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

Portaria DG.VAL/IFBA/2024 nº 56 de 09 de abril de 2024.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE CAMPUS DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – IFBA *CAMPUS* VALENÇA, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Portaria nº 1326 de 24 de abril de 2023**,** no uso de suas atribuições legais, considerando solicitação presente no processo SEI nº 23442.000755/2024-96, **RESOLVE:**

Art. 1º – APROVAR *ad referendum* do Conselho de Campus IFBA campus Valença, o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) - **PRODUTOR DE FRUTAS E HORTALIÇAS PROCESSADAS PELO USO DE CALOR** do Programa Mulheres Mil / PRONATEC do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia - IFBA *campus* Valença (3495198);

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Documento assinado eletronicamente por **PAULO ROBERTO TAVARES DE SOUZA**, **Diretor(a) Geral do Campus Valença**, em 11/04/2024, às 15:50, conforme decreto nº 8.539/2015.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.ifba.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3497021** e o código CRC **F2B68F1A**.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia
Pró – reitoria de Extensão
Programa Mulheres Mil

PROGRAMA MULHERES MIL

CURSO FIC: **PRODUTOR DE FRUTAS E HORTALIÇAS PROCESSADAS PELO USO DE CALOR**

Valença - BA
2024

Luzia Matos Mota Reitora
REITORA

Nivea de Santana Cerqueira
PRÓ – REITORIA DE EXTENSÃO

Sueli dos Santos Prazeres
COORDENADORA GERAL DO PRONATEC

Vigna Nunes Lima
GESTORA INSTITUCIONAL DO PROGRAMA MULHERES MIL

GESTORA LOCAL DO PROGRAMA MULHERES MIL

Helder Rocha da Conceição
Hilas de Jesus Almeida
Rita de Cássia Pereira Magalhães

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PPC DO CURSO FIC

LISTA DE FIGURAS

TABELAS

Tabela 1-Disciplina Identificação das comunidades e do Perfil Situacional das Mulheres 11
Tabela 2-Disciplina -Oficina de construção e Aplicação do Mapa da Vida 12
Tabela 3-Disciplina Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas 13
Tabela 4-Disciplina Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional 13
Tabela 5-Disciplina Oratória, Expressão Corporal e Verbal 14
Tabela 6-Disciplina Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso 14
Tabela 7-Disciplina Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira 14
Tabela 8-Disciplina Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania 15
Tabela 9- Boas Práticas, Higiene e Segurança do Alimento 15
Tabela 10- Beneficiamento de frutas por meio do calor 15
Tabela 11- Beneficiamento de vegetais por meio do calor 16
Tabela 12-Disciplina Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária 17
Tabela 13-Disciplina Direitos e Deveres da Trabalhadora 17
Tabela 14-Tabela de conversão avaliativa conceitual 19

QUADROS

Quadro 1-MATRIZ CURRICULAR DO CURSO FIC Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor 10
Quadro 2- Metodologia de acesso, permanência e êxito 23

SUMÁRIO

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO CURSO 6

2. APRESENTAÇÃO 6

3. JUSTIFICATIVA 7

4. OBJETIVOS 8

4.1 Objetivo Geral 8

4.2 Objetivos específicos 8

5. MATRIZ CURRICULAR 8

6. METODOLOGIA DE ENSINO 10

7. PLANOS DE ENSINO 12

Tabela 1-Disciplina Identificação das comunidades e do Perfil Situacional das Mulheres 12

Tabela 2-Disciplina -Oficina de construção e Aplicação do Mapa da Vida 13

Tabela 3-Disciplina Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas 14

Tabela 4-Disciplina Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional 14

Tabela 5-Disciplina Oratória, Expressão Corporal e Verbal 15

Tabela 6-Disciplina Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso 15

Tabela 7-Disciplina Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira 15

Tabela 8-Disciplina Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania 16

Tabela 9-Boas Práticas, Higiene e Segurança do Alimento 16

Tabela 10-Beneficiamento de frutas por meio do calor 16

Tabela 11-Beneficiamento de hortaliças por meio do calor 17

Tabela 12-Disciplina Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária 17

Tabela 13-Disciplina Direitos e Deveres da Trabalhadora 18

8. PERFIL CONCLUSÃO 18

9. AVALIAÇÃO 18

9.1 Avaliação da aprendizagem 18

9.2 Avaliação do curso 20

9.3 Monitoramento 21

10.CERTIFICAÇÃO 21

11.FORMAS DE ACESSO 22

13.RESPONSÁVEIS PELA OFERTA 23

14. REFERÊNCIAS 24

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO CURSO

Programa	Mulheres Mil
Tipo de oferta	Bolsa Formação PRONATEC
Nível	Formação Inicial e Continuada
Modalidade	Presencial
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Público-Alvo	Mulheres a partir de 16 anos, prioritariamente, em situação de vulnerabilidade social e econômica de comunidades de risco ou pertencentes a Povos e Comunidades Tradicionais (PCTs) Escolaridade: Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Incompleto
Duração	4 meses
Carga Horária Total	160h
Carga Horária Semanal	12 por semana
Número De Estudantes	40 por turma
Local de oferta	IFBA campus Valença (aulas práticas), Escola Municipal da Baixa Alegre e UNEB campus XV
Perfil profissional	Recebe, classifica e executa processos de industrialização pelo uso de calor na produção de: geleias, doces em massa, pasta, compotas, polpas, molhos e apertizados. Segue os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.
Título da certificação	Produtora de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor

2. APRESENTAÇÃO

Ao resgatar o histórico do Programa Mulheres Mil no Brasil, inicialmente é preciso pontuar que o Programa Mulheres Mil é uma política pública que se concretizou a partir da cooperação e de diálogo entre as instituições canadenses e brasileiras, iniciado em 2001. O Projeto de Cooperação Brasil-Canadá Mulheres Mil – Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, no ano de 2008, teve alcance nacional.

No Norte e Nordeste brasileiro ofertaram-se cursos de qualificação profissional. A Portaria n. 1.015 de 21 de julho de 2011, teve como objetivo fomentar a formação profissional e tecnológica em articulação com a elevação de escolaridade de mulheres em situação de vulnerabilidade social e garantir a oferta contínua do Programa Nacional Mulheres Mil. Neste

cenário, o IFBA através de chamada Pública a Setec/MEC a inclusão do Programa Mulheres Mil no Bolsa Formação/Pronatec. O Programa Mulheres Mil foi executado pelo Bolsa Formação de 2013 até 2018. No ano de 2023, o programa Mulheres Mil foi relançado pelo governo atual (Presidente, Luís Inácio Lula da Silva), regulado pela Portaria nº 725, de 13 de abril de 2023 e ofertado pelo IFBA em diversos campi.

O Território Baixo Sul - BA abrange uma área de 7.168,10 Km² e é composto por 14 municípios: Aratuípe, Cairu, Camamu, Igrapiúna, Ituberá, Jaguaripe, Nilo Peçanha, Taperoá, Teolândia, Valença, Wenceslau Guimarães, Gandu, Piraí do Norte e Presidente Tancredo Neves. A população total do território é de 336.624 habitantes, dos quais 151.614 vivem na área rural, correspondendo a 45,04% do total. O território possui 22.048 agricultores familiares, 1.412 famílias assentadas, 39 comunidades quilombolas e 1 terra indígena. O seu Índice de Desenvolvimento Humano médio é 0,63 (BARRETO, 2014).

A cidade de Valença é o centro de um município com 1.190,38 km² de área e uma população de 89.597 habitantes, sendo 45.142 mulheres (IBGE/2010). É o maior município do Território de Cidadania do Baixo Sul, também conhecido como "Costa do Dendê".

No município, as principais atividades econômicas são a agricultura, a pesca e a pecuária. A agricultura é representada por propriedades agrícolas diversificadas, com destaque para o cultivo do dendê, coco da Bahia, pupunha, piaçava, pimenta-do-reino, cacau, urucum, guaraná, mandioca, café, cravo-da-índia, seringueira, pimenta-do-reino, banana, frutas, verduras, hortaliças e leguminosas. Além disso, há criação de porcos e carneiros. A pecuária é pouco desenvolvida, com destaque para o gado leiteiro.

O campus Valença localiza-se no bairro do Tento, bairro formado por pescadores e marisqueiras localizado à margem do Rio Una e próximo a manguezais. De fácil acesso e localização, podendo ser localizado pelo link: https://goo.gl/maps/oy6TjHEZUprauDSj9.

A Unidade de Ensino de Valença foi criada por meio da Lei 8.670, de 30 de julho de 1993. Inaugurada em dezembro de 1994, sob o nome de “Escola de Pesca”, conseguiu colocar em funcionamento suas primeiras turmas de ensino técnico em 1996 e desde então vêm se modernizando e adequando suas ofertas de curso. O crescimento do *Campus* Valença continuou em 2001 com a criação dos cursos de Aquicultura, Turismo e Hospitalidade e desde 2006 oferece cursos na nova modalidade “Integrada” de Informática e Turismo e posteriormente Aquicultura, em 2008, além de fornecer cursos superiores como licenciatura em matemática, licenciatura em computação, analise e desenvolvimento de sistemas e pós graduações na área de educação.

No âmbito do IFBA Campus Valença, o programa Mulheres Mil foi ofertado nos anos de 2011 e 2013. Durante esses anos, foi oferecido o curso de Beneficiamento de Pescado como parte do programa. Essa escolha de curso é altamente relevante, considerando a localização do campus no bairro do Tento, uma região onde a economia é tradicionalmente baseada na pesca artesanal e na mariscagem.

O curso de Beneficiamento de Pescado estava alinhado com as atividades econômicas predominantes da área e visava capacitar as mulheres da comunidade, especialmente em Mangue Seco, uma localidade carente dentro do bairro do Tento. Através desse curso, o IFBA Campus Valença demonstrou seu compromisso em estreitar laços com a comunidade local, fortalecer a economia do bairro e criar oportunidades de capacitação que fossem diretamente relevantes para a realidade das pessoas que residem na região.

Em 2023 o campus ofereceu o curso Artesã em Biojoias, capacitando mulheres a produzirem jóias a partir de materiais disponíveis na natureza. Essa iniciativa reflete a importância da educação voltada para a prática e que aborda as necessidades e aspirações das comunidades em que as instituições educacionais estão inseridas. Ao oferecer cursos que beneficiam diretamente a economia local e promovem o empoderamento das mulheres, o IFBA Campus Valença demonstra uma abordagem holística para o desenvolvimento sustentável, contribuindo para melhorar as condições de vida das comunidades e fortalecer os laços entre a instituição e a sociedade.

3. JUSTIFICATIVA

O Programa Mulheres Mil é uma iniciativa que busca promover a inclusão social e econômica de mulheres em situação de vulnerabilidade, por meio da oferta de capacitação profissional, acesso à educação e desenvolvimento de habilidades empreendedoras. Nesse contexto, justifica-se a implementação do curso de Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor na cidade de Valença-BA, através do Programa Mulheres Mil, para proporcionar às mulheres da região a oportunidade de adquirir conhecimentos e habilidades na utilização de frutas e hortaliças produzidas na região com intuito de propiciar maior tempo de prateleira e maior facilidade de comercialização de alimentos, evitando, inclusive, desperdício de alimentos, fomentando o empreendedorismo, a valorização dos recursos naturais locais e a sustentabilidade.

O processo de escolha do curso e a identificação das comunidades para o programa Mulheres Mil no IFBA, Campus Valença, foi conduzido de maneira colaborativa e participativa. A instituição tem demonstrado um compromisso crescente em abrir suas portas para a

comunidade, buscando fortalecer suas conexões com associações de bairro, organizações sociais e outras instituições públicas.

Nesse contexto, para mapear as necessidades e interesses das comunidades parceiras, realizamos consultas diretas a algumas associações de bairro. Durante essas consultas, apresentamos o Guia Pronatec FIC, um material que detalha os cursos oferecidos e suas áreas de foco. Essa abordagem permitiu que as comunidades colaborassem ativamente, indicando os cursos que mais despertavam interesse entre os membros.

Através desse levantamento e das sugestões das comunidades, surgiu uma demanda significativa pelo curso de Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor. Esse curso não apenas alinha-se com as necessidades e aspirações das comunidades, mas também contribui para abordar questões de sustentabilidade e valorização de recursos locais.

O IFBA, Campus Valença, reconhece a importância de estar envolvido com as comunidades vizinhas de maneira engajada e proativa. Essa abertura para parcerias e a busca por cursos alinhados com as demandas da comunidade reflete o compromisso da instituição em promover o desenvolvimento local, o empoderamento das mulheres e a oferta de oportunidades educacionais relevantes e acessíveis.

O curso de Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor, escolhido em conjunto com as comunidades, destaca a abordagem participativa do IFBA e reforça a sua responsabilidade social, além de exemplificar o poder da colaboração para moldar uma educação mais inclusiva e orientada para as necessidades locais.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

Estimular a elevação de escolaridade com vistas à inserção socioprofissional de mulheres no mundo do trabalho.

4.2 Objetivos específicos

1. Aprender os processos de fabricação de doces e conservas;
2. Estimular o desenvolvimento de práticas empreendedoras e da economia solidária como alternativa para o desenvolvimento local;

3. Conhecer os caminhos necessários para trabalho em associações e cooperativas e as diversas fontes de rendas, assim como noções gerais de compra e venda de produtos;
4. Conhecer os conceitos básicos das boas práticas de fabricação dos alimentos.

5. MATRIZ CURRICULAR

A proposta de matriz curricular deste curso foi elaborada em atendimento aos princípios pedagógicos do MAPE, Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres MIL, na qual prevê a construção de proposta pedagógica de curso fundamentada nos princípios da dialogicidade, igualdade, problematização e empoderamento. Assim sendo, é interdisciplinar e dialógica. Os princípios pedagógicos que nortearam a elaboração deste Currículo, foi o da metodologia MAPE. “Princípios cujos saberes da experiência, produzidos pelo grupo de mulheres desde suas condições de existência, constitui-se em matéria prima para o ensino e para a aprendizagem, valorizando, assim, todos os sujeitos envolvidos no processo educacional: os professores, as técnicas/as e as educandas” (MEC, MAPE, p.10,2023).

Os conteúdos serão organizados e problematizados de maneira que as mulheres tenham acessibilidade pedagógica para pensar as condições materiais em que vivem e sobrevivem, e ao mesmo tempo, participar de processo de qualificação profissional que atende as demandas do mundo do trabalho conforme a realidade local e do território, seja do ponto de vista de recorte administrativo ou de identidade. Assim tem-se os seguintes módulos: Módulo Central com total de 40h e Módulo da Qualificação Profissional de 120h. Para tanto, os temas de cada módulo serão trabalhados interdisciplinarmente, de modo que, se conectem. O fenômeno será problematizado na totalidade, observando-se os principais aspectos que caracterizam cada dimensão de determinada problemática. Trata-se de ampliar a leitura do mundo das mulheres, do processo de letramento amplo, inclusive prevendo a recomposição de conteúdos básicos de leitura, escrita e matemática.

Destaque para as disciplinas Identificação das comunidades e do Perfil Situacional das Mulheres e Oficina de construção e Aplicação do Mapa da Vida: os temas deverão ser ministrados através de palestras, oficinas ou metodologia que melhor atenda a realidade de cada turma, desde que, em momentos específicos.

Quadro 1-MATRIZ CURRICULAR DO CURSO FIC PRODUTOR DE FRUTAS E HORTALIÇAS PROCESSADAS PELO USO DE CALOR

Módulo CENTRAL	**CH**
1.Identificação das comunidades e do Perfil Situacional das Mulheres**	2
2.Oficina de construção e Aplicação do Mapa da Vida**	4
3.Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	8
4.Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	8
5.Oratória, Expressão Corporal e Verbal	4
6.Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	8
7.Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	8
8.Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	4
Módulo QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	**CH**
9.Boas Práticas, Higiene e Segurança do Alimento	28
10.Beneficiamento de frutas por meio do calor	52
11.Beneficiamento de hortaliças por meio do calor	28
12.Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	8
13.Direitos e Deveres da Trabalhadora	4
Total de carga horária do curso*:	160h

*A hora aula será computada em 60 min

** Carga horária não somada a carga horária total

6. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada neste currículo, será a metodologia MAPE, fundamentada nos quatro princípios a saber: dialogicidade, problematização, igualdade e empoderamento, como já evidenciado anteriormente.

As práticas pedagógicas dos docentes para o planejamento e realização das aulas serão organizadas de modo a ampliar e estabelecer relações entre os saberes curriculares, aqueles propostos neste Projeto de curso, com as experiências que o grupo de mulheres têm no âmbito individual e coletivo. Assim sendo, as disciplinas que compõem esta matriz Curricular se articularão na perspectiva interdisciplinar. Os conteúdos de ensino estão de acordo com o perfil profissional, ao passo que, possibilita a formação para a compreensão e aprendizagem de conhecimentos científicos e tecnológicos, assim como, a aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos da área profissional do curso de maneira dialógica e inclusiva.

As aulas serão presenciais e podem ocorrer tanto no IFBA Campus Valença, como na comunidade das mulheres. Haverá 03 encontros por semana em dias úteis ou, a critério das mulheres, aos sábados. Serão 04 horas aulas por dia letivo e cada hora aula terá a duração

de 60min. Ressalta-se que o acompanhamento das atividades do processo formativo das mulheres, abrangerá todos os membros da equipe multidisciplinar e os docentes que ministrarão as disciplinas. Para as realizações das aulas teóricas e práticas os professores poderão dotar as seguintes metodologias isoladas ou combinadas: estudo de caso, mapa da vida, atividades individuais e em grupo, escritas ou orais, pesquisa bibliográfica e/ou de campo, demonstração prática, relatórios, seminários, elaboração e execução de projetos científicos, artísticos ou culturais, elaboração e execução de projetos interdisciplinares e integradores, visitas técnicas, palestras, portfólios, discussão de vídeo/filme/comercial/documentário/clipe, aulas práticas em laboratórios, visitas técnicas, seminários, elaboração de fichamentos, resolução de listas de exercícios, resumos de textos pré-selecionados, confecção de cadernos de produção de textos, jogos matemáticos, desportivos coletivos e colaborativos, ferramentas online, tais como Strateegia digital (https://strateegia.digital), Google meet, Miro (https://miro.com/pt/) Trello, Asana, Notion, Pipefy dentre outras metodologias que melhor atendam às necessidades de aprendizagens do grupo de mulheres.

Dito isto, para o fortalecimento da indissociabilidade entre pesquisa, ensino e extensão, a produção de pesquisa terá como objetivo contribuir com o desenvolvimento local e regional dos territórios onde às estudantes vivem. Inclusive, há possibilidades de parcerias com instituições de ensino superior públicas ou privadas.

As estratégias adotadas pela equipe multidisciplinar, juntamente, com os professores para implementação da metodologia MAPE será garantia por meio de metodologias inclusivas que possibilitem a instituição buscar de modo permanente, a implementação de propostas de atividades curriculares que fortaleçam o processo de ensino-aprendizagem e estimulem a permanência e o êxito.

Por fim, considerando princípios pedagógicos que norteiam a Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito (MAPE), como evidenciado, nas linhas anteriores, para as discentes que apresentarem deficiência, problemas ou dificuldades de aprendizagens a Equipe Multidisciplinar em consenso com os professores, promoverão a sistematização de processos de intervenção com o propósito de garantir a acessibilidade pedagógica e comunicacional para o acesso aos conteúdos e a participação das mulheres no desenvolvimento das práticas acadêmicas.

7. PLANOS DE ENSINO

Tabela 1-Disciplina Identificação das comunidades e do Perfil Situacional das Mulheres			
Disciplina	Identificação das comunidades e do Perfil Situacional das Mulheres	Carga horária	2
Temas	Questionário como fonte de coleta de dados. Tipos de questionários: questionário aberto, fechado e misto.		
Habilidades	Conhecer o perfil de identificação das comunidades, situacional e tendências profissionais das mulheres;		
Avaliação	A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico e oferta do curso. Instrumentos avaliativos: Autoavaliação e Avaliação em grupo e/ou individual para composição de portifólio de cada discente;		
Referências	FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. nepegeo, 2022. Disponível em: < https://nepegeo.paginas.ufsc.br/files/2018/11/Pedagogia-daAutonomia-Paulo-Freire.pdf>. Acesso em: 21, de fev de 2022. Mulheres mil : do sonho à realidade = Thousand women : making dreams come true = Mile femmes : du revê à la réalité. Organização: Stela Rosa. – Brasília : Ministério da Educação ; 2011.		

Tabela 2-Disciplina -Oficina de construção e Aplicação do Mapa da Vida			
Disciplina	Oficina de construção e Aplicação do Mapa da Vida	Carga horária	4
Temas	Conceitos e fundamentos do mapa da vida a partir de narrativas e trajetórias pessoais. Mapa da vida enquanto metodologia MAPE.		
Habilidades	1. Representar por meio do mapa da vida a memória individual e coletiva a partir da trajetória pessoal; 2. Refletir sobre a trajetória de vida pessoal e profissional; 3. Compreender o mapa da vida enquanto instrumento pedagógico que possibilita o empoderamento feminino;		
Avaliação	A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico e oferta do curso. Instrumentos avaliativos: 1. Construção do mapa da vida;		
Referências	Mulheres mil : do sonho à realidade = Thousand women : making dreams come true = Mile femmes : du revê à la réalité. Organização: Stela Rosa. – Brasília : Ministério da Educação ; 2011.		

Tabela 3-Disciplina Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas			
Disciplina	Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	Carga horária	8
Temas	Ética e moral: Diferenças de gênero e desenvolvimento moral das mulheres. A construção histórica dos Direitos da mulher e sua relação com as lutas sociais. A relação entre Direitos Humanos, Estado e gênero. A persistência da violência de gênero e raça no contexto brasileiro.		
Habilidades	Compreender o processo histórico das conquistas dos direitos das mulheres no âmbito das lutas sociais; Apresentar os fundamentos da Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas; Apresentar noções de ética e moral;		
Avaliação	A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico e oferta do curso. Instrumentos avaliativos: Autoavaliação e Avaliação em grupo e/ou individual para composição de portifólio de cada discente;		
Referências	Gentle, Ivanilda Matias; Zenaide, Maria de Nazaré Tavares; Guimarães, Valéria Maria Gomes (Org.). Gênero, diversidade sexual e educação: conceituação e práticas de direito e políticas públicas. João Pessoa: IFPB, 2008. Queiroz, Adele et al. Ética e responsabilidade social nos negócios. 2ª edição. São Paulo: Saraiva, 2005. Sánchez Vázquez, Adolfo. Ética. 32ª edição. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. Bibliografia Complementar: Barsano, Paulo Roberto. Ética profissional. São Paulo: Érica, 2014. Bessa, Dante Diniz. Homem, pensamento e cultura: abordagem filosófica e antropológica. 4ª edição. Cuiabá: UFMT, 2012. Bourdieu, Pierre et al. A miséria do mundo. 9ª edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012..		

Tabela 4-Disciplina Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional			
Disciplina	Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	Carga horária	8
Temas	Conceito de Biossegurança para utilização de alimentos e fontes de calor. Saúde da mulher e Qualidade de vida: Alimentação saudável, Atividades		

	físicas, consultas e exames periódicos, Saúde mental. Segurança alimentar e nutricional e as suas formas de garantia: acesso em quantidade e qualidade necessária.
Habilidades	Compreender as noções sobre biossegurança e sustentabilidade Aprender os princípios sobre saúde da mulher Compreender o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional e como aplicá-lo
Avaliação	A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico e oferta do curso. Instrumentos avaliativos: Autoavaliação e Avaliação em grupo e/ou individual para composição de portifólio de cada discente;
Referências	BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos da Atenção Básica : Saúde das Mulheres / Ministério da Saúde, Instituto Sírio-Libanês de Ensino e Pesquisa – Brasília : Ministério da Saúde, 2016. 230 p. : il. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. COSAN. **Legislação Básica do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional** / Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.– Brasília : Presidência da República, 2017.

Tabela 5-Disciplina Oratória, Expressão Corporal e Verbal

Disciplina	Oratória, Expressão Corporal e Verbal	Carga horária	4
Temas	Comunicação verbal e não verbal. Técnicas de Oratória e Apresentação em Público. Marketing pessoal. Linguagem corporal. Dicção e impostação da voz: leitura expressiva clareza e objetividade no discurso.		
Habilidades	Aplicar as técnicas de oratória em situação de diferentes contextos de comunicação e expressão; Expressar clareza e objetividade no discurso de acordo com a intenção discursiva;		
Avaliação	A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico e oferta do curso.		
Referências	A arte de falar em público: retórica, eloquência acadêmica, parlamentar, forense, eclesiástica. Bueno,Francisco da Silveira. 1954. 6. ed. modificada. (Cadastro SIBI 808.51 BUE art 6.ed).		

	A Arte de Argumentar Antonio Suarez Abreu Ateliê. São Paulo. 2001. A construção da argumentação oral em contexto de ensino. Ribeiro, Roziane Marinho. 2009. (Cadastro SIBI 26/07/2016 – 81'33 RIB/con). Como Falar Corretamente e Sem Inibições Reinaldo Polito São Paulo. Editora Saraiva.1998 Como Falar em Público e Influenciar Pessoas no Mundo dos Negócios. Dale Carnegie Como Conquistar Falando. Oliveira Marques Ed. Ouro. São Paulo. 1980

Tabela 6-Disciplina Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso

Disciplina	Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	Carga horária	8
Temas	O processo de inclusão social através do acesso à leitura. Diferença e usos linguagem denotativa e conotativa. Intencionalidade discursiva nos gêneros do discurso: textos formais, textos informais, textos verbais, textos não-verbais, texto visual aplicados na elaboração de projetos culturais.		
Habilidades	Conhecer os gêneros textuais/discursivos como reguladores/condicionadores da produção textual. Diferenciar a intencionalidade discursiva nos gêneros do discurso: textos formais, textos informais, textos verbais, textos não-verbais, texto visual aplicados na elaboração de projetos culturais.		
Avaliação	A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico e oferta do curso. Instrumentos avaliativos: Autoavaliação e Avaliação em grupo e/ou individual para composição de portifólio de cada discente;		
Referências	BAKHTIN, Mikhail. Estética da Criação Verbal. 4. ed. São Paulo: Martins fontes, 2003. CORACINI, M. J. R. F. Leitura: decodificação, processo discursivo...? In: Coracini, M. J. R. F. (org.). O jogo discursivo na aula de leitura: língua materna e língua estrangeira. Campinas, SP: Pontes, 1995. KOCH, Ingedore G. V.; ELIAS, V. M. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006 LEFFA,Vilson J. Aspectos da leitura. Uma perspectiva psicolinguística. Porto Alegre: Sagra DCLuzzatto,1996.		

Tabela 7-Disciplina Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira

Disciplina	Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	Carga horária	8
Temas	Diferentes fontes de renda. Receitas (fixas). Aumentando a minha renda (receitas variáveis). Despesas. Despesas fixas e variáveis. Análise de		

	gastos (para onde está indo meu dinheiro). Relação receitas e despesas. Gestão Financeira (planilhas e listas).
Habilidades	Conhecer o objetivo da Educação Financeira e suas implicações nas decisões de consumo.
Avaliação	A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico e oferta do curso. Instrumentos avaliativos: Autoavaliação e Avaliação em grupo e/ou individual para composição de portifólio de cada discente;
Referências	CASTANHEIRA, Nelson P. Noções básicas de matemática comercial e financeira. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 4ª edição. 2012 DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações. São Paulo: Editora Ática, 2011, volume único. GONÇALVES, Jean Píton. A história da Matemática Comercial e Financeira. Disponível em: . Acesso em: 23 de outubro de 2021. LIBÂNEO, J. C. Didática. São Paulo: Cortez, 1994. ZABALA, A.; ARNAU, L. Como aprender e ensinar competências. Porto Alegre: Penso, 2014. SHITSUKA, Ricardo, SHITSUKA, Rabbith I. C. M., SHITSUKA, Dorlivete M., SHITSUKA, Caleb C. D. M. Matemática fundamental para tecnologia. São Paulo: Editora Érica, 1ª edição. TAN, S. T. Matemática aplicada à administração e economia. São Paulo: Cengage learning, 2011.

Tabela 8-Disciplina Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania

Disciplina	Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	Carga horária	8
Temas	Conceito de Tecnologia da Informação e utilização de recursos tecnológicos. Fundamentos da alfabetização digital. Consequências negativas da exclusão digital. Impactos da prestação de serviços online por organizações públicas para o exercício da cidadania. O empoderamento feminino através da tecnologia. Sistemas e app de acesso a serviços do cidadão Gov.br, CONECTSUS, Ouvidorias, Meu INSS, Carteira de trabalho digital, Serviços de atendimento ao consumidor, PROCON online, Ministério público federal.		
Habilidades	Apresentar noções das consequências negativas da exclusão digital; Explicar os impactos positivos do empoderamento feminino através da		

	tecnologia e da prestação de serviços online por organizações públicas;
Avaliação	A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico e oferta do curso. Instrumentos avaliativos: Autoavaliação e Avaliação em grupo e/ou individual para composição de portifólio de cada discente;
Referências	BOBBIO, Norberto. A era dos direitos. 9. ed. São Paulo: Campos, 2014. GALVÃO FILHO, T. A.; HAZARD, D.; REZENDE, A. L. A. Inclusão educacional a partir do uso de Tecnologia Assistiva. Salvador: EDUNEB: UNESCO, 2007. CUNHA, Gabriela. Google para educação: ferramentas poderosas para fazer uma aula incrível. Blog Aula Incrível, 2017. Disponível em: . Acesso em: 22 dez. 2020. SASSAKI, R. K. Inclusão: construindo uma sociedade para todos. Rio de Janeiro, Editora WVA, 1997, p. 41. OLIVEIRA FILHO, Wilson. Aplicativos móveis na gestão pública: interação entre governo e cidadão. Monografia MBA em Gestão Pública. Universidade Cândido Mendes. Rio de Janeiro. 2019.

Tabela 9- Boas Práticas, Higiene e Segurança do Alimento

Disciplina	Boas Práticas, Higiene e Segurança do Alimento	Carga horária	28
Temas	Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos. Princípios gerais. Legislação Organização de controle de qualidade de alimentos. Gestão da qualidade total. Padrão de Qualidade. Atributos de qualidade em alimentos. Sistemas de qualidade para alimentos. Normas de garantia da qualidade. Conceitos básicos de higiene e segurança alimentar . Boas práticas de fabricação: potabilidade da água. Noções de microbiologia. Condições e higiene das superfícies de contato com o alimento(instalações, equipamentos, móveis e utensílios) Etapas e principais métodos de higienização. Higiene e saúde dos manipuladores. Embalagens - Tipos de embalagens, Higienização dos vidros e tampas, Rotulagem, Informações obrigatórias, Informações opcionais. Visitantes e Trânsitos de Pessoas nas áreas de Manipulação. Fontes de contaminação e deterioração dos alimentos;Doenças veiculadas por alimentos. Análise de perigos e pontos críticos de controle.Controle integrado de vetores e pragas urbanas. Manejo de resíduos. Legislação sanitária e aplicações na Saúde Coletiva. Normas de Saúde e Segurança do Trabalho. Prevenção e procedimentos contra incêndios.Equipamento de proteção individual e coletiva.		
Habilidades	Produzir alimentos seguros do ponto de vista higiênico sanitário.		
Avaliação	Avaliação através de seminários, apresentações em grupo e através de prática em cozinha para avaliar a aplicação dos conhecimentos. Avaliação através de produção de vídeos com atividade de produção de alimentos.		
Referências	- BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p.		

	- ELEMENTOS de apoio para o Sistema APPCC (Série Qualidade e Segurança Alimentar).2a ed. Brasília, SENAI/DN, 200.361. - ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R. & AZEVEDO, J. L. Tratado de microbiologia. V.1, São Paulo: Manole, 1987. 181p. - SILVA, J.A., Tópicos da Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p. - FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2a Ed, 2002. - FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p. - SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. 217 p. ISBN 9788584111206 (broch.). - BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o 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. Brasília, DF: Diário Oficial da União nº 206, de 23 de outubro de 2002. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254. Acesso em 12 ago. 2019. - BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasil, 16 set. 2004. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b. Acesso em: 12 ago. 2019. - BRASIL. 2022. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, 06 jul 2022. Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-727-de-1-de-julho-de-2022-413249279. Acesso em: 26 de janeiro, 2023.

Tabela 10 - Beneficiamento de frutas por meio do calor

Disciplina	Beneficiamento de frutas por meio do calor	Carga horária	52
Temas	Introdução aos conceitos de doce. Escolha da matéria-prima. Ingredientes. Estrutura física (Equipamentos e Utensílios) . Informações gerais sobre produção de geleias, doces e compotas de frutas. Técnicas para o preparo de doces em massa, em calda, compotas, geleias, cristalização de frutas. Elaboração de polpas e néctares. Processo de conservação. Etapas do Processamento: passos e procedimentos para		

	produção- Descascamento / Corte. Obtenção da polpa. Formulação. Concentração. Determinação do ponto final de cozimento. Enchimento. Resfriamento. Cuidados na embalagem, estocagem e expedição dos produtos acabados. Comercialização. Oficina de elaboração de doces e geleias para exposição e possível comercialização como fonte de renda para as mulheres.
Habilidades	Processar frutas disponíveis na comunidade, como forma de geração de renda e autonomia.
Avaliação	Através de seminários, trabalhos em grupos e participação durante as aulas.
Referências	- CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. Embalagens para a Industria Alimentar. Instituto Piaget. 2005. - LIMA, L. C. O. Classificação Padronização, Embalagem e Transporte de frutos e hortaliças. UFLA- FAEPE, 2000. - TRENTO, E. J.; SEPULCRI, O.; MORIMOTO, F. Comercialização de frutas, legumes e verduras. Curitiba, PR: EMATER, 2011. Disponível em: http://www.asbraer.org.br/arquivos/bibl/79-com.pdf. Acesso em: 20/10/2014. - LINDON, F.; SILVESTRE, M. M. Conservação de Alimentos - Princípios e metodologias. Lisboa: Editora, Escolar, 2008 - PAIVA, F. F. A. Processamento do pedúnculo do caju: doce de caju em calda. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2010. Disponível em: http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/33915/1/DO10006.pdf . Acesso em: 27/10/2014. BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p. - LIMA, Urgel de Almeida. Matérias primas dos alimentos. Disponível em: http://www.blucher.com.br/editor/amostra/05296.pdf. Acesso em: 11/11/2014. - JACKIX, M.H. Doces, geleias e frutas em calda: Teórico e Prático. Campinas-SP Ed. Icone, 1988. 172p. - KROLOW, A.C.R. Preparo artesanal de geleias e geleiadas. Pelotas: Embrapa Clima Temperado. 2013. 40p. - MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R. W. Processamento de Frutas Tropicais – nutrição, produtos, controle de qualidade. Edições UFC, 2009.

Tabela 11- Beneficiamento de hortaliças por meio do calor

Disciplina	Beneficiamento de hortaliças por meio do calor	Carga horária	28

Temas	Introdução aos conceitos de conserva. Escolha e cuidados com a matéria-prima. Ingredientes. Estrutura física (Equipamentos e Utensílios) . Informações gerais sobre produção de conservas. Técnicas principais. Passos e procedimentos para produção.); Acidez e uso do sal. Cuidados na embalagem, estocagem e expedição dos produtos acabados. Elaboração de conservas de frutas em calda açucarada. Oficina de elaboração de conservas: picles, pepino, cebolinha, milho, etc. Conservas em azeite,Extrato de tomate e catchup para exposição e possível comercialização como fonte de renda para as mulheres.
Habilidades	Aprender a conservar hortaliças a partir do calor, visando o aproveitamento integral dos alimentos e a geração de renda nas comunidades
Avaliação	Através de seminários, trabalhos em grupos e participação durante as aulas.
Referências	MACHADO, Cristina Maria Monteiro. Processamento de hortaliças em pequena escala. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2008. 99 p OLIVEIRA, Emanuel Neto Alves de; SANTOS, Diego da Costa. Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças. Natal : IFRN, 2015. 234 p. GOMES, Carlos Alexandre Oliveira. Hortaliças minimamente processadas. Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 34 p.

Tabela 12-Disciplina Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária

Disciplina	Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	Carga horária	8
Temas	Estrutura do mercado, pesquisa de mercado: os 4Ps “preço, prazo, produto, e promoção”, diagnóstico da situação financeira, empreendedorismo e a empresa. Raízes históricas da economia solidária. Origem da economia solidária no Brasil. Políticas para a economia solidária. Tipologia da economia solidária. Autogestão, cooperativismo, gestão comunitária e participativa.		
Habilidades	Compreender noções de empreendedorismo e liderança Entender conceitos de associativismo e cooperativismo Entender a Economia solidária e seus benefícios		
Avaliação	A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico e oferta do curso. Instrumentos avaliativos: 1. Autoavaliação 2. Avaliação em grupo e/ou individual para composição de portifólio de cada discente;		
Referências	DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2008. 293		

	p. MATIAS, A.B.; LOPES JUNIOR, F. Administração Financeira nas Empresas de Pequeno Porte. São Paulo: Manole, 2007. ISBN: 85-204-1288-2. RAZZOLINI FILHO, Edelvino. Empreendedorismo: dicas e planos de negócios para o séc. XXI. Curitiba: Ibpex, 2010. SINGER, Paulo. Introdução à Economia Solidária. Fundação Perseu Abramo. São Paulo: 2002.

Tabela 13-Disciplina Direitos e Deveres da Trabalhadora

Disciplina	Direitos e Deveres da Trabalhadora	Carga horária	4
Temas	Noções de direitos trabalhistas das mulheres. Lei 13.180 de 22 de outubro de 2015, dispõe sobre a profissão. Consolidação das Leis Trabalhistas. Previdência Social.		
Habilidades	Explicar os principais direitos trabalhistas das mulheres; Compreender os direitos trabalhistas Compreender como acessar os direitos trabalhistas		
Avaliação	A avaliação do processo de aprendizagem se dará por meio de avaliação diagnóstica de caráter formativo. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico e oferta do curso. Instrumentos avaliativos: 1. Autoavaliação 2. Avaliação em grupo e/ou individual para composição de portifólio de cada discente;		
Referências	Brasil. Lei 13.180 de 22 de outubro de 2015. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13180.htm DIEESE. A mulher negra no mercado de trabalho metropolitano: inserção marcada pela dupla discriminação. São Paulo: DIEESE, 2005.		

8. PERFIL CONCLUSÃO

Recebe, classifica e executa processos de industrialização pelo uso de calor na produção de: geleias, doces em massa, pasta, compotas, polpas, molhos e apertizados. Segue os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

9. AVALIAÇÃO

9.1 Avaliação da aprendizagem

A proposta de avaliação da aprendizagem para este curso será diagnóstica e formativa. Assim sendo, a primeira tem como propósito diagnosticar o que as estudantes conhecem a respeito do tema e/ou conteúdos, isto é, realizar investigação dos conhecimentos prévios e/ou saberes que as mulheres têm em relação ao tema/conteúdo/prática profissional por meio de autoavaliação. Igualmente, a segunda tem o objetivo de investigar como está acontecendo o percurso formativo a ser percorrido, de modo que, por um lado se possa mensurar o progresso e as barreiras de aprendizagem, e do outro, guiar as ações da equipe multidisciplinar para a intervenção junto a aluna (s) e professor (a) (es) para encontrar caminhos e soluções para superação destas.

Outro ponto importante é que no início de cada disciplina será esclarecido às estudantes as bases pedagógicas que guiará o processo avaliativo, os instrumentos avaliativos e habilidades previstas para cada disciplina. Deste modo, as estudantes terão clareza da proposta do plano de ensino. As avaliações deverão ser flexíveis e conforme as necessidades pedagógicas de cada turma respeitando-se o ritmo e o tempo de aprendizagem do grupo.

Será considerado(a) aprovado(a) em cada disciplina o(a) estudante que tiver o conceito CPH em todas as disciplinas e possuir frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas do curso. A discente que obtiver o conceito EP terá direito à recuperação da aprendizagem. Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico enquanto durar a oferta do curso. A avaliação por conceitos foi adotada por possibilitar diferentes análises para representar o processo educacional das mulheres de maneira qualitativa, contextualizada e em sintonia com a proposta do MAPE, proposta deste curso e, em consequência disso, com as habilidades previstas em cada disciplina. De tal modo, estes indicadores estão relacionados à autonomia, participação e influência das mulheres em diferentes aspectos sociais, comunitários, pedagógicos e relacionais, considerando-se o espaço pedagógico e a qualificação profissional seja para aprendizagem de nova profissão ou não. Segue a Tabela 14- tabela de conversão avaliativa conceitual, abaixo. Igualmente, as cores indicam como está acontecendo o percurso de cada discente ao fim de cada etapa do curso e desperta sensações. Conforme a psicologia das cores verde simboliza estabilidade, azul previsibilidade e confiança, amarelo remete a estímulo e otimismo e rosa empatia e companheirismo.

Tabela 14-Tabela de conversão avaliativa conceitual

Conceito	Parâmetro	Equivalência de notas
Desenvolveu plenamente as habilidades	DPH	Entre 9 e 10
Construção satisfatória de habilidades	CSH	Entre 8,9 e 7,0
Construção parcial das habilidades	CPH	Entre 6,9 e 6,0
Em processo	EP	Entre 5,9 e 0

O professor (a) de cada disciplina deve realizar, dois instrumentos de avaliação com vistas a definição do conceito. O primeiro, autoavaliação, e o segundo, pode ser teórico/técnico/prático e/ou individual/coletivo/comunitário, anexado ao portfólio de cada discente. Portanto,

> O Portfólio é um documento individual, que pode ser desenvolvido no decorrer do curso. Trata-se de um instrumento processual, voltado para registrar as habilidades e competências das estudantes. No âmbito educacional, pode-se pensá-lo como um instrumento de avaliação e autoavaliação que viabiliza o autorreconhecimento das estudantes acerca dos saberes e aprendizagens que desenvolveram no decorrer da qualificação profissional. Dinâmica que estimula o grupo de mulheres a assumir o protagonismo na construção do conhecimento, por meio do processo de reflexão da sua trajetória no curso (MEC, MAPE, p.38,2023).

Ao final do curso, o portfólio será o registro de compilação dos trabalhos de fruto da dialogicidade, problematização, igualdade e empoderamento de cada mulher que participou do Programa Mulheres Mil.

9.2 Avaliação do curso

Em atendimento a proposta do MAPE, “Antes do término do curso, deve-se realizar avaliação individual com o gestor local, responsável pela gestão do Programa no campus, os docentes e as alunas, por meio de questionários de avaliações do curso e do Programa, para que eles possam expressar percepções acerca do processo de qualificação de profissional e apontar críticas e sugestões para a melhoria do Programa” (MEC, MAPE, p.60,2023).

Esta avaliação, também entendida como diagnóstica e formativa, fornecerá não só informações mensuráveis, mas elementos que auxiliem no processo de monitoramento e de ações para execução e planejamento do curso no âmbito do *Campus* e do programa enquanto política. A coleta de dados será por aplicação de questionário (presencial ou online) de perguntas abertas e fechadas. Haverá a privacidade, proteção e confidencialidade das informações. As perguntas versarão sobre a atuação da equipe multidisciplinar e professores e da importância do curso no processo de qualificação profissional. A aplicação da avaliação

do curso deve preceder do consentimento das participantes a partir das informações dos fins e objetivos deste momento. Os achados dos questionários serão publicados e disponibilizados ao grupo de mulheres que participaram do programa para conhecimento, avaliação dos resultados e impactos do programa.

9.3 Monitoramento

O monitoramento das egressas será realizado após um ano da conclusão da qualificação profissional. Poderá ser por aplicação de questionários, ou melhor metodologia que atenda às necessidades da pesquisa com vistas a investigar qual a efetividade do programa mulheres mil no que se refere às melhorias da qualidade de vida das egressas no âmbito econômico, comunitário, social e educacional. Este monitoramento é entendido como mecanismo que traduz os indicadores a serem monitorados e para tanto, poderá haver o envolvimento de alunas egressas, gestores e docentes, no processo de monitoramento. Quando não realizada pela equipe Multidisciplinar que esteja atuando no momento da execução do programa no Campus, docentes, técnicos e pesquisadores das instituições que tenham interesse em pesquisar acerca de temáticas de gênero, educação profissional e tecnológica, desenvolvimento local etc. poderão fazê-lo, como orienta o Guia MAPE.

10.CERTIFICAÇÃO

Estará apta a receber o certificado a estudante que tiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas do curso e o conceito mínimo CPH em todas as disciplinas. As ausências justificadas, não serão computadas para fins de reprovação no cálculo de 75% de frequência do (a) estudante.

11.FORMAS DE ACESSO

A forma de acesso será através de Edital do campus ofertante por meio de Chamada pública de ampla divulgação com vistas a seleção de mulheres para participarem do Curso FIC Produtora de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor do Programa Mulheres Mil. Para participar deste curso é preciso atender aos requisitos do edital e para assistir às aulas, é obrigatória a matrícula no sistema Sistec.

As ações de acesso permanência e êxito serão estruturadas a partir da seguinte perspectiva. Quanto ao acesso devem permitir a aproximação e diálogo com os territórios e com o grupo de mulheres. Na permanência priorizar-se-á estratégias que envolvam tanto a Qualificação

Profissional como as que possibilitem às mulheres frequentar a instituição e se sentirem acolhidas, e ao êxito criação de mecanismos institucionais para viabilizar a conclusão do curso e ampliação de oportunidades de inclusão no mundo do trabalho. A equipe multidisciplinar, constituída para o Programa, será responsável pelas ações de permanência e êxito com atuação na identificação das vulnerabilidades social e/ou socioemocionais e/ou encaminhamento das mulheres aos serviços de apoio em redes de serviços sociais federais, estaduais e municipais. Os encaminhamentos serão planejados e executados em atendimento a queixa (s) pedagógica e/ou realidade apresentada pela (s) discente (s).

Segue o planejamento de ações devem ser asseguradas para a execução da Metodologia de Acesso, permanência e êxito. Segue abaixo a planificação das ações por categoria.

Quadro 2- Metodologia de acesso, permanência e êxito

Metodologia de ACESSO	**Metodologia de PERMANÊNCIA e ÊXITO**
1. Levantamento da realidade socioeconômica, socioambiental, de mobilidade da comunidade a ser atendida. 2. Edital de seleção 3. Matrícula 4. Cadastro Sistec 5. Aplicação de Questionário de Perfil Situacional 6. Aula inaugural 7. Ambiente acolhedor e agradável para as estudantes 8. Acolhimento e aconselhamento	**PERMANÊNCIA** 1. Material didático 2. Uniforme 3. Assistência estudantil 4. Aplicação de Mapa da Vida 5. Construção de portfólio das estudantes 6. Serviços de apoio às estudantes: atendimento especializado, em caso de demanda: Psicologia, Assistência Social; Apoio à aprendizagem 7. Grupos de estudos 8. Reforço escolar 9. Acesso à biblioteca e laboratórios e demais espaços da instituição 10. Acompanhamento da frequência das estudantes 11. Atividades culturais e desportivas 12. Promoção de palestras, eventos e workshops com parceiros do eixo de formação; 13. Visitas técnicas 14. Criação de catálogo para comercialização de serviços e produtos das cursistas; 15. Feira de economia solidária com produtos das cursistas **ÊXITO PEDAGÓGICO**

	16. Aprovação das estudantes 17. Certificação das estudantes 18. Formatura 19. Acesso de familiares das estudantes a algum curso/evento ofertado pela instituição **ÊXITO PROFISSIONAL** 20. Empregabilidade 21. Geração de renda como empreendedora ou MEI 22. Empreendedorismo coletivo – criação de grupo informal, associação, cooperativa e/ou economia solidária 23. Parcerias para empregabilidade

É importante destacar que ao longo da realização das ações no âmbito do programa Mulheres Mil, poderão ser firmadas parcerias com Secretarias das Mulheres e equipamentos públicos associados como: Casa da Mulher Brasileira; Secretarias de Educação; Secretaria de Cultura; Secretarias de Assistência Social; Secretarias de Trabalho e Emprego e órgãos associados; Secretarias da Saúde; Sistema de Justiça e Segurança Pública; Sistema S (Senac, Sesc, Sebrae, Sesi, Senar etc.); Organizações não governamentais; Centros de Economia Solidária, Prefeitura Municipal, Sindicatos, Universidades Públicas, dentre outros para a execução desta metodologia.

12.INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS OFERTADOS

Entende-se como infraestrutura e serviços ofertados neste plano de curso, a infraestrutura física e serviços que aconteçam em espaços de acolhimento que o *Campus* disponibilizará para o acesso das mulheres para a realização de aulas teórico-práticas, práticas profissionais, trocas de experiências, fortalecimento de vínculos e atendimentos especializados, este último quando for necessário.

O IFBA campus Valença possui, resumidamente, a seguinte estrutura física:

Salas administrativas: 25;

Sala de videoconferência: 1;

Banheiros:10;

Biblioteca: 1;

Estacionamento:3;

Copa: 1;

Ginásio poliesportivo:1;

Guarita:1;

Sala ampla para reuniões:1;

Salas de coordenação de cursos:6

Laboratórios: 23

Salas de aulas: 25

Refeitório: 1

ACESSIBILIDADE FÍSICA

O campus Valença possui rampas de acesso e elevadores para facilitar a acessibilidade aos setores e salas dos campus. Além disso, possui piso táctil em grande parte dos corredores que levam aos ambientes administrativos e acadêmicos. O auditório não apresenta restrições de acesso, possui cadeiras para obesos e espaços para cadeirantes. As áreas de convivência são dotadas de piso táctil e de bebedouros e banheiros para deficientes.

ESTRUTURA DA BIBLIOTECA

A biblioteca do campus Valença constitui-se em um espaço reservado para fins didáticos e culturais. Ela participa da dinâmica de disseminação de informações e aquisição de conhecimento técnico, científico e cultural, garantindo liberdade de acesso às coleções para os usuários que respeitarem suas normas regulamentares. A biblioteca possui uma área de 322m2 , com prateleiras para livros, uma sala audiovisual, duas salas de estudo, dez baias individuais, além de mesas e cadeiras para estudo e consulta de livros e periódicos. Serviços oferecidos pela Biblioteca:

Cadastro de usuários

Consulta local

Atendimento personalizado

Empréstimo domiciliar

Renovação de empréstimo

Empréstimo especial

Acesso a internet

Acesso a base de dados digitais

Será permitido livre acesso aos diversos materiais bibliográficos do acervo. Parte dele não fica disponível para empréstimo e o seu acesso é limitado somente ao âmbito da biblioteca. Estes são os materiais de consulta local:

Coleção de Referência (Dicionários, enciclopédias, catálogos, manuais, etc.);

Coleção de Periódicos (Revistas, jornais, etc.);

Coleção para Consulta Local (Livros de consulta)

Haverá concessão de bolsas (auxílio financeiro) com vistas a permanência e será repassada às estudantes, conforme as prerrogativas do PRONATEC-Bolsa formação. Serão disponibilizados uniformes, material escolar e flexibilização da oferta em atendimento à especificidade do grupo de mulheres de cada turma. A depender do tipo de demanda apresentada por uma ou grupo de mulheres poderá haver regime de colaboração entre as instâncias municipais, estaduais e federais para a equipe multidisciplinar viabilizar o acesso aos serviços públicos e programas ofertados por esses entes federados.

13.RESPONSÁVEIS PELA OFERTA

Para o funcionamento do Programa Mulheres Mil no âmbito do IFBA e do Curso FIC Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor a composição da equipe e quantitativo de profissionais será determinada pela Coordenação Geral do PRONATEC e poderá sofrer alterações a critério da Pró-reitora de Extensão, pactuação da oferta e quantitativo de turmas.

Durante o funcionamento do curso a Equipe Multidisciplinar e os Professores (as) do Programa no âmbito do curso serão responsáveis pela sistematização, entrega e publicação das informações, registros, relatórios de gestão, encaminhamentos e utilização de ferramentas gestão implantadas para realização do curso, o acesso, permanência e êxito da oferta.

14.REFERÊNCIAS

BARRETO, Ranieri Muricy. Bahia 2000-2013 /, org. – São Paulo : Editora Fundação Perseu Abramo, 2014. 152 p.: il. ; 23 cm – (Estudos Estados Brasileiros)

Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Programa Mulheres Mil. GUIA DA METODOLOGIA DO ACESSO, PERMANÊNCIA E ÊXITO DO PROGRAMA MULHERESMIL (MAPE) versão preliminar. Brasília. 112 p. 2023.

Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – PRONATEC. GUIA PRONATEC DE CURSOS FIC.4ª Edição.234 p.2016. Disponível em <guia_pronatec_de_cursos_fic_2016.pdf (www.gov.br)>. Acesso em: 03 de ago de 2023.

PRINT. Psicologia das cores: você sabia que cada cor pode alterar sua percepção? Disponível em:<https://www.printi.com.br/blog/psicologia-das-cores-voce-sabia-que-cada-cor-pode-alterar-sua-percepcao>. Acesso em 04 ago.2023.