



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE - IFSUL
CAMPUS BAGÉ**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO PROEJA/FIC ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO
EM ELABORAÇÃO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS**

BAGÉ, 2022/2

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL PELO CURSO	
1.1. DO IFSUL	
<p>1.1.1. IFSUL Campus Bagé.</p> <p>1.1.2. Endereço: Av. Leonel de Moura Brizola, 2501 - Bairro Pedras Brancas.</p> <p>1.1.3. Cidade/UF/CEP: Bagé/RS - CEP 96.418-400.</p> <p>1.1.4. Telefone: (53) 3247-3237.</p> <p>1.1.5. Site do Campus: http://bage.ifsul.edu.br/.</p>	
1.2. DO CURSO	
<p>1.2.1. Nome do Curso: Elaboração e Processamento de alimentos</p> <p>1.2.2. Eixo tecnológico: Produção Alimentícia</p> <p>1.2.3. Modalidade de oferta: Ensino de Jovens e Adultos nível fundamental (séries finais) e médio.</p> <p>O curso respeita o semestre letivo do ensino municipal, sendo composto por cinco disciplinas de formação técnica.</p> <p>As disciplinas serão ofertadas no turno da noite, por quatro semanas cada, sendo de forma presencial (12 horas) e com atividades a distância (28 horas) totalizando 40 horas por disciplina e 200 horas de curso.</p> <p>1.2.4. Duração: Segundo Semestre letivo do ano de 2022</p> <p>1.2.5. Escolaridade mínima: O curso, como é voltado para as séries finais do Ensino Fundamental e Ensino Médio, é ofertado para alunos envolvidos em ensino de EJA, com idade mínima de 15 anos.</p>	
1.3. DO (S) RESPONSÁVEL (IS) PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO:	
<p>Prof. Roger Junges da Costa</p> <p>Prof.^a Denise Medina</p>	
1.3.1. Do Coordenador Geral no Campus do IFSul	
1.3.1.1. Nome: Roger Junges da Costa	
1.3.1.2. Reitoria/Campus/setor de lotação: Campus Bagé/DEPEX/CSTA	1.3.1.3. Cargo/Função e Siape: Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos/ Docente / 1739025
1.3.1.4. Identidade: 3081192902	1.3.1.5. Telefone(s)/DDD: (53) 99121-7344
1.3.1.5. E-mail: rogercosta@ifsul.edu.br	

1.3.2. Do Coordenador Geral no Município:	
1.3.2.1. Nome: Denise Maria Brignol Peralta Medina	
1.3.2.2. Setor em que está locado: Secretaria Municipal de Educação e Formação Profissional	1.3.2.3. Cargo/Função: Professora
1.3.2.4. Identidade: 1033540384	1.3.2.5. Telefone: (53) 991144802
1.3.2.6. E-mail: denisemedina537@gmail.com	
1.3.3. Dos Professores Conteudistas do Curso:	
1.3.3.1. Nome: Leandra Zafalon Jaekel	
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Bagé/ DEPEX / CSTA.	Cargo/Função e Siape: Docente / 1922872
Identidade: 6077833777	Telefone: (53) 98108-3909
Disciplina que lecionará: Tecnologia de Cereais e Panificação (40h)	
1.3.3.2. Nome: Márcia Adriana Gomes da Silveira	
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Bagé/ DEPEX / CSTA.	Cargo/Função e Siape: Tecnóloga em Agroindústria / Técnico Administrativo (TAE) / 2180186
Identidade: 3057413878	Telefone: (53) 99977-2402
Disciplina que lecionará: Introdução a Tecnologia de Alimentos (40h) e Tecnologia de Frutas e Hortaliças II (40h).	
1.3.3.3. Nome: Sarah Lemos Cogo	
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Bagé/ DEPEX / CSTA.	Cargo/Função e Siape: Docente / 1859189
Identidade: 4041045461	Telefone: (55) 98132-6212
Disciplina que lecionará: Tecnologia de Frutas e Hortaliças I (40h)	
1.3.3.4. Nome: Stela Maris Meister Meira	
Reitoria/Campus/Setor de locação: Campus Bagé/ DEPEX / CSTA.	Cargo/Função e Siape: Docente / 1940287
Identidade: 9065679798	Telefone: (53) 98129-0853
Disciplina que lecionará: Tecnologia de Leite e derivados (40h)	
1.4. DA PARCERIA	
1.4.1.1. Instituição: Prefeitura Municipal de Bagé	
1.4.1.2. Natureza Jurídica: Administração Pública	1.4.1.3. Esfera Administrativa: Secretaria Municipal

Municipal	de Educação e Formação Profissional	
1.4.1.4. CNPJ: 880732910001-99		
1.4.1.5. Endereço: João Telles, nº 862		
1.4.1.6. Bairro: Centro	1.4.1.7. Cidade/UF: Bagé/RS	1.4.1.8. CEP: 96400-030
1.4.1.9. Telefone: (53) 3241 5400	1.4.1.10. Site: www.bage.rs.gov.br	1.4.1.11. E-mail: eja.smed@bage.rs.gov.br
1.4.1.12. Responsável: Omar Guilhano Soares		1.4.1.13. E-mail do Responsável: omarguilhano2@gmail.com

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO
2.1. DADOS DO CURSO
2.1.1. Local (is) do curso: - Instituto Federal Sul-rio-grandense Câmpus Bagé Av. Leonel de Moura Brizola, 2501 – Pedras Brancas, Bagé - RS, 96418-400 Fone: (53) 3247-3237 - Escolas da rede municipal de ensino, escolhidas de acordo com a disponibilidade e com o local de inscrição da maioria dos alunos vinculados ao curso.
2.1.2. Horário/forma de realização do Curso: 3 hs semanais presencias (teórico-prática) nas quintas-feiras no turno da noite a partir das 19:00hs, durante 20 semanas e atividades assíncronas para serem desenvolvidas ao longo da semana , totalizando 200 horas.
2.1.3. Número Mínimo de Vagas do Curso: 35 vagas
2.1.4. Número Máximo de Vagas do Curso: 50 vagas
2.1.5. Formas de Acesso ao Curso: O Processo Seletivo acontecerá junto aos estudantes ativos da EJA Ensino Fundamental / Médio das Instituições de Ensino parceiras do Campus na organização e oferta do curso. Caso o número de interessados seja maior que o número de vagas disponibilizadas, o processo seletivo dar-se-á por meio de seleção específica da seguinte forma: ordem da inscrição e de acordo com as etapas, primeiro sendo ofertada para as últimas etapas e, não sendo preenchido o número de vagas, serão ofertadas para as etapas seguintes.
2.1.6. Requisitos de Acesso ao Processo Seletivo: O Processo Seletivo, caso necessário, acontecerá junto aos estudantes da EJA Ensino Fundamental / Médio das instituições parceiras do IFSul Campus Bagé na oferta deste curso. Estes estudantes devem se

enquadrar nas seguintes condições:

- ter idade mínima de 15 anos;
- estar regularmente inscrito nas etapas finais do ensino fundamentais da EJA ensino fundamental ou na EJA ensino médio.

2.1.7. Perfil Profissional do Egresso:

O profissional estará apto, após a conclusão do curso, a realizar atividades de auxílio na elaboração e processamento de alimentos de origem vegetal e produtos lácteos, bem como na área de panificação.

2.1.8. Periodicidade da Oferta:

O curso será desenvolvido em 05 meses ao longo de 2022, seguindo o calendário da Secretaria Municipal de Educação. Não estão previstas, a princípio, novas ofertas após a execução do curso. Porém, havendo necessidade e/ou interesse dos envolvidos, poderá haver novas ofertas por parte do campus.

2.1.9. Frequência e Nota Mínima Obrigatória:

A frequência mínima no curso será de 75% de presença em cada componente curricular e a conclusão condicionada, além da frequência obrigatória por disciplina, ao atingimento de 60% de aproveitamento.

3. APRESENTAÇÃO DO CURSO

O curso compreende três áreas de conhecimento que são consideradas de extrema importância no processamento de alimentos, e os estudantes receberão as noções básicas e fundamentais referentes aos procedimentos de higiene pessoal, de equipamentos e instalações na indústria. Na sequência passarão para o processamento e elaboração dos principais produtos na área alimentar que possam agregar valor e renda de forma responsável e garanta a segurança dos alimentos para os consumidores, tais como: picles de hortaliças, frutas em calda, geleias, queijos, iogurtes, pães, bolos e biscoitos.

Desta forma, de acordo com a afinidade de cada estudante na área pretendida ele poderá após o curso atuar promovendo sua realização pessoal e profissional.

4. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

Conforme verificado ao longo dos anos, o processamento de alimentos é um dos grandes recursos para o aumento da renda familiar. No cenário atual de pandemia, houve um grande impacto no mercado de trabalho, ocasionando desemprego e a falta de oportunidades para manutenção da renda familiar. Desta forma, este ramo de atividade passou a ser uma das grandes alternativas para muitos profissionais liberais.

A qualificação na área de elaboração de alimentos possibilita de forma rápida a agregação de valor para os alimentos de origem animal e vegetal, bem como aos elaborados na panificação, desde que elaborados seguindo as normas e recomendações técnicas corretas para produção e conservação de alimentos, tornando-os seguros para a população.

O curso visa, fundamentalmente, qualificar os estudantes para atuarem como futuros empreendedores, profissionais autônomos ou ligados a uma determinada empresa ou cooperativa que atue na elaboração e processamento de alimentos origem vegetal, panificação ou derivados lácteos, visando ser uma forma de geração de renda e diminuindo a desigualdade e o desemprego que atualmente assolam as pessoas que estão vivendo um momento de fragilidade aumentando, desta forma, sua renda familiar.

Dessa forma, o profissional que buscar ingressar nessa atividade, deverá se apropriar dos

conhecimentos técnicos apresentados neste curso, para poder atuar em agroindústrias, cooperativas ou de forma autônoma.

5.OBJETIVOS:

5.1.Objetivo Geral:

Expandir, interiorizar e democratizar a oferta de curso de formação inicial e continuada para estudantes da região no eixo da Produção Alimentícia.

5.2.Objetivos Específicos:

- a) Capacitar futuros profissionais para atuar na elaboração e processamento de alimentos de origem vegetal e derivados lácteos, bem como na panificação;
- b) Determinar as melhores formas para conservação da matéria-prima e do produto final, visando a manutenção da qualidade;
- c) Promover a identificação e utilização das medidas sanitárias corretas para elaboração de alimentos seguros para o consumidor;
- d) Reconhecer os equipamentos e a forma correta de utilização dos mesmos, no processo produtivo dos alimentos;
- e) Identificar os diversos ingredientes e sua função para elaboração dos produtos propostos;
- f) Identificar os métodos corretos para avaliação dos padrões de qualidade do produto final, que venham garantir o padrão de qualidade desejado.

6. METODOLOGIA DE ENSINO DO CURSO:

Aulas Teóricas: Utilização de aulas expositivas e debates sobre os temas propostos com utilização de materiais didáticos como projetor multimídia, textos e vídeos de forma interdisciplinar, além do estudo das legislações sobre a área, recebendo contribuições das diversas vivências dos envolvidos neste processo, visando embasar o conhecimento proposto nas diversas realidades.

Aulas Práticas: Aulas práticas de identificação e funções dos equipamentos além do reconhecimento dos diversos constituintes e ingredientes utilizados na elaboração dos diferentes produtos que serão elaborados, com degustação pelos estudantes para avaliação sensorial da qualidade do produto elaborado por eles.

6.1. Metodologia de ensino para cursistas com deficiência:

A Política de Inclusão e Acessibilidade do IFSul, amparada na Resolução do Conselho Superior (CONSUP) nº 51/2016, contempla ações inclusivas, respeitando as diferenças individuais, especificamente, das pessoas com deficiência, diferenças étnicas, de gênero, culturais, socioeconômicas, entre outras.

Para a efetivação da Educação Inclusiva, o Curso Estudos e Práticas reflexivas na docência da Educação de Jovens e Adultos e a qualificação para o mundo do trabalho considera todo o regramento jurídico acerca dos direitos das pessoas com deficiência, instituído na Lei de Diretrizes e Bases – LDB 9394/1996; na Política de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva/2008; no Decreto nº 5.296/2004, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas com Deficiência ou com mobilidade reduzida; na Resolução CNE/CEB nº 2/2001 que Institui as

Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica; no Decreto nº 5.626/2005, dispendo sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS; no Decreto nº 7.611/2011 que versa sobre a Educação Especial e o Atendimento Educacional Especializado; na Resolução nº 4/2010 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica; na Lei nº 12.764/2012 que Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista e na Lei nº 13.146/ 2015, que Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, conhecida como o Estatuto da Pessoa com Deficiência.

A partir das referidas referências legais apresentadas, o Curso de Elaboração e Processamento de Alimentos assegura a acessibilidade a partir da flexibilização dos planejamentos docentes, sendo modificados a partir das demandas existentes no contexto da sala, e adaptação dos locais de aulas conforme necessidade dos discentes, com salas sem escadas possuindo rampas de acesso na entrada, banheiro e bebedouro adaptados, quando necessário. Ações para eliminação de barreiras na comunicação interpessoal (face a face, língua de sinais), escrita (jornal, revista, livro, apostila etc., incluindo textos em braille, uso do computador portátil), virtual (acessibilidade digital), intérpretes de libras sempre que solicitados. Nossa instituição assegura a acessibilidade para os estudantes de forma universal proporcionando agregar conhecimento técnico para melhorar sua condição social e profissional junto ao competitivo mundo do trabalho.

7. MATERIAL DIDÁTICO-PEDAGÓGICO DO CURSO:

As atividades do curso serão organizadas por meio de aulas expositivas, atividades em plataforma virtual além de aulas práticas para cada disciplina nos laboratórios da Agroindústria do Campus. Neste sentido, os docentes terão autonomia na organização do material didático-pedagógico. Sendo assim, a elaboração do material didático-pedagógico acontecerá ao longo do Curso, sendo disponibilizado apostilas aos cursistas para acompanhamento do curso.

7.1. Material didático-pedagógico para cursistas com deficiência:

Os recursos pedagógicos serão organizados pelos professores, pela equipe diretiva ou pedagógica da escola, de acordo com as especificidades de cada postulante.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1. Matriz Curricular:

Em anexo.

8.2. Disciplinas, Ementas, Conteúdos e Bibliografias:

Em anexo.

8.3. Avaliação da Aprendizagem:

A avaliação será contínua e poderá incluir critérios como: a presença dos cursistas em sala de aula; a participação nos debates; a realização de exercícios propostos; a aplicação de provas objetivas e/ou discursivas; bem como outras atividades propostas, além de atividades extraclasse; autoavaliação; de acordo com a programação e práticas de ensino de cada professor.

O estudante será considerado aprovado quando atingir a nota mínima de 6,0, sendo o arredondamento sempre para 0,1.

8.4. Recuperação:

O estudante terá direito a recuperação paralela quando apresentar resultados insatisfatórios, ou seja, um aproveitamento escolar abaixo de 60%. A mesma deve acontecer ao longo do trabalho escolar, estando comprometida com todo o desenvolvimento do estudante, possibilitando determinar as bases para a continuação do desenvolvimento curricular.

9. PROFESSORES CONTEUDISTAS/FORMADORES E GRUPO DE APOIO

9.1. Professores Conteudistas/Formadores:

Nome	Disciplina que leciona	Titulação / Universidade
Leandra Zafalon Jaekel	Tecnologia de Cereais e Panificação	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ UNICAMP
Márcia Adriana Gomes da Silveira	Introdução a Tecnologia de Alimentos Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos / UFPEL
Sarah Lemos Cogo	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos / UFSM
Stela Maris Meister Meira	Tecnologia de Leite e Derivados	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos/ UFRGS

9.2. Equipe multidisciplinar:

Nome	Atividade no Projeto
Alunos e bolsistas do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos que tenham passado por um processo seletivo e que demonstrem estar realmente pertencentes à proposta do projeto.	Apoio e acompanhamento nas aulas teóricas e práticas, atuando como facilitadores do processo ensino-aprendizagem para os estudantes do projeto.

10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA A SEREM UTILIZADOS PELOS CURSISTAS:

Os estudantes terão acesso às salas de aula destinadas para realização do curso, bem como à biblioteca física e virtual do Campus Bagé para desenvolvimento das atividades propostas neste projeto, bem como à estrutura das escolas municipais envolvidas neste projeto.

11. FORMAS DE AVALIAÇÃO DO ANDAMENTO/RESULTADO DO CURSO:

A avaliação será expressa por meio de acompanhamento presencial da coordenação do curso, bem como de membros da Secretaria Municipal de Educação ao longo das atividades, onde serão ouvidos os professores e estudantes envolvidos.

No caso da percepção de dificuldades enfrentadas pelos cursistas para acompanhar os componentes curriculares ou de haver evasão que ameace a permanência e o êxito do curso, serão adotadas

atitudes como diálogo permanente entre as partes para amenizar a situação supracitada, mostrando ao estudante a importância da formação profissional para sua vida futura, apontando horizontes possíveis e desejáveis para sua inserção junto à sociedade e o verdadeiro papel que ele poderá executar junto a ela impactando em melhoria para sua vida e de sua família.

12. CERTIFICADOS:

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o curso de Elaboração e Processamento de Alimentos, obtendo no mínimo nota 6,0 (seis) em cada uma das disciplinas, com frequência igual a superior a 75% em cada uma delas, será conferido à (ao) estudante, pela Fundação Ensino de Jesus Pinheiro Amaral, junto ao setor de registro do IFSul Campus Bagé e à Pró-reitoria de Ensino do IFSul, o certificado de Auxiliar na Elaboração e Processamento de Alimentos, com carga horária de 200 horas.

Para a obtenção da certificação, o cursista deve integralizar seus estudos no prazo do curso.

13. CASOS OMISSOS:

Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do projeto em conjunto com a direção do campus, ouvindo os parceiros do projeto.

14. REFERÊNCIAS

BERNARDIM, M. L. **Educação do trabalhador: da escolaridade tardia à educação necessária**. Guarapuava: Unicentro, 2007.

CATAPAM, A. H.; KASSICK, C. N.; OTERO, W. R. I.; PETER, M. Z. **Currículo Referência para o Sistema e-Tec Brasil: uma construção coletiva**. Versão final. Curitiba: Gigapress Indústria Gráfica Editora Ltda, 2011, v.1. p.510.

CUNHA, C. M. Introdução – discutindo conceitos básicos. In: SEED-MEC Salto para o futuro – Educação de jovens e adultos. Brasília, 1999.

FRANCO, C.; ALVES, F.; BONAMINO, A. **Qualidade do ensino fundamental: políticas, suas possibilidades, seus limites**. Educação Social, Campinas, vol.28, n.100- Especial, p. 989-1014, out 2007.

Ministério da Educação **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos** (2021), Disponível em: Fonte 18/10/2021 Acesso em <http://cnct.mec.gov.br/>

NASCIMENTO, S. M. **Educação de Jovens e Adultos EJA, na visão de Paulo Freire**. Monografia de Especialização. Pranaí. PR. UTFPR, 2013, p.41.

15. ANEXOS:

Junto a este projeto serão encaminhados os seguintes documentos:

1. Termo de parceria com a Prefeitura Municipal de Bagé;
2. Matriz curricular do curso;

3. Programas das disciplinas do curso.

Bagé, 18 de julho de 2022.

Prof. Roger Junges da Costa
Prof.^a Denise Maria Brignol Peralta Medina