



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**SUL-RIO-GRANDENSE**

Projeto Pedagógico do Curso  
**Técnico em Alimentação Escolar**  
Forma Subsequente – Modalidade a Distância

**PROGRAMA PROFUNCIONÁRIO**

Início:  
**2012/1**

## SUMÁRIO

1. DENOMINAÇÃO .....	5
2. VIGÊNCIA .....	5
3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS.....	5
3.1. Apresentação.....	5
3.2. Justificativa .....	7
3.2.1. Base Legal .....	10
3.3. Objetivos.....	111
3.3.1 Gerais.....	11
3.3.2 Específicos.....	11
4. PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO.....	122
5. REGIME DE MATRÍCULA.....	133
6. DURAÇÃO .....	134
7. TÍTULO.....	13
8. PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO.....	134
8.1. Perfil Profissional .....	134
8.1.1. Competências Profissionais .....	145
8.2. Campo de Atuação .....	145
9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO .....	15
9.1 Princípios Metodológicos.....	17
9.2 Prática Profissional.....	18
9.3. Matriz Curricular.....	22
9.4. Aulas Presenciais .....	23
9.5. Estágio Curricular .....	234
9.6. Disciplinas, Ementas, Conteúdos e Bibliografia.....	24
9.6.1. Núcleo de Formação Pedagógica .....	24
9.6.2. Núcleo de Formação Geral .....	40
9.6.3. Núcleo de Formação Específica .....	47
9.7. Política de Formação Integral do Aluno.....	65
10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	66
11. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM APLICADOS AOS ALUNOS.....	67
11.1 Critérios de avaliação de aprendizagem aplicados aos alunos .....	67
11.1.1 Princípios Gerais.....	68
11.1.2 Modalidade operacional .....	68
11.1.2.1 Critérios de progressão.....	70
11.1.2.2 Caracterização da evasão.....	70

11.1.2.3	Modalidades de recuperação.....	71
11.2	Procedimentos de avaliação do projeto de curso.....	71
12.	RECURSOS HUMANOS .....	71
12.1	Pessoal Docente e Supervisão Pedagógica .....	71
12.2	Equipe Gestora.....	72
13	INFRAESTRUTURA .....	73
13.1	Instalações e Equipamentos Oferecidos aos Professores e Alunos .....	73

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
--------------------------------------

<b>Título:</b> TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
---

<b>Carga Horária Total:</b> 1.680 h
-------------------------------------

<b>Estágio curricular obrigatório:</b> NÃO PREVISTO
---

<b>Eixo Tecnológico/Área:</b> Desenvolvimento Educacional e Social
--

Atos Legais
-------------

Resolução do Conselho Superior (aprovação)
---

Resolução nº 023/2012
-----------------------

Portaria do Reitor (início de funcionamento)
---

Portaria nº 620/2012
----------------------

## **1. DENOMINAÇÃO**

Curso Técnico em Alimentação Escolar

## **2. VIGÊNCIA**

O Curso Técnico em Alimentação Escolar tem sua vigência a partir do primeiro semestre de 2012, tendo sido atualizado e aprimorado em 2014.

Ao longo de sua vigência, este projeto deverá ser avaliado continuamente sob a mediação do coordenador junto ao seu colegiado de curso, podendo ser reformulado a qualquer tempo, mediante necessidade extraordinária, ou ao final de cada edição.

## **3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS**

### **3.1. Apresentação**

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico Intitucional do Curso Técnico em Alimentação Escolar, na modalidade a distância, com momentos presenciais, pertencente ao eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. O Projeto Pedagógico Intitucional de Curso se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense (IFSul). Esse curso é parte integrante do Programa de Formação Inicial em Serviço dos Profissionais da Educação Básica dos Sistemas de Ensino Público (PROFUNCIONÁRIO), ação de uma política do Governo Federal que abrange todo o país. O PROFUNCIONÁRIO tem por objetivo promover, por meio da educação a distância, a formação profissional técnica em nível médio de funcionários que atuam nos sistemas de ensino da educação básica pública municipal e estadual, com ensino médio concluído ou concomitante a esse, de acordo com a Portaria do MEC nº 1.547, de 24 de outubro de 2011.

Configura-se como uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa, numa perspectiva progressista e transformadora, baseada nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, bem como nas resoluções e decretos que

normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Sistema Educacional Brasileiro e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta educacional.

Estão presentes, também, como marco orientador dessa proposta, as diretrizes institucionais explicitadas no Projeto Pedagógico Institucional (PPI), traduzidas nos objetivos desta Instituição e na compreensão da educação como uma prática social transformadora, as quais se materializam na função social do IF Sul que se compromete a promover formação humana integral por meio de uma proposta de educação profissional e tecnológica que articule ciência, trabalho, tecnologia e cultura, visando à formação do profissional-cidadão crítico-reflexivo, competente técnica e eticamente e comprometido com as transformações da realidade na perspectiva da igualdade e da justiça social.

A educação profissional técnica subsequente ao ensino médio tem por finalidade formar técnicos de nível médio para atuarem nos diferentes processos de trabalho relacionados aos eixos tecnológicos, com especificidade em uma habilitação técnica reconhecida pelos órgãos oficiais e profissionais.

Esse curso técnico do IF Sul está estruturado de modo a garantir padrões de qualidade correlatos aos demais cursos técnicos quanto ao tempo de duração, à articulação entre as bases científicas e tecnológicas, às atividades de prática profissional e à organização curricular com núcleos politécnicos comuns, estando, portanto, subordinado aos indicadores normativos da Resolução CNE/CEB nº 06/2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Essa forma de atuar na educação profissional técnica objetiva romper com a dicotomia entre educação básica e formação técnica, possibilitando resgatar o princípio da formação humana em sua totalidade, superar a visão dicotômica entre o pensar e o fazer a partir do princípio da politecnia, assim como visa propiciar uma formação humana e integral em que a formação profissionalizante não tenha uma finalidade em si, nem seja orientada pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitua em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes, conforme defendem Frigotto, Ciavatta e Ramos (2005).

Visando a explicitação destes princípios curriculares, este documento apresenta os pressupostos filosóficos, políticos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Projeto Político-Pedagógico Institucional e com as diretrizes do Programa de Formação Inicial

em Serviço dos Profissionais da Educação Básica dos Sistemas de Ensino Público (PROFUNCIONÁRIO). Em todos os elementos, estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino-aprendizagem destinados a todos os envolvidos nessa práxis pedagógica.

### **3.2. Justificativa**

Com o avanço dos conhecimentos científicos e tecnológicos; a nova ordem no padrão de relacionamento econômico entre as nações; o deslocamento da produção para outros mercados; a diversidade e multiplicação de produtos e de serviços; a tendência à conglomeração das empresas, à crescente quebra de barreiras comerciais entre as nações e à formação de blocos econômicos regionais; e, ainda, a busca de eficiência e de competitividade industrial, através do uso intensivo de tecnologias de informação e de novas formas de gestão do trabalho, são, entre outras, evidências das transformações estruturais que modificam os modos de vida, as relações sociais e as do mundo do trabalho. Conseqüentemente, essas demandas impõem novas exigências às instituições responsáveis pela formação profissional dos cidadãos.

Nesse cenário, amplia-se a necessidade e a possibilidade de formar os cidadãos capazes de lidar com o avanço da ciência e da tecnologia e de prepará-los para se situar no mundo contemporâneo e dele participar de forma proativa na sociedade e no mundo do trabalho. Constata-se também, a presente necessidade de qualificar e requalificar trabalhadores que já se encontram inseridos no mundo do trabalho em função das citadas transformações nos postos de trabalhos, nas formas de produção de bens e serviços e nas relações de trabalho constituídas nos novos contextos socioprodutivos.

Percebe-se, entretanto, na realidade brasileira, um *déficit* na oferta de educação profissional, uma vez que essa modalidade de educação de nível médio deixou de ser oferecida nos sistemas de ensino estaduais com a extinção da Lei nº 5.692/71. Desde então, a educação profissional esteve a cargo da Rede Federal de Ensino — mais especificamente das Escolas Técnicas, Agrotécnicas, Centros de Educação Tecnológica —, de algumas redes estaduais e das instituições privadas, especificamente, as do Sistema “S”, na sua maioria, atendendo às demandas do capital.

A partir da década de noventa, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei n. 9.394/96), a educação profissional passou por diversas mudanças nos seus direcionamentos filosóficos, políticos e pedagógicos, passando a ter um espaço delimitado na própria lei e configurando-se em uma modalidade da educação nacional. Mais recentemente, em 2008, as instituições federais de educação profissional foram reestruturadas para se configurarem em uma Rede Nacional de Instituições Públicas de EPT, denominando-se de Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Portanto, tem se constituído pauta da agenda de governo como uma política pública, dentro de um amplo projeto de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

Em função dessa política nacional implementada, o IFSul ampliou sua atuação em diversos municípios do estado do Rio Grande do Sul, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais e as condições pedagógicas institucional.

No âmbito do Estado do Rio Grande do Sul, a oferta dos Cursos Técnicos em Secretaria Escolar, Alimentação Escolar, Multimeios Didáticos e Infraestrutura Escolar, na forma subsequente, na modalidade a distância, integrantes do Programa PROFUNCIONÁRIO, é resultado da ação de uma política do Ministério da Educação (MEC), em atendimento às reivindicações da Confederação Nacional dos Trabalhadores em Educação (CNTE) que há muito tempo lutava por melhores condições de trabalho e formação continuada para essa classe de trabalhadores. Atualmente, os sistemas de ensino enfrentam outros desafios, como: o gerenciamento da infraestrutura das escolas e da adequação curricular, de acordo com novas necessidades do público a ser formado; a autonomia da gestão pedagógica e administrativa das escolas; a formação continuada para docentes e servidores administrativos; as necessidades de novas estratégias de atuação docente e de técnicos administrativos em educação; dentre outros.

Dentro do processo de enfrentamento desses desafios, o segmento do pessoal de apoio às atividades pedagógicas precisa ser contemplado com ações efetivas que permitam a sua formação profissional para ter um desempenho mais coerente com os desafios contemporâneos e comprometido com as atividades-fim da instituição escolar e com o papel social da educação.

Diante do exposto, constata-se que existe um grande número de servidores no Brasil trabalhando em instituições de ensino sem nenhuma

qualificação profissional para as funções que exercem, além de demonstrarem uma baixa autoestima, uma vez que não são considerados competentes para o exercício da função que desempenham.

Como forma de intervenção nesse contexto e visando superar a lacuna existente na formação profissional dos trabalhadores do apoio educacional das escolas públicas, o Ministério da Educação criou o PROFUNCIÓNÁRIO com o objetivo de contemplar esse grupo de trabalhadores com um programa de formação profissional inicial em serviço.

Para a construção do referido projeto, o MEC contou com a parceria da Universidade de Brasília (UnB), por meio da Faculdade de Educação e do Centro de Educação a Distância (CEAD) daquela Instituição de Ensino Superior. Além dessa parceria, houve a articulação com a União Nacional dos Dirigentes Municipais (UNDIME), com o Conselho Nacional dos Secretários de Educação (CONSED), com os Conselhos Estaduais de Educação e com a Confederação Nacional dos Trabalhadores em Educação (CNTE) que juntos assumiram o desafio de realizar experiências-piloto em cinco estados da Federação, visando desenvolver um curso técnico de nível médio para servidores das redes estaduais e municipais.

Tendo como objetivo “construir e reconstruir a identidade profissional dos funcionários da educação”, o Projeto PROFUNCIÓNÁRIO desenvolveu, em 2005, a experiência piloto em cinco estados, atendendo a cinco mil funcionários, com vistas a possibilitar uma habilitação técnica em quatro áreas de atuação consideradas de suma importância para a educação pública no seu nível básico: gestão escolar, multimeios didáticos, alimentação escolar e infraestrutura e meio ambiente. Em 2006, o projeto foi expandido para mais doze estados brasileiros, chegando a atender a dezoito mil funcionários.

Em 2008, foi realizado o IV Seminário Nacional do PROFUNCIÓNÁRIO com o objetivo de promover a troca de experiências entre os atores envolvidos na implementação do Projeto e apresentar um novo arranjo institucional para o seu desenvolvimento, incluindo os Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs) que assumiram também a responsabilidade pela execução do projeto, ampliando assim a oferta de vagas. Coube aos Estados a operacionalização do curso para atendimento aos cursistas. A partir de então, os CEFETs, hoje Institutos Federais (IFs), assumiram as seguintes ações:

- formar os tutores e orientadores que atuarão na formação técnica em nível médio dos funcionários da educação pública;

- assessorar os sistemas de ensino nas atividades de divulgação e implantação do curso técnico de formação para os funcionários da educação (PROFUNCIONÁRIO).

A partir de 2011, o Programa sofre outra mudança de acordo com a Portaria MEC nº 1.547, de 24 de outubro de 2011, passando a responsabilidade da Secretaria de Educação Básica (SEB) para a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), cuja execução do Programa PROFUNCIONÁRIO passa a ser assumida pelos Institutos Federais.

Postos a descrição e o histórico das políticas públicas que alicerçam a proposição do PROFUNCIONÁRIO, e considerando o compromisso do IFSul com a promoção de iniciativas educacionais que potencializem o exercício das práticas sociais e a qualificação da educação pública, justifica-se a oferta da presente proposta educativa.

### **3.2.1. Base Legal**

Os princípios gerais da política de formação do técnico em educação do programa PROFUNCIONÁRIO estão contidos na Constituição da República Federativa do Brasil (art. 205 a 214), nos dispositivos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei nº 9.394/96, no Decreto nº 5.154/04, na Resolução CNE/CEB nº 06/2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como nas Orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Além desses marcos legais, faz-se necessário destacar:

- a) Parecer CNE/CEB nº 16/2005 sobre a proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais para a área profissional de Serviços de Apoio Escolar.
- b) Decreto nº 7415/2010 que institui a Política Nacional de Formação dos Profissionais da Educação Básica e dispõe sobre o PROFUNCIONÁRIO.
- c) Parecer CNE/CEB nº 5/2011 e a Resolução CNE/CEB nº 2/2012 sobre as Diretrizes Curriculares para o Ensino Médio;
- d) Parecer CNE/CEB nº 11/2012 sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- e) Resolução CNE/CEB nº 04/2012 que dispõe sobre a atualização do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos de Nível médio;
- f) Portaria nº 1.547, de 24 de outubro de 2011 que altera dispositivos da Portaria nº 25, de 31 de maio de 2007.

Em consonância com este histórico de ações e indicadores legais, o IFSul propõe-se a oferecer o Curso Técnico em Alimentação Escolar, na forma subsequente, na modalidade a distância, por entender que contribuirá para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Técnico em Alimentação Escolar, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de impulsionar a formação humana e o desenvolvimento econômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

### **3.3. Objetivos**

#### **3.3.1 Gerais:**

- Promover a formação profissional técnica de nível médio para profissionais da educação que atuam em áreas de apoio às atividades pedagógicas e administrativas nas escolas públicas de educação básica, dando-lhes condições para um entendimento da educação e da escola como espaços coletivos de formação humana, de diversidade étnica cultural, bem como de desenvolvimento de competências para atuar numa habilitação específica, sem perder a noção da totalidade da função social da educação.
- Propiciar a profissionalização de trabalhadores para atuarem como técnico na área educacional, valorizando o seu papel como profissional da educação por meio da qualificação e melhoria da sua prática.

#### **3.3.2 Específicos:**

- Formar profissionais capazes de desenvolver ações de apoio com conhecimentos, competências e habilidades necessárias para atuarem na gestão de sistemas de ensino;
- Contribuir para a formação crítica e ética frente às inovações tecnológicas, avaliando seu impacto no desenvolvimento e na construção da sociedade;
- Estabelecer relações entre o trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia e suas implicações para a educação profissional e tecnológica, além de comprometer-se com a formação humana, buscando responder às necessidades do mundo do trabalho; e

- Possibilitar reflexões acerca dos fundamentos científico-tecnológicos da formação técnica, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do saber.

#### 4. PÚBLICO ALVO E REQUISITOS DE ACESSO

Para ingressar no Curso Técnico em Alimentação Escolar, os candidatos deverão ter concluído Ensino Médio ou equivalente.

O processo seletivo para ingresso no curso estará a cargo das Secretarias Municipais de Educação e Coordenadorias Regionais de Educação que fornecerão ao Instituto a nominata dos servidores da educação selecionados.

O acesso ao Curso Técnico em Alimentação Escolar, na modalidade a distância, é especificamente destinado a trabalhadores que exercem funções administrativas nas escolas das redes públicas estaduais e municipais da educação básica. Para o acesso ao curso, o candidato deve atender aos seguintes requisitos (Figura 1):

- Ser portador do certificado de conclusão do ensino médio, ou documento equivalente; e
- Estar em efetivo exercício da função nas escolas das redes estadual ou municipal.



Figura 1 – Requisitos e formas de acesso ao curso.

## 5. REGIME DE MATRÍCULA

Regime do Curso	Anual
Regime de Matrícula	Seriado

## 6. DURAÇÃO

Duração do Curso	24 meses
Carga horária em disciplinas obrigatórias	1.680 h
Estágio Curricular obrigatório	Não previsto
Trabalho de Conclusão de Curso	Não previsto
Total do Curso	1.680 h

## 7. TÍTULO

Após a integralização da carga horária total do curso o aluno receberá o diploma de **Técnico em Alimentação Escolar**.

## 8. PERFIL PROFISSIONAL E CAMPO DE ATUAÇÃO

O profissional concluinte do Curso Técnico em Alimentação Escolar, na modalidade a distância, integrante do Programa PROFUNCIÓNÁRIO, oferecido pelo IFSul, deve apresentar um perfil de egresso que o habilite a desempenhar atividades voltadas para a atuação em Alimentação Escolar, na área de Desenvolvimento Educacional e Social.

### 8.1. Perfil Profissional

O Técnico em Alimentação Escolar egresso do curso prepara a alimentação dos estudantes, conforme o cardápio e orientações definidas por nutricionista. Organiza e executa os fluxos de aquisição e armazenamento de alimentos e insumos necessários ao preparo da alimentação escolar. Organiza e controla os ambientes de preparo e de fornecimento da alimentação aos

estudantes. Organiza, controla e executa os processos de higienização dos alimentos, de preparo e do fornecimento das refeições. Atua como educador alimentar na escola, sob a supervisão de nutricionista.

### **8.1.1. Competências Profissionais**

Para o exercício de suas atribuições profissionais, o Técnico em Alimentação Escolar, egresso do curso, deverá possuir as seguintes competências profissionais:

- Preparar cardápios escolares de alto valor nutritivo, baixo custo, preparo rápido e sabor regionalizado e sazonal;
- Diagnosticar na escola casos de subnutrição, obesidade e outros estados que exigem processo de reeducação alimentar;
- Conhecer várias opções de receitas e de preparação de alimentos compatíveis com as refeições escolares, a partir da oferta regional e das estações do ano;
- Escolher e planejar cardápios escolares a partir da elaboração das alternativas criadas pelos nutricionistas, quando houver;
- Efetuar a seleção dos alimentos para a preparação semanal da merenda na escola;
- Manejar hortas domiciliares e escolares;
- Organizar cantinas e cozinhas escolares;
- Aplicar as técnicas de higiene, conservação de alimentos e segurança do trabalho;
- Aplicar normas de sustentabilidade ambiental; e,
- Atuar em equipe com capacidade de relacionar-se com seus pares no ambiente de trabalho.

### **8.2. Campo de Atuação**

O Técnico em Alimentação Escolar terá o seguinte campo de atuação: escolas públicas e privadas, centros de formação profissional, centros de capacitação de pessoal, órgãos de sistemas e redes de ensino.

## **9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

A organização curricular do Curso Técnico em Alimentação Escolar, na modalidade a distância, com momentos presenciais, sendo 80% da carga horária a distância e 20% presencial, integrante do Programa PROFUNCIÁRIO, observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 11.741/2008, nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como nos princípios e diretrizes definidos no Projeto Pedagógico Institucional do IFSul.

Os cursos técnicos de nível médio possuem uma estrutura curricular fundamentada na concepção de eixos tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), aprovado pela Resolução CNE/CEB nº 04/2012. Trata-se de uma concepção curricular que favorece o desenvolvimento de práticas pedagógicas integradoras e articula o conceito de trabalho, ciência, tecnologia e cultura, à medida que os eixos tecnológicos se constituem de agrupamentos dos fundamentos científicos comuns, de intervenções na natureza, de processos produtivos e culturais, além de aplicações científicas às atividades humanas.

Para atender à especificidade dessa oferta para a formação profissional dos funcionários de escolas públicas das redes municipal e estadual, o regime do presente curso é modular, com a organização curricular apresentada em 17 componentes curriculares, contemplando conhecimentos subordinados ao Eixo Tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

A estrutura curricular está organizada da seguinte forma: um Núcleo com nove componentes curriculares de Formação Pedagógica, um Núcleo com quatro componentes curriculares de Formação Técnica Geral, ambos comuns aos quatro cursos oferecidos pelo PROFUNCIÁRIO, e um Núcleo Específico para cada curso com dez componentes curriculares de Formação Técnica Específica.

A proposta pedagógica do curso está organizada por núcleos politécnicos os quais favorecem a prática da interdisciplinaridade, apontando para o reconhecimento da necessidade de uma educação profissional e tecnológica integradora de conhecimentos científicos e experiências e saberes advindos do mundo do trabalho, possibilitando, assim, a construção do

pensamento tecnológico crítico e a capacidade de intervir em situações concretas.

### **9.1. Princípios Metodológicos**

O processo de ensino-aprendizagem privilegiado pelo Curso de Alimentação Escolar contempla estratégias problematizadoras, tratando os conceitos da área técnica específica e demais saberes atrelados à formação geral do estudante, de forma contextualizada e interdisciplinar, vinculando-os permanentemente às suas dimensões do trabalho em cenários profissionais.

As metodologias adotadas conjugam-se, portanto, à formação de habilidades e competências, atendendo à vocação do IFSul-rio-grandense, no que tange ao seu compromisso com a formação de sujeitos aptos a exercerem sua cidadania, bem como à identidade desejável aos cursos Técnicos, profundamente comprometidos com a inclusão social, através da inserção qualificada dos egressos no mercado de trabalho.

Para tanto, ganham destaque estratégias educacionais que encaminhem o aluno para a aprendizagem contínua e para a autonomia intelectual, familiarizando-se com procedimentos de pesquisa, exercitando as habilidades diagnósticas e prospectivas diante de situações-problema típicas de sua área de atuação. Nessa perspectiva, o aluno adquire o status de protagonista do processo de ensino-aprendizagem, desenvolvendo a competência de situar-se com eficiência e ética, diante de cenários profissionais inusitados, e em constante mudança.

Considerando o cenário complexo da sociedade contemporânea e do contexto educacional, o Curso de Técnico em Alimentação Escolar busca contemplar a ação interdisciplinar como fundamento epistemo-metodológico imprescindível à formação do pensamento complexo, visando à formação dos trabalhadores em educação para atuar em equipes multidisciplinares, identificando, planejando e prospectando intervenções que visem à qualificação dos seus processos de trabalho, em consonância com os Projetos Pedagógicos das escolas em que atuam.

A maleabilidade intelectual desejável para que os egressos se adaptem à evolução permanente dos conhecimentos da área técnica específica, do campo educacional, das tecnologias da informação e comunicação, bem como dos variados conhecimentos culturais, implica na adoção de procedimentos metodológicos que exercitem a formulação de hipóteses, a reconstrução de conceitos, e, finalmente, a construção de novas posturas profissionais, adequadas às demandas do contexto social em permanente transformação.

## 9.2. Prática Profissional

Com a finalidade de garantir o princípio da indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem, o Curso privilegia metodologias problematizadoras, que tomam como objetos de estudo os fatos e fenômenos do contexto educacional da área de atuação técnica, procurando situá-los, ainda, nos espaços escolares específicos em que os alunos atuam.

Nesse sentido, a reflexão sobre a prática profissional figura tanto como propósito formativo, quanto como princípio metodológico, reforçando, ao longo das vivências curriculares, o que preconizam as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio:

A prática na Educação Profissional compreende diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho [...], bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras. (BRASIL, 2012)

A aposta na articulação entre os fundamentos teórico-conceituais e as vivências profissionais em contextos escolares é objetivado na opção por metodologias que colocam os variados saberes específicos a serviços da reflexão e problematização das rotinas e contextos profissionais, atribuindo ao **trabalho** o status de principal **princípio educativo**, figurando, portanto, como eixo articulador de todas as experiências formativas, conforme preconiza o Parecer CNE/CEB nº 11/2012:

A concepção do trabalho como princípio educativo é a base para a organização e desenvolvimento curricular em seus objetivos, conteúdos e métodos. Considerar o trabalho como princípio educativo, equivale a dizer que o ser humano é produtor de sua realidade e, por isto, dela se apropria para e pode transformá-la. (...) Do ponto de vista organizacional, essa relação deve integrar em um mesmo currículo a formação plena do educando, possibilitando construções intelectuais mais complexas; a apropriação de conceitos necessários para a intervenção consciente da realidade e a

compreensão do processo histórico de produção de conhecimento.  
(BRASIL, 2012)

Ao privilegiar o trabalho como princípio educativo, a proposta formativa do Curso Técnico em Alimentação Escolar assume o compromisso com a dimensão da prática profissional intrínseca às abordagens conceituais, atribuindo-lhe o caráter de transversalidade. Assim sendo, articula-se de forma indissociável à teoria, integrando as cargas horárias mínimas da habilitação profissional, conforme definem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

A prática profissional dos cursos técnicos do PROFUNCIÓNÁRIO, por se constituir como conjunto de atividades reflexivas sobre os contextos de atuação profissional dos alunos, funcionários de escolas públicas em serviço, privilegia a análise e prospecção desses ambientes profissionais, convertendo cada aluno em um agente educativo de seu próprio cenário profissional e contribuindo com a gestão das propostas educativas da escola onde atuam.

Desta forma, o aluno é desafiado a colaborar com sua escola, tendo a responsabilidade de, ao longo da sua formação, diagnosticar problemas, identificar potencialidades, e elaborar plano de intervenção que vise ao aperfeiçoamento de aspectos específicos de sua prática profissional. Para que esta perspectiva colaborativa se consolide, prevê-se a implantação de fóruns de divulgação das propostas elaboradas pelos alunos, no âmbito das escolas, bem como seminários para troca de experiências e divulgação das produções realizadas pelos alunos, no âmbito dos diferentes polos do PROFUNCIÓNÁRIO.

Assim concebida, a prática profissional comporta, em sua identidade, os princípios de transversalidade, interdisciplinariedade, processualidade e contextualização, que visam promover a articulação entre os saberes conceituais e as habilidades crítico-reflexivas indispensáveis à qualificação das intervenções profissionais e sociais dos estudantes.

Esse compromisso com a indissociabilidade entre teoria e prática consubstancia-se na organização curricular como princípio metodológico inerente a todos os componentes curriculares. Além disso, ganha expressão ainda mais destacada em dois componentes curriculares especialmente estruturados para assegurar esta articulação desde o início do curso, ao longo dos diferentes Módulos: **Orientação da Prática Profissional I e II e Reflexões sobre a Prática Profissional I, II e III.**

- **Orientação da Prática Profissional I e II**

Caracterizadas como disciplinas-chave para a instrumentalização teórico-conceitual necessária à reflexão crítica sobre a conjuntura social e profissional e ao planejamento de intervenções de qualificação das relações e processos de trabalho dos alunos/trabalhadores em formação, OPP I e II figuram como os espaços curriculares de especial investimento nas habilidades crítico-reflexivas e no domínio dos instrumentais de pesquisa necessários ao desvelamento das variadas realidades profissionais. Nessa perspectiva, cumpre com o indicativo do Art. 21 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012, no que se refere à adoção da pesquisa como princípio pedagógico:

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, **orientada pela pesquisa como princípio pedagógico** que possibilita enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente. (BRASIL, 2012)

Para dar conta desse princípio, as duas disciplinas propõem a discussão de temas transversais como conhecimento, ética, moral e cidadania, na perspectiva de ampliação da compreensão e de ressignificação dos diversos cenários escolares em que os alunos atuam profissionalmente. Além disso, preveem o domínio de instrumentais básicos de metodologia de pesquisa, com vistas à elaboração de um pequeno estudo, envolvendo levantamento de dados e revisão bibliográfica, sobre uma questão específica do contexto escolar eleita pelo cursista como objeto de investigação.

- **Reflexões sobre a Prática Profissional I, II e III**

“Reflexões sobre a Prática Profissional” (RPP) consiste em um componente curricular obrigatório para os cursistas/estudantes nos cursos técnicos do PROFUNCIÁRIO, desenvolvido de forma transversal, ao longo dos diferentes módulos do curso. Trata-se de um conjunto de atividades formativas que perpassam as diversas disciplinas, proporcionando a articulação entre os conhecimentos desenvolvidos e os seus contextos de aplicação, ou seja, as realidades profissionais de cada estudante.

Assim concebido, o componente curricular “RPP” cumpre com a importante função de associar teoria e prática, possibilitando ao aluno o desenvolvimento de habilidades de reflexão crítica e propositiva acerca de seu

ofício e de suas relações profissionais, com base nos conteúdos conceituais e procedimentais trabalhados nas disciplinas do curso. Em conformidade com esta caracterização, “RPP” é o componente curricular que proporciona a interrelação entre todas as disciplinas e destas com a realidade profissional, possibilitando a contextualização e o diálogo entre os saberes desenvolvidos no decorrer do curso.

O conjunto de atividades da RPP visa, em síntese, proporcionar ao aluno:

- A articulação entre teoria e a prática por meio da contextualização e do diálogo dos conhecimentos adquiridos no decorrer do curso.
  
- A reflexão sobre o seu contexto profissional e sobre o papel que desempenha neste cenário, diagnosticando limites, desafios e possibilidades de qualificação pessoal e coletiva.
  
- O planejamento de intervenções específicas que possibilitem a superação de fatores-limite identificados em seu contexto de atuação profissional, valendo-se dos conhecimentos e habilidades desenvolvidos ao longo do curso.

A componente curricular “RPP” desenvolve-se de forma concomitante com as disciplinas do curso, ao longo de seus diferentes módulos. Está organizada de forma a favorecer a prática da interdisciplinaridade, apontando para o reconhecimento da necessidade de uma educação profissional e tecnológica, integradora de conhecimentos científicos, experiências e saberes advindos do mundo do trabalho, possibilitando, desta forma, a construção do pensamento tecnológico crítico e a capacidade de intervir em situações concretas. Desta forma, inclui atividades que articulam os diferentes saberes adquiridos em cada etapa de estudo, por meio das diferentes disciplinas, promovendo a reflexão contextualizada desses saberes, bem como a projeção das aplicações práticas no ambiente de trabalho de cada aluno.

Para a consecução de tais propósitos e ações, a componente curricular organiza-se da seguinte forma:

- a) A cada módulo de estudos são desenvolvidas atividades correspondentes à “RPP”, em forma de propostas integradoras das diferentes disciplinas, que possibilitam ao aluno relacionar os conteúdos desenvolvidos com a sua prática

profissional. Estas propostas interdisciplinares aproximam a teoria da prática, colocando os principais conceitos desenvolvidos em cada etapa de estudos na perspectiva dos cenários profissionais, ou seja, os conhecimentos teóricos abastecem a reflexão sobre a prática, visando ao seu aperfeiçoamento permanente.

b) A produção realizada pelo aluno envolve os principais conceitos e discussões desenvolvidas ao longo do módulo de estudos. Desta forma, cada módulo inclui atividades interdisciplinares planejadas e orientadas pela componente “RPP”, retomando as aprendizagens desenvolvidas nas disciplinas, para a análise reflexiva e propositiva de situações específicas da prática profissional.

c) A cada módulo, o aluno é desafiado a produzir diferentes tarefas de investigação e proposição acerca de seu contexto profissional, por meio de observações, entrevistas, descrições e análises diversas, propondo intervenções que possam qualificar os eventuais limites diagnosticados na situação analisada por meio da elaboração de planos de ação a serem elaborados pelo cursista.

d) Ao final de cada módulo o aluno tem a responsabilidade de apresentar relatório de aprendizagens de cada uma destas etapas, no formato de memorial, resgatando e sistematizando as principais experiências reflexivas desenvolvidas ao longo deste período de estudos.

Considerando-se as recomendações expressas no Parecer CNE/CEB nº11/1012 no que se refere à importância de assiduidade do aluno nas vivências práticas previstas nos cursos ofertados na modalidade de EaD, prevê-se a consideração das avaliações finais das disciplinas OPP I e II e RPP I, II, III (projetos de pesquisa/intervenção; relatórios de observações e/ou entrevistas, análises de processos técnicos e/ou educativos, dentre outros), acompanhadas de Termo de Ciência da Escola (Anexo nº 1), como produções que asseguram as experiências e intervenções práticas do aluno nos variados contextos profissionais, preferencialmente coincidentes com os espaços escolares em que atuam como trabalhadores em educação.

## 9.3. Matriz Curricular

MEC/SETEC INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE		A PARTIR DE 2012/1
<b>Curso Técnico em Alimentação Escolar</b>		
MATRIZ CURRICULAR Nº		CÂMPUS

NÚCLEOS		CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR	HORAS PRESENCIAIS	HORAS A DISTÂNCIA	HORA RELÓGIO
	Formação Pedagógica	PRF.001	Fundamentos e Práticas da EAD	15h	15h	30h
		PRF.002	Orientação da Prática Profissional I	6h	24h	30h
		PRF.003	Educação, Sociedade e Trabalho	15h	60h	75h
		PRF.004	Funcionários de Escola	15h	60h	75h
		PRF.005	Educadores e Educandos	15h	60h	75h
		PRF.006	Homem, Pensamento e Cultura	15h	60h	75h
		PRF.007	Relações Interpessoais	15h	60h	75h
		PRF.008	Gestão da Educação Escolar	15h	60h	75h
		PRF.009	Reflexões sobre a Prática Profissional I	18h	72h	90h
<b>SUBTOTAL</b>					<b>600h</b>	
Formação Geral	PRF.010	Informática Básica e Aplicada a Educação	15h	60h	75h	
	PRF.011	Produção Textual na Educação Escolar	15h	60h	75h	
	PRF.012	Direito Administrativo e do Trabalhador	15h	60h	75h	
	PRF.013	Reflexões sobre a Prática Profissional II	15h	60h	75h	
	<b>SUBTOTAL</b>					<b>300h</b>
Formação Específica	PRF.024	Alimentação e Nutrição no Brasil	15h	60h	75h	
	PRF.025	Alimentação Saudável e Sustentável	15h	60h	75h	
	PRF.026	Políticas de Alimentação Escolar	15h	60h	75h	
	PRF.027	Produção e Industrialização de Alimentos	15h	60h	75h	
	PRF.028	Organização e Operação de Cozinhas Escolares	15h	60h	75h	
	PRF.029	Planejamento e Preparo de Alimentos I	15h	60h	75h	
	PRF.030	Planejamento e Preparo de Alimentos II	15h	60h	75h	
	PRF.031	Cardápios Saudáveis	15h	60h	75h	
	PRF.022	Orientação da Prática Profissional II	15h	60h	75h	
	PRF.023	Reflexões sobre a Prática Profissional III	15h	90h	105h	
<b>SUBTOTAL</b>					<b>780h</b>	
<b>CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS</b>					<b>1.680h</b>	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>					<b>1.680h</b>	

#### **9.4. Aulas Presenciais**

As aulas presenciais são desenvolvidas no polo e/ou Câmpus do IFSul. Devem ter a presença física obrigatória do estudante no local previsto para sua efetivação. Podem ainda ser ministradas com a presença física do professor da disciplina e/ou por meios eletrônicos (vídeoaula, webconferência ou outros), quando os estudantes são orientados e auxiliados por tutor presencial do polo. As aulas práticas ocorrerão no polo de apoio presencial e nas escolas públicas conveniadas e selecionadas para esse fim.

#### **9.5. Estágio Curricular**

O estágio curricular do Curso NÃO será obrigatório, com amparo na Resolução CNE/CEB nº 06/2012 e conforme previsto no regulamento de estágio do Instituto Federal Sul-rio-grandense.

## 9.6. Disciplinas, Ementas, Conteúdos e Bibliografia

### 9.6.1. Núcleo de Formação Pedagógica



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Fundamentos e Práticas na EaD	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo I
<b>Carga Horária Total:</b> 30 h	<b>Código:</b> PRF.001
<b>Ementa:</b> Busca de compreensão sobre o papel das tecnologias da informação e da comunicação nos processos de ensino e aprendizagem. Estudo sobre os principais aspectos e elementos constitutivos da educação a distância enquanto sistema de ensino. Reflexão sobre a educação a distância no contexto da sociedade contemporânea e o seu papel na ampliação das oportunidades de acesso à educação continuada.	

#### Conteúdos:

#### UNIDADE 1 – Tecnologia: Conceitos fundamentais e teoria

- 1.1 Tecnologia – conceitos e fundamentos.
- 1.2 Construindo um conceito de tecnologia.
- 1.3 Teorias - diferentes modos de ver a tecnologia.
- 1.4 Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem Moodle.
- 1.5 Ferramentas de Comunicação e Interatividade.

#### UNIDADE 2 – As tecnologias da informação e da comunicação no nosso cotidiano

- 2.1 Da argila ao computador.
- 2.2 Um mundo em rede.
- 2.3 Apocalípticos ou integrados?
- 2.4 Conhecendo o Moodle.

#### UNIDADE 3 – O que é Educação a Distância

- 3.1 EaD? O que é isso?
- 3.2 EaD: modalidade, metodologia ou tecnologia?
- 3.3 EaD x ensino presencial.

#### UNIDADE 4 – Modelos e sistemas de educação a distância

- 4.1 Educação a distância e educação aberta
- 4.2 Níveis de Educação a Distância.

#### 4.3 Programas e cursos.

### UNIDADE 5 – Mídias e materiais didáticos na EaD

5.1 O material didático na Educação a distância.

5.2 As mídias e ferramentas ou o material didático?

5.3 A importância das mídias e ferramentas na EaD.

#### **Bibliografia básica:**

MATTAR, João Augusto. **Guia de Educação a Distância**. Série Profissional, Cengage Learning, 2001.

MATTAR, João Augusto. **ABC da EAD: A Educação a Distância Hoje**. Prentice Hall, 2007.

SILVA, Marco. **Sala de Aula Interativa**. Loyola, 2010.

#### **Bibliografia complementar:**

BEHAR, Patrícia Alejandra. **Competências em educação a distância**. Porto Alegre, Artmed, 2013.

BUSTAMENT, Silvia Branco Vidal. **Educação a distância**. Prática e formação do profissional reflexivo. Campinas: Avercamp, 2009.

MENEGAEZ, Rita de Cássia. **Educação a Distância Sem Segredos**. Ibpx, 2009

MORAN, José Manuel; MASETTO, Marcos Tarcísio; BEHRENS, Marilda Aparecida. **Novas tecnologias e mediação pedagógica**. São Paulo: Papirus, 2013.

VALENTE, J. A. **O computador na sociedade do conhecimento**. Campinas, SP: UNICAMP/NIED, 1999.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Orientação da Prática Profissional I	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo I
<b>Carga Horária Total:</b> 30 h	<b>Código:</b> PRF.002
<b>Ementa:</b> Reflexão sobre temas transversais como conhecimento, ética, moral e cidadania, na perspectiva de ampliação da compreensão e de ressignificação dos diversos cenários escolares em que os alunos atuam profissionalmente.	

### Conteúdos:

UNIDADE I – Formas de conhecimento e sua importância na compreensão dos contextos de trabalho.

UNIDADE II – Noções básicas de ética, moral e cidadania aplicada às relações escolares.

UNIDADE III – A metodologia como instrumental para a compreensão e qualificação da prática profissional.

### Bibliografia básica:

FREIRE, Paulo. **A importância do ato de ler**. São Paulo: Cortez, 2011.

BASTOS, Cleverson, et al. **Aprendendo a aprender**: Introdução à Met. Científica. Vozes, 1998

MINAYO. Maria Cecília de Souza. **Pesquisa Social**: Teoria, Método e Criatividade et al. São Paulo: Vozes, 2002.

### Bibliografia complementar:

BAUMAN, Zygmunt. **Tempos líquidos**. São Paulo: ZAHAR, 2010.

CHAUÍ, Marilena. **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ática 1994.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. São Paulo: Zahar, 2002.

HABERMAS, Jurgen. **O discurso filosófico da modernidade**. Lisboa: Dom Quixote, 1990.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Filosofia da educação**. São Paulo: Cortez, 2011.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Educação, Sociedade e Trabalho	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo I
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.003
<p><b>Ementa:</b> Análise da sociologia como resposta intelectual às transformações sociais resultantes da Revolução Industrial, do Industrialismo e da Revolução Francesa. Descrição dos elementos e características do Funcionalismo e do Materialismo Dialético. Interpreção da Educação na perspectiva conservadora: o registro conservador de Émile Durkheim e a influência do pensamento liberal de John Dewey e da teoria do Capital Humano. Interpretação da Educação na perspectiva crítica: educação como reprodutora da estrutura de classes ou como espaço de transformação social. Estudo sobre a Reestruturação capitalista, reformas do Estado e o mundo do trabalho: o desenvolvimento das relações de trabalho na história da humanidade. Estudo sobre a reestruturação do modo de produção capitalista. Análise das reformas do Estado, do papel da escola e do compromisso social dos trabalhadores da educação.</p>	

### Conteúdos:

#### UNIDADE 1 - Construção da Lente Sociológica

- 1.1. A Revolução Industrial
- 1.2. A Revolução Francesa
- 1.3. O surgimento da Sociologia

#### UNIDADE 2 - Duas Tendências teóricas no estudo da sociedade: elementos e características do Funcionalismo e do Materialismo Dialético

- 2.1. O Funcionalismo
- 2.2. O Materialismo Dialético

#### UNIDADE 3 - Educação na perspectiva conservadora: o registro conservador de Émile Durkheim e a influência do pensamento liberal de John Dewey e da teoria do Capital Humano

- 3.1. O Funcionalismo
- 3.2. Durkheim - a educação como socializadora das novas gerações
- 3.3. Os ideais liberais e a educação
- 3.4. Dewey e a Escola Nova
- 3.5. A Teoria do Capital Humano

#### UNIDADE 4 - Educação na perspectiva crítica: educação como reprodutora da estrutura de classes ou como espaço de transformação social

- 4.1. Althusser e a escola como aparelho ideológico do Estado
- 4.2. Gramsci e a escola como espaço da contraideologia

## UNIDADE 5 - Reestruturação capitalista, reformas do Estado e o mundo do trabalho

- 5.1. O mundo do trabalho
- 5.2. As relações sociais no modo de produção capitalista
- 5.3. A reestruturação capitalista
- 5.4. O papel e o compromisso social dos trabalhadores da educação
- 5.5. Sociedade e educação no Brasil: o papel da escola e dos profissionais de educação

### **Bibliografia básica:**

DURKHEIM, Émile. **Educação e Sociologia**. São Paulo: Melhoramentos, 1975  
Melhoramentos

GUARESCHI, Pedrinho. **Sociologia Crítica**. Porto Alegre: Mundo Jovem,  
UBEA-PUCRS, 1998.

TEIXEIRA, Anísio. **Educação não é privilégio**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1999

### **Bibliografia complementar:**

BAUMAN, Zygmunt. **Tempos líquidos**. São Paulo: ZAHAR, 2010.

COSTA, Maria Cristina Castilho. **Sociologia**: introdução à ciência da  
sociedade. São Paulo: Moderna, 1987.

COTRIN, Gilberto. **História e consciência do mundo**. 11. ed. São Paulo:  
Saraiva, 1997. v. 2

SENNET, Richard. **A corrosão do caráter**. Consequências pessoais do  
trabalho no novo capitalismo. Record, 2004.

\_\_\_\_\_, **A cultura no novo capitalismo**. Rio de Janeiro: Record, 2006.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Funcionários de Escola	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo I
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.004
<b>Ementa:</b> Reflexão sobre os funcionários da escola no contexto da educação escolar. Análise sobre o papel social da escola e as funções educativas não-docentes: prática integrada, profissionalismo e prática social. Relação entre os funcionários e a estrutura e operação das etapas e modalidades da educação básica: legalidade e realidade. Investigação sobre o papel dos funcionários na elaboração e na execução da proposta pedagógica e da gestão democrática das escolas e dos sistemas de ensino.	

### Conteúdos:

UNIDADE 1 – Funcionários das escolas públicas: quem somos nós?

UNIDADE 2 – O que é educação? Desenvolvimento pessoal, socialização, comunicação e formação

UNIDADE 3 – A escola pública como espaço da educação de qualidade: Constituição e LDB

UNIDADE 4 - Gênese histórica dos funcionários: religiosos coadjuutores, escravos serviçais, subempregados clientelísticos, burocratas administrativos. Reconstruindo identidades

UNIDADE 5 - Funcionários: em primeiro lugar, cidadãos. Escolaridade básica e superior

UNIDADE 6 - O papel dos funcionários como educadores

UNIDADE 7 - Funcionários: profissionais valorizados ou servidores descartáveis?

UNIDADE 8 - Funcionários: gestores na democracia escolar

### Bibliografia básica:

KIT PAULO FREIRE. **Paulo Freire**. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

MEDEL, Cassia Ravena Mulin de Assis. **Projeto Político Pedagógico: Construção e Implementação na Escola**. São Paulo: Autores Associados, 2008.

MANTOAN, Maria Teresa Egeles; ARANTES, Valéria Amorim. **Inclusão escolar**. São Paulo, Summus, 2006.

**Bibliografia complementar:**

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. São Paulo: Zahar, 2002.

GUARESCHI, Pedrinho. **Sociologia Crítica**. Porto Alegre: Mundo Jovem, UBEA-PUCRS, 1998.

LOPES, Eliane Marta Teixeira et al. **500 anos de educação no Brasil**. São Paulo: 2003 Autêntica.

MONLEVADE, João. **Funcionários de Escolas Públicas: educadores profissionais ou servidores descartáveis?** Brasília: IDEA, 1996.

TEIXEIRA, Gustavo. **Manual antibullying**. Rio de Janeiro: Best Seller, 2011.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Educadores e Educandos	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo I
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.005
<b>Ementa:</b> O estudo sobre a educação e a escola através dos processos históricos. A busca de compreensão sobre a construção, organização e o significado das instituições escolares. Análise sobre a Educação e ensino. Investigação sobre as funções da escola na sociedade capitalista. Definição das relações entre classes sociais e educação. Detalhamento dos processos educativos: continuidades e descontinuidades. Caracterização dos movimentos sociais de mudanças e de resistência. Análise sobre a diversidade étnico-cultural: homens e mulheres sujeitos históricos. Estudo sobre governo, mercado e educação.	

### **Conteúdos:**

UNIDADE 1 – Para que estudar e compreender a educação por meio da história?

UNIDADE 2 – Educação construída pelos padres da Companhia de Jesus;

UNIDADE 3 – Aulas régias: a educação dirigida pelo Marquês de Pombal;

UNIDADE 4 – A família real portuguesa e a educação das elites;

UNIDADE 5 – A educação escolar nas províncias e a descentralização do ensino;

UNIDADE 6 – A república dos coronéis e as pressões populares pela educação escolar;

UNIDADE 7 – Manifestos de educação: ao povo e ao governo;

UNIDADE 8 – O golpe militar e a educação pública;

UNIDADE 9 – Redemocratização: cidadãos e consumidores;

UNIDADE 10 – Identidade profissional e o projeto político-pedagógico;

UNIDADE 11 – Políticas para a educação pública: direito e gestão.

### **Bibliografia básica:**

GADOTTI, Moacir. **História das ideias pedagógicas**. São Paulo: Ática, 1999.

JÚNIOR, Paulo Ghiraldelli. **História da educação brasileira**. São Paulo: Cortez, 2006.

LOPES, Eliane Marta Teixeira et al. **500 anos de educação no Brasil**. São Paulo: 2003 Autêntica

**Bibliografia complementar:**

BAUMAN, Zygmunt. **Tempos líquidos**. São Paulo: ZAHAR, 2010.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia – saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade**. São Paulo: Zahar, 2002.

MORIN, Edgar. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. 2 ed. São Paulo: Cortez, 2011.

SAVIANI, Demerval. **Escola e democracia**. São Paulo: Autores Associados, 1997.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Homem, Pensamento e Cultura	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo I
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.006
<b>Ementa:</b> Reflexão sobre o processo de construção da cidadania. Introdução à Filosofia como instrumento de reflexão e prática. Estudo sobre Ética, moral e política. Análise do ambiente físico e social. Relações homem-natureza. Análise dos aspectos e valores culturais. Estudo sobre linguagem e comunicação.	

### Conteúdos:

#### UNIDADE 1 – Devir Humano

- 1.1 A natureza no humano
- 1.2 O humano na natureza: cultura
- 1.3 Cultura e culturas
- 1.4 O humano no humano: cultura e educação
- 1.5 Escola, cultura e cidadania

#### UNIDADE 2 – Devir humano, linguagem e educação

- 2.1 Linguagem: conceito e elementos
- 2.2 Linguagem e língua
- 2.3 Linguagem e comunicação
- 2.4 Diálogo, comunicação e educação
- 2.5 Escola, comunicação e cidadania

#### UNIDADE 3 – Devir humano, trabalho e educação

- 3.1 Trabalho: conceito
- 3.2 Trabalho, técnica e tecnologia
- 3.3 Trabalho manual e trabalho intelectual
- 3.4 Trabalho, alienação e educação
- 3.5 Escola, trabalho e cidadania

#### Unidade 4 – Devir humano, valores e educação

- 4.1 O conceito de valor
- 4.2 Valoração estética
- 4.3 Valoração ética
- 4.4 Valoração política
- 4.5 Escola, valores e cidadania

#### UNIDADE 5 – Devir humano, escola e educação

- 5.1 O que se ensina e o que se aprende na escola?
- 5.2 Onde se ensina e onde se aprende na escola?
- 5.3 Como se ensina e como se aprende na escola?

#### 5.4 Quem ensina e quem aprende na escola?

##### **Bibliografia básica:**

ANTUNES, Ricardo (org). **Dialética do Trabalho**. São Paulo: Expressão Popular, 2004.

DUFOUR, Dany-Robert. **A Arte de Reduzir as Cabeças**. Rio de Janeiro: 2005Companhia de Freud

MOREIRA, Ruy. **Pensar e Ser em Geografia**. Porto Alegre: Contexto, 2007.

##### **Bibliografia complementar:**

BAUMANN, Zygmunt; MAY, Tim. **Aprendendo a pensar com a sociologia**. São Paulo: Zahar, 2010.

ELIADE, Mircea. **Mito e Realidade**. São Paulo: Perspectiva, 2002.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia – saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

HABERMAS, Jürgen. **O discurso filosófico da modernidade**. Lisboa: Dom Quixote, 1990.

LIPOVETSKY, Gilles; SERROY, Jean. **A cultura mundo**. Respostas a uma sociedade desorientada. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA: Relações Interpessoais</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo I
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.007
<b>Ementa:</b> Estudo sobre o processo de desenvolvimento humano: infância, adolescência, fase adulta e velhice. Análise das relações e práticas pedagógicas educativas na escola. Reflexão sobre as relações interpessoais na perspectiva da construção coletiva na educação. Busca de compreensão sobre o desenvolvimento afetivo e cognitivo.	

### **Conteúdos:**

#### UNIDADE 1 - A Relação da Psicologia com a Educação

- 1.1. A psicologia como área do conhecimento
  - 1.1.1. Psicologia e ciência
  - 1.1.2. Psicologia e senso comum
- 1.2. As grandes polêmicas da psicologia
- 1.3. Psicologia e Educação

#### UNIDADE 2 - A psicologia do desenvolvimento e da aprendizagem

- 2.1. A relação entre desenvolvimento e aprendizagem
- 2.2. Diferentes concepções de desenvolvimento e de aprendizagem
- 2.3. Discussões na psicologia do desenvolvimento

#### UNIDADE 3 - A noção de estágios em psicologia do desenvolvimento

- 3.1. Ciclo da vida: infância, adolescência, fase adulta e velhice como construções culturais
- 3.2. Papel do educador na formação da personalidade do aluno
- 3.3. A formação pessoal do educador

#### UNIDADE 4 - Temas transversais

- 4.1. Disciplina e motivação
  - 4.1.1. Disciplina
  - 4.1.2. Motivação
- 4.2. Gênero nas relações escolares
- 4.3. Diversidade cultural no processo educacional

#### UNIDADE 5 - Contexto social

- 5.1. Papel da mídia na escola
- 5.2. Educação inclusiva
- 5.3. Relações interpessoais e gestão democrática.

**Bibliografia básica:**

AQUINO, J. G. **Indisciplina na escola**: alternativas teóricas e práticas. São Paulo: Summus Editorial, 1996.

BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L.T. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. São Paulo: Saraiva, 1999.

COLL, C. Palácios, J.; MARCHESI, A. (orgs.). **Desenvolvimento psicológico e Educação: Psicologia da Educação**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996. v. 2.

**Bibliografia complementar:**

COLE, M.; COLE, S. **O desenvolvimento da criança e do adolescente**. Porto Alegre: Artmed, 2003.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. São Paulo: Paz e Terra, 1970.

HRUMM, Diane. **Psicologia do trabalho**. São Paulo: LTC, 2005.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações Humanas: Psicologia das Relações Interpessoais**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2001.

SPECTOR, Paul. **Psicologia nas organizações**. 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2012.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA: Gestão da Educação Escolar</b>	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo I
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.008
<b>Ementa:</b> Estudo sobre a administração e gestão da educação: concepções, escolas e abordagens. Exame de questões sobre a gestão da educação: fundamentos e legislação. Análise da reforma do Estado brasileiro e a gestão escolar. Reflexão sobre gestão, descentralização e autonomia. Análise sobre a gestão democrática: fundamentos, processos e mecanismos de participação e de decisão coletivos.	

### Conteúdos:

UNIDADE I – A administração ou gestão da escola: concepções e escolas teóricas.

UNIDADE II – A Reforma do Estado brasileiro: a gestão da educação e da escola.

UNIDADE III – Gestão democrática da escola pública: concepções e implicações legais e operacionais.

UNIDADE IV – Democratização da gestão escolar: mecanismos de participação e autonomia da unidade escolar.

UNIDADE V – Gestão democrática e os trabalhadores em educação.

### Bibliografia básica:

FERREIRA, Naura Carapeto. **Políticas Públicas e gestão democrática da educação:** Polêmicas, fundamentos e análises. Brasília: Liber Livros, 2006

LÜCK, Heloísa. **A gestão participativa da escola.** São Paulo: Vozes, 2008.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro. **Projeto Político-pedagógico da Escola:** uma construção possível. São Paulo: Papyrus, 1998.

### Bibliografia complementar:

CURY, Carlos Roberto Jamil. Os Conselhos de educação e a gestão dos sistemas. In: FERREIRA, Naura. S.C. & AGUIAR, Márcia A. S. (orgs.). **Gestão da Educação:** impasses, perspectivas e compromissos. São Paulo: Cortez, 2001.

LÜCK, Heloísa. **Concepções e processos democráticos de gestão educacional.** São Paulo: Vozes, 2006.

LUZ, Maria Cecília; NASCENTE, Renata Maria (org.). **Conselho escolar e diversidade**: por uma escola mais democrática. São Paulo: UFscar, 2014.

MORIN, Estele; AUBÉ, Caroline. **Psicologia da gestão**. São Paulo: Atlas, 2009.

SANTOS, Clóvis Roberto. **A gestão educacional e escolar para a modernidade**. São Paulo: Cengage Learning, 2008.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Reflexões sobre a Profissional I	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo I
<b>Carga Horária Total:</b> 90 h	<b>Código:</b> PRF.009
<b>Ementa:</b> Estudo teórico-prático e interdisciplinar acerca dos conceitos da área das ciências humanas trabalhados no Módulo I, tendo em vista a sua aplicabilidade crítico-reflexiva nos variados contextos profissionais dos alunos.	

### Conteúdos:

UNIDADE I – Reflexão sobre a prática profissional:

- 1.1 As formas de observação
- 1.2 Os registros das observações
- 1.3 Reflexão sobre a prática profissional: articulação entre teoria e prática
- 1.4 O relatório de aprendizagens – o Memorial

### Bibliografia básica:

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia:** sete saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

GALLO, Silvio. **Ética e Cidadania:** caminhos da Filosofia. São Paulo: Papyrus, 1997.

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética Profissional.** São Paulo: Atlas, 2009.

### Bibliografia complementar:

BASTOS, Cleverson, et al. **Aprendendo a aprender:** Introdução à Met. Científica. Vozes, 1998.

BAUMANN, Zygmunt. **A cultura no mundo líquido moderno.** São Paulo: Zahar, 2013.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia – saberes necessários à prática educativa.** São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade.** São Paulo: Zahar, 2002.

ROLAND, Claver. **Escrever com prazer.** São Paulo: Dimensão, 2000.

## 9.6.2. Núcleo de Formação Geral



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Informática Básica e Aplicada à Educação	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo II
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.010
<b>Ementa:</b> Introdução ao curso básico de informática. Caracterização das descobertas e criações do homem na sua relação com a natureza e o trabalho. Estudo sobre a industrialização no Brasil. Busca de compreensão sobre o que é tecnologia. Estudo sobre as tecnologias da Informação. Estudo sobre Internet e acesso à tecnologia da informação no Brasil. Reflexões sobre as tecnologias e mercado de trabalho. Busca de compreensão sobre o que é informática. Análise sobre a informática na formação do trabalhador. Introdução ao Sistema operacional Windows XP. Introdução ao Editor de texto Word XP. Introdução ao Navegador Internet Explorer. Introdução ao Linux. Introdução ao editor de texto no KWord. Introdução ao navegador Mozilla Firefox.	

### Conteúdos:

UNIDADE 1 – Descobertas e criações do homem e sua relação com a natureza e o trabalho

- 1.2 A industrialização no Brasil
- 1.3 Tecnologia da informação
- 1.4 Internet e acesso à tecnologia da informação no Brasil

UNIDADE 2 – Tecnologias e mercado de trabalho

- 2.2 A informática na formação do trabalhador

UNIDADE 3 – Sistema Operacional Windows XP

- 3.2 Conhecendo o Windows XP

UNIDADE 4 – Editor de Texto Word XP

- 4.2 Tela Inicial
- 4.3 Digitação

UNIDADE 5 – Internet Explorer

- 5.1 O que é Internet
- 5.2 Histórico
- 5.3 Conexão

## UNIDADE 6 – Linux

### 6.1 Histórico Linux

### 6.2 O que é Ubuntu? 115

#### **Bibliografia básica:**

ADRIAN, Mariella; LLANO, José Gregório. **A informática educativa na escola**. São Paulo: Brochura, 2006.

CASTELLS, Manuel. **A sociedade em rede**. Volume I, 8ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

DANIEL, Bell. **O advento da sociedade pós-industrial**. São Paulo: Cultrix, 1977.

#### **Bibliografia complementar:**

CAPRON, Harriet. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.

COX, Joyce; PREPPERNAU, Jean. **Microsoft Office Word 2007: passo a passo**. São Paulo: Bookman, 2007.

PILETTI, Nelson. **História Do Brasil**. 8ª ed. São Paulo: Ática, 1988.

RATHBONE, Andy. **Windows para leigos**. 3ª Ed. São Paulo: Alta Books, 2013.

REZENDE, Denis A. e ABREU, Aline F. **Tecnologia Da Informação Aplicada A Sistemas De Informação Empresariais**. São Paulo: Atlas, 2000



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Produção Textual na Educação Escolar	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo II
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.011
<b>Ementa:</b> Produção de textos. Leitura e compreensão de textos. Desenvolvimento da leitura e escrita em documentos oficiais educacionais. Estabelecimentos de relações entre a arte de ler, de escrever e de comunicar.	

### Conteúdos:

#### UNIDADE 1 – O texto como registro das experiências pessoais

- 1.1 Memorial
- 1.2 Clareza e coerência na produção textual
  - 1.2.1 Clareza
  - 1.2.2 Coerência
- 1.3 Cidadão, sim! Qualidades do texto: precisão e concisão
  - 1.3.1 Precisão
  - 1.3.2 Concisão
- 1.4 O cidadão se comunica. Qualidades do texto: objetividade, coesão e criatividade
  - 1.4.1 Objetividade
  - 1.4.2 Coesão
  - 1.4.3 Criatividade

#### UNIDADE 2 – Redação oficial: rompendo as barreiras da escrita

- 2.1 A eficácia de um texto
- 2.2 A carta como meio eficaz de comunicação
- 2.3 A carta pessoal
- 2.4 Ofício: solicitações e requerimentos
  - 2.4.1 Solicitações
  - 2.4.2 Requerimento

#### UNIDADE 3 – Memorandos, circulares, correio eletrônico

- 3.1 O memorável memorando
- 3.2 Circular: a mesma informação, vários destinatários
- 3.3 Correio eletrônico: o avanço tecnológico nas comunicações oficiais

### Bibliografia básica:

COVRE, M.L.M. **O que é cidadania**. São Paulo: Brasiliense, 2001.

GARCEZ, L.H.C. **O que é preciso para escrever bem**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

JULIANA, M.T. **Curso completo de redação para todos os fins**. Brasília: Pró-redação, 2004.

**Bibliografia complementar:**

DIONÍZIO, Angela Paiva; BEZERRA, Maria Auxiliadora; MACHADO, Anna Rachel. **Gêneros textuais e ensino**. São Paulo: Atlas, 2010.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. Recife: Parábola, 2008.

\_\_\_\_\_, **Da fala para a escrita**. Atividades de retestualização. São Paulo: Cortez, 2010.

NEGRINHO, M.A. **Aulas de redação**. São Paulo: Ática, 1998.

SOARES, M. **Linguagem e escola: uma perspectiva social**. São Paulo: Ática, 1986.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Direito Administrativo e do Trabalho	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo II
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.012
<b>Ementa:</b> Caracterização de conceitos fundamentais de Direito. Exame de questões sobre o mundo do trabalho. Análise da Constituição Federal e a conquista da cidadania. Reflexão sobre os direitos do trabalhador brasileiro. Análise sobre os elementos de Direito Administrativo. Estudo sobre os funcionários da educação como sujeitos de sua própria história.	

### Conteúdos:

#### UNIDADE 1 – Conceitos Fundamentais do Direito

- 1.1 O Direito e as normas sociais
- 1.2 A norma jurídica
- 1.3 As fontes do Direito
- 1.4 O Direito e suas vertentes
- 1.5 Direito e Ideologia

#### UNIDADE 2 – O mundo do trabalho

- 2.1 As necessidades humanas e os fatores de produção
- 2.2 Os modos de produção e a transformação da sociedade
- 2.3 Trabalho e alienação

#### UNIDADE 3 – A Constituição Federal e a conquista da cidadania do trabalhador brasileiro

- 3.1 Aspectos jurídicos, sociológicos e éticos da cidadania
- 3.2 As garantias constitucionais e a soberania popular
- 3.3 Os direitos sociais na Constituição Federal: contradições e perspectivas
- 3.4. Fundamentos de legislação trabalhista brasileira

#### UNIDADE 4 – Elementos de Direito Administrativo

- 4.1 Conceitos de Direito Administrativo
- 4.2 Autonomia
- 4.3 Fontes
- 4.4 Princípios do Direito Administrativo
- 4.5 Licitações e contratos
- 4.6 Controle da administração pública
- 4.7 O servidor público na Constituição Federal
- 4.8 Uma breve história da administração pública no Brasil

UNIDADE 5 – Os funcionários da educação como sujeitos de sua própria história

**Bibliografia básica:**

BOBBIO, Norberto; MATTEUCCI, Nicola; PASQUINO, Gianfranco. **Dicionário de Política**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1992.

CAMPOS, Nelson Palaia Ribeiro de. **Noções Essenciais de Direito**. São Paulo: Saraiva, 2005, 2ª ed. COTRIM, Gilberto Vieira. **Direito e Legislação- Introdução ao Direito**. São Paulo: Saraiva, 1997.

LYRA FILHO, Roberto. **O que é Direito**. São Paulo: Brasiliense, 1989.

**Bibliografia complementar:**

ALMEIDA, André Luiz. **Direito do Trabalho**. 12ª Ed. São Paulo: Rideel, 2013.

CARVALHO, Matheus, **Manual de direito administrativo**. São Paulo: Juspodivm, 2014.

MARTINS, Sérgio Pinto. **Direito do trabalho**. 30ª Ed. São Paulo: Atlas, 2014.

MONCHÓN, Francisco Morcillo; TROSTER, Roberto Luis. **Introdução à Economia**. São Paulo: Makron Books, 1994.

PIETRO, Maria Sylvia. **Direito administrativo**. 27ª Ed. São Paulo: Atlas, 2014.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Reflexões sobre a Prática Profissional II	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo II
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF. 013
<b>Ementa:</b> Estudo teórico-prático e interdisciplinar acerca dos conhecimentos e habilidades trabalhados no Módulo II, referentes à área técnica específica de cada Curso, tendo em vista a sua aplicabilidade crítico-reflexiva nos variados contextos profissionais dos alunos.	

### Conteúdos:

UNIDADE I – Reflexão sobre a prática profissional:

- 1.1 As formas de observação
- 1.2 Os registros das observações
- 1.3 Reflexão sobre a prática profissional: articulação entre teoria e prática
- 1.4 O relatório de aprendizagens – o Memorial

### Bibliografia básica:

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia:** sete saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

GALLO, Silvio. **Ética e Cidadania:** caminhos da Filosofia. São Paulo: Papirus, 1997.

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética Profissional.** São Paulo: Atlas, 2009.

### Bibliografia complementar:

BASTOS, Cleverson, et al. **Aprendendo a aprender:** Introdução à Met. Científica. Vozes, 1998.

BAUMANN, Zygmunt. **A cultura no mundo líquido moderno.** São Paulo: Zahar, 2013.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia – saberes necessários à prática educativa.** São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade.** São Paulo: Zahar, 2002.

ROLAND, Claver. **Escrever com prazer.** São Paulo: Dimensão, 2000.

### 9.6.3. Núcleo de Formação Específica



Serviço Público Federal  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Alimentação e Nutrição no Brasil	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo III
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.024
<b>Ementa:</b> Introdução à Alimentação e nutrição no Brasil. Estudos sobre o Homem gabiru. Exame de questões sobre a Conferência Nacional de Saúde. Análise sobre o significado da alimentação. Formação da cozinha brasileira. Estudos sobre fome oculta. Estudos sobre Anemia. Estudos sobre Vitamina A. Bócio. Estudos sobre Zinco. Fundamentação sobre transição nutricional. Estudos sobre Memória do comer. Estudos sobre Alimentação da criança. Estudos sobre Criança para criança. Análise sobre plano rotativo e recreação orientada. Estudos sobre Sal de cozinha. Alimentação saudável x Constipação. Comensalidade. Exames de questões sobre estilo de vida x novas doenças. Estudos sobre Ciclos da vida. Estudos sobre Atividade física e saúde. Reflexão sobre o Projeto político-pedagógico: exercício de democracia e participação na escola.	

#### Conteúdos:

UNIDADE I – Significado da Alimentação e Nutrição.

UNIDADE II – História da alimentação e nutrição no Brasil.

UNIDADE III – Formação da cozinha brasileira.

UNIDADE IV – Quadro nutricional brasileiro.

UNIDADE V – Estilo de vida X Novas doenças.

#### Bibliografia básica:

CASTRO, Luiza Carla Vidigal et al. **Nutrição e doenças cardiovasculares: os marcadores de risco em adultos.** Rev. Nutr., Campinas, v. 17, n. 3, p. 369-377, jul./set. 2004.

FLECK, M. P. A.; et al. **Aplicação da versão em português do instrumento de avaliação da qualidade de vida da Organização Mundial de Saúde (WHOQOL-100).** Revista de Saúde Pública, v. 33, n. 2, p. 198-205, abril 1999.

LEME, P. M. J; PERIM, F. M. L. **1,2, Feijão com arroz: educação alimentar e tecnologia.** FAE, 1995.

**Bibliografia complementar:**

CUPPARI, Lílian. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. Barueri, SP: Manole, 2002.

LESSA, Inês. **Doenças crônicas não-transmissíveis no Brasil: um desafio para a complexa tarefa da vigilância**. *Ciênc. Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro, v. 9, n. 4, p. 931-943, out./dez. 2004.

ROTENBERG, Sheila; DE VARGAS, Sônia. **Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família**. *Rev. Bras. Saúde Mater. Infant.*, Recife, v.4, n. 1, p.85-94, jan./mar. 2004.

SCHMITZ, B. A. S.; et al. **Políticas e programas governamentais de alimentação e nutrição no Brasil e sua involução**. *Cadernos de nutrição*, v. 13, p. 39-54, 1997.

VITOLLO, M. **Nutrição: da gestação à adolescência**. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso Editores, 2003.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Alimentação Saudável e Sustentável	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo III
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.025
<b>Ementa:</b> Introdução à Alimentação Saudável. Análise sobre a influência da propaganda nos hábitos alimentares. Estudos sobre Obesidade. Estudos sobre Saúde bucal. Comparação de cardápios. Estabelecendo relações entre comer bem e barato. Analisando experiências de sucesso. Estudos sobre Hortas perenes. Estudos sobre diferentes tipos de contaminação. Estudos sobre Aditivos químicos nos alimentos. Estabelecendo relações entre dieta, crime e delinquência. Gráficos: comparação de valores nutritivos. Conquistas de uma alimentação saudável.	

### Conteúdos:

UNIDADE I – Alimentação saudável.

UNIDADE II – Desmistificando a alimentação saudável.

UNIDADE III – Da desnutrição à obesidade.

UNIDADE IV – Alimentos industrializados e alimentos naturais.

UNIDADE V – Conquistas de uma alimentação saudável.

UNIDADE VI – Segurança alimentar e nutricional.

UNIDADE VII – Experiências de sucesso na gestão do PNAE

### Bibliografia básica:

COSTA, E. et al. **Programa de Alimentação Escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento.** Revista de Nutrição, Campinas, v. 14, n. 3, p. 225-229, set./dez. 2001.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto.** 2. ed. ver. e ampl. São Paulo: Manole, 2005.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais.** São Paulo: Sarvier, 2000.

**Bibliografia complementar:**

ANDRADE, Édira. **Análise de Alimentos – Uma visão química da nutrição.** 3ª Ed. São Paulo: Varela, 2009.

GALEAZZI, M. M. **Segurança alimentar e cidadania.** Campinas, SP: Mercado de Letras, 1996.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L.K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 6. Ed. São Paulo: Roca, 2003.

SANT`ANA, Helena Pinheiro. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição.** 1ª Ed. São Paulo: Rubio. 2012.

SANTOS JR., Clever. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios.** 1ª Ed. São Paulo: Rúbio, 2011.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Políticas de Alimentação Escolar	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo III
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.026
<p><b>Ementa:</b> Investigando a ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar. Estudos sobre a Alimentação escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade. Estudo sobre a Entidade executora: estados, municípios, Distrito Federal e escolas federais. Reflexões sobre a gestão da alimentação escolar: centralização, descentralização, semi-descentralização, escolarização e terceirização. Análise sobre o nutricionista na alimentação escolar. Estudos sobre: da(o) merendeira(o) à educadora alimentar. Estudos sobre cozinhas e cantinas nas escolas públicas. Reflexões sobre a alimentação escolar no contexto internacional.</p>	

### Conteúdos:

Unidade I – A ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar.

Unidade II – Alimentação escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade.

Unidade III – A entidade executora (municípios, estados, Distrito Federal e escolas federais) e a gestão da alimentação escolar (centralização, descentralização, semidescentralização, escolarização e terceirização).

Unidade IV – O nutricionista na alimentação escolar.

Unidade V – Da(o) merendeira(o) à educador(a) alimentar.

Unidade VI – Cozinhas e cantinas nas escolas públicas.

Unidade VII – Alimentação escolar no contexto internacional.

### Bibliografia básica:

COIMBRA, M.; MEIRA, J. F. P.; ESTARLING, M. B. L. **Comer e apreender:** uma história da alimentação escolar no Brasil. Belo Horizonte: EDITORA, 1982.

COSTA & RIBEIRO & RIBEIRO. Programa de Alimentação Escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 14, n. 3, set/dez. 2001.

STURION G.L., SILVA M.V., OMETTO A.M.H., FURTUOSO M.C.O., PIPITONE M.A.P. **Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil**. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 2, mar/abr., 2005

**Bibliografia complementar:**

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos.** 9ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

GUAGLIARD, E. **Pequeno guia de alimentação saudável e consumo responsável.** Cascavel, PR: Coluna do Saber, 2004. 52p.

GUILHERME, F. **Tabela de composição química dos alimentos.** 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos:** suporte para decisão nutricional. 1. ed. Brasília: ANVISA: FINATEC/ NUT-UNB, 2001.

ROSA, Antônio. **Hortas escolares: o ambiente horta escolar como espaço de aprendizagem no contexto do ensino fundamental.** 2ª Ed. Vol 1. Florianópolis: Instituto Souza Cruz, 2005.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Produção e Industrialização de Alimentos	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo III
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.027
<p><b>Ementa:</b> Contextualização da produção e industrialização de alimentos a partir da ocupação dos portugueses. Análise da importância regional da cultura e meio ambiente para a segurança alimentar do povo brasileiro e sua contribuição para a merenda escolar. Exame de questões sobre a evolução da população brasileira. Interpretação da geopolítica da fome ao “celeiro do mundo”. Análise sobre o Brasil autossuficiente na produção de alimentos. Caracterização de dados da produção, industrialização e distribuição de alimentos nos anos 2000. Estudos sobre a comercialização no atacado e no varejo. Estudos sobre produção familiar e escolar: hortas, pomares e criações.</p>	

### Conteúdos:

UNIDADE I – Evolução da população brasileira

UNIDADE II – Da geopolítica da fome ao “celeiro do mundo”.

UNIDADE III – Brasil auto-suficiente na produção de alimentos.

UNIDADE IV – Dados da produção, industrialização e distribuição de alimentos em 2000.

UNIDADE V – Comercialização no atacado e no varejo.

UNIDADE VI – Produção familiar e escolar: hortas e pomares.

### Bibliografia básica:

BRANDÃO, C.T.; BRANDÃO, R.F. **Alimentação alternativa**. Brasília: Centro de Pastoral Popular; Editora Redentorista, 1996.

BRANDÃO, C.T.; BRANDÃO, R.F. **Hortas perenes**. Projeto Alimentação Saudável. Fundação Banco do Brasil.

CASTRO, Josué. **Geopolítica da fome**. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, 1951.

**Bibliografia complementar:**

ANDRADE, Édira. **Análise de Alimentos – Uma visão química da nutrição.** 3ª Ed. São Paulo: Varela, 2009.

GUAGLIARD, Eduardo. **Pequeno guia de alimentação saudável e consumo responsável.** Cascavel, PR: Coluna do Saber, 2004. 52p.

HANZI, Marsha. **O sítio abundante: co-criando com a Natureza – Permacultura.** 2. ed. Lauro de Freitas, BA: Edição da autora, 2003.

RIBEIRO, Eliana. **Química dos alimentos.** 2ª Ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

ZUIN, Luis Fernando. **Produção de alimentos tradicionais.** 1ª Ed. São Paulo: Ideias e letras, 2008.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Organização e Operação de Cozinhas Escolares	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo III
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.028
<p><b>Ementa:</b> Introdução aos Aspectos fisiológicos e culturais da alimentação nas diferentes fases da vida e na escola. Reflexão sobre o papel do (a) educador(a) alimentar. Estudos sobre demanda energética em cada faixa etária, demanda sociocultural e regionalismo alimentar. Estudos sobre alimentação como celebração. Busca de compreensão sobre o conceito de cantina, cozinha e refeitório, na escola. Reflexão sobre como o merendeiro (a) pode tornar-se um(a) educador(a) alimentar. Busca de compreensão de como incentivar atividades educativas e formativas relacionadas à alimentação na escola. Estudos sobre contaminantes de alimentos. Introdução a noções básicas sobre microorganismos e as doenças transmitidas por alimentos. Reflexão sobre o uso consciente da água. Estudos sobre tratamento e destino do lixo. Estudos sobre higiene pessoal, no lar, dos alimentos, dos utensílios, do local de trabalho e dos equipamentos. Estudos sobre utilização de receitas, pesos e medidas. Investigação sobre ambiência, composição e organização da área de alimentação na escola. A implantação de um serviço de alimentação saudável na escola pública.</p>	

### Conteúdos:

UNIDADE I – A alimentação saudável no contexto escolar.

UNIDADE II – Alimentação: da necessidade de sustentação ao convívio social.

UNIDADE III – Alimentação saudável para além das cozinhas escolares.

UNIDADE IV – Noções sobre contaminação alimentar.

UNIDADE V – Aspectos higiênico–sanitários.

UNIDADE VI – Noções sobre preparos culinários.

UNIDADE VII – O espaço da cozinha escolar.

### Bibliografia básica:

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. São Paulo: Roca, 2003.

ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Atheneu Editora, 2001.

SANTOS JR., Clever. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios**. 1ª Ed. São Paulo: Rúbio, 2011.

**Bibliografia complementar:**

CUPPARI, Lílian. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. Barueri, SP: Manole, 2002.

GRANDISOLDI, Edison. **Nutrição e saúde**. 1ª Ed. São Paulo: Atual Editora, 2011.

RANGEL, M. S. A. Moringa oleifera – uma planta de uso múltiplo. Circular Técnica número 9. Brasília: Embrapa – Tabuleiros Costeiros: março, 1999.

RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Livraria Atheneu, 1992.

SANT`ANA, Helena Pinheiro. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. 1ª Ed. São Paulo: Rubio. 2012.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Planejamento e Preparo de Alimentos I	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo III
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.029
<b>Ementa:</b> Estudos sobre orientação alimentar. Estudos sobre alimentos nacionais, regionais e sazonais. Busca de compreensão sobre fome oculta e doenças da fome. Reflexões sobre enriquecimento e fortificação de alimentos. Estudos sobre rotulagem nutricional. Estudos sobre Aditivos químicos. Estudos sobre Hortas perenes. Estudos sobre Muros vivos. Estudos sobre Paisagismo produtivo e plantas medicinais. Preparação e conservação de alimentos.	

### Conteúdos:

UNIDADE I – Estratégias de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar.

UNIDADE II – Rotulagem nutricional como instrumento para escolhas saudáveis.

UNIDADE III – Hortas escolares.

UNIDADE IV – Aproveitamento total dos alimentos.

### Bibliografia básica:

ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Editora Cultura Médica, Rio de Janeiro, 2005.

CUPPARI, Lílian. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. Barueri, SP: Manole, 2002.

SANTOS JR., Clever. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios**. 1ª Ed. São Paulo: Rúbio, 2011.

### Bibliografia complementar:

GUAGLIARD, Eduardo. **Pequeno guia de alimentação saudável e consumo responsável**. Cascavel, PR: Coluna do Saber, 2004. 52p.

NUTTALL, C. **Agrofloresta para crianças: uma sala de aula ao ar livre**. Instituto de Permacultura da Bahia, 1999.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, Sônia. **Nutrição e técnica dietética.** 2ª Ed. São Paulo: Manole, 2006.

PINHEIRO, Ana Beatriz. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2004.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Planejamento e Preparo de Alimentos II	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período letivo:</b> módulo III
<b>Carga horária total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.030
<b>Ementa:</b> Técnica de preparo dos alimentos na alimentação escolar. Alimentos submetidos à cocção e formas de produzir um alimento mais saudável. Segurança alimentar, deterioração e conservação de alimentos. O papel do nutricionista na alimentação escolar. Guia alimentar da população brasileira e a importância de hábitos saudáveis desde a infância. Transição nutricional e doenças crônicas não transmissíveis. Mídia e sua influência sobre os hábitos alimentares não saudáveis. Padrão de beleza e transtornos alimentares.	

## Conteúdos

UNIDADE I – Técnica de preparo dos alimentos na alimentação escolar.

UNIDADE II – Alimentos submetidos à cocção e formas de produzir um alimento mais saudável.

UNIDADE III - Segurança alimentar, deterioração e conservação de alimentos.

UNIDADE IV - O papel do nutricionista na alimentação escolar.

UNIDADE V - Guia alimentar da população brasileira e a importância de hábitos saudáveis desde a infância.

UNIDADE VI - Transição nutricional e doenças crônicas não transmissíveis.

UNIDADE VII - Mídia e sua influência sobre os hábitos alimentares não saudáveis.

UNIDADE VIII - Padrão de beleza e transtornos alimentares.

## Bibliografia básica

CUPPARI, Lílian. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. Barueri, SP: Manole, 2002.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 6. ed. São Paulo: Roca, 2003.

ORNELLAS, Liselotte. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Atheneu Editora, 2001.

## Bibliografia complementar

ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Editora Cultura Médica, Rio de Janeiro, 2005.

GUAGLIARD, Eduardo. **Pequeno guia de alimentação saudável e consumo responsável.** Cascavel, PR: Coluna do Saber, 2004. 52p.

PHILIPPI, Sônia. **Nutrição e técnica dietética.** 2ª Ed. São Paulo: Manole, 2006.

PINHEIRO, Ana Beatriz. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

SANTOS JR., Clever. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios.** 1ª Ed. São Paulo: Rúbio, 2011.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Cardápios Saudáveis	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período letivo:</b> módulo III
<b>Carga horária total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.031
<b>Ementa:</b> Planejamento de cardápios: aspectos nutricionais. Maneiras de reduzir sal e gordura nas refeições. Restrições Alimentares. Vitaminas. Cultura Alimentar. Outras influências nos hábitos alimentares. Pigmentos nos alimentos. O papel do educador na alimentação do escolar e transição nutricional.	

## Conteúdos

UNIDADE I – Planejamento de cardápios: aspectos nutricionais.

UNIDADE II - Maneiras de reduzir sal e gordura nas refeições.

UNIDADE III - Restrições Alimentares.

UNIDADE IV - Vitaminas.

UNIDADE V - Cultura Alimentar.

UNIDADE VI - Outras influências nos hábitos alimentares.

UNIDADE VII - Pigmentos nos alimentos.

UNIDADE VIII - O papel do educador na alimentação do escolar e transição nutricional.

## Bibliografia básica

ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Editora Cultura Médica, Rio de Janeiro, 2005.

BORSO, M. A. **Nutrição e Dietética: Noções Básicas**. Editora SENAC. São Paulo, 2001.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

**Bibliografia complementar**

ARAÚJO, W. M. C. et al. **Da alimentação à Gastronomia**. Editora Universidade de Brasília, Brasília, 2005.

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. D. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. **A. Alquimia dos alimentos**. Editora Senac. Série Alimentos e bebidas. Volume 2. Brasília, 2007.

BARHAM, P. **A ciência da culinária**. Editora Roca. Tradução de: The Science of cooking. São Paulo, 2002.

BRANDÃO, C.T.; BRANDÃO, R.F. **Alimentação alternativa**. Brasília: Centro de Pastoral Popular; Editora Redentorista, 1996.

RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Livraria Atheneu, 1992.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Orientação da Prática Profissional II	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo III
<b>Carga Horária Total:</b> 75 h	<b>Código:</b> PRF.022
<b>Ementa:</b> Processo de construção e planejamento da proposta de integração teoria e prática objetivando a construção do plano de trabalho da Prática Profissional. Metodologias e procedimentos articulados entre os conhecimentos estudados e a realidade social a escola com ênfase na especificidade da Alimentação Escolar.	

### Conteúdos:

UNIDADE I – A metodologia como instrumental para a compreensão e qualificação da prática profissional.

### Bibliografia básica:

BASTOS, Cleverson, et al. **Aprendendo a aprender:** Introdução à Met. Científica. Vozes, 1998.

FREIRE, Paulo. **A importância do ato de ler.** São Paulo: Cortez, 2011.

MINAYO. Maria Cecília de Souza. **Pesquisa Social:** Teoria, Método e Criatividade et al. São Paulo: Vozes, 2002.

### Bibliografia complementar:

BAUMAN, Zygmunt. **Tempos Líquidos.** São Paulo: ZAHAR, 2010.

CHAUÍ, Marilena. **Convite à Filosofia.** São Paulo: Ática 1994.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade.** São Paulo: Zahar, 2002.

HABERMAS, Jurgen. **O discurso filosófico da modernidade.** Lisboa: Dom Quixote, 1990.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Filosofia da educação.** São Paulo: Cortez, 2011.



Serviço Público Federal  
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
 Pró-Reitoria de Ensino

<b>DISCIPLINA:</b> Reflexões sobre a Prática Profissional III	
<b>Vigência:</b> a partir de mai/2012	<b>Período Letivo:</b> módulo III
<b>Carga Horária Total:</b> 105 h	<b>Código:</b> PRF.023
<b>Ementa:</b> Elaboração de estudo de caso, referenciado em uma situação pertinente à prática profissional do aluno, tendo em vista a observação, descrição, análise crítica e proposição de uma intervenção que permita qualificar a situação analisada, com base nos conhecimentos e habilidades desenvolvidos no decorrer do Curso.	

### Conteúdos:

UNIDADE I – Reflexão sobre a prática profissional:

- 1.1 As formas de observação
- 1.2 Os registros das observações
- 1.3 Reflexão sobre a prática profissional: articulação entre teoria e prática
- 1.4 O relatório de aprendizagens – o Memorial

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia:** sete saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

GALLO, Silvio. **Ética e Cidadania:** caminhos da Filosofia. São Paulo: Papyrus, 1997.

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética Profissional.** São Paulo: Atlas, 2009.

### Bibliografia complementar:

BAUMAN, Zygmunt. **Tempos líquidos.** São Paulo: ZAHAR, 2010.

CHAUÍ, Marilena. **Convite à Filosofia.** São Paulo: Ática 1994.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade.** São Paulo: Zahar, 2002.

HABERMAS, Jurgen. **O discurso filosófico da modernidade.** Lisboa: Dom Quixote, 1990.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Filosofia da educação.** São Paulo: Cortez, 2011.

## 9.7. Política de Formação Integral do Aluno

A prática curricular do curso deve ser implementada tendo como fundamento aspectos básicos da formação integral do ser humano e do (a) profissional. Constituindo o processo de aprendizagem voltado para os diversos cortes das ciências que compõem os componentes curriculares, devem ser incluídos, como parte dos procedimentos didático-pedagógicos:

- **a ética** - trabalhando liberdade/responsabilidade, valores, comprometimento do saber /fazer, as razões do justo/injusto;
- **o raciocínio lógico** - desenvolvido através de questões desafiadoras, de atividades que estimulem a exploração de possibilidades, de propostas que instiguem e experimentem hipóteses, pela busca de novos caminhos relacionados com problemas propostos;
- **a redação de documentos técnicos** - provocando a elaboração de relatórios, tipos diversos de registros específicos da atividade profissional, projetos, planos técnicos;
- **a atenção às normas técnicas e de segurança** - provocando processos de observação e solução de problemas;
- **a capacidade de trabalhar em equipes, com iniciativa, criatividade e sociabilidade** - propondo trabalhos com estratégias desafiadoras direcionadas a esses aspectos;
- **o estímulo à capacidade de trabalho de forma autônoma e empreendedora** - organizando visitas, aulas práticas;
- **a integração com o mundo de trabalho** - promovendo palestras, seminários, estimulando a participação em congressos e encontros na área profissional específica;
- **o desenvolvimento do espírito crítico** – promovendo ações, análises, avaliações e auto-avaliações;
- **a postura pró-ativa** – provocando e estimulando empreendimentos individuais e em grupo;
- **o estímulo a educação continuada** – desenvolvendo atividades que possam desencadear a observação da realidade, a busca de novos conceitos, a identificação do processo contínuo das mudanças sociais.

## **10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Atendendo ao que dispõe o artigo 11 da Resolução CNE/CEB 04/99, poderão ser aproveitados os conhecimentos e as experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional, adquiridos:

- I. no Ensino Médio;
- II. em qualificações profissionais e etapas ou módulos de Nível Técnico concluídos em outros cursos;
- III. em cursos de Educação Profissional de Nível Básico - mediante avaliação;
- IV. no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno. Quando este aproveitamento tiver como objetivo a certificação, seguir-se-ão as diretrizes a serem apontadas pelo Sistema Nacional de Certificação, a serem ainda definidas.

Os conhecimentos adquiridos em cursos de Educação Profissional de Nível Básico, no trabalho ou por outros meios informais, serão avaliados mediante processo próprio dessa instituição.

Este processo de avaliação deverá prever instrumentos de aferição teóricos/práticos, os quais serão elaborados por banca examinadora, especialmente constituída para este fim.

A banca de que fala o parágrafo anterior deverá ser composta por docentes habilitados e/ou especialistas da área pretendida e profissionais indicados pela Diretoria de Ensino.

Na construção destes instrumentos, a banca deverá ter o cuidado de aferir os conhecimentos com a mesma profundidade com que é aferido o conhecimento do aluno que freqüenta regularmente o Instituto Federal Sul-rio-grandense.

Sempre que for possível, a avaliação deverá contemplar igualmente os aspectos teórico e prático.

O registro do resultado deste trabalho deverá conter todos os dados necessários para que se possa expedir com clareza e exatidão o parecer da

banca. Para tanto, deverá ser montado processo individual que fará parte da pasta do aluno.

No processo deverão constar tipos de avaliação utilizada (teórica e prática), parecer emitido e assinado pela banca e homologação do parecer assinado por docente da área indicado em portaria específica.

É indispensável que se registre todo o processo de avaliação e que, só após sua aprovação, o aluno seja inserido no semestre pretendido.

## **11. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM APLICADOS AOS ALUNOS**

### **11.1 Critérios de avaliação de aprendizagem aplicados aos alunos**

#### **11.1.1 Princípios gerais**

A avaliação é entendida como processo, numa perspectiva libertadora, com a finalidade de promover o desenvolvimento e favorecer a aprendizagem. Em sua função formativa, a avaliação transforma-se em exercício crítico de reflexão e de pesquisa em sala de aula, para a análise e compreensão das estratégias de aprendizagem dos educandos, na busca de tomada de decisões pedagógicas favoráveis à continuidade do processo.

A avaliação, sendo dinâmica e continuada, não deve limitar-se à etapa final de uma determinada prática. Deve, sim, pautar-se por observar, desenvolver e valorizar todas as etapas de crescimento, de progresso do educando na busca de uma participação consciente, crítica e ativa do mesmo.

A intenção da avaliação é de intervir no processo de ensino-aprendizagem, com o fim de localizar necessidades dos educandos e comprometer-se com a sua superação, visando ao diagnóstico e à construção em uma perspectiva democrática.

A avaliação do desempenho será feita de maneira formal, com a utilização de diversos instrumentos de avaliação, pela análise de trabalhos, desenvolvimento de projetos, participação nos fóruns de discussão, provas e por outras atividades propostas de acordo com a especificidade de cada disciplina.

### 11.1.2 Modalidade operacional

Para que se efetive o trabalho pedagógico, o professor deverá, ao início de cada período letivo, construir o Plano de Ensino e o Guia Didático do Componente Curricular, respeitando o projeto pedagógico do curso.

No Plano de Ensino e no Guia Didático de cada Componente Curricular, deverá constar, os dados de identificação, a ementa, o conteúdo programático, a metodologia de trabalho, cronograma de aulas, os critérios e os procedimentos de avaliação, recuperação e referências bibliográficas.

O professor deverá encaminhar o Plano de Ensino e o Guia Didático de cada Componente Curricular ao coordenador do curso, para a sua devida aprovação pela supervisão pedagógica, no prazo estabelecido pela Coordenação Geral do PROFUNCIÓNÁRIO. O referido Guia Didático será disponibilizado no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

A avaliação do aproveitamento far-se-á mediante os seguintes procedimentos:

- I - Acompanhamento contínuo das atividades dos estudantes no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA);
- II - Aferição dos resultados da aprendizagem mediante: provas escritas, trabalhos individuais ou em grupo, relatórios, participações orais, pesquisas, trabalhos práticos e demais atividades programadas para o componente curricular previstas no guia didático;
- III – Aplicação de pelo menos uma prova presencial, elaborada pelo docente, aplicada e acompanhada por tutor presencial.

O resultado da avaliação é computado ao final de cada componente curricular e registrado no Sistema Acadêmico.

A nota atribuída na etapa avaliativa do componente curricular e/ou na recuperação tem a seguinte composição:

- I - 40% da nota deverá corresponder à avaliação do desempenho alcançado nas atividades presenciais e/ou a distância propostas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA);
- II - 60% da nota deverá corresponder à prova presencial.

É atribuída na etapa avaliativa uma nota, expressa em grau numérico de zero (0,0) a dez (10,0), considerando-se, no caso de frações, apenas a primeira decimal, e em caso de necessidade de arredondamento, deve ser acrescida uma unidade se a casa decimal posterior for igual ou maior a 5 (cinco).

Em relação à aprovação, é considerado aprovado no núcleo o estudante que, tendo participando regularmente do processo de ensino, alcançar nota igual ou superior a seis (6,0) e apresentar percentual de frequência igual ou superior a 75% da carga horária destinada as atividades presenciais em cada um dos componentes curriculares que integram a matriz curricular do respectivo núcleo do curso. Para fim determinação deste cômputo, são consideradas atividades presenciais a aulas transmitidas ao vivo via satélite e eventuais aulas com a supervisão de um professor formador e/ou tutor presencial.

Somente será considerado aprovado no curso o estudante que obtiver aprovação em todos os componentes curriculares constantes da matriz curricular.

#### **11.1. 2.1 Critérios de progressão**

Será permitida a progressão do estudante ao núcleo subsequente, mesmo que não tenha logrado êxito em todos os componentes curriculares do núcleo em curso.

A Coordenação do Programa deverá estabelecer, durante a vigência do ciclo de matrícula do estudante, formas especiais de complementação de estudos e recuperação dos componentes curriculares em que o estudante não tenha logrado êxito;

No caso da impossibilidade de recuperação dos componentes curriculares durante a vigência do ciclo de matrícula do estudante, os mesmos poderão ser cursados novamente em uma nova oferta do curso, considerando o previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSul para a EaD e a manutenção do Programa por parte do Ministério da Educação;

O estudante que não lograr êxito em todos os componentes curriculares durante a vigência do segundo ciclo de matrícula será automaticamente desligado do curso e do Programa.

#### **11.1.2.2 Caracterização da evasão**

Considera-se evadido, em EaD, o estudante que, estando matriculado, não tenha participado de pelo menos 50% das atividades programadas e

efetivadas para o núcleo, e/ou se enquadre nas situações apresentadas nas disposições constantes no Art. 25 da Organização Didática do IFSul.

### **11.1.2.3 Modalidades de recuperação**

O processo de recuperação será realizado:

- I - por meio da permanência do componente curricular no ambiente de aprendizagem, após o encerramento da oferta e da realização da prova presencial;
- II - pela oferta de nova prova presencial.

A nota da recuperação será composta em conformidade com as regras gerais utilizadas nas etapas avaliativas regulares. Após as provas de avaliação e recuperação de cada um dos componentes curriculares, será considerada a maior nota obtida.

O Exame Final é oferecido ao estudante após o cumprimento de todos os componentes curriculares do núcleo. Este exame será constituído de uma prova presencial ou trabalho final envolvendo conteúdo total do componente curricular.

Até o período da realização dos exames finais, deverá permanecer disponível no AVA, para o estudante em situação de exame, todo material correspondente à programação desenvolvida pelo(s) componente(s) curricular(es), sob a orientação dos tutores (presenciais e/ou a distância).

Terá direito a realizar o exame o estudante que tenha executado no mínimo 50% das atividades propostas para o componente curricular.

Na nota da prova de exame final não serão computados outras atividades avaliativas.

Considera-se reprovado o estudante que não tenha alcançado nota mínima seis (6,0), em cada um dos componentes curriculares que compõem a matriz curricular do núcleo em que está matriculado.

## **11.2 Procedimentos de avaliação do Projeto de Curso**

A avaliação é realizada de forma processual, promovida e concretizada no decorrer das decisões e ações curriculares. É caracterizada pelo acompanhamento continuado e permanente do processo curricular,

identificando aspectos significativos, impulsionadores e restritivos que merecem aperfeiçoamento, no processo pedagógico do curso.

Os processos autoavaliativos da proposta curricular são capitaneados pelo Coordenador de Curso, junto ao Colegiado de Curso, abrangendo ações que contemplam a representatividade de todos os segmentos envolvidos na dinamização do Projeto de Curso.

Soma-se a essa avaliação formativa e processual, a avaliação interna conduzida pela Comissão Própria de Avaliação, conforme orientações do Ministério da Educação.

## **12. RECURSOS HUMANOS**

### **12.1 Pessoal Docente e Supervisão Pedagógica**

O Quadro 1 descreve o pessoal docente necessários ao funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso.

**Quadro 1 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso**

<b>Descrição</b>	
<b>Professor Formador</b>	<b>Quantidade/ 15 horas</b>
Professores com formação equivalente aos conteúdos a serem trabalhados nos núcleos e módulos	01
<b>Tutoria presencial</b>	<b>Quantidade/ 50 alunos</b>
Profissional com formação equivalente aos conteúdos a serem trabalhados nos módulos	01
<b>Tutoria a distância</b>	<b>Quantidade/ 80 alunos</b>
Profissional com formação equivalente aos conteúdos a serem trabalhados nos módulos	01

A contratação de professores formadores e tutores dar-se-á mediante edital específico do IFSul com previsão de pagamento de bolsas (fonte do Programa PROFUNCIÓNÁRIO), previsto no Plano Geral de Trabalho. A equipe será composta preferencialmente por servidores do IFSul, conforme exigências comuns de oferta de cursos técnicos, e na eventualidade de insuficiência de pessoal qualificado, o programa prevê a utilização de servidores das instituições parceiras (Estado e Município).

Em conformidade com a Organização Didática do IFSul, os Cursos Técnicos de Nível Médio são acompanhados pedagogicamente por um Supervisor Pedagógico, contratado na mesma modalidade aplicada aos professores formadores.

O Câmpus Pelotas – Visconde da Graça será o responsável pela execução do Curso Técnico em Alimentação Escolar, por já possuir infraestrutura para atuar em cursos na modalidade de EAD. Com relação aos recursos humanos caberá ao câmpus a coordenação do curso.

## **12.2 Equipe Gestora**

O Quadro 2 descreve a equipe gestora necessária ao funcionamento do curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso.

**Quadro 2 – Servidores necessários à composição da equipe gestora do curso**

Descrição	Qtde.
<b>Equipe Técnica</b>	
Coordenador de Curso	01
Coordenador de Tutoria – lotado na coordenação geral do Programa	01
Supervisor Pedagógico	01
Descrição	Qtde./Polo
Coordenador de Polo	01
<b>Total da Equipe Técnica</b>	<b>03</b>

A seleção dos coordenadores de polo/câmpus ficará a cargo do câmpus responsável pelo polo, em concordância com a coordenação geral do Programa Profucionário e com a Pró-Reitoria de Ensino do IFSul.

A equipe gestora contará com previsão de pagamento de bolsas, conforme previsto no Plano Geral de Trabalho.

Além da equipe gestora relacionada acima, o grupo contará com uma coordenação geral exercida por servidor indicado pela Pró-Reitoria de Ensino.

## 13 INFRAESTRUTURA

### 13.1 Instalações e Equipamentos Oferecidos aos Professores e Alunos

De acordo com as orientações contidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, a instituição ofertante, deverá cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade. O Quadro 4 a seguir apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso Técnico em Alimentação Escolar, na modalidade a distância.

**Quadro 4 – Quantificação e descrição das instalações e recursos necessários ao funcionamento do curso nos Câmpus.**

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
01	Sala de aula para cada grupo de 25 a 40 cursistas para as atividades presenciais	Com 40 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
01	Sala de Audiovisual ou Projeções	Com 40 cadeiras, projetor multimídia, computador, televisor e DVD player.
01	Auditório	Com 50 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo e acervo bibliográfico e de multimídia específicos.

01	Laboratório de Informática	Com no mínimo 25 máquinas, softwares e projetor multimídia e tela de projeção
----	----------------------------	---

Para o primeiro semestre de oferta do curso deverá ser utilizada a capacidade já instalada nos câmpus e polos ofertantes, conforme acordado pela Direção Geral de cada câmpus.

O câmpus Pelotas – Visconde da Graça ficará responsável pela disponibilização das instalações para a coordenação do curso e tutoria a distância utilizando sua infraestrutura já existente.

Os cadernos didáticos que serão utilizados no curso serão impressos e distribuídos pela SETEC/MEC.

## ANEXO nº 01

**Termo de Ciência de Prática Profissional**

Prezado Gestor Educacional,

Em conformidade com a Resolução CNE/CEB nº 06/2012, a organização curricular dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio prevê a realização de **práticas profissionais**, como integrantes das experiências formativas ofertadas aos estudantes dos Cursos do PROFUNCIONÁRIO.

Para o atendimento deste requisito curricular, prevê-se para a etapa curricular compreendida no período de \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_, correspondente ao Núcleo de Formação \_\_\_\_\_, o desenvolvimento de atividades de **análise, diagnóstico e (re)planejamento de rotinas técnicas e/ou processos educativos** vigentes no contexto escolar, no âmbito da ação profissional do aluno.

Solicitamos, para tanto, a **declaração de ciência** acerca das referidas atividades desenvolvidas pelo aluno nesta Instituição Escolar, no período supracitado, em caráter acadêmico e a título de experiências de estudo e investigação, visando à qualificação de sua formação profissional.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
Prof.  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Coordenação Geral do PROFUNCIONÁRIO

Ciente:

\_\_\_\_\_  
(Carimbo /Direção da Escola)

Data:

\_\_\_\_\_