



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE  
Av. Engenheiro Gentil Tavares da Mota, 1166 - Bairro Getúlio Vargas - CEP 49055-260  
Fone: (79) 3711 3158 – Site: www.ifs.edu.br – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

**RESOLUÇÃO nº 08/2012/CS**

*Aprova Ad Referendum o Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar e autoriza a criação no âmbito desse Instituto Federal e o funcionamento multicampi, em atendimento ao Programa Profucionário.*

**O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o Art. 9º do Estatuto do IFS,

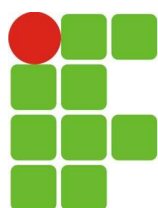
**RESOLVE:**

I - **APROVAR** Ad Referendum o Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar na forma subsequente, na modalidade à distância, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe, de oferta multicampi, em atendimento ao Programa Profucionário.

II - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Aracaju, 01 de março de 2012.

**Ailton Ribeiro de Oliveira**  
Presidente



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SERGIPE

*Projeto Pedagógico de Curso*

*Técnico de Nível Médio em*

***ALIMENTAÇÃO ESCOLAR***

***na forma subsequente,***

***na modalidade a distância***

## PROGRAMA PROFUNSIONÁRIO

**PROJETO APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR**

**RESOLUÇÃO Nº 08/2012/CS**

**2012**

CNPJ: 10.728.444/0007-97

Razão Social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Nome Fantasia: IFS

Esfera Administrativa: FEDERAL

Endereço: Av. Engº. Gentil Tavares da Motta, 1166, Getúlio Vargas, CEP: 49.055-260

Cidade: Aracaju-SE

Telefone: (79) 3711-3100 – FAX: (79) 3711-3155

E-mail: [proen@ifs.edu.br](mailto:proen@ifs.edu.br)/[gabinete.reitoria@ifs.edu.br](mailto:gabinete.reitoria@ifs.edu.br)

Site: [www.ifs.edu.br](http://www.ifs.edu.br)

#### CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - SUBSEQUENTE

1. Eixo Tecnológico: Apoio Educacional
2. Carga Horária: 1.250 horas
3. Regime: Semestral
4. Duração: 1 ano e 8 meses
5. Modalidade: Subsequente
6. Forma de Oferta: a distância
7. Tipo de Matrícula: modular
8. Regime Escolar: semestral
9. Local de oferta: IFS Aracaju

**Ailton Ribeiro de Oliveira**  
REITOR

## SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>4</b>
<b>1. JUSTIFICATIVA</b>	<b>6</b>
<b>2. OBJETIVOS</b>	<b>9</b>
<b>3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO</b>	<b>10</b>
<b>4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO</b>	<b>11</b>
<b>5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO</b>	<b>13</b>
5.1. ESTRUTURA CURRICULAR	13
5.2. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA (PPS)	ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.
5.3. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS	177
5.4. INDICADORES METODOLÓGICOS	177
<b>6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</b>	<b>19</b>
<b>7. ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO CURSO</b>	<b>211</b>
<b>8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</b>	<b>222</b>
<b>9. BIBLIOTECA</b>	<b>233</b>
<b>10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO</b>	<b>233</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>25</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>28</b>

## APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar, na modalidade a distância, no modelo intitulado presencial virtual, numa perspectiva de educação interativa, significativa e flexível, pertencente ao eixo tecnológico Apoio Educacional do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Este projeto se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe. 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 nº 1.547, de 24 de outubro de 2011.

Configura-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa, numa perspectiva progressista e transformadora, nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na LDB n. 9.394/96 e atualizada pela Lei n. 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 Político-Pedagógico, traduzidas nos objetivos desta Instituição e na compreensão da educação como uma prática social transformadora, as quais se materializam na função social do IFS 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. Embora não articulada com o ensino médio, em sua forma de desenvolvimento curricular, os cursos técnicos do IFS estão estruturados 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.

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 constitui em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (Frigotto, Ciavatta e Ramos, 2005).

Este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos 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 e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos nessa práxis pedagógica.

## 1. 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. Consequentemente, 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 n. 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 das capitais.

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 Educação Profissional e Tecnológica - 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 IFS ampliou sua atuação em diferentes municípios do estado de Sergipe, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais e as condições pedagógicas institucional.

No âmbito do Estado de Sergipe, a oferta do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar, na forma subsequente ou concomitante, na modalidade a distância, integrante 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.

Apesar de a educação escolar no Brasil ter ampliado o número de matrículas de alunos na educação básica nas últimas décadas, a Educação de Jovens e Adultos (EJA) ainda enfrenta grandes desafios, principalmente na educação profissional. Nesse sentido, os sistemas de ensino enfrentam outros desafios, como: o gerenciamento da infraestrutura das escolas e da adequação curricular, de acordo com as novas necessidades da clientela; 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 eficiente e comprometido com as atividades fins 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 PROFUNCIONÁRIO com o objetivo de contemplar esse grupo de trabalhadores com um programa de formação continuada.

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 PROFUNCIONÁRIO 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 PROFUNCIONÁRIO 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 n. 1.547, de 24 de outubro de 2011, passando a responsabilidade da Secretaria de Educação Básica para a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), cuja execução do Programa PROFUNCIONÁRIO passa a ser assumida pelos Institutos Federais.

### 1.1 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 n. 9.394/96, no Decreto n. 5.154/04, nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação profissional técnica de nível médio, bem como nas Orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Portanto, faz-se necessário destacar

- a) o Parecer CEB/CNE n. 15/98 e a Resolução CEB/CNE n. 03/98 sobre as Diretrizes Curriculares para o Ensino Médio;
- b) o Parecer CEB/CNE n. 01/99 e a Resolução CEB/CNE n. 02/99 sobre as Diretrizes Curriculares para o Curso Normal de Nível Médio;
- c) o Parecer CEB/CNE n. 11/00 e a Resolução CEB/CNE n. 01/00 sobre as Diretrizes Curriculares para a Educação de Jovens e Adultos;
- d) o Parecer CEB/CNE n. 36/04 que propõe reformulação da Resolução CEB/CNE n. 01/00 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos;
- e) o Parecer CEB/CNE 16/99 e a Resolução CEB/CNE n. 04/99 sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação profissional de Nível Técnico;
- f) o Parecer CEB/CNE n. 41/02 sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação a Distância na Educação de Jovens e Adultos e para a etapa da educação básica no Ensino Médio;
- g) o Parecer CEB/CNE n. 35/03 e a Resolução CEB/CNE n. 01/04 sobre a organização e realização de estágio de alunos do ensino médio e da educação profissional;
- h) o Parecer CEB/CNE n. 16/05 que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a área profissional de serviços de Apoio Escolar;
- i) a Resolução CEB/CEE n. 375/2008 que trata da Autorização do Funcionamento do programa Profucionário no âmbito do Estado de SE;

- j) a Resolução CNE/CEB n.03/2008 que dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos de nível médio;
- k) o Decreto n. 7.415 de 30 de dezembro de 2010 que institui a Política Nacional de Formação dos Profissionais de Educação Básica, dispõe sobre o Programa de Formação Inicial em Serviços dos Profissionais de Educação Básica dos Sistemas de Ensino Público — PROFUNCIÓNÁRIO; e
- l) a Portaria n. 1.547, de 24 de outubro de 2011 que altera dispositivos da Portaria n. 25, de 31 de maio de 2007.

Nessa perspectiva, o IFS propõe-se a oferecer o Curso Técnico de Nível Médio 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.

## **2. OBJETIVOS**

Os objetivos gerais constituem-se em

- promover a formação profissional técnica de nível médio, a distância, 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 educação, valorizando o seu papel como profissional da educação por meio da qualificação e melhoria da sua prática

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- formar profissionais capazes de realizar ações vinculadas ao desenvolvimento da alimentação escolar com base no entendimento das políticas e planejamentos vinculados a este campo de atuação;
- 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;
- possibilitar reflexões acerca dos fundamentos científico-tecnológicos da formação técnica, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do saber.

### 3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico Subsequente 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, podendo ser oferecido concomitante ao ensino médio, de acordo com a Portaria n. 1.547/2011;
- estar em efetivo exercício da função nas escolas das redes estadual ou municipal.



Figura 1 – Requisitos e formas de acesso ao curso.

#### 4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

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

Esse profissional deverá demonstrar as capacidades de:

- preparar cardápios escolares de alto valor nutritivo, baixo custo, preparo rápido e sabor regionalizado e sazonal;
- dominar os principais conhecimentos da profissão, integrando os conhecimentos científicos e tecnológicos transmitidos e produzidos, além de ressignificar a sua experiência profissional;
- conhecer na teoria e na prática os valores nutricionais dos alimentos, à luz dos aportes da química e da biologia, bem como a oferta regional de nutrientes de origem animal, vegetal e mineral em suas variações culinárias;
- conhecer os fundamentos e as práticas da educação alimentar nas diferentes fases da vida humana, assim como nas situações familiar, pessoal e escolar;
- diagnosticar na escola casos de subnutrição, obesidade e outros estados que exigem processo de reeducação alimentar;
- ter conhecimento crítico dos desvios na oferta de alimentos, principalmente em suas versões industriais, e nos superfaturamentos;
- 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;
- conhecer o mercado local de oferta de alimentos industriais, semielaborados e in-natura; e ser capaz de efetuar compras dos insumos para a preparação semanal da merenda na escola;
- ter conhecimento teórico e prático do manejo de hortas domiciliares e escolares, como suporte parcial dos insumos da merenda escolar;
- dominar as técnicas de relações humanas com crianças, adolescentes e adultos, no sentido de acompanhá-los em sua educação alimentar, inclusive no consumo das refeições e alimentos escolares;
- dominar os princípios e práticas da organização de uma cantina e cozinha escolar, como também o funcionamento e reparo dos seus equipamentos;

- conhecer os princípios e as técnicas de higiene e segurança do trabalho referentes à sua área de atuação na escola, incluindo práticas de conservação e armazenamento de alimentos e correto manejo do lixo;
- conhecer as políticas nacionais de abastecimento, de produção de alimentos e de alimentação escolar no contexto nacional;
- contribuir para a formação de hábitos saudáveis de alimentação e nutrição escolar;
- conhecer os princípios das dietas alimentares, a composição dos nutrientes e as quantidades adequadas para a merenda escolar na condição de alimentação diária e semanal de crianças, adolescentes, jovens e adultos;
- ter a habilidade para dialogar com os profissionais das diversas áreas da educação e esforçar-se para praticar a interdisciplinaridade na educação alimentar e na oferta de merenda escolar;
- compreender as estações do ano e interpretar a sua influência na produção de alimentos e carnes;
- comunicar-se com os estudantes antes e durante a oferta dos alimentos, conduzindo-os para saber decidir a quantidade adequada e a qualidade das suas escolhas;
- criar e manter hábitos saudáveis como educador da alimentação escolar e auxiliar a comunidade escolar e familiar a adquirir hábitos saudáveis;
- conhecer e utilizar as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e articulando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber;
- conhecer e aplicar normas de sustentabilidade ambiental, respeitando o meio ambiente e entendendo a sociedade como uma construção humana dotada de tempo, espaço e história;
- ter atitude ética no trabalho e no convívio social, compreender os processos de socialização humana em âmbito coletivo e perceber-se como agente social que intervêm na realidade;
- ter iniciativa, criatividade, autonomia, responsabilidade, saber trabalhar em equipe, exercer liderança e ter capacidade empreendedora;

- posicionar-se crítica e eticamente frente às inovações tecnológicas, avaliando seu impacto no desenvolvimento e na construção da sociedade.

## **5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

### **5.1. ESTRUTURA CURRICULAR**

A organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar, na modalidade a distância, com momentos presenciais, sendo 55% da carga horária a distância e 45% presencial, integrante do Programa PROFUNCIÓNÁRIO, observa as determinações legais presentes na Lei n. 9.394/96, alterada pela Lei n. 11.741/2008, nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

O projeto pedagógico prevê para o curso técnico a produção de 10 (dez) teleaulas com a duração de 35 minutos diários somados a uma décima primeira aula (11) destinada a revisão e avaliação da disciplina. Conforme estabelecido as teleaulas acontecerão no período matutino com início às 08h20min e término às 12h00min e no período da tarde com início às 14h20min e término às 18h00min. Por obedecer à metodologia de aulas geminadas, os estudantes assistirão a 06 teleaulas geminadas, ou seja, 03 disciplinas, com intervalo de 05 min entre cada teleaula para acontecer à troca de professor.

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 n. 03/2008, com base no Parecer CNE/CEB n. 11/2008 e instituído pela Portaria Ministerial n. 870/2008. 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 04 módulos, contemplando conhecimentos comuns ao Eixo Tecnológico Apoio Educacional, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

A estrutura curricular está organizada por módulos sequenciais, contando com uma carga-horária total de 1.250 horas, sendo 50 horas destinadas ao módulo introdutório: Fundamentos e Práticas da EAD, 300 horas destinadas ao módulo de Formação Pedagógica, 150 horas destinadas ao módulo de Formação Técnica Geral, 450 horas destinadas ao módulo Formação Específica e 300 horas destinadas à Prática Profissional Supervisionada (PPS).

Ressalta-se que, nessa nova fase do programa, está sendo inserida a disciplina Fundamentos e Práticas da EaD, objetivando a familiarização do estudante-funcionário ao uso de tecnologias e novas

ferramentas voltadas para a educação a distância, como a Plataforma MOODLE, que será utilizada para a realização do curso.

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.

A organização do curso está estruturada numa matriz curricular integrada, constituída por Módulos, com conhecimentos comuns ao Eixo Apoio Educacional, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, conforme segue o desenho curricular abaixo.

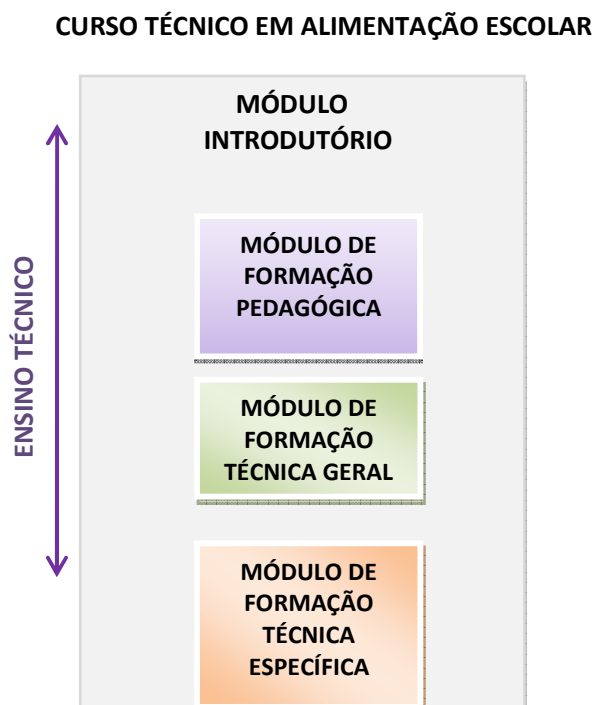


Figura 2 – Representação gráfica da organização curricular dos cursos técnicos subsequentes

O Quadro 1 descreve a matriz curricular do Curso e o Anexo I apresenta as ementas e os programas dos módulos.

Os módulos que compõem a matriz curricular deverão estar articulados entre si, fundamentados nos conceitos de interdisciplinaridade e de contextualização. Orientar-se-ão pelos perfis profissionais de conclusão estabelecidos no Projeto Pedagógico do Curso, ensejando a formação integrada que articula ciência, trabalho, cultura e tecnologia, assim como a aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos do eixo tecnológico e da habilitação específica, contribuindo para uma sólida formação técnico-humanística dos estudantes.

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso Técnico em Alimentação Escolar, na modalidade a distância

MÓDULOS	DISCIPLINAS	HORAS/AULA			
		TL	AI	AS	CHT
I- Introdutório	Fundamentos e Práticas da EAD	11	07	07	25
	Orientação da Prática Profissional I	11	07	07	25
<b>SUBTOTAL</b>		<b>22</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>50</b>
<b>TOTAL DO MÓDULO</b>		<b>50</b>			
II- Formação Pedagógica	Funcionários da Educação: cidadãos, profissionais, educadores e gestores.	22	14	14	50
	Educadores e Educandos: tempos históricos.	22	14	14	50
	Homem, Pensamento e Cultura: abordagem filosófica e antropológica.	22	14	14	50
	Relações Interpessoais: abordagem psicológica.	22	14	14	50
	Educação, Sociedade e Trabalho: abordagem sociológica.	22	14	14	50
	Gestão da Educação Escolar.	22	14	14	50
	<b>Prática Profissional</b>	<b>100</b>			
<b>SUB-TOTAL</b>		<b>132</b>	<b>84</b>	<b>84</b>	<b>300</b>
<b>TOTAL DO MÓDULO</b>		<b>400</b>			
III- Formação Geral	Informática Básica e Aplicada a Educação	22	14	14	50
	Produção textual na Educação Escolar	22	14	14	50
	Direito Administrativo e do Trabalhador	22	14	14	50
	<b>Prática Profissional</b>	<b>100</b>			
<b>SUB-TOTAL</b>		<b>66</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>150</b>
<b>TOTAL DO MÓDULO</b>		<b>250</b>			
IV- Formação Específica	Alimentação e Nutrição no Brasil	22	14	14	50
	Alimentação Saudável e Sustentável	22	14	14	50
	Políticas de Alimentação Escolar	22	14	14	50
	Produção e Industrialização de Alimentos	22	14	14	50
	Organização e Operação de Cozinhas Escolares	22	14	14	50
	Planejamento e Preparo de Alimento I	22	14	14	50
	Planejamento e Preparo de Alimento II	22	14	14	50
	Cardápios Saudáveis	22	14	14	50
	Orientação da Prática Profissional II	22	14	14	50
<b>Prática Profissional</b>	<b>100</b>				
<b>SUB-TOTAL</b>		<b>198</b>	<b>126</b>	<b>126</b>	<b>450</b>
<b>TOTAL DO MÓDULO</b>		<b>550</b>			
<b>Legenda:</b> TL – Teleconferência Interativa AI – Atividades Autoinstrutivas AS – Atividades Supervisionadas CHT – Carga Horária Total		<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO 1.250 horas</b>			

Dessa forma, todos os estudantes-funcionários que participarem do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar deverão realizar os estudos referente a todos os módulos: introdutório,



pedagógico, formação geral e específica, além de realizar a prática profissional para a integralização da carga-horária total do curso.

## **5.2 PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA (PPS)**

A prática profissional proposta rege-se pelos princípios da equidade (oportunidade igual a todos), flexibilidade (possibilidade de ser desenvolvida no próprio local de trabalho), aprendizado continuado (orientação em todo o período de seu desenvolvimento), superação da dicotomia entre teoria e prática (articulação da teoria com a prática profissional) e acompanhamento ao desenvolvimento do estudante.

De acordo com as Orientações Curriculares Nacionais, a prática profissional é compreendida como um componente curricular e se constitui em uma atividade articuladora entre o ensino, a pesquisa e a extensão, balizadora de uma formação integral de sujeitos para atuar no mundo em constantes mudanças e desafios. É estabelecida, portanto, como condição indispensável para obtenção do Diploma de Técnico de Nível Médio.

De acordo com as orientações advindas do Projeto-piloto do CEAD/UnB e com as necessidades legais a serem atendidas, a proposta pedagógica do PROFUNCIÁRIO visa contribuir para a “formação técnica e pedagógica do funcionário de escola colaborando para a construção da identidade profissional deste segmento, para a elevação do padrão de qualidade dos serviços prestados pela escola e para a democratização dela como espaço público”. (MEC/SEB, 2005, p. 18).

Dessa maneira, a Prática Profissional Supervisionada do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar será realizada em serviço, tomando como base a construção de planos de trabalho (plano de ação educativa) a ser elaborado pelo cursista, devendo ser iniciada junto com os estudos desde o primeiro módulo. As intervenções práticas previstas nos planos podem ser desenvolvidas no próprio local de trabalho do cursista ou em outras instituições de ensino, objetivando a integração entre teoria e prática, com base na interdisciplinaridade.

Compete ao coordenador de polo, ao tutor presencial e ao estudante a interação e articulação dos projetos com os sujeitos da escola de origem do estudante, bem como outras instituições de ensino adotadas para a realização das práticas.

O estudante-funcionário deverá colocar em prática o seu plano de trabalho por meio da vivência da ação educativa, que deverá resultar em relatórios parciais, sob o acompanhamento e supervisão do coordenador de polo e do tutor presencial, como forma de registrar as intervenções realizadas em sua própria prática, a partir dos conhecimentos adquiridos no curso e em articulação com as suas experiências profissionais. A elaboração dos relatórios parciais favorecerá a autoavaliação e a avaliação da aprendizagem e do processo de formação profissional em serviço, assim como subsidiará a construção do relatório final, exigido como trabalho de conclusão da Prática Profissional Supervisionada (PPS).

Objetivamente, o estudo dos módulos remete à Prática Profissional Supervisionada e aos saberes necessários a ela, sugerindo atividades de reflexão, investigação e práticas, e ambos se remetem um ao

outro, mesmo que nem todas as atividades sugeridas nos módulos sejam abrangidas pelo plano a ser elaborado para a PPS.

A prática profissional terá carga horária mínima de 300 horas, deverá ser devidamente planejada, acompanhada e registrada, a fim de que se configure em aprendizagem significativa, experiência profissional e preparação para os desafios do exercício profissional, ou seja, uma metodologia de ensino que atinja os objetivos propostos. Para tanto, deve ser supervisionada como atividade própria da formação profissional e relatada pelo estudante. O relatório final deverá ser produzido sob orientação do tutor presencial seguindo as regras básicas da Língua Portuguesa e as orientações do PPC, podendo ser escrito em forma de relatório técnico ou portfólio.

### **5.3 DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS**

Este Projeto Pedagógico de Curso deve ser o norteador do currículo no Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar, na forma subsequente ou concomitante, na modalidade a distância. Caracteriza-se, portanto, como expressão coletiva, devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar, apoiados por uma comissão avaliadora com competência para a referida prática pedagógica destinada para isso. Qualquer alteração deve ser vista sempre que se verificar, defasagem entre perfil de conclusão do curso, objetivos e organização curricular frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais. Entretanto, as possíveis alterações poderão ser efetivadas mediante solicitação aos conselhos competentes.

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização, definidos neste Projeto Pedagógico de Curso, associados à aprendizagem dos conhecimentos presentes na estrutura curricular do curso, conduzem a um fazer pedagógico no qual a articulação entre teoria e prática é um princípio fundamental.

Considera-se a aprendizagem como processo de construção de conhecimento em que, partindo dos conhecimentos prévios dos alunos, os professores assumem um fundamental papel de mediação, idealizando estratégias de ensino de maneira que, a partir da articulação entre o conhecimento do senso comum e o conhecimento sistematizado, o aluno possa desenvolver suas percepções e convicções acerca dos processos sociais e de trabalho, constituindo-se como pessoa e profissional com responsabilidade ética, técnica e política em todos os contextos de atuação.

Nesse sentido, a avaliação da aprendizagem assume dimensões mais amplas, ultrapassando a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual, com ênfase nos aspectos qualitativos.

### **5.4 INDICADORES METODOLÓGICOS**

Neste Projeto Pedagógico de Curso, a metodologia é entendida como um conjunto de procedimentos empregados a fim de atingir os objetivos propostos para a formação profissional em nível

médio, a distância, dos funcionários que atuam nos sistemas de ensino da educação básica pública nos estados e municípios brasileiros. Para a sua concretude, é recomendado considerar as características específicas dos alunos, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os seus conhecimentos prévios, orientando-os na (re)construção dos conhecimentos científicos, bem como na especificidade do curso.

Nesse caso, entende-se, no PROFUNCIÓNÁRIO, que a formação técnica consiste em um conjunto de atividades teórico-práticas investigativas e reflexivas. Tais atividades apontam para aquisição e construção críticas de conhecimentos, habilidades e valores que podem contribuir para que os funcionários da educação se tornem educadores competentes e se qualifiquem como pessoas, como cidadãos e como funcionários de um determinado espaço escolar, definidos em novos perfis profissionais, segundo a proposta político-pedagógica aqui apresentada.

A metodologia empregada no curso técnico em Alimentação Escolar, prevê um encontro semanal semanal, conforme cronograma da coordenação de curso e previamente informado aos estudantes. Os momentos presenciais (teleconferências) ou teleaulas serão desenvolvidos por meio da tecnologia de transmissão via satélite. Os cursistas assistem às aulas (ao vivo) em telessalas instaladas nos polos do Profucionário.

As teleaulas estarão centradas na exposição e discussão dos conteúdos, a partir dos textos de referências indicados no livro didático. Serão ministradas por professores com amplo conhecimento teórico e prático, com o objetivo de conduzir e orientar os alunos para que atinjam o objetivo principal que é a formação profissional.

Os estudos a distância são apoiados em atividades complementares (Atividades online disciplinares objetivas e Atividades supervisionadas interdisciplinares discursivas somadas aos relatórios parciais anexo 2) compostas por reflexões sobre pontos apresentados nos livros didáticos , orientações para o desenvolvimento de pesquisas, leituras complementares e trabalhos em grupos.

Os procedimentos didático-pedagógicos que possam auxiliar os cursistas nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais exigem que os estudos a distância sejam apoiados em atividades como:

- utilização de recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas;
- oferecimento de serviços de call-center para possibilitar orientações e tirar dúvidas;
- utilização de material impresso (livros didáticos);
- desenvolvimento do trabalho de tutoria (presencial e a distância) junto aos alunos;
- utilização de todas as ferramentas de interação do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, do IFS/EaD ( Bate-papo, Fórum e Recados);
- problematização e conhecimento, buscando diferentes fontes de informação;

- reconhecimento da existência de uma identidade comum do ser humano, sem desconsiderar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno;
- adoção da pesquisa como um princípio educativo;
- articulação e integração de conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes;
- contextualização dos conhecimentos sistematizados, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re)construção do saber escolar;
- organização de um ambiente educativo que articule múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;
- identificação das necessidades de aprendizagem dos estudantes a partir do levantamento dos seus conhecimentos prévios;
- elaboração e execução do planejamento, registro e análise das aulas realizadas;
- orientação e elaboração de projetos ou planos de trabalho junto com o aluno com o objetivo de articular e inter-relacionar os saberes, tendo como princípios a contextualização e a interdisciplinaridade;
- promoção de momentos de reflexão que possibilitem aos estudantes e professores repensar o processo ensino-aprendizagem de forma significativa para a tomada de decisões;
- aplicação de aulas interativas, por meio do desenvolvimento de projetos, seminários, debates, atividades individuais e outras atividades em grupo.

## **6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

Neste Projeto Pedagógico de Curso, considera-se a avaliação como um processo contínuo e cumulativo. Nesse processo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa de forma integrada ao processo ensino-aprendizagem, as quais devem ser utilizadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Igualmente, deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos:

- adoção de procedimentos de avaliação contínua e cumulativa;
- prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- inclusão de atividades contextualizadas;

- manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- consenso dos critérios de avaliação a serem adotados e cumprimento do estabelecido;
- disponibilização de apoio pedagógico para aqueles que têm dificuldades;
- adoção de estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados nas avaliações;
- adoção de procedimentos didático-pedagógicos visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- observação das características dos alunos, seus conhecimentos prévios integrando-os aos saberes sistematizados do curso, consolidando o perfil do trabalhador-cidadão, com vistas à (re)construção do saber escolar.

A avaliação do desempenho escolar é feita a cada **componente curricular**, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento, conforme as diretrizes da LDB, Lei n. 9.394/96. A assiduidade diz respeito à frequência às teleaulas presenciais, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades práticas. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo dos estudantes e dos resultados por eles obtidos nas atividades avaliativas.

O curso prevê frequência mínima de 75% nas teleaulas. Todas as atividades propostas na disciplina terá um peso na avaliação final: resolução das atividades auto-instrutivas 20 pontos, resolução das atividades supervisionadas 20 pontos e avaliação formal individual, escrita e sem consulta 60 pontos.

<b>AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO</b>	
<b>ATIVIDADES</b>	<b>PONTOS</b>
Atividades auto-instrutivas	20
Resolução das atividades supervisionadas	20
Avaliação formal individual	60
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

Ressalta-se o caráter da recuperação paralela e contínua que deve acontecer durante todo o processo, por meio do apoio pedagógico dos tutores, visando atingir o objetivo do curso de qualificar profissionalmente funcionários educadores que respeitem e sejam respeitados dentro do espaço escolar, tomando como base os princípios definidos, segundo Delors (2003), como os quatro pilares da educação “aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser”.

## Resumo do processo de avaliação

PROCESSO DE AVALIAÇÃO	
PRINCÍPIOS	INSTRUMENTOS
Processual: contínua, de todos elementos e momentos de formação.	Em cada módulo: práticas de leitura, de experimentação, de investigação, de reflexão e de produção textual.
Diagnóstica: percepção das dificuldades com vistas a construir e criar outras possibilidades de compreensão e prática.	No curso: memorial reflexivo da trajetória do cursista.
Participativa/Dialógica: coletiva e interativa.	Na PPS: relatório final descritivo e conclusivo, e registro das horas em formulário adequado.
Emancipatória: autoavaliação.	

## 7. ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO CURSO

De acordo com a Portaria n. 1.547, de 24 de outubro de 2011, em seu art. 1º, os art. 2º e 3º e o *caput* do art. 6º da Portaria n. 25, de 31 de maio de 2007 foram alterados, passando a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 2º - O Profuncionário tem por objetivo promover, por meio da educação à distância, a formação profissional técnica em nível médio de funcionários que atuam nos sistemas de ensino da educação básica pública, com ensino médio concluído ou concomitante a esse, nas seguintes habilitações: I - Secretaria Escolar; II - Alimentação Escolar; III - Multimeios Didáticos; IV - Infraestrutura Escolar."

"Art. 3º - O gerenciamento do Profuncionário será efetuado pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Ministério da Educação/MEC, por meio da Diretoria de Integração das Redes de Educação Profissional e Tecnológica."

"Art. 6º - As atividades de formação e o desenvolvimento pedagógico do curso serão de competência de Instituições de Ensino Público, credenciadas pelo MEC, mediante Coordenação Pedagógica com o acompanhamento da Setec."

Sendo assim, em cada Instituto Federal haverá uma Coordenação Geral, vinculada à Setec/MEC.

Cabe à coordenação fazer a divulgação junto à comunidade escolar, escolher os professores formadores, definir os polos para as atividades presenciais, formar os tutores presenciais e a distância e organizar o funcionamento dos cursos.

O Estado de Sergipe contará com nove polos estruturados para o desenvolvimento dos cursos, e por conseguinte, para a realização das atividades presenciais.

Cada um desses locais deve apresentar condições de infraestrutura básica necessária à realização de atividades presenciais do conjunto de alunos orientados por tutores.

Além desses polos, os estudantes podem realizar tarefas e entrar em contato com seus tutores através da internet, de forma a dar prosseguimento às atividades que forem programadas dentro de cada componente curricular, conforme matriz anteriormente explicitada.

As atividades serão desenvolvidas a distância, no entanto existem momentos presenciais, dentro dos quais haverá mediação por meio do AVA IFS/EaD.

Os conteúdos serão disponibilizados, também, na Trilha de Aprendizagem do Ambiente Virtual do IFS/EaD sendo possível a sua acessibilidade através da internet.

Cada aluno receberá o conteúdo de cada **disciplina**, em material impresso, que será a base para o trabalho a ser realizado de forma individual e socializado nos momentos presenciais para a ampliação e redimensionamento das questões identificadas como necessárias de um maior aprofundamento.

Os conteúdos serão disponibilizados, também, no ambiente virtual da Plataforma MOODLE, sendo possível a sua acessibilidade através da internet.

Essa metodologia de trabalho exige uma nova postura dos educadores e alunos envolvidos de forma que haja um repensar contínuo da prática pedagógica na direção de utilizar atividades e mecanismos de motivação que elevem a autoestima do estudante-servidor.

## 8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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 2 a seguir apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso Técnico Subsequente em Alimentação Escolar, na modalidade a distância.

Quadro 2 – Quantificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso

Qtde.	Espaço Físico	Descrição
01	Sala de Audiovisual ou Projeções para cada grupo de 40 cursistas para as atividades presenciais	Com 40 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia ou televisor, computador, e DVD player.

01	Auditório	Com 100 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 20 máquinas, softwares e projetor multimídia e tela de projeção

## 9. BIBLIOTECA

A Biblioteca deverá operar com um sistema informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca.

O acervo deverá estar dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso. Deve oferecer serviços de empréstimo, renovação, reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas.

## 10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 3 e 4 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo, necessários ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso, correspondente ao Quadro 1.

Quadro 3– Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso

Descrição	
<b>Tutoria presencial</b>	<b>Qtde./40 alunos</b>
Profissional com formação equivalente aos conteúdos a serem trabalhados nos módulos	01
<b>Tutoria a distância</b>	<b>Qtde./50 alunos</b>
Profissional com formação equivalente aos conteúdos a serem trabalhados nos módulos	01

Quadro 4 – Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso

Descrição	Qtde.
<b>Equipe Técnica</b>	
Coordenação Geral para a organização e funcionamento do Curso em concordância com as orientações da Setec/PROGRAMA PROFUNCIÓNÁRIO	01
Coordenador Adjunto para assessorar a Coordenação Geral	01



Coordenador de Curso	01
Coordenador de Tutoria para cada curso	01
<b>Descrição</b>	<b>Qtde./Polo</b>
Coordenador de Polo (05 polos no IFS e 04 polos SEED)	<b>01</b>
<b>Total de técnicos-administrativos necessários</b>	<b>13</b>

Além disso, o presente projeto prevê a formação de tutores (presenciais e a distância), de acordo com Termo de Cooperação Técnica entre as Instituições IFS/IFPR.

## **CERTIFICADOS E DIPLOMAS**

Após a integralização dos componentes curriculares do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar, na forma subsequente, na modalidade a distância, dos módulos referentes à Formação Pedagógica e Técnica Geral e Específica, e da realização da correspondente Prática Profissional Supervisionada, será conferido o diploma ao cursista que obtiver aproveitamento igual ou superior a 60 e frequência igual ou superior a 75% em todas as unidades curriculares atingindo a condição de **APROVADO**, receberá o Diploma de Técnico de Nível Médio em Secretaria Escolar.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. **Decreto n. 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os art. 39 a 41 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 9.394, de 20/12/1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

\_\_\_\_\_. **Lei n. 11.892, de 29/12/2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

\_\_\_\_\_. **Orientações Gerais**. DASE/SEB/MEC e CEAD/FE/UNB. Brasília, 2005.

\_\_\_\_\_. **Parecer CEB/CNE n. 15/98 e da Resolução CEB/CNE n. 03/98**. Trata das Diretrizes Curriculares para o Ensino Médio.

\_\_\_\_\_. **Parecer CEB/CNE n. 01/99 e da Resolução CEB/CNE n. 02/99**. Trata das Diretrizes para o Curso Normal de Nível Médio.

\_\_\_\_\_. **Parecer CEB/CNE n. 11/00 e Resolução CEB/CNE n. 01/00**. Trata das Diretrizes Curriculares de Jovens e Adultos.

\_\_\_\_\_. **Parecer CEB/CNE n. 36/04 que propõe reformulação da Resolução CEB/CNE, n. 01/00**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos.

\_\_\_\_\_. **Parecer CEB/CNE n. 16/99 e da Resolução CEB/CNE n. 04/99**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional de Nível Técnico.

\_\_\_\_\_. **Parecer CEB/CNE n. 41/02**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação a Distância na Educação de Jovens e Adultos e para a etapa da educação básica no Ensino Médio.

\_\_\_\_\_. **CEB/CNE a 35/03 e da Resolução CEB/CNE n. 01/04.** Trata da organização e realização de estágio de alunos do ensino médio e da educação profissional.

\_\_\_\_\_. **Parecer CEB/CNE n. 16/05.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a área profissional de Serviços de Apoio Escolar.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO RIO GRANDE DO NORTE. **Projeto de reestruturação curricular.** Natal: CEFET-RN, 1999

\_\_\_\_\_. **Projeto Político Pedagógico do CEFET – RN:** um documento em construção. Natal: CEFET-RN, 2005

CIAVATTA, Maria; Ramos, Marise (orgs.). Ensino Médio Integrado: concepções e contradições. São Paulo: Cortez, 2005.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. **Parecer CNE/CEB n. 36/2004.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília/DF: 2004.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB n. 01/2004.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e educação de Jovens e Adultos. Brasília/DF: 2004.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB n. 01/2005.** Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo

Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto n. 5.154/2004. Brasília/DF: 2005.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB n. 39/2004.** Trata da aplicação do Decreto n. 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB n. 11/2008.** Trata da proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília/DF: 2008.

DELORS, J. **Educação:** um tesouro a descobrir. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2003.

FRIGOTTO, Galdêncio. **A Produtividade da Escola Improdutiva**. São Paulo: Cortez, 1984.

GRAMSCI, Antônio. **Os Intelectuais e a Organização da Cultura**. 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira 1979.

INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE (IFRN). **Projeto político-pedagógico do IFRN: uma construção coletiva**. Natal/RN: IFRN, 2011.

\_\_\_\_\_. **Organização Didática do IFRN**. Natal/RN: IFRN, 2011.

KUENZER, Acácia. **Pedagogia da Fábrica: as relações de produção e a educação do trabalhador**. Cortez 1986.

MACHADO, Lucília Regina de Souza. Eixos tecnológicos e mudanças na organização da educação profissional e tecnológica. *Linhas Críticas (UNB)*. v. v. 16, p1-22, 2010.

MEC/SETEC. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. Disponível em [www.mec.gov.br](http://www.mec.gov.br) (Acesso em 01/07/2011). Brasília/DF: 2008.

## ANEXO I – EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

### MÓDULO I: Introdução

Câmpus EaD do IFS	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Fundamentos e práticas da EAD	
<b>Carga Horária:</b> 25horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b> O papel das tecnologias da informação e da comunicação nos processos de ensino e aprendizagem. Os principais aspectos e elementos constitutivos da educação a distância enquanto sistema de ensino. A educação a distância no contexto da sociedade contemporânea e o seu papel na ampliação das oportunidades de acesso à educação continuada.	
<b>Bibliografia Básica:</b> ALVES, A - Moodle: estratégias pedagógicas e estudo de caso – Salvador: EDUNEB, 2009. CARNEIRO, Mára Lúcia Fernandes. Instrumentalização para o ensino a distância. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. 72 p. (Série Educação a Distância). SILVA, R, S – Moodle para autores e tutores – NOVATEC, 2010.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> FLEMMING, Diva Marília, LUZ, Elisa Flemming & LUZ, Renato André. Monitorias e tutorias: um trabalho cooperativo na educação a distância. GOMEZ, Margarita Victoria. Avaliação formativa e continuada da educação baseada na internet. JAEGER, Fernanda Pires & ACCORSSI, Aline. Tutoria em educação a distância. LEVY, Pierre. Conferência Internet e Desenvolvimento Humano. Videoconferência. SEAWRIGHT, Daniela Bertocchi. Interatividade libertadora.	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Orientação da Prática Profissional I	
<b>Carga Horária:</b> 25horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b>	
<p>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 a realidade social e a escola.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>BARROS, A. P. Paes de. &amp; LEHFELD, N.A. de Souza. Fundamentos de Metodologia: um guia para a iniciação científica. São Paulo. McGraw-Hill, 1986.</p> <p>CARVALHO, Maria Cecília M de. Construindo saber: técnicas de metodologia científica. Campinas. Papirus, 2ª ed, 1989.</p> <p>BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. Aprendendo a Aprender – Introdução à Metodologia Científica. Petrópolis: Editora Vozes, 10a ed, 1998.</p> <p>LUNGARZO, Carlos. O que é ciência? São Paulo: Editora Brasiliense, 1989.</p> <p>SKEFF, Alvisto. O prazer de escrever. Fortaleza: Geração 2000, 1993.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>CERVO, Amando Luiz &amp; BERVIAN, Pedro Alcino. Metodologia Científica. 4ª ed. São Paulo: MAKRON, 1996.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria &amp; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 3ª ed, 1991.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Cortez, 20a Ed,1996.</p>	

## Módulo II – Formação Pedagógica

Câmpus EaD do IFS	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Educação, Sociedade e Trabalho: abordagem sociológica da educação.	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b> <p>A sociologia como resposta intelectual às transformações sociais resultantes da Revolução Industrial, do Industrialismo e da Revolução Francesa. Elementos e características do Funcionalismo e do Materialismo Dialético. 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. Educação na perspectiva crítica: educação como reprodutora da estrutura de classes ou como espaço de transformação social.</p> <p>Reestruturação capitalista, reformas do Estado e o mundo do trabalho: o desenvolvimento das relações de trabalho na história da humanidade. A reestruturação do modo de produção capitalista. As reformas do Estado, o papel da escola e o compromisso social dos trabalhadores da educação.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b> <p>ALTHUSSER, Louis. <i>Os Aparelhos Ideológicos do Estado</i>. Rio de Janeiro: Graal, 1983.</p> <p>BOTTOMORE, Tom. <i>Dicionário do pensamento marxista</i>. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.</p> <p>COSTA, Maria Cristina Castilho. <i>Sociologia: introdução à ciência da sociedade</i>. São Paulo: Moderna, 1987.</p> <p>COTRIN, Gilberto. <i>História e consciência do mundo</i>. 11. Ed. São Paulo: Saraiva, 1997.</p> <p>CUNHA, Luiz Antônio. <i>Educação e desenvolvimento no Brasil</i>. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1975.</p> <p>D'ÁVILA, José Luiz Piotto. <i>A crítica da escola capitalista em debate</i>. Petrópolis-RJ, Ijuí: Fundação de Integração, Desenvolvimento e Educação no Noroeste do Estado, 1985.</p> <p>GUARESCHI, Pedrinho. <i>Sociologia Crítica</i>. Porto Alegre: Mundo Jovem (UBEA-PUCRSMJOVEM), 1998.</p> <p>HARNECKER, Marta. <i>Conceitos elementares do materialismo histórico</i>. São Paulo: Global Editora, 1983.</p> <p>MARTINS, Carlos Benedito. <i>O que é sociologia</i>. São Paulo: Brasiliense, 1988.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b> <p>MENDONÇA, Erasto Fortes. <i>Educação e sociedade numa perspectiva sociológica</i>. In: Módulo I, vol 3 do Curso de Pedagogia para Professores em Exercício no Início de Escolarização em convênio com a SEE-DF. Brasília: Faculdade de Educação da UnB, 2002. p. 96-238.</p> <p>_____. <i>A regra e o jogo: democracia e patrimonialismo na educação brasileira</i>. Campinas, SP: FE/UNICAMP; R.Vieira, 2000.</p> <p>MOCHCOVITCH, Luna Galano. <i>Gramsci e a Escola</i>. São Paulo: Ática, 1988.</p> <p>PACHECO, Ricardo G. e MENDONÇA, Erasto Fortes. <i>Bolsa-Escola e Renda Minha. Educação e renda mínima na visão das mães</i>. Brasília-DF. Dissertação de mestrado. UnB, 2005.</p> <p>WASELFSZ, J. Jacobo; ABRAMOWAY, Miriam; ANDRADE, Carla. <i>Bolsa-escola: melhoria educacional</i></p>	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Funcionários de Escolas: cidadãos, educadores, profissionais e gestores	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b>	
<p>Os funcionários da escola no contexto da educação escolar. 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. Papel dos funcionários na elaboração e na execução da proposta pedagógica e da gestão democrática das escolas e dos sistemas de ensino.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999.  BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998.  BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Funcionários de Escola: cidadãos, educadores, profissionais e gestores/elaborador: João Antônio Cabral Monlevade- Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>LEITE, Serafim - História da Companhia de Jesus no Brasil. 10 tomos, Lisboa: Liv. Portugália, Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, Liv. Civilização Brasileira, 1938-1950.  MONLEVADE, João Antônio Cabral de. Funcionários de Escolas pública: educadores profissionais ou servidores descartáveis? Brasília: IDEA, 1996.  MONLEVADE, João Antônio Cabral de. Educação Pública no Brasil: contos e descontos. Brasília: IDEA, 1998.  NASCIMENTO, Francisco das Chagas Firmino do; LIMA, Manoel Cordeiro. Terceirização na educação: a face moderna do retrocesso. Brasília: Editora SAE/DF, 2002.  SILVA, M. Abadia; MONLEVADE, João. Quem manda na educação no Brasil? Brasília: IDEA, 2006</p>	



<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Educadores e educandos: tempos históricos	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<p><b>Ementa:</b></p> <p>A educação e a escola através dos processos históricos. A construção, a organização e o significado das instituições escolares. Educação e ensino. Funções da escola na sociedade capitalista. As relações entre classes sociais e educação. Processos educativos: continuidades e descontinuidades. Movimentos sociais de mudanças e de resistência. Diversidade étnico-cultural: homens e mulheres sujeitos históricos. Governo, mercado e educação.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>BRASIL. Constituição (1988). Atualizada (até Ementa Constitucional 45), de 30 de dezembro de 2004.</p> <p>_____. Lei 9.394, 24 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).</p> <p>_____. Lei 9.424,9 de dezembro 1996. Lei do UNICEF.</p> <p>_____. Lei 10.172, 9 de dezembro 2001 Plano Nacional de Educação.</p> <p>_____. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Censo Escolar, 2003-2004.</p> <p>_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional da Educação. Diretrizes Curriculares da Educação Básica</p> <p>_____. MEC. Valorização dos trabalhadores, os funcionários em cena, Brasília, 2004</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>LEITE, Serafim. História da companhia de Jesus no Brasil. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1936.</p> <p>MONLEVADE, João. Funcionários de escolas públicas: educadores profissionais ou servidores descartáveis? Brasília: IDEA, 1996.</p> <p>MONLEVADE, João. Educação pública no Brasil: contos e descontos. Brasília: IDEA, 1998.</p> <p>SILVIA, M. Abadia; MONLEVADE, João. Quem manda na educação no Brasil? Brasília: IDEA, 1999.</p> <p>MONLEVADE, João. Treze lições sobre fazer-se educador no Brasil. Brasília: IDEA, 2002.</p> <p>NASCIMENTO, Francisco das Chagas Firmino. A terceirização da educação: a face moderna do retrocesso. Brasília: Editora SAE/DF, 2002.</p>	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Homem, Pensamento e Cultura: abordagem filosófica e antropológica	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
Processo de construção da cidadania. Filosofia como instrumento de reflexão e prática. Ética, moral e política. O ambiente físico e social. Relações homem-natureza. Aspectos e valores culturais. Linguagem e comunicação	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
ADORNO, Theodor W. <i>Educação e emancipação</i> . Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1995.	
ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith et all. <i>Linguagens, espaços e tempos no ensinar e aprender</i> . Rio de Janeiro: DP&A, 2001. 2ed.	
BESSA, Dante Diniz. <i>Educação filosófica, crítica!? A filosofia como disciplina do currículo de 2º grau</i> . Porto Alegre: FAGED/ UFRGS, 1997. (Dissertação Mestrado)	
CHAUÍ, Marilena. <i>Convite à filosofia</i> . São Paulo: Ática, 1998.	
FREIRE, Paulo. <i>Ação cultural para a liberdade</i> . 6ed., Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.	
_____. <i>Medo e ousadia</i> . 2ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.	
_____. <i>Pedagogia da autonomia – saberes necessários à prática educativa</i> . 15ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000.	
HABERMAS, Jurgen. <i>O discurso filosófico da modernidade</i> . Lisboa: Dom Quixote, 1990.	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
LARAIA, Roque de Barros. <i>Cultura: um conceito antropológico</i> . 12ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.	
MARX, Karl. <i>Trabalho alienado</i> . Cópia reprografada.	
MONLEVADE, João Antonio Cabral. <i>Funcionários das escolas públicas: educadores profissionais ou servidores descartáveis</i> . Brasília. s/d.	
RANCIÈRE, Jacques. <i>O mestre ignorante – Cinco lições sobre a emancipação intelectual</i> . Belo Horizonte: Autêntica, 2002.	
SILVA, Tomaz Tadeu da. <i>Documentos de identidade: uma introdução às teorias do currículo</i> . 2ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Relações Interpessoais: abordagem psicológica	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b>	
<p>Processo de desenvolvimento humano: infância, adolescência, fase adulta e velhice. Relações e práticas pedagógicas educativas na escola. Relações interpessoais na perspectiva da construção coletiva na educação. Desenvolvimento afetivo e cognitivo.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999.  BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998.  BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Relações interpessoais: abordagem psicológica / Regina Lúcia Sucupira Pedrosa. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>FREIRE, Paulo. Ação e cultura para a liberdade. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.  _____. Pedagogia do oprimido. 12ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.  _____. Pedagogia dos sonhos possíveis. São Paulo: UNESP, 2001.  WALLON, H. Objetivos e métodos da psicologia. Lisboa: Estampa, 1975.  _____. Psicologia e educação da criança. Lisboa: Estampa, 1979.</p>	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Gestão da Educação Escolar	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b>	
<p>Administração e gestão da educação: concepções, escolas e abordagens. A gestão da educação: fundamentos e legislação. Reforma do Estado brasileiro e a gestão escolar. Gestão, descentralização e autonomia. Gestão democrática: fundamentos, processos e mecanismos de participação e de decisão coletivos.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999.  BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998.  BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Gestão da educação escolar / elaboração: Luiz Fernandes Dourado Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>BITTAR, Mariluce; OLIVEIRA, João Ferreira. Gestão e Políticas da educação. Rio de Janeiro: DP&amp;A, 2004.  BORDIGNON, Genuíno. Conselhos Escolares: uma estratégia de gestão democrática da educação pública. Brasília: Ministério da Educação/Secretaria da Educação Básica, 2004.  BRASIL. MEC/FNDE. Fundo de Manutenção e desenvolvimento do ensino fundamental e de valorização do magistério (FUNDEF), 1997.  DOURADO, Luiz Fernandes (org.). Gestão escolar democrática: a perspectiva dos dirigentes escolares da rede municipal de ensino de Goiânia/GO. Goiânia: Alternativa, 2003.  FRIGOTTO, Gaudêncio. A formação e a profissionalização do educador: novos desafios. In: GENTILI, Pablo; SILVA, T. Tadeu (orgs.). Escola S.A.: quem ganha e quem perde no mercado educacional do neoliberalismo. Brasília: CNTE, 1996.</p>	

## Módulo III – Formação Geral

Câmpus EaD do IFS	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Informática Básica e aplicada a Educação	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b> <p>Curso Básico de Informática. Descobertas e criações do homem na sua relação com a natureza e o trabalho. Industrialização no Brasil. O que é tecnologia. Tecnologias da Informação. Internet e acesso à tecnologia da informação no Brasil. Tecnologias e mercado de trabalho. O que é informática. A informática na formação do trabalhador. Sistema operacional Windows XP. Editor de texto Word XP. Navegador Internet Explorer. Linux. O editor de texto no KWord. Navegador Mozilla Firefox.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b> <p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999. BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Informática básica/elaboração: João Kerginaldo Firmino do Nascimento Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b> <p>CASTELLS, Manuel. A Sociedade em Rede. Volume I, 8ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 1999. LEMOS, Paulo. Tecno-Apartheid, Economia do Conhecimento e Educação. 1999. CERTIFICAÇÃO DIGITAL. HISTÓRIA GERAL. SANTOS, R. N. M. Sistemas de informações estratégicas para a vitalidade da empresa. Ciência da Informação, n.1, v.25, jan/abr de 1996.</p>	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Produção Textual na Educação Escolar	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b> Produção de textos. Leitura e compreensão de textos. Desenvolvimento da leitura e escrita em documentos oficiais educacionais. A arte de ler, de escrever e de comunicar.	
<b>Bibliografia Básica:</b> BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999. BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Produção Textual na Educação Escolar / elaboração: Olga Freitas. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> AMARO, Ivanildo. Oficina de produção de textos. ivanamaro@terra.com.br CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Todos os Textos: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. São Paulo: Atual, 1998	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Direito Administrativo e do Trabalhador	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b>	
<p>Conceitos fundamentais de Direito. O mundo do trabalho. A Constituição Federal e a conquista da cidadania. Os direitos do trabalhador brasileiro. Elementos de Direito Administrativo. Os funcionários da educação como sujeitos de sua própria história.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. São Paulo: Imprensa Oficial, 1999.  BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação: 9394/96. Rio de Janeiro: Ed. Esplanada, 1998.  BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Direito Administrativo e do Trabalho/Walter Candido Borsato de Moraes. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>LYRA FILHO, Roberto. O que é Direito. São Paulo: Brasiliense, 10ª ed. 1989.  MARTINS, Sérgio Pinto. Direito do Trabalho. São Paulo: Atlas, 22ªed. 2006.  MEIRELLES, Hely Lopes. Direito Administrativo Brasileiro. São Paulo: RT, 1989.  MONLEVADE, João. Funcionários de Escolas Públicas: Educadores Profissionais ou Servidores Descartáveis? Brasília: IDEA, 1996.  OLIVEIRA, Marcos Torres de. Administração Pública para Concursos. Brasília: Linha Gráfica Editorial, 1996</p>	

## Módulo IV – Formação Específica

Câmpus EaD do IFS	
Curso: Técnico em Alimentação Escolar	Eixo Tecnológico: Apoio Educacional
Componente Curricular: Alimentação e Nutrição no Brasil	
Carga Horária: 50 horas	Período letivo: agosto/2012
<b>Ementa:</b> Alimentação e nutrição no Brasil. Homem gabiru. Conferência Nacional de Saúde. Significado da alimentação. Formação da cozinha brasileira. Fome oculta. Anemia. Vitamina A. Bócio. Zinco. Transição nutricional. Memória do comer. Alimentação da criança. Criança para criança. Plano rotativo e recreação orientada. Sal de cozinha. Alimentação saudável x Constipação. Comensalidade. Estilo de vida x novas doenças. Ciclos da vida. Atividade física e saúde. Projeto político-pedagógico: exercício de democracia e participação na escola.	
<b>Bibliografia Básica:</b> BRASIL. Declaração Final da III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. CONSEA, 2007. BRASIL. Deficiência de iodo. Disponível em: <a href="http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/iodo.php">http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/iodo.php</a> . Acesso em: 16/08/2007. BRASIL. Diretrizes para a promoção da alimentação adequada e saudável. CONSEA. BRASIL. Lei de Segurança Alimentar e Nutricional: conceitos. CONSEA, 2006. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos Regionais Brasileiros. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. BRASIL. Ministério da Saúde. Unicef. Aprendendo sobre a vitamina A, ferro e iodo: manual do supervisor. Ministério da Saúde/Unicef, Bethsáida de Abreu Soares Schmitz. Brasília, 2007. 84 p. (No prelo). BRASIL. Princípios e diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional: textos de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. CONSEA, 2004. BRASIL. Programa Nacional de Suplementação de Ferro. Disponível em: <a href="http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/ferro.php">http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/ferro.php</a> . Acesso em: 16/08/2007. BRASIL. Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A. Disponível em: <a href="http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/vita.php">http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/vita.php</a> . Acesso em: 16/08/2007. BRASIL. Relatório Final da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. CONSEA, 2004.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> CAMPOS, Lúcia M. A. et al. Osteoporose na infância e na adolescência. J. Pediatr., Rio de Janeiro, v. 79, n. 6, p. 481-488, nov./dez. 2003. 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. GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: Promovendo a Alimentação Saudável. Ministério da Saúde. Brasília, 2006. LEME, P. M. J; PERIM, F. M. L 1,2. Feijão com arroz: educação alimentar e Tecnologia. FAE, 1995. 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.	



MAFRA, D.; COZZOLINO, S. M. F. Importância do zinco na nutrição humana. Revista de Nutrição de Campinas, v.17, n. 1, p 79-87, jan./mar., 2004.

OCARINO, Natália de Melo; SERAKIDES, Rogéria. Efeito da atividade física no osso normal e na prevenção e tratamento da osteoporose. Rev. Bras. Med. Esporte, Niterói, v. 12, n. 3, p. 164- 168, mai./jun. 2006.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Declaração Universal do Direitos Humanos. Disponível em: [http://www.onu-brasil.org.br/documentos\\_direitoshumanos.php](http://www.onu-brasil.org.br/documentos_direitoshumanos.php). Acesso em: 10 ago. 2007.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira; FREITAS, Sérgio Fernando Torres de; CORSO, Arlete Catarina Tittoni. Uma abordagem epidemiológica da obesidade. Rev. Nutr., Campinas, v. 17, n. 4, p.523-533, out./dez. 2004.

ROTENBERG, Sheila; DE VARGAS, Sonia. 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.

VALENTE, F. L. S.; BEGHIN, N. Realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e a Experiência Brasileira: Subsídios para a Replicabilidade. FAO, 2006.

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

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Alimentação Saudável e Sustentável	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b>	
<p>Alimentação Saudável. Influência da propaganda nos hábitos alimentares. Obesidade. Saúde bucal. Comparação de cardápios. Comer bem e barato. Experiências de sucesso. Hortas perenes. Diferentes tipos de contaminação. Aditivos químicos nos alimentos. Dieta, crime e delinquência. Gráficos: comparação de valores nutritivos. Conquistas de uma alimentação saudável.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>ALMEIDA, S. S. et al. Quantidade e qualidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira. Revista de Saúde Pública, v. 36, n. 3, p. 353-355, 2002.</p> <p>APOIO FOME ZERO. Manual de gestão eficiente da merenda escolar. 2. ed. mar. 2005.</p> <p>BRASIL. Lei n. 11.346/2006, de 15 de setembro de 2006 – Lei de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF, 2006.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Portaria n. 540, de 27 de outubro de 1997.</p> <p>BRASIL. Código Civil, Lei n. 7.802, de 11 de julho de 1989. Disponível em: &lt;<a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil/leis/L7802.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil/leis/L7802.htm</a>&gt;. Acesso em: 3 ago. 2007.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Universidade de Brasília, Departamento de Nutrição. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores e educação para o consumo saudável. Brasil, 2005.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasil, 2006.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. Brasília: Editora MS, 2003.</p> <p>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.</p> <p>CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. ver. e ampl. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2000.</p>	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Políticas de Alimentação Escolar	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<p><b>Ementa:</b></p> <p>A ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar. Alimentação escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade. A Entidade executora: estados, municípios, Distrito Federal e escolas federais. A gestão da alimentação escolar: centralização, descentralização, semi-descentralização, escolarização e terceirização. O nutricionista na alimentação escolar. Da(o) merendeira(o) à educadora alimentar. Cozinhas e cantinas nas escolas públicas. Alimentação escolar no contexto internacional.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>ABERC. In: 1o Fórum Nacional de Merenda Escolar. 2005, São Paulo. Anais. São Paulo: Aberc, 2005.</p> <p>BIZZO, M.L.G. &amp; LEDER, L. Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental. Revista de Nutrição. Campinas, v. 18, n. 5, set/out. 2005.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. 19 ed. Atualizada, 2002.</p> <p>BRASIL. Medida Provisória n. 2178-36, de 24 de agosto de 2001.</p> <p>BRASIL. Ministério da Educação e Ministério da Saúde. Portaria Interministerial n. 1.010, de 8 de maio de 2006.</p>	
<p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>BRASIL. Ministério da Educação e Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Declaração de Intenções. Roma: 17 de outubro de 2005.</p> <p>BRASIL. Ministério da Educação e Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Memorando de Entendimento entre o Governo do Brasil e a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação. Roma: 17 de outubro de 2005.</p> <p>BRASIL. Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação e nutrição: caminhos para uma vida saudável. Caderno de atividades, n. 3, Brasília, 2006.</p> <p>BRASIL. Resolução CFN n. 358, de 18 de maio de 2005. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Nutrição. Campinas, v. 18, n. 5, set./out. 2005.</p>	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Produção e Industrialização de Alimentos	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b>	
<p>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. Evolução da população brasileira. Da geopolítica da fome ao “celeiro do mundo”. Brasil autossuficiente na produção de alimentos. Dados da produção, industrialização e distribuição de alimentos nos anos 2000. Comercialização no atacado e no varejo. Produção familiar e escolar: hortas, pomares e criações.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>BLAUTH, Guilherme; ABUHAB, Patrícia. De olho na vida: reflexões para um consumo ético. Florianópolis: Instituto Harmonia da Terra, 2006.</p> <p>BRANDÃO, C.T.; BRANDÃO, R.F. Alimentação alternativa. Brasília: Centro de Pastoral Popular; Editora Redentorista, 1996.</p> <p>BRANDÃO, C.T.; BRANDÃO, R.F. Hortas perenes. Projeto Alimentação Saudável. Fundação Banco do Brasil.</p> <p>CARMO, Marina Bueno do; TORAL, Natacha; SILVA, Marina Vieira da et al. Consumo de doces, refrigerantes e bebidas com adição de açúcar entre adolescentes da rede pública de ensino de Piracicaba. Revista Brasileira de Epidemiologia, São Paulo, v. 9, n. 1, p.121-130, mar. 2006.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>CASTRO, Anna Maria; PIRES, Lana Magaly; FREITAS, Maria do Carmo Soares. Breves comentários sobre fome e segurança alimentar. Disponível em: &lt;<a href="http://www4.prossiga.br/fome/seguranca.html">www4.prossiga.br/fome/seguranca.html</a>&gt;. Acesso em: 15 jun. 2006.</p> <p>CONSELHO Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional.</p> <p>FREIRE, Gilberto. Vida social no Brasil nos meados do século XIX. Tradução do original inglês (Social Life in Brazil in the Middle of the 19th Century) por Waldemar Valente. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1964. 158p.</p> <p>GUAGLIARD, Eduardo. Pequeno guia de alimentação saudável e consumo responsável. Cascavel, PR: Coluna do Saber, 2004. 52p.</p>	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Organização e Operação de Cozinhas Escolares	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Aspectos fisiológicos e culturais da alimentação nas diferentes fases da vida e na escola. Papel do (a) educador(a) alimentar. Demanda energética em cada faixa etária, demanda sociocultural e regionalismo alimentar. Alimentação como celebração. Conceito de cantina, cozinha e refeitório, na escola. Como o merendeiro (a) pode tornar-se um(a) educador(a) alimentar. Como incentivar atividades educativas e formativas relacionadas à alimentação na escola. Contaminantes de alimentos. Noções básicas sobre microorganismos e as doenças transmitidas por alimentos. Uso consciente da água. Tratamento e destino do lixo. Higiene pessoal, no lar, dos alimentos, dos utensílios, do local de trabalho e dos equipamentos. Utilização de receitas, pesos e medidas. Ambiência, composição e organização da área de alimentação na escola. A implantação de um serviço de alimentação saudável na escola pública.</p>	
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução RDC no 216/2004.</p> <p>_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 de setembro de 2004.</p> <p>_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução RDC no 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 de outubro de 2003.</p> <p>BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. Avaliação do impacto distributivo e elaboração de sistemática de monitoramento do PNAE [relatório final de pesquisa]. Brasília: MEC, 2002.</p> <p>_____. Comissão de Estudos de Alimentação das Forças Armadas/ Secretaria de Logística, Mobilização, Ciência e Tecnologia (Ceafa/Selom). Portaria no 854/SELOM, de 4 de julho de 2005.</p> <p>IBGE. Coordenação de Índices de Preços. Pesquisa de orçamentos familiares 2002-2003: primeiros resultados: Brasil e grandes regiões/IBGE, Coordenação de Índices de Preços. Rio de Janeiro: IBGE, 2004.</p> <p>BRASIL Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.</p> <p>_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Edição especial. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.</p> <p>_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção à Saúde. Organização Pan-americana da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2</p>	

anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Departamento de Atenção Básica. Área Técnica de Alimentação e Nutrição. Universidade de Brasília. Faculdade de Ciências da Saúde. Departamento de Nutrição. Alimentação Saudável. Brasília.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Departamento de Atenção Básica. Área Técnica de Alimentação e Nutrição. Universidade de Brasília. Faculdade de Ciências da Saúde. Departamento de Nutrição. Cuidados com os alimentos. Brasília.

\_\_\_\_\_. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares 2002-2003: Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2004. Disponível em:

<<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2002analise/pof2002analise.pdf>>. Acesso em: 20 jul. 2006.

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Planejamento e Preparo de Alimentos I	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b>	
<p>Orientação alimentar. Alimentos nacionais, regionais e sazonais. Fome oculta e doenças da fome. Enriquecimento e fortificação de alimentos. Rotulagem nutricional. Aditivos químicos. Hortas perenes. Muros vivos. Paisagismo produtivo e plantas medicinais. Preparação e conservação de alimentos. Pirâmide alimentar. Mídia e alimentação saudável. Vida ativa e saúde.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA; Universidade de Brasília; Ministério da Saúde. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientações aos consumidores. Brasília, 2005.</p> <p>BRASIL. Lei n. 14.423, de 2 de junho de 2004.</p> <p>BRASIL. Lei n. 14.855, de 19 de outubro de 2005.</p> <p>BRASIL. Lei n. 8.078, de 11 de setembro de 1990: Código de Defesa do Consumidor.</p> <p>BRASIL. Portaria 02/2004.</p> <p>BRASIL. Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE, de 23/03/2005.</p> <p>BRASIL. Portaria Interministerial n. 1.010, de 8 de maio de 2006.</p> <p>ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A AGRICULTURA E A ALIMENTAÇÃO (FAO). Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição. Roma, 1999.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>BIZZO, Maria Letícia Galluzzi; LEDER, Lídia. Educação nutricional nos Parâmetros Curriculares Nacionais para o ensino fundamental. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 5, p. 661-667, 2005.</p> <p>BORUCHOVITCH, Evely. Estratégias de aprendizagem e desempenho escolar: considerações para a prática educacional. Psicologia: Reflexão e Crítica, Porto Alegre, v. 12, n. 2, p. 361-376, 1999.</p> <p>BOTELHO, Lidiane; CONCEIÇÃO, Alzira da; CARVALHO, Vânia Déa de. Caracterização de fibras alimentares da casca e cilindro central do abacaxi "Smooth Cayenne". Ciência e Agrotecnologia, Lavras, v. 26, n. 2, p. 362-367, mar./abr. 2002.</p> <p>BRASIL. Decreto n. 21.217, de 1º de abril de 2002..</p> <p>BRASIL. Governo do Estado de São Paulo. Centro de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável.</p> <p>BRASIL. Lei n. 12.061, de 18 de dezembro de 2001</p>	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Planejamento e Preparo de Alimentos II	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	



<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Cardápios Saudáveis	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b> Patrimônio cultural da alimentação brasileira. Segurança e soberania alimentar. Café da manhã tradicional e regional. Desperdício de alimentos. Memória alimentar. Cardápios saudáveis.	
<b>Bibliografia Básica:</b> ACCIOLY, E.; SAUDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Editora Cultura Médica, Rio de Janeiro, 2005. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Legislação de boas práticas de fabricação. APOIO FOME ZERO – Associação de apoio a Políticas de Segurança Alimentar. Manual de gestão eficiente da merenda escolar. São Paulo, 2005. BORSO, M. A. Nutrição e Dietética: Noções Básicas. Editora SENAC. São Paulo, 2001. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos regionais brasileiros. 1. ed. Brasília, 2002.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> BRASIL. Ministério da Saúde: Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2006 BRASIL. Prefeitura do Rio de Janeiro, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Educação. Alimentação saudável – promoção de saúde na escola. Rio de Janeiro, 2000. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2002-2003. Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Estudo Nacional de Despesas Familiares. Rio de Janeiro, 2004. VITOLLO. M. R. Nutrição: Da gestação à adolescência. Editora Reichmann & Affonso, 2003.	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Orientação da Prática Profissional II	
<b>Carga Horária:</b> 50 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012
<b>Ementa:</b>	
<p>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 Secretaria Escolar.</p>	
<b>Bibliografia Básica:</b>	
<p>BARROS, A. P. Paes de. &amp; LEHFELD, N.A. de Souza. Fundamentos de Metodologia: um guia para a iniciação científica. São Paulo. McGraw-Hill, 1986.</p> <p>CARVALHO, Maria Cecília M de. Construindo saber: técnicas de metodologia científica. Campinas. Papirus, 2ª ed, 1989.</p> <p>BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. Aprendendo a Aprender – Introdução à Metodologia Científica. Petrópolis: Editora Vozes, 10a ed, 1998.</p> <p>LUNGARZO, Carlos. O que é ciência? São Paulo: Editora Brasiliense, 1989.</p> <p>SKEFF, Alvisto. O prazer de escrever. Fortaleza: Geração 2000, 1993.</p>	
<b>Bibliografia Complementar:</b>	
<p>CERVO, Amando Luiz &amp; BERVIAN, Pedro Alcino. Metodologia Científica. 4ª ed. São Paulo: MAKRON, 1996.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria &amp; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 3ª ed, 1991.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico.. São Paulo: Cortez, 20ª Ed, 1996.</p>	

<b>Câmpus EaD do IFS</b>	
<b>Curso:</b> Técnico em Alimentação Escolar	<b>Eixo Tecnológico:</b> Apoio Educacional
<b>Componente Curricular:</b> Prática Profissional	
<b>Carga Horária:</b> 300 horas	<b>Período letivo:</b> agosto/2012- março/2014
<b>Ementa:</b> Patrimônio cultural da alimentação brasileira. Segurança e soberania alimentar. Café da manhã tradicional e regional. Desperdício de alimentos. Memória alimentar. Cardápios saudáveis.	
<b>Bibliografia Básica:</b> FREIRE, Paulo. Educação como prática da liberdade. Introdução de Francisco C. Weffort. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1967, 150p. _____. Pedagogia do Oprimido (manuscrito em português de 1968). Publicado com prefácio de Ernani Maria Flori. Rio de Janeiro, paz e Terra, 1970, 218p. _____. Extensão ou Comunicação? Prefácio de Jacques Chonchol e tradução de Rosiska Darcy de Oliveira. Rio de Janeiro. Paz e Terra, 1971, 93p. _____. & HORTON, Myles. Nós fazemos o caminho caminhando. Petrópolis, Vozes, 2000.	
<b>Bibliografia Complementar:</b> GADOTTI, Moacir. Concepção dialética da educação: um estudo introdutório. 15. ed. São Paulo: Cortez, 2006 ANDERY, Maria Amália; et al. Para compreender a Ciência : uma perspectiva histórica. 14 ed. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 2004 – 436 pág. ANDRÉ, Marli (Org.). O papel da pesquisa na formação e na prática dos professores. São Paulo: Papirus, 2001 – 143 pág. – 4ª ed	

**ANEXO II**  
**REGULAMENTO DA PRÁTICA PROFISSIONAL DO CURSO TÉCNICO EM**  
**SECRETARIA ESCOLAR**

**CAPÍTULO I**  
**DA PRÁTICA PROFISSIONAL**

**SEÇÃO I**  
**DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º - O Curso Técnico em Secretaria Escolar na modalidade EAD requer que o estudante realize a Prática Profissional que é parte integrante do currículo mínimo do curso . A realização da Prática Profissional dado à natureza da atividade profissional do egresso, bem como a metodologia utilizada para o desenvolvimento e aplicação da organização curricular do curso, será estruturada para que o estudante qualifique as competências profissionais através da mesma.

Parágrafo único - Será incentivada a realização de Prática Profissional vivenciadas na área de Secretaria Escolar e no espaço escolar. A Prática Profissional representa atividades formativas.

**SEÇÃO II**  
**DA MATRÍCULA**

Art. 2º – O estudante deverá estar matriculado regularmente no Curso Técnico em Secretaria Escolar. A Prática Profissional, para ser validada, dependerá do cumprimento das demais exigências previstas neste regulamento.

**SEÇÃO III**  
**DA DURAÇÃO E CARGA HORÁRIA**

Art. 3º – A Prática Profissional terá duração mínima de 300 horas. Esta carga horária será validada dentro das atividades formativas e afins do curso.

\_§ 1º A jornada da Prática Profissional em períodos de recesso escolar poderá ser ampliada e estabelecida de comum acordo entre: a equipe gestora do estabelecimento escolar em que atua, o estudante, o coordenador do polo e o tutor presencial, sempre com a interveniência da Coordenação do Curso.

\_§ 2º \_É vetada a realização da Prática Profissional em horários de aulas.

## **CAPÍTULO II**

### **DA OFERTA DA PRÁTICA PROFISSIONAL**

#### **SEÇÃO I**

##### **DO CAMPO DA PRÁTICA PROFISSIONAL**

Art. 4º – A prática profissional do Curso Técnico em Secretaria Escolar será realizada em serviço, tomando como base a construção de planos de trabalho (plano de ação educativa a ser elaborado pelo cursista, devendo ser iniciada junto com os estudos desde o primeiro módulo. As intervenções práticas previstas nos planos podem ser desenvolvidas no próprio local de trabalho do cursista, objetivando a integração entre teoria e prática, com base na interdisciplinaridade.

§ 1º Compete ao coordenador de polo de apoio presencial, ao tutor presencial e ao estudante a interação e articulação dos projetos com os sujeitos da escola de origem do estudante.

#### **SEÇÃO II**

##### **DAS CONDIÇÕES PARA CARACTERIZAÇÃO DO CAMPO DA PRÁTICA**

##### **PROFISSIONAL**

Art. 5º - São condições para a caracterização e definição dos campos da Prática Profissional a apresentação de:

- I. Ficha Cadastral da Prática Profissional;
- II. Termo de Compromisso entre o estudante e a escola;

III. Plano de atividades da Prática Profissional, do qual constará a identificação do campo da prática, identificação do estudante, carga horária da prática, objetivos e atividades a serem desenvolvidas, elaborado pelo estudante de acordo com o orientador do campo da Prática Profissional, coordenador de polo e do tutor presencial.

§ 1º - O Termo de Compromisso da prática profissional será assinado em três vias (sendo uma via do estudante, outra do IFPR e outra da escola concedente).

### SEÇÃO III

#### DO APROVEITAMENTO DA PRÁTICA PROFISSIONAL

Art.6º - Serão contabilizadas como horas de Prática Profissional, as atividades relacionadas com carga horária mínima de 300 horas, devidamente planejada, acompanhada e registrada, a fim de que se configure em aprendizagem significativa, experiência profissional. Para tanto, deve ser supervisionada como atividade própria da formação profissional e relatada pelo estudante. Os relatórios finais deverão ser produzidos seguindo as regras básicas da Língua Portuguesa e as orientações do tutor, podendo ser escrito em forma de relatório técnico ou portfólio.

§ 1º A Prática Profissional deverá ser validada diariamente suas horas de atividades profissionais junto às instituições selecionadas para este fim e estas deverão possuir os seguintes documentos.

I. Ficha Cadastral da Propriedade e do estudante;

II. Termo de Compromisso entre o estudante e o Coordenador de pólo;

III. Plano de atividades da Prática Profissional, do qual constará a identificação do campo da prática, identificação do estudante, período e horário da prática, objetivos e atividades a serem desenvolvidas, elaborado pelo estudante de acordo com a orientação do tutor presencial.

IV. A elaboração dos relatórios parciais favorecerá a autoavaliação e a avaliação da aprendizagem e do processo de formação profissional em serviço

V. Relatório final, exigido como trabalho de conclusão da Prática Profissional.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS PARTICIPES**

##### **SEÇÃO I**

##### **DO ESTUDANTE**

Art. 7º - Compete ao estudante:

Encaminhar a documentação indicada nos incisos I a III do art. 5º, para caracterização acompanhamento e observações da Prática Profissional para avaliação do coordenador de polo, auxiliado pelo tutor presencial.

Art. 8º - Compete ao coordenador de polo o envio do relatório, ao final de cada módulo, com a carga horária total de cada estudante.

Apresentar relatório final das atividades da prática profissional, por escrito, de acordo com as normas do IFPR, até o final do semestre letivo no qual pretenda validar a Prática Profissional;

Art. 9º - A comprovação da Prática Profissional será feita através da:

I – Entrega do plano de atividades da Prática Profissional preenchido corretamente pela unidade concedente e pelo estudante.

Parágrafo único - A não apresentação destes documentos implicará no não reconhecimento da carga horária da Prática Profissional realizada pelo estudante.

##### **SEÇÃO II**

##### **DA ORIENTAÇÃO DA PRÁTICA PROFISSIONAL**

Art. 10º - A orientação da prática profissional dar-se-á na modalidade indireta pelo coordenador do polo e na sua ausência pelo tutor presencial, e na modalidade direta pela equipe gestora da escola de atuação do estudante.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 11º - Os casos omissos serão resolvidos pelo coordenador de polo de apoio presencial, cabendo recursos de suas decisões a coordenação do curso.

---

ESTUDANTE

---

DIREÇÃO DA ESCOLA

---

TUTOR PRESENCIAL

---

COORDENADOR DE POLO



### ANEXO III

Ficha de desenvolvimento do portfólio que é parte constitutiva da Atividade Supervisionada.

Nome:

---

---

Escola:

---

---

Disciplina:

---

---

Reconheço e identifico os conteúdos abordados nesta disciplina no meu dia-a-dia profissional?

Quais

Dê dois exemplos.

---

---

---

---

---

## ANEXO IV

### PLANO DE ATIVIDADES DA PRÁTICA PROFISSIONAL

Nome do Estudante: \_\_\_\_\_

Nome do Polo de Apoio Presencial: \_\_\_\_\_

Nome do Coordenador de Polo: \_\_\_\_\_

PLANO DE ATIVIDADES DA PRÁTICA PROFISSIONAL					
LOCAL DE REALIZAÇÃO DA PRÁTICA PROFISSIONAL (INSTITUIÇÃO/EMPRESA/ESPAÇO TERRITORIAL DA PRÁTICA PROFISSIONAL)	DATA	OBJETIVO DA PRÁTICA PROFISSIONAL	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES	CARGA HORÁRIA	VISTO DA PEDAGOGA E DIRETOR DA ESCOLA

Obs: deverão ser preenchidas quantas planilhas forem necessárias.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Coordenador de Polo

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Estudante

\_\_\_\_\_  
Assinatura da Equipe Gestora da Escola

Data: \_\_/\_\_/\_\_.

