



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

# **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO AÇOUGUEIRO**

Belo Horizonte

26 de agosto de 2013

## Sumário

1. IDENTIFICAÇÃO.....	3
2. DADOS GERAIS DO CURSO .....	3
3. JUSTIFICATIVA .....	4
4. OBJETIVOS DO CURSO .....	4
5. PÚBLICO-ALVO .....	4
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	5
7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	5
8. DIFERENCIAIS DO CURSO .....	5
9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO .....	5
10. MATRIZ CURRICULAR .....	5
11. EMENTÁRIO .....	6
12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS .....	9
13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	10
14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO .....	10
15. INFRAESTRUTURA .....	11
16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE.....	11
17. CERTIFICAÇÃO.....	11
18. BIBLIOGRAFIA .....	11

**PROJETO PEDAGÓGICO  
AÇOUGUEIRO**

## 1. IDENTIFICAÇÃO

<b>Dados da Instituição:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
CNPJ	10.626.896.0001/72		
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais		
Endereço: Av. Professor Mário Werneck, 2590			
Bairro: Buritis	Cidade: Belo Horizonte	Estado: Minas Gerais	CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513-5222	Fax: -	Site da Instituição: www.ifmg.edu.br	

<b>Nome do Reitor:</b> Caio Mário Bueno Silva			
Campus ou unidade de ensino que dirige: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
Identidade: M1132560 - SSPMG	Matrícula SIAPE: 0272524		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritis	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular: -----	Telefone comercial (31) 2513- 5103	Endereço eletrônico(e-mail) gabinete@ifmg.edu.br	

<b>Proponente:</b> Cláudio Aguiar Vita			
Campus ou unidade de ensino onde está lotado Reitoria		Cargo/Função Coordenador Geral do Pronatec	
Matrícula SIAPE 1185537	CPF 564.558.796-00		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritis	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular (31) 9928-1550	Telefone comercial (31) 2513-5170	Endereço eletrônico (e-mail) claudio@ifmg.edu.br	

## 2. DADOS GERAIS DO CURSO

<b>Nome do curso:</b> Curso de formação inicial e continuada em AÇOUGUEIRO
<b>Eixo tecnológico:</b> PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
<b>Carga horária:</b> 160 horas
<b>Escolaridade mínima:</b> Ensino Fundamental II Incompleto
<b>Classificação:</b> ( X ) Formação inicial ( X ) Formação continuada
<b>Número de vagas por turma:</b> 20 a 40 alunos (de acordo com a demanda)
<b>Frequência da oferta do curso:</b> de acordo com a demanda
<b>Periodicidade das aulas:</b> de acordo com o demandante

**Modalidade da oferta :** Presencial

**Turno:** de acordo com o demandante

### 3. JUSTIFICATIVA

O IFMG é uma instituição pública federal que tem como objetivo oferecer educação pública, gratuita e de qualidade, buscando o desenvolvimento social, tecnológico e econômico do país e da região.

Visando atender a demanda local e regional é que propomos o curso Açougueiro.

### 4. OBJETIVOS DO CURSO

**Objetivo Geral:**

Orientar/Capacitar açougueiros para a correta manipulação da carne e de produtos cárneos, de acordo com padrões higiênico-sanitários, de gestão e segurança do trabalho.

**Objetivos Específicos:**

- Capacitar profissionais para atuar no ramo de manipulação de carnes.
- Ensinar conceitos básicos sobre carne, produtos cárneos e de conservação de alimentos.
- Ensinar os alunos conhecer os tipos de carnes, os principais cortes de carne comercializados para cada tipo, suas características e sugestões da finalidade culinária adequada para cada um.
- Ensinar sobre problemas sanitários ligados aos alimentos, relacionados a sua decomposição por agentes físicos, químicos e microbiológicos.
- Ensinar sobre noções de higiene básica para lidar com alimentos.
- Preparar profissionais conscientes e preocupados com a saúde do consumidor, bem como sua própria saúde e segurança dentro do ambiente de trabalho.
- Proporcionar atividades voltadas para uma reflexão sobre gestão de comércio e sobre o trato com o público, com noções de bons modos e de treinamento especializado para atendimento ao cliente.

### 5. PÚBLICO-ALVO

O curso de Açougueiro, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham o Ensino Fundamental II incompleto, de acordo com o Guia PRONATEC de Cursos FIC.

O mesmo atenderá preferencialmente a beneficiários de programas de transferência de renda, beneficiários do seguro-desemprego, trabalhadores e alunos da Educação de Jovens e Adultos (EJA).

## 6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O curso é ideal para quem atua no ramo de açougue, seja para atuar como açougueiro ou para proprietários de açougue que desejam saber mais sobre os cuidados, técnicas de manuseio e comercialização da carne.

## 7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

O açougueiro trabalha sempre com a carne, porém os estabelecimentos onde pode trabalhar variam, como por exemplo: em açougue, em casas especializadas em carnes, podendo inclusive ser dono do seu próprio açougue, em supermercados nos quais pode-se trabalhar na seção de carnes e em frigoríficos, sendo o primeiro profissional em contato com a carne fresca.

## 8. DIFERENCIAIS DO CURSO

Um diferencial do curso é a proposta didático-metodológica que é centrada na participação de quem aprende, valorizando-se suas experiências e expectativas para o mundo do trabalho, procurando focar o indivíduo como pessoa, observando-se todas as áreas da aprendizagem e individualizando o processo ao máximo, para que todos possam participar.

## 9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC de Açougueiro, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental II Incompleto.

O acesso ao curso será acertado em comum acordo com os demandantes.

## 10. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Açougueiro, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 160 horas.

A hora aula dos cursos é definida como sendo 60 minutos de duração.

Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

O quadro abaixo descreve a matriz curricular do curso e a seguir é apresentado a ementas.

Ord.	Componentes Curriculares	Carga Horária Total (hora relógio)
1.	A profissão de Açougueiro	02 h
2.	Aspectos Genéricos sobre Alimentos	08 h
3.	Elementos de Microbiologia	20 h
4.	Métodos de Conservação de Alimentos	10 h
5.	Higiene dos Alimentos na Prevenção de Toxinfecções Alimentares	10 h
6.	Conceitos Básicos de Ciência e Tecnologia de Carnes	20 h
7.	Processos de Abate de Bovinos, Suínos e Frangos	06 h
8.	Práticas em serviços de açougue	70 h
9.	Gestão de estabelecimento comercial	14 h
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>160 h</b>

## 11. EMENTÁRIO

<b>Disciplina:</b> A Profissão de Açougueiro	<b>Carga Horária:</b> 02 horas
<b>Ementa:</b> O que é ser um açougueiro? Características necessárias para ser um açougueiro. Formação necessária para ser um açougueiro. Principais atividades de um açougueiro. Área de atuação e especialidades. Mercado de trabalho.	
<b>Bibliografia:</b> Açougueiro – profissional que trabalha com o corte das carnes em um açougue. Disponível em : <a href="http://www.brasilprofissoes.com.br/profissoes/p/acougueiro#.UdlRNPnFW6U">http://www.brasilprofissoes.com.br/profissoes/p/acougueiro#.UdlRNPnFW6U</a> . Acessado em: 10 julho de 2013.	

<b>Disciplina:</b> Aspectos Genéricos sobre Alimentos	<b>Carga Horária:</b> 08 horas
<b>Ementa:</b> Definição de alimento. Funções dos alimentos: específicas (calóricas ou energéticas, plásticas e reguladoras) e paraespecíficas. Aspectos nutritivos dos alimentos: valor nutritivo, nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, fibras, vitaminas, sais minerais e água), valor energético. Informação nutricional obrigatória. Significado dos itens da tabela de informação nutricional nos rótulos. Causas das alterações dos alimentos.	
<b>Bibliografia:</b> SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição – Introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.  ROTULAGEM nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores. Alimentos/Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília, 2005.	

<b>Disciplina:</b> Elementos de Microbiologia	<b>Carga Horária:</b> 20 horas
<b>Ementa:</b> Características dos principais grupos de microrganismos (Bactérias, Bolores, Leveduras, Vírus, Protozoários). Fatores do alimento e do ambiente que influenciam na multiplicação microbiana. Microrganismos benéficos, patogênicos e deteriorantes. Microrganismos de importância em Alimentos. Doenças microbianas de origem alimentar.	
<b>Bibliografia:</b>	

MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

MICHAEL J. PELCZAR JR; E.C.S. CHAN; NOEL R. Krieg. Microbiologia: Conceitos e Aplicações – V1. 2ª Edição. São Paulo. Editora MAKRON Books, 1997.

MICHAEL J. PELCZAR JR; E.C.S. CHAN; NOEL R. KRIEG. Microbiologia: Conceitos e Aplicações – V2. 2ª Edição. São Paulo. Editora MAKRON Books, 1997.

FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo, Editora Atheneu, 1996.

SIQUEIRA, R. S. Manual de microbiologia de alimentos, EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos (Rio de Janeiro, RJ). Brasília: EMBRAPA-SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1995.

TORTORA, G.J.; FUNKE, B. R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8ª Edição. Porto Alegre. Editora Artmed ; 2005.

<b>Disciplina:</b> Métodos de Conservação de Alimentos	<b>Carga Horária:</b> 10 horas
<b>Ementa:</b> Métodos de conservação de alimentos e seus efeitos sobre os microrganismos. Conservação de alimentos pelo uso do calor. Conservação de alimentos pelo uso do frio: instalações mecânicas, substâncias refrigerantes, refrigeração e congelamento. Conservação de alimentos pelo controle da umidade. Conservação de alimentos por defumação. Conservação de alimentos pela adição de sal. Conservação de alimentos pelo uso de aditivos. Métodos mistos.	
<b>Bibliografia:</b> GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.  SILVA, J. A. Tópicos da tecnologia de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000.  ELEMENTOS de apoio para o Sistema APPCC. Brasília, SENAI/DN, 1999.  FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Princípios e Prática. 2ª ed. Artmed, Porto Alegre, 2006.  ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos-Componentes dos alimentos e processos. 1ª edição. Artmed. Porto Alegre. 2005.	

<b>Disciplina:</b> Higiene dos Alimentos na Prevenção de Toxinfecções Alimentares	<b>Carga Horária:</b> 10 horas
<b>Ementa:</b> Higiene dos manipuladores de alimentos. Higiene alimentar no comércio varejista em especial no comércio de carnes frescas. Limpeza e sanitização de equipamentos e superfícies.	
<b>Bibliografia:</b> HOBBS, B.C.; ROBERTS, D. Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1998.  ANDRADE, N. J.; MACÊDO, J. A. B. Higienização na Indústria de Alimentos. São Paulo: livraria Varela, 1996.  ELEMENTOS de apoio para o Sistema APPCC. Brasília, SENAI/DN, 1999.	

HIGIENIZAÇÃO na indústria de alimentos. Manual n. 176. Série pequenas indústrias. Centro de Produções Técnicas.

<b>Disciplina:</b> Conceitos Básicos de Ciência e Tecnologia de Carnes	<b>Carga Horária:</b> 20 horas
<b>Ementa:</b> A carne como alimento. Valor nutritivo da carne. Estrutura muscular: músculos e tecidos associados. Tipos de fibras musculares. Alterações musculares pós-abate: perda da proteção contra a invasão microbiana, de PH muscular, rigor mortis e resolução do rigor mortis (maturação). Deterioração da carne. Processamento tecnológico da carne: produtos cárneos, definições e classificação. Carnes curadas: processo de cura e salga. Principais aditivos e ingredientes empregados em produtos cárneos. Processo de marinação. Processo de maturação. Processo de defumação.	
<b>Bibliografia:</b> GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Ciência e Qualidade da Carne. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013.  PARDI, M. F.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Volume I. Editora UFG. 1993.  PARDI, M. F.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Volume II. 2 edição. Editora UFG. 2007.  PRATA, L. F.; FUKUDA, R. T. Fundamentos de higiene e inspeção de carnes. Jaboticabal: Funep, 2001.	

<b>Disciplina:</b> Processos de Abate de Bovinos, Suínos e Frangos	<b>Carga Horária:</b> 06 horas
<b>Ementa:</b> Classificação dos estabelecimentos de carnes e produtos cárneos. Matadouros e sua utilidade pública. Operações de abate de bovinos, suínos e frangos.	
<b>Bibliografia:</b> GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2006.  PRATA, L. F.; FUKUDA, R. T. Fundamentos de higiene e inspeção de carnes. Jaboticabal: Funep, 2001.	

<b>Disciplina:</b> Práticas em serviços de açougue	<b>Carga Horária:</b> 70 horas
<b>Ementa:</b> Ferramentas e acessórios básicos. Aparelhos e equipamentos de um açougue. Conservação, armazenamento e refrigeração das carnes. Desossa, características e detalhes dos cortes de bovinos, suínos e frangos. Aproveitamento culinário adequado para cada tipo de corte, especialmente os corte de segunda. Produção de carnes marinadas. Produção de carnes maturadas. Produção de linguiças. Produção de defumados.	
<b>Bibliografia:</b> GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2006.  PARDI, M. F.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H.S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. Volume II. 2 edição. Editora UFG. 2007.  CURSO de açougueiro. Disponível em: <a href="http://www.acrisoft.com.br/acougue">http://www.acrisoft.com.br/acougue</a> . Acessado em: 1 de julho de 2013.	



<b>Disciplina:</b> Gestão de estabelecimento comercial	<b>Carga Horária:</b> 14 horas
<b>Ementa:</b> Atitude sustentável, ética e cidadã. A importância do autoconhecimento, do marketing pessoal e da rede de relações para o desenvolvimento pessoal e profissional. Empreendedorismo: atitude empreendedora, principais características do empreendedor e formas de empreender. Postura ética nas relações de trabalho. Desenvolvimento pessoal e profissional: planejamento de metas, avaliação e formação continuada. Treinamento especializado para atendimento ao cliente.	
<b>Bibliografia:</b> BRYAN, Roberts; BERG, Natalie. Walmart: a estratégia vencedora do gigante do varejo mundial. Campus, 2012. ISBN: 9788535262216.  GRAZZIONTI, Gilson. Varejo lucrativo: como sobreviver em um mercado onde nada é estático. Saraiva, 2009. ISBN: 9788502083905.  Programa para Açougue e Frios 6.0: Disponível em: <a href="http://www.superdownloads.com.br/download/119/programa-de-acougues-frios-conveniencias/">http://www.superdownloads.com.br/download/119/programa-de-acougues-frios-conveniencias/</a>	

## 12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS

Como metodologia de ensino entende-se o conjunto de ações docentes pelas quais se organizam e desenvolvem as atividades didático-pedagógicas, com vistas a promover o desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionadas a determinadas bases tecnológicas, científicas e instrumentais.

Tendo-se como foco principal a aprendizagem dos discentes, serão adotados tantos quantos instrumentos e técnicas forem necessários. Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:

- Envolver os alunos na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;
- Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo os alunos e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- Respeitar a cultura específica dos discentes, referente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;
- Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de competências e habilidades referidas a mais de uma disciplina, exigindo, assim, trabalho integrado dos professores, uma vez que cada um é responsável pela formação integral do aluno;
- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em

função da melhoria no processo de aprendizagem.

Nota-se uma variedade de técnicas, instrumentos e métodos de ensino a nossa disposição. Esse ecletismo é resultado das diversas teorias pedagógicas adotadas ao longo dos tempos. Diante dessa diversidade, os docentes deverão privilegiar metodologias de ensino que reconheçam o professor como mediador do processo de ensino.

Salienta-se a necessidade dos docentes estarem permanentemente atentos ao comportamento; concentração; atenção; participação e expressões faciais dos alunos, uma vez que estes são excelentes parâmetros do processo educacional.

### 13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem ultrapassa a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos. Para tanto, a avaliação deve se centrar tanto no processo como no produto.

Quando realizada durante o processo ela tem por objetivo informar ao professor e ao aluno os avanços, as dificuldades e possibilitar a ambos a reflexão sobre a eficiência do processo educativo, possibilitando os ajustes necessários para o alcance dos melhores resultados. Durante o processo educativo é conveniente que o professor esteja atento à participação efetiva do aluno através da observação da assiduidade, pontualidade, envolvimento nos trabalhos e discussões.

No produto, várias formas de avaliação poderão se somar, tais como trabalhos individuais e/ou em grupo; testes escritos e/ou orais; demonstração de técnicas em laboratório; dramatização; apresentação de trabalhos; portfólios; seminários; resenhas; autoavaliação, entre outros. Todos estes instrumentos são bons indicadores da aquisição de conhecimentos e do desenvolvimento de habilidades e competências. Ressalta-se a importância de se expor e discutir os mesmos com os alunos no início de cada módulo

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas teóricas, práticas e aos trabalhos escolares. A mesma será registrada diariamente pelo professor, no Diário de Classe, por meio de chamada ou lista de presença.

O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas.

A avaliação docente será feita, pelos alunos, por meio do preenchimento de formulário próprio ao final de cada módulo e autoavaliação.

### 14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO

O aluno será considerado apto a qualificação e certificação desde que tenha aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

## 15. INFRAESTRUTURA

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: sala de aula com carteiras individuais para cada aluno, biblioteca, data show e banheiro masculino e feminino.

A biblioteca deverá estar equipada com o acervo bibliográfico necessário para a formação integral e específica do aluno e contemplando materiais necessários para a prática dos componentes curriculares.

Estabelecimento de matadouro de animais para práticas relacionadas ao abate.

Estabelecimento açougue com ferramentas e equipamentos para as práticas de serviços/atividades desenvolvidas em açougue.

## 16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE

O IFMG, meio do Programa de Assistência Estudantil, irá conceder, gratuitamente aos alunos: uniforme, material escolar, seguro escolar, auxílio financeiro para transporte e lanche, com a finalidade de melhorar o desempenho acadêmico e minimizar a evasão.

Visando ainda garantir a permanência e o êxito escolar, aos alunos que apresentarem dificuldade de aprendizagem será disponibilizado, pelos professores, apoio pedagógico.

Incentivar-se-á a montagem de grupos de estudos a fim de minimizar as dificuldades individuais encontradas no decorrer do processo de aprendizagem.

Caberá ao professor de cada componente curricular informar, ao serviço pedagógico, a relação de alunos infrequentes. Esses dados contribuirão para que essa equipe trace estratégias preventivas e de reintegração dos ausentes.

Vale ressaltar que durante todo o curso, os alunos serão motivados a prosseguir seus estudos por meio dos demais cursos ofertados pelo IFMG.

## 17. CERTIFICAÇÃO

Após conclusão do curso o estudante receberá o Certificado de Qualificação Profissional em Açougueiro do Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, Carga Horária: 160 horas.

## 18. BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia Pronatec de Cursos Fic**. Brasília, DF, 2012. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/fic/>

\_\_\_\_\_. Congresso Nacional. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 253, 30 de dezembro de 2008.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro. Inovações e Projeto Político-Pedagógico: uma relação regulatória ou emancipatória? **Caderno Cedes**, Campinas, v. 23, n. 61, p. 267-281, dezembro de 2003.