



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
MINAS GERAIS

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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO PREPARADOR DE DOCES E CONSERVAS

Belo Horizonte

31 de outubro 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. DIFENCIAIS DO CURSO	5
9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO	6
10. MATRIZ CURRICULAR	6
11. EMENTÁRIO	6
12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS	10
13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	11
14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO	12
15. INFRAESTRUTURA	12
16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE.....	13
17. CERTIFICAÇÃO.....	14
18. BIBLIOGRAFIA	14

**PROJETO PEDAGÓGICO
PREPARADOR DE DOCES E CONSERVAS**

1 – IDENTIFICAÇÃO

Dados da Instituição: 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	

Nome do Reitor: 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	

Proponente: 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

Nome do curso: Curso de formação inicial e continuada em PREPARADOR DE DOCES E CONSERVAS
Eixo tecnológico: Produção Alimentícia
Carga horária: 200 horas
Escolaridade mínima: Ensino Fundamental I Incompleto
Classificação: (X) Formação inicial (X) Formação continuada
Número de vagas por turma: 20 a 40 (de acordo com a demanda)

Frequência da oferta do curso: de acordo com a demanda

Periodicidade das aulas: 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 de Preparador de Doces e Conservas.

4. OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral:

Implantar e executar o Curso de Preparador de Doces e Conservas, disponibilizando ao mercado de trabalho um profissional adequado à realidade do desenvolvimento tecnológico, e inserido no contexto social e humano, capaz de atuar em um mercado de trabalho globalizado, que seja possuidor de um pensamento sistêmico, mas, aberto, criativo, e intuitivo, capaz de adaptar-se a mudanças sociais e tecnológicas.

Objetivos específicos:

- Propiciar aos participantes os conhecimentos necessários para realizar processos de preparação de doces, conservas, compotas de frutas regionais e comerciais, visando o aproveitamento da produção da agricultura família, agregação de valor e comercialização do produto.

5. PÚBLICO-ALVO

O curso de Preparador de Doces e Conservas, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham o Ensino Fundamental I Incompleto.

Respeitada a escolaridade mínima, o curso atenderá prioritariamente:

I - estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos;

II - trabalhadores, inclusive agricultores familiares, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores;

III - beneficiários titulares e dependentes dos programas federais de transferência de renda entre outros que atenderem a critérios especificados no âmbito do Plano Brasil sem Miséria;

IV - pessoas com deficiência;

V - povos indígenas, comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais;

VI - adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas;

VII - públicos prioritários dos programas do governo federal que se associem à Bolsa-Formação; e

VIII - estudantes que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

Observações:

1^a) Consideram-se trabalhadores os empregados, trabalhadores domésticos, trabalhadores não remunerados, trabalhadores por conta-própria, trabalhadores na construção para o próprio uso ou para o próprio consumo, de acordo com classificação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), independentemente de exercerem ou não ocupação remunerada, ou de estarem ou não ocupados.

2^a) Os beneficiários (público-alvo) citados acima caracterizam-se como prioritários, mas não exclusivos, podendo as vagas que permanecerem disponíveis serem ocupadas por outros públicos.

3^a) As pessoas com deficiência terão direito a atendimento preferencial em relação as demais.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional formado no curso de Preparador de Doces e Conservas será capaz de produzir doces e conservas, utilizando padrões compatíveis com o mercado de trabalho. Terá competências para reconhecer-se como profissional da preparação de doces e conservas, considerando possibilidades e requisitos de atuação no mundo corporativo, e mantendo atitude ética e sustentável que promova condições de desenvolvimento profissional.

7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

Os profissionais poderão atuar nos promissores mercados de produção alimentícia, trabalhando de forma individual ou cooperativa na produção e venda em mercados locais e regionais de doces e conservas.

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 Preparador de Doces e Conservas, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental I Incompleto.

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

10. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Preparador de Doces e Conservas, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 200 horas.

A hora aula do curso é definida como tendo 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 as ementas.

Ord.	Componentes Curriculares	Carga Horária Total (hora relógio)
1.	Orientação profissional e cidadania	20h
2.	Saúde e Segurança do Trabalho	20h
3.	Boas práticas de fabricação	30h
4.	Técnicas de colheita e pós-colheita de frutas e hortaliças	30h
5.	Controle da qualidade no processamento de doces e conservas	20h
6.	Tecnologia de preparação e elaboração de doces em massa	30h
7.	Tecnologia de preparo e elaboração de conservas	30h
8.	Legislação e Gestão da Agroindústria Familiar	20h
CARGA HORÁRIA TOTAL		200h

11. EMENTÁRIO

Disciplina: Orientação profissional e cidadania	Carga horária: 20h
Ementa: Apresentação e conteúdo do curso Preparador de Doces e Conservas e suas perspectivas profissionais; inserção no mercado de trabalho, emprego formal, a importância da qualificação profissional e empreendedorismo individual; a importância da sustentabilidade; Inteligência	

Emocional: como utilizá-la na vida profissional e pessoal; compreensão do multiculturalismo: reconhecimento das diferenças e individualidades; Ética: conceitos, importância para as relações familiares e profissionais.

Bibliografia:

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**. São Paulo: Boitempo, 2000.

BOCK, Sílvio Duarte. **Orientação profissional: a abordagem sócio-histórica**. São Paulo: Cortez, 2002.

GERBER, M. E. **Empreender fazendo a diferença**. São Paulo: Fundamento Educacional, 2004.

GOLEMAN, Daniel. **Inteligência emocional** – a teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente. Rio de Janeiro: Objetiva, 1995.

KUPSTAS, Marcia. **Trabalho em debate**. São Paulo: Ed. Moderna, 1997.

MOURA, Cynthia Borges de. **Orientação profissional sob o enfoque da análise do comportamento**. Campinas, SP: Alínea, 2004.

WEIL PIERRE. **Relações Humanas na Família no Trabalho**. Ed. 54. Petrópolis: Vozes, 2008.

Disciplina: Saúde e Segurança do Trabalho

Carga horária: 20h

Ementa:

Proporcionar uma visão global do mundo do trabalho, com ênfase nos aspectos que dizem respeito à saúde do ambiente do trabalho, a preservação do meio ambiente e legislação. A análise dos riscos das atividades laborais e suas conseqüências para a saúde do trabalhador. Estudos dos conceitos, causas e efeitos dos acidentes do trabalho. Os riscos no local de trabalho e a importância da informação e conscientização na prevenção de acidentes, doenças ocupacionais e danos ao meio ambiente.

Bibliografia:

BRASIL Ministério da Saúde. Secretária de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. **O Trabalho do Agente comunitário de Saúde** (il. Serie comunicação e educação em saúde). Brasília. 2009. 84 p. FILHO, A. N.; FILHO, B. **Segurança do trabalho & Gestão ambiental**. Ed. LTC 3ª ed.

OLIVEIRA, C. A. D. **Segurança e Medicina do Trabalho**. Yendis, 2009.

SANTOS, A. M. A. et al. **Introdução à higiene ocupacional**. Fundacentro, 2004.

Disciplina: Boas práticas de fabricação

Carga horária: 30h

Ementa:

Introdução às boas Práticas de Fabricação — Definições. Legislação e Boas Práticas de Fabricação. Manual de Boas Práticas. Contaminantes Alimentares. Doenças Transmitidas por Alimentos — DTA. A saúde dos Colaboradores. Características das Instalações e Edificações.

Qualidade da Água para a Produção de Alimentos. Manejo de Resíduos. Controle de Pragas. Higienização e Sanitização de Ambientes, Equipamentos e Utensílios. Transporte, Recebimento, Armazenamento, Produção e Exposição de Alimentos. Aferição e Calibração de Equipamentos. Procedimento Operacional Padrão (POP). Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO/SSOPs). Implantação das Boas Práticas. Ferramentas de Avaliação das BPF.

Bibliografia:

ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1996.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa nº 368, de 04/09/1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e das boas práticas defabricação nos estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília: Ministério da Agricultura, 1997.

BRASIL Ministério da Saúde. Portaria 1.469 de 29 de dezembro de 2000. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativas ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, n. 14, 19 jan. 2001. Disponível em <<http://www.saude.gov.br>>. Acesso em: 14 set. 2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Resolução DIPOA/SDA nº 10, de 22/05/2003. Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) nos estabelecimentos de Leite e Derivados. **Diário Oficial da União**, Brasília: Ministério da Agricultura, seção 1, pág. 4 e 5, 28 maio 2003a.

Disciplina: Técnicas de Colheita e pós-colheita de frutas e hortaliças

Carga horária: 30h

Ementa:

Principais etapas e perigos associados ao manuseio de colheita e pós-colheita de frutas e hortaliças. Colheita e transporte do produto colhido. Recepção e lavagem das frutas e hortaliças. Seleção e classificação. Resfriamento rápido. Embalagens. Armazenamento refrigerado. Limpeza e sanificação de equipamentos e superfícies. Prevenção de contaminação cruzada. Saúde e higiene dos trabalhadores.

Bibliografia:

CEAGESP. **Diga não ao desperdício**. Disponível em: < <http://www.ceagesp.com.br> >. Acesso em: 15 jul. 2002.

FERREIRA, M. D.; NETTO, L. H. Avaliação de processos nas linhas de beneficiamento e classificação de batatas. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 25, n. 2, p. 279-285, 2007.

MORETTI, C. L.; ARAUJO, A. L.; TEIXEIRA, J. M. A.; MAROUELLI, W. A.; SILVA, W. L. C. Monitoramento em tempo real das condições de transportes de melões (*Cucumis melo* L.) "Golden Pride". In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 42., 2002, Uberlândia, MG. **Anais do 42 Congresso Brasileiro de Olericultura**. Brasília - DF: Sociedade de Olericultura do Brasil, 2002. v. 1.

Disciplina: Controle da qualidade no processamento de doces e conservas

Carga horária: 20h

<p>Ementa:</p> <p>Operações básicas de processamento de doces e conservas. Higiene e pausterização no processamento de doces e conservas.</p>
<p>Bibliografia:</p> <p>ARGANDOÑA, E. J. S.; TEIXEIRA, A. M.; FORLIN, D.; ALMEIDA, F.; ESTECHE, L. M.; GONZALES, S. L.; GOMES, S.; OLIVEIRA, T. C. Boas práticas de fabricação para micro e pequenas empresas de panificação. UNICENTRO, Guarapuava, 2005.</p> <p>SECCO, M. A. A; SENAICIC/CETSAM. Boas práticas de fabricação de alimentos, fábrica do agricultor. SENAI, 2000.</p> <p>SENAR. Conservas caseiras de frutas e hortaliças: Manual do trabalhador/ Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. SENAR, Curitiba, 1994.</p>

<p>Disciplina: Tecnologia de preparação e elaboração de doces em massa</p>	<p>Carga horária: 30h</p>
<p>Ementa:</p> <p>Processamento de Doces em Massa. Descascamento / Corte. Obtenção da polpa. Formulação. Concentração. Determinação do ponto final de cozimento. Enchimento. Resfriamento. Fechamento da embalagem. Rotulagem. Armazenamento.</p>	
<p>Bibliografia:</p> <p>AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Aprova o “Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis”. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 23set. 2005.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil. Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997.</p> <p>SILVA, F. T. Manual de produção artesanal de doces em massa. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. 15 p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos, 18).</p> <p>TORREZAN, R. Recomendações técnicas para a produção de doces em massa em escala industrial. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos. 2002. 26 p. (Embrapa Agroindústria de Alimentos. Documentos, 48)</p>	

<p>Disciplina: Tecnologia de preparo e elaboração de conservas</p>	<p>Carga horária: 30h</p>
<p>Ementa:</p> <p>Processamento de Compotas. Descascamento. Corte. Preparo da calda. Acondicionamento. Exaustão. Fechamento e tratamento térmico. Resfriamento. Rotulagem. Armazenamento</p>	
<p>Bibliografia:</p>	

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Aprova o “Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis”. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23set. 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997.

SILVA, F. T. **Manual de produção artesanal de frutas em calda**. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. 15 p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos, 17).

TORREZAN, R. Processo de produção. In: **INICIANDO um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geléias e doces**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica: Sebrae, 2003. 162 p. (Série Agronegócios). pt. 1, p. 11-84.

Disciplina: Legislação e Gestão da Agroindústria Familiar

Carga horária: 20h

Ementa:

Legislação aplicada ao estabelecimento e funcionamento da agroindústria familiar. Gestão administrativa e ambiental da agroindústria familiar.

Bibliografia:

ANDRADE, J. G. **Introdução em Administração Rural**. Lavras: ESAL/FAEP, 1990. 56p.

LIMA, A.J.P. **Natureza da prática administrativa na produção familiar: um estudo na comunidade de santana, município de Tapejara (RS)**. Lavras: ESAL, 1992. 124p. (Dissertação de Mestrado em Administração Rural).

MENASCHE, R.; ESCHER, M. S. **Gênero e Agricultura Familiar: cotidiano de vida e trabalho na produção de leite**. Curitiba: DESER. 1996. 105p.

MOTTA, P.R. **Gestão contemporânea: a crítica e a arte de ser dirigente**. 6ª ed. Rio de Janeiro: RECORD, 1995. 256P.

PAULILO, M.I.S. **Produtor e Agroindústria: consensos e dissensos**. Florianópolis: Ed. da UFSC, Secretaria de Estado da Cultura e do Esporte, 1990. 184p.

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. Ao final do curso é indispensável a entrega de um portfólio.

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.

Equipamentos e material necessários para o curso:

O espaço físico de funcionamento do curso será uma cozinha para as aulas práticas. Sua estrutura deverá contar com equipamentos com no mínimo:

- EPI – Equipamentos e proteção individual
- Frutas
- Balança
- Peneira de Limpeza
- Açúcar cristal
- Bacias plásticas de tamanhos diversos
- Balança de cozinha
- Balde plástico com tampas (5 litros)
- Caixinhas de madeira
- Colheres grandes de inox
- Colheres ou pás de inox (grandes e médias)
- Conchas
- Condimentos
- Medidor
- Detergente biodegradável
- Escovas pequenas
- Escumadeiras
- Esponjas

- Espregedor de frutas
- Etiquetas
- Facas inox (grandes e pequenas)
- Filme de PVC
- Fogão
- Fôrmas grandes
- Forno
- Hipoclorito de sódio
- Hortaliças
- Liquidificador
- Máquina de moer
- Panelas (pequenas, médias e grandes)
- Panos de limpeza
- Papel celofane branco
- Peneiras de náilon
- Potes plásticos com tampa (tamanhos diversos).
- Bandejas de isopor
- Ralador de inox
- Rolhas ou tampas metálicas
- Sal de cozinha
- Tábuas de cortar
- Talheres inox
- Tecido fino de tipo musseline ou “volta ao mundo”
- Tule ou tela de náilon
- Vidro com tampas para conservas
- Vidros com tampas para geleias
- Vinagre

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

O IFMG, por 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 em Preparador de Doces e Conservas do eixo tecnológico Produção Alimentícia, Carga Horária: 200 horas.

18. BIBLIOGRAFIA

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Aprova o “Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis”. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23set. 2005.

ALMEIDA, Fernando José de, FONSECA JÚNIOR, Fernando Moraes. **Projetos e ambientes inovadores**. Brasília: MEC / SEED, 2000.

ANDRADE, J. G. **Introdução em Administração Rural**. Lavras: ESAL/FAEP, 1990. 56p.

ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1996.

ANDRADE, Patrícia Carlos de. **Oriente-se: guia de profissões e mercado de trabalho**. Rio de Janeiro: Oriente-se, 2000.

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho**. São Paulo: Boitempo, 2000.

ARGANDOÑA, E. J. S.; TEIXEIRA, A. M.; FORLIN, D.; ALMEIDA, F.; ESTECHE, L. M.; GONZALES, S. L.; GOMES, S.; OLIVEIRA, T. C. **Boas práticas de fabricação para micro e pequenas empresas de panificação**. UNICENTRO, 1997.

BOCK, Sílvio Duarte. **Orientação profissional: a abordagem sócio-histórica**. São Paulo: Cortez, 2002.

BRASIL Ministério da Saúde. Portaria 1.469 de 29 de dezembro de 2000. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativas ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, n. 14, 19 jan. 2001. Disponível em <<http://www.saude.gov.br>>. Acesso em: 14 set. 2006.

BRASIL Ministério da Saúde. Secretária de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. **O Trabalho do Agente comunitário de Saúde** (il. Serie comunicação e educação em saúde). Brasília. 2009. 84 p. FILHO, A. N.; FILHO, B. Segurança do trabalho & Gestão ambiental. Ed. LTC 3ª ed.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa nº 368, de 04/09/1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e das boas práticas defabricação nos estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília: Ministério da Agricultura, 1997.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Resolução DIPOA/SDA nº 10, de 22/05/2003. Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) nos estabelecimentos de Leite e Derivados. **Diário Oficial da União**, Brasília: Ministério da Agricultura, seção 1, pág. 4 e 5, 28

maio 2003a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. CEAGESP. **Diga não ao desperdício**. Disponível em: < <http://www.ceagesp.com.br> >. Acesso em: 15 jul. 2002.

FERREIRA, M. D.; NETTO, L. H. Avaliação de processos nas linhas de beneficiamento e classificação de batatas. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 25, n. 2, p. 279-285, 2007.

GERBER, M. E. **Empreender fazendo a diferença**. São Paulo: Fundamento Educacional, 2004.

GOLEMAN, Daniel. **Inteligência emocional** – a teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente. Rio de Janeiro: Objetiva, 1995.

KUPSTAS, Marcia. **Trabalho em debate**. São Paulo: Ed. Moderna, 1997.

LIMA, A.J.P. **Natureza da prática administrativa na produção familiar: um estudo na comunidade de santana, município de Tapejara (RS)**. Lavras: ESAL, 1992. 124p. (Dissertação de Mestrado em Administração Rural).

MORETTI, C. L.; ARAUJO, A. L.; TEIXEIRA, J. M. A.; MAROUELLI, W. A.; SILVA, W. L. C. Monitoramento em tempo real das condições de transportes de melões (*Cucumis melo* L.) "Golden Pride". In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 42., 2002, Uberlândia, MG. **Anais do 42 Congresso Brasileiro de Olericultura**. Brasília - DF: Sociedade de Olericultura do Brasil, 2002. v. 1.

MOTTA, P.R. **Gestão contemporânea: a crítica e a arte de ser dirigente**. 6ª ed. Rio de Janeiro: RECORD, 1995. 256P.

MOURA, Cynthia Borges de. **Orientação profissional sob o enfoque da análise do comportamento**. Campinas, SP: Alínea, 2004.

Normas ABNT. Disponível em: <http://www.trabalhosabnt.com/regras-normas-abnt-formatacao>. Acesso em 30 de maio de 2013.

OLIVEIRA, C. A. D. **Segurança e Medicina do Trabalho**. Yendis, 2009.

PAULILO, M.I.S. **Produtor e Agroindústria: consensos e dissensos**. Florianópolis: Ed. da UFSC, **produção de leite**. Curitiba: DESER. 1996. 105p.

SANTOS, A. M. A. et al. **Introdução à higiene ocupacional**. Fundacentro, 2004.

SECCO, M. A. A; SENAICIC/CETSAM. **Boas práticas de fabricação de alimentos, fábrica do agricultor**. SENAI, 2000.

SENAR. **Conservas caseiras de frutas e hortaliças**: Manual do trabalhador/ Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. SENAR, Curitiba, 1994.

SILVA, F. T. **Manual de produção artesanal de doces em massa**. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. 15 p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos, 18).

TORREZAN, R. **Recomendações técnicas para a produção de doces em massa em escala industrial**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos. 2002. 26 p. (Embrapa Agroindústria de Alimentos. Documentos, 48).

WEIL PIERRE. **Relações Humanas na Família no Trabalho**. Ed. 54. Petrópolis: Vozes, 2008.