



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP
GABINETE - REITORIA

RESOLUÇÃO Nº 27, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2012.

Aprova o PLANO DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, NA FORMA SUBSEQUENTE, NA MODALIDADE À DISTÂNCIA – Programa Profucionário - do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP.

O REITOR EM EXERCÍCIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ, nomeado pela Portaria nº 751/2012/GR/IFAP, de 19 de novembro de 2012, no uso de suas atribuições legais e estatutárias e o disposto no processo nº 23228.000215/2012-11,

RESOLVE:

Art.1º – Aprovar, *AD REFERENDUM* do Conselho Superior, o Plano do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar, na forma subsequente, na modalidade à distância – Programa Profucionário - do IFAP.

Art. 2º – Esta Resolução entra em vigor nesta data.

KLENILMÁR LOPES DIAS
Reitor em exercício
Portaria nº 751/2012/GR/IFAP



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP

Pró-Reitoria de Ensino – PROEN

Projeto Pedagógico do Curso
Técnico em Nível Médio em
Alimentação Escolar
na forma subsequente,
na modalidade a distância

PROGRAMA PROFUNSIONÁRIO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP

Pró-Reitoria de Ensino – PROEN

Projeto Pedagógico do Curso
Técnico de Nível Médio em
Alimentação Escolar
na forma subsequente ,
na modalidade a distância

PROGRAMA PROFUNSIONÁRIO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP

Pró-Reitoria de Ensino – PROEN

Eixo Tecnológico: APOIO EDUCACIONAL



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA TECNOLOGIA DO AMAPÁ – IFAP

Pró-Reitoria de Ensino – PROEN

Reitor

Emanuel Alves de Moura

Pró-Reitoria de Ensino

Elícia Thanes Sodré de França

Pró-Reitora de Extensão

Marialva do Socorro Ramalho de Oliveira de Almeida

Pró-Reitor de Pesquisa

Klessis Lopes Dias

Coordenação de Curso

Rosana Tomazi

Coordenação Pedagógica

Jamilli Márcia dos Santos Uchôa

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

UNIDADE ESCOLAR
CNPJ: 10 820 882/0001-95
Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá
Nome Fantasia: IFAP
Esfera Administrativa: Federal
Endereço: BR 210, km 03, s/nº Brasil Novo
Cidade/UF/CEP: Macapá/AP
Telefone: (96) 3227-0296
E-mail de contato da coordenação: profuncionario@ifap.edu.br
Site: www.ifap.edu.br

CURSO TÉCNICO
Eixo Tecnológico: Apoio Educacional
Denominação do Curso: Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar na Forma Subsequente
Habilitação: Técnico em Alimentação Escolar
Turno de Funcionamento: Matutino
Números de Vagas: 35
Modalidade: a distância
Regime: Semestral (3 módulos)
Integralização Curricular: 18 meses
Total de Horas do Curso: 1280 horas, sendo distribuídos em:
<ul style="list-style-type: none">• Horas de Aula: 980 horas• Prática Pedagógica Supervisionada: 300 horas
Coordenadora do Curso: Rosana Tomazi

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	7
1. JUSTIFICATIVA	9
2. OBJETIVOS	12
3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	13
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	14
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	16
5.1. ESTRUTURA CURRICULAR	16
5.2. MATRIZ CURRICULAR	20
5.3. COMPONENTES CURRICULARES, COMPETÊNCIAS, BASES CIENTÍFICAS E TECNOLÓGICAS E BIBLIOGRAFIA	20
5.4. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA (PPS)	32
5.5. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS	33
5.6. INDICADORES METODOLÓGICOS	34
6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	35
7. ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO CURSO	37
8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	38
9. BIBLIOTECA	39
10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	39
11. CERTIFICADO E DIPLOMA	40
REFERÊNCIAS	41
ANEXOS	43

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar, na forma subsequente, na modalidade a distância, com momentos presenciais, pertencente ao eixo tecnológico Apoio Educacional do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. O presente Projeto Pedagógico de Curso se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá. Este curso é parte integrante do Programa de Formação dos Profissionais da Educação das Redes Públicas da Educação Básica (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. 9.94/96 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.

As diretrizes aqui expostas são orientadas nos objetivos desta Instituição e na compreensão da educação como uma prática social transformadora, as quais se materializam na função social do IFAP 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 IFAP 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, bem como à organização curricular com núcleos politécnicos comuns.

Este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com objetivos institucionais do IFAP 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 nesta 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 prepará-los para se situar no mundo contemporâneo e dele participar de forma proativa na sociedade e no mundo do trabalho. Consta-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. 5.962/71. 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 nas 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 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.

No âmbito do Estado do Amapá, a oferta do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar, na forma subsequente, na modalidade a distância, integrante do Programa PROFUNCIÓNÁRIO, 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 da 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 PROFUNCIÓNÁRIO 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 PROFUNCIÓNÁRIO desenvolveu, em 2005, a experiência-piloto em cinco estados, atendendo a cinco mil funcionários, com vistas a possibilitar uma habilitação técnica em quatro áreas de

atuação consideradas de suma importância para a educação pública no seu nível básico: gestão escolar, multimeios didáticos, alimentação escolar e infraestrutura e meio ambiente. Em 2006, o projeto foi expandido para mais doze estados brasileiros, chegando a atender a dezoito mil funcionários.

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

- formar os tutores e orientadores que atuarão na formação técnica em nível médio dos funcionários da educação pública;
- assessorar os sistemas de ensino nas atividades de divulgação e implantação do curso técnico de formação para os funcionários da educação (PROFUNCIÓNÁRIO).

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 PROFUNCIÓNÁRIO passa a ser assumida pelos Institutos Federais.

1.1 Base Legal

Os princípios gerais da política de formação do técnico em educação do programa PROFUNCIÓNÁRIO 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 da Resolução CEB/CNE n. 03/98 sobre as Diretrizes Curriculares para o Ensino Médio;
- b) o Parecer CEB/CNE n. 01/99 e da 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 da 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 da 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 da 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 CNE/CEB n.03/2008 que dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos de nível médio;
- j) 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 (PROFUNCIONÁRIO); e
- k) 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 IFAP 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; e

- 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; e
- 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; e
- 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, oferecido pelo IFAP, deve apresentar um perfil de egresso que o habilite a desempenhar atividades voltadas para a atuação na 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;
- identificar na escola casos de subnutrição, obesidade e outros estados que exigem processo de reeducação alimentar;
- ter conhecimento crítico de situações que envolvem desvios na oferta e controle de qualidade de alimentos, em suas versões regionais e industriais;
- conhecer várias opções de receitas e de preparação de alimentos compatíveis com as refeições escolares, a partir da oferta regional e sazonal;

- 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, estoque 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, armazenamento de alimentos e correto manejo do lixo visando destinos eco-sustentáveis para o mesmo ;
- 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;
- 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 intervém na realidade;
- ter iniciativa, criatividade, autonomia, responsabilidade, saber trabalhar em equipe, exercer liderança e ter capacidade empreendedora; e
- 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 80% da carga horária distância e 20% 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.

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 16 módulos, contemplando conhecimentos comuns ao Eixo Tecnológico Apoio Educacional, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

A estrutura curricular está organizada da seguinte forma: um Núcleo com seis módulos de Formação Pedagógica, um Núcleo com três módulos de Formação Técnica Geral, ambos comuns aos quatro cursos oferecidos pelo PROFUNCIÓNÁRIO, e um Núcleo Específico para cada curso com sete módulos de Formação Técnica Específica. Ressalta-se que, nessa nova fase do programa, está sendo inserida a disciplina Fundamentos e Práticas na 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 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 Núcleos, sendo dois Núcleos comuns aos cursos do PROFUNCIÓNÁRIO (formação pedagógica e formação técnica geral), com conhecimentos comuns ao Eixo Apoio Educacional, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e um Núcleo de Formação Específica do Curso, conforme segue desenho curricular abaixo.

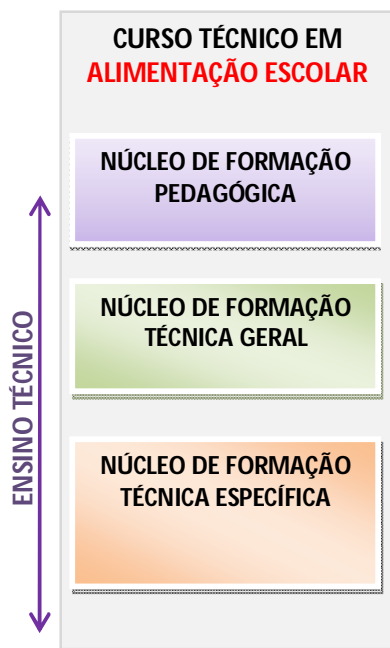


Figura 2 – Representação gráfica da organização curricular dos cursos técnicos subsequentes

A matriz curricular do curso está organizada por módulos sequenciais, contando com uma carga-horária total de 1.280 horas, sendo 360 horas destinadas ao módulo que compõem o Núcleo de Formação Pedagógica, 620 horas destinadas aos módulos que compõem o Núcleo de Formação Específica e 300 horas destinadas à Prática Profissional Supervisionada (PPS). O Quadro 1 descreve a matriz curricular do curso.

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.

5.2. MATRIZ CURRICULAR

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

TÉCNICO SUBSEQUENTE EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
COMPONENTES CURRICULARES		Carga Horária
EIXO DA FORMAÇÃO PEDAGÓGICA		360h
01	Funcionários de Escolas: cidadãos, educadores, profissionais e gestores	60h
02	Educadores e Educandos: tempos históricos	60h
03	Homem, Pensamento e Cultura: abordagem filosófica e antropológica	60h
04	Relações Interpessoais: abordagem psicológica	60h
05	Educação, Sociedade e Trabalho: abordagem sociológica	60h
06	Gestão da Educação Escolar	60h
EIXO DA FORMAÇÃO ESPECÍFICA – MÓDULO COMUM		200h
07	Informática Básica	60h
08	Produção Textual na Educação Escolar	60h
09	Direito Administrativo e do Trabalho	60h
10	Fundamentos e Práticas na EaD	20h
EIXO DA FORMAÇÃO ESPECÍFICA – MÓDULO ESPECÍFICO		420h
11	Alimentação Escolar	60h
12	Alimentação Saudável e Sustentável	60h
13	Políticas de Alimentação Escolar	60h
14	Produção e Industrialização de Alimentos	60h
15	Organização e Operação de Cozinhas Escolares	60h
16	Planejamento e Preparo de Alimentos	60h
17	Cardápios Saudáveis	60h
Carga horária total	PPS + Formação Pedagógica + Formação Específica	1280h

Dessa forma, todos os estudantes-funcionários que participarem do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar deverão realizar os estudos referentes a todos os módulos pedagógicos e de formação técnica geral e específica, além de realizar a prática profissional para a integralização da carga-horária total do curso.

5.3. COMPONENTES CURRICULARES, COMPETÊNCIAS, BASES CIENTÍFICAS E TECNOLÓGICAS E BIBLIOGRAFIA

FORMAÇÃO PEDAGÓGICA

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Funcionários de Escolas: cidadãos, educadores, profissionais e gestores				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconhecer o papel do servidor público no contexto escolar, bem como sua importância para o processo de ensino-aprendizagem dos alunos, suas relações inter-pessoais e práticas pertinentes ao cargo que ocupa. Conhecer os Princípios Orientadores da Gestão Democrática. 					
Bases Científicas e Tecnológicas					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 		
Bibliografia					
<p>ANTUNES, Irlandé. Análise de textos – fundamentos e práticas. São Paulo: Parábola Editorial, 2010.</p> <p>Brasil. Constituição (1988). Atualizada (até Emenda Constitucional 45), de 30 de dezembro de 2004.</p> <p>Brasil. Lei nº 9.394, 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).</p> <p>Brasil. Lei nº 9.424, 24 de dezembro 1996. Lei do Fundef.</p> <p>Brasil. Lei nº 10.172, 9 de dezembro 2001. Plano Nacional da Educação.</p> <p>Constituições Estaduais e Leis Orgânicas do Distrito Federal e dos Municípios – Capítulos sobre Educação).</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>					

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Educadores e Educandos: tempos históricos				

Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar o papel de servidor como atuante e construtor do momento histórico a que pertence. Saber da importância das ações anteriores e atuais que foram e estão sendo instauradas a nível de Educação, questões governamentais, movimentos sociais e sindicatos. 					
Bases Científicas e Tecnológicas					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ A educação e a escola através dos processos históricos. ▪ A construção, organização e o significado das instituições escolares. ▪ Educação e ensino. Funções da escola na sociedade capitalista. ▪ As relações entre classes sociais e educação. 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Processos educativos: continuidades e descontinuidades. ▪ Movimentos sociais de mudanças e de resistência. ▪ Diversidade étnico-cultural: homens e mulheres sujeitos históricos. ▪ Governo, mercado e educação. 		
Bibliografia					
BRASIL. MEC. Secretaria da Educação Básica. Programa Nacional de Fortalecimento dos Conselhos Escolares. Conselhos Escolares: uma estratégia de gestão democrática da educação pública . Brasília, Nov. 2004.					
FARIA FILHO, Luciano Mendes. Instrução elementar no século XIX . In. LOPES, Marta T. (Org.). 500 anos de educação no Brasil. Belo Horizonte: Autêntica, 2000.					
HILSDORF, Maria Lucia. S. História da educação brasileira: leituras . São Paulo: Pioneira Thompson, 2003.					
STEPHANOU, Maria; BASTOS, Maria Helena, C. História e memória da educação no Brasil . Séculos XVI-XVIII. Petrópolis: Editora Vozes, v. 1, 2004.					
TEIXEIRA, Anísio Espíndola. Educação é um direito . Rio de Janeiro, UFRJ, 2009.					

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Homem, Pensamento e Cultura: abordagem filosófica e antropológica				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ter o pensamento filosófico crítico desenvolvido no que tange a atuação do servidor público como gestor de sua própria identidade; desenvolver espírito participativo e reflexivo no ambiente de atuação profissional. Reconhecer e respeitar os valores culturais da região a que pertence, como linguagem e comunicação. 					

Bases Científicas e Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Processo de construção da cidadania. ▪ Filosofia como instrumento de reflexão e prática. ▪ Ética, moral e política. O ambiente físico e social. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Relações homem-natureza. ▪ Aspectos e valores culturais. ▪ Linguagem e comunicação.
Bibliografia	
<p>ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith et all. Linguagens, espaços e tempos no ensinar e aprender. Rio de Janeiro: DP&A, 2001. 2ed.</p> <p>KONDER, Leandro. O que é dialética. 22ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1991.</p> <p>LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 12ª ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.</p> <p>RANCIÈRE, Jacques. O mestre ignorante – Cinco lições sobre a emancipação intelectual. Belo Horizonte: Autêntica, 2002.</p> <p>SILVA, Tomaz Tadeu da. Documentos de identidade: uma introdução às teorias do currículo. 2ª ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2004.</p>	

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Relações Interpessoais: abordagem psicológica				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar processos de comunicação e linguagem adequadas ao meio de atuação profissional. Reconhecer a importância das relações inter-pessoais, em todos os níveis e esferas, como fator determinante para uma boa construção do processo de ensino-aprendizagem, bem como de execução de sua atividade prática. 					
Bases Científicas e Tecnológicas					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Processo de desenvolvimento humano: infância, adolescência, fase adulta e velhice. ▪ Relações e práticas pedagógicas educativas na escola. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Relações interpessoais na perspectiva da construção coletiva na educação. ▪ Desenvolvimento afetivo e cognitivo. 				
Bibliografia					
<p>COLE, M.; COLE, S. O desenvolvimento da criança e do adolescente. Porto Alegre: Artmed, 2003.</p> <p>GLAT, R.; NOGUEIRA, M. L. de L. Políticas educacionais e a formação de professores para a educação</p>					

inclusiva no Brasil. Revista Integração. vol. 24, ano 14; Brasília: MEC/SEESP, 2002.

MARCONDES, D. **Iniciação à história da filosofia.** Rio de Janeiro: ZAHAR, 2007.

PEDROZA, R.L.S. **A psicologia na formação do professor: uma pesquisa sobre o desenvolvimento pessoal de professores do ensino fundamental.** Tese de doutorado. Universidade de Brasília, 2003.

VYGOTSKY, L.S. **A formação social da mente.** São Paulo: Martins Fontes, 1998.

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Educação, Sociedade e Trabalho: abordagem sociológica				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudar os fenômenos sociológicos voltados às políticas públicas educacionais, por serem de fundamental importância na identificação dos paradigmas que regem a mesma. Compreender os diferentes momentos históricos, relacioná-los entre si, bem como sintetizar as teorias e regras que influenciam e norteiam a atual estruturação do Ensino no Brasil . 					
Bases Científicas e Tecnológicas					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Educação na perspectiva crítica: educação como reprodutora da estrutura de classes ou como espaço de transformação social. ▪ 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. 		
Bibliografia					
<p>GUARESCHI, Pedrinho. Sociologia Crítica. Porto Alegre: Mundo Jovem (UBEA-PUCRS-MJOVEM), 1998.</p> <p>MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 1988.</p> <p>MONLEVADE, João.A.C, Educação Pública no Brasil: Contos & Descontos, 2000, Ideia, Ceilândia, DF</p> <p>SEMERARO, Giovanni. Grasmci e a sociedade civil: cultura e educação para a democracia. Petrópolis, RJ: Vozes, 1999.</p>					

TEIXEIRA, Anísio. **Educação não é privilégio**. 6. ed. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1999.

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Gestão da Educação Escolar				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adquirir noções de administração e gestão escolar, como servidor público e profissional da educação. Ter conhecimento de seus deveres e direitos, bem como aplicá-los em sua área de atuação profissional. Atuar com pró-atividade e coerência dentro do espaço escolar, ciente da importância de sua presença e de seu trabalho. 					
Bases Científicas e Tecnológicas					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Administração e gestão da educação: concepções, escolas e abordagens. ▪ A gestão da educação: fundamentos e legislação. Reforma do Estado brasileiro e a gestão escolar. 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestão, descentralização e autonomia. ▪ Gestão democrática: fundamentos, processos e mecanismos de participação e de decisão coletivos. 		
Bibliografia					
<p>BITTAR, Mariluce; OLIVEIRA, João Ferreira. Gestão e Políticas da educação. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.</p> <p>BORDIGNON, Genuíno. Conselhos Escolares: uma estratégia de gestão democrática da educação pública. Brasília: Ministério da Educação/Secretaria da Educação Básica, 2004.</p> <p>DOURADO, Luiz Fernandes. Gestão democrática da escola: movimentos, tensões e desafios. In: SILVA, A. M. & AGUIAR, M.A. Retrato da Escola no Brasil. Brasília: CNTE, 2004.</p> <p>FONSECA, Marília; TOSCHI, Mirza, S.; OLIVEIRA, João Ferreira. (orgs.) Escolas gerenciadas: planos de desenvolvimento e projetos político-pedagógicos em debate. Goiânia: UFG, 2004.</p> <p>VEIGA, Ilma Passos Alencastro. Educação básica e educação superior: projeto político-pedagógico. Campinas: Papyrus, 2004.</p>					

FORMAÇÃO TÉCNICA ESPECÍFICA - MÓDULO COMUM

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Informática Básica				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas

Competências	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer os principais recursos tecnológicos disponíveis e aplicados em espaço escolar, bem como saber utilizá-los em sua atividade profissional. Reconhecer a importância dos meios tecnológicos, como gestores da informação, bem como precursores de desenvolvimento e estar incluso nestas oportunidades de formação para aplicação das novidades da Informática. 	
Bases Científicas e Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecnologias e mercado de trabalho. ▪ O que é informática. ▪ A informática na formação do trabalhador. ▪ Sistema operacional. ▪ Editores de texto. ▪ Navegadores.
Bibliografia	
<p>DAHLMAN, Carl e FRISCHTAK, Claudio. Tendências da indústria mundial: DESAFIOS PARA O BRASIL. Brasília: CNI/DIREX, 2005.</p> <p>MARÇULA, Marcelo. Informática: Conceitos e Aplicações. 3º Ed. São Paulo, Editora Erica, 2008.</p> <p>MANZANO, José Augusto N. G., BrOffice.Org 3.2.1, Editora Érica, São Paulo, 2010.</p> <p>REZENDE, Denis A., ABREU, Aline F. Tecnologia da Informação aplicada a Sistemas de Informação Empresariais. São Paulo: Atlas, 2000.</p>	

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Produção Textual na Educação Escolar				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ler, compreender e redigir textos voltados à sua área de atuação profissional dentro do espaço escolar. Promover conhecimento através de sua experiência como servidor público atuante, dentro das séries escolares em que age, incentivando os alunos e colegas a desenvolvimento efetivo da cidadania. 					
Bases Científicas e Tecnológicas					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produção de textos. ▪ Leitura e compreensão de textos. 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desenvolvimento da leitura e escrita em documentos oficiais educacionais. ▪ A arte de ler, de escrever e de comunicar. 		

Bibliografia	
COSCARELLI, Carla Viana; MITRE, Daniela. Oficina de leitura e produção de textos: livro do professor . BH. Editora UFMG, 2007.	
COVRE, Maria de Lourdes Manzini. O que é cidadania . São Paulo: Brasiliense, 2001.	
GARCEZ, Lucília H. do Carmo. Técnica de Redação: O que é preciso para escrever bem . São Paulo: Martins Fontes, 2001.	
JULIANA, Maria Tércia. Curso completo de redação para todos os fins . Brasília: Pró-Redação, 2004.	
KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender os sentidos do texto . 2ª ed. São Paulo, 2008.	

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar		
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional		
Componente:	Direito Administrativo e do Trabalho		
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância
		Carga Horária:	60 horas
Competências			
<ul style="list-style-type: none">Conhecer a legislação básica que rege a sua atuação profissional, no mundo do trabalho, identificar seus deveres e direitos. Ter conhecimento dos trâmites legais a serem percorridos para que seus direitos sejam garantidos. Conhecer a estrutura de funcionamento do processo de educação estadual ou municipal, a que pertence, bem como os seus imediatos e representantes, pertencentes a hierarquia funcional.			
Bases Científicas e Tecnológicas			
<ul style="list-style-type: none">Conceitos fundamentais de Direito.O mundo do trabalho.A Constituição Federal e a conquista da cidadania.		<ul style="list-style-type: none">Os direitos do trabalhador brasileiro.Elementos de Direito Administrativo.Os funcionários da educação como sujeitos de sua própria história	
Bibliografia			
Constituição da República Federativa do Brasil (1988, atualizada até a Emenda Constitucional 45). Lei nº 8666/93 e Alterações – Lei de Licitações e Contratos.			
CAMPOS, Nelson Palaia Ribeiro de. Noções Essenciais de Direito . São Paulo: Saraiva, 2005, 2ª ed.			
GUARESHI, Pedrinho Alcides. Sociologia Crítica . Porto Alegre: Mundo Jovem, 1991, 26ª ed.			
MARTINS, Sérgio Pinto. Direito do Trabalho . São Paulo: Atlas, 2006, 22ª ed.			
OLIVEIRA, Pérsio Santos de. Introdução à Sociologia . São Paulo: Ática, 20ª ed, 2000.			

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar		
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional		

Componente:	Fundamentos e Práticas na EaD		
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância
		Carga Horária:	20 horas
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> Compreender o papel das tecnologias da informação e comunicação nos processos de ensino-aprendizagem, como também os principais aspectos e elementos constitutivos da Educação a Distância como sistema de ensino. Reconhecer o processo de evolução das Tecnologias da Informação e da Comunicação (TICs) e perceber as principais implicações das TICs no nosso cotidiano. Conhecer e diferenciar as mídias e materiais utilizados na Educação a Distância e perceber como estes integram atualmente os processos de ensino e aprendizagem. 			
Bases Científicas e Tecnológicas			
<ul style="list-style-type: none"> 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. 		<ul style="list-style-type: none"> A educação a distância no contexto da sociedade contemporânea e o seu papel na ampliação das oportunidades de acesso à educação continuada. 	
Bibliografia			
<p>CASTELLS, Manuel. A sociedade em rede. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.</p> <p>McLUHAN, Marshall. Os meios de comunicação como extensão do homem. São Paulo: Cultrix, 2001.</p> <p>NISKIER, Arnaldo. Educação a distância: a tecnologia da esperança. São Paulo: Ed. Loyola. 2000.</p> <p>RUMBLE, Greville. Tecnologia da educação a distância em cenários do terceiro mundo. In: PRETI, Oreste. Educação a Distância: construindo significados (org.). Cuiabá: NEAD/IE – UFMT; Brasília: Plano, 2000.</p> <p>CHEER, Sérgio. Multimeios em EaD. In: MARTINS, Onilza Borges. Educação a distância: um debate multidisciplinar. Curitiba: UFPR, 1999.</p>			

FORMAÇÃO TÉCNICA ESPECÍFICA - MÓDULO ESPECÍFICO

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar		
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional		
Componente:	Alimentação Escolar		
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância
		Carga Horária:	60 horas
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> Estudar os diferentes conceitos relativos a alimentação humana: nutrição, desnutrição, doenças originárias da má alimentação, distúrbios alimentares, anemias...bem como estratégias de elaboração de cardápios adequados e adaptados a realidade regional. Identificar os alimentos que 			

são de origem animal e vegetal, que compõem um cardápio saudável, nutritivo e biosustentável, que atendam as necessidades de seu público alvo. Aliar técnicas de inovação alimentar com a realidade escolar a que pertence, construindo uma proposta de qualidade de vida.	
Bases Científicas e Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
Bibliografia	
BRASIL. Lei de Segurança Alimentar e Nutricional: conceitos . CONSEA, 2006.	
GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: Promovendo a Alimentação Saudável . Ministério da Saúde. Brasília, 2006.	
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.	
PINHEIRO, Anelise Rízzolo 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.	

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Alimentação Saudável e Sustentável				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					

<ul style="list-style-type: none"> Adquirir conhecimentos sobre a nova pirâmide alimentar e aplicar suas informações na construção de seus cardápios elaborados nas escolas, consciente das necessidades do público alvo. Identificar os principais aditivos químicos dos alimentos industrializados e suas consequências no uso em cardápios escolares, bem como seu índice de contaminação. Incentivar o cultivo de hortas e canteiros, com objetivo de proporcionar uma alimentação saudável e sustentável, aliando conhecimento e nutrição. 	
Bases Científicas e Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> Alimentação Saudável. Influência da propaganda nos hábitos alimentares. Obesidade. Saúde bucal. Comparação de cardápios. Comer bem e barato. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Bibliografia	
<p>DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2000.</p> <p>GALEAZZI, M.M. Segurança Alimentar e cidadania. Campinas, SP: Mercado das Letras, 1996.</p> <p>KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 6. Ed. São Paulo, 2000.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Brasília: Anvisa; Finatec/NUT-UnB, 2001.</p> <p>TIRAPÉGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2000.</p>	

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Políticas de Alimentação Escolar				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					
<ul style="list-style-type: none"> Conhecer as políticas públicas governamentais que regem a demanda de alimentos utilizados nas escolas dos municípios e estados brasileiros no quesito merenda escolar. Reconhecer a origem do demandante da alimentação escolar. Saber gerir a quantidade adequada de alimentação escolar para que tenha total aproveitamento da mesma, evitando desperdícios. Conhecer as diferentes possibilidades de preparação de alimentos para que possa obter maior índice de aproveitamento e nutrição. 					
Bases Científicas e Tecnológicas					

<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
--	--

Bibliografia

ABERC. In: 1º Fórum Nacional de Merenda Escolar. 2005, São Paulo. **Anais**. São Paulo: Aberc, 2005.

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

MALDONADO, L. **Promoção da Alimentação Saudável na Escola**. In: MIGUEL, A. M. R. MANTOVANI. D. M. B E NOGUEIRA, R. M. VII Seminário de Alimentação Escolar, 2005, Campinas/SP: Anais do VII Seminário de Alimentação Escolar, 2005.

PINHEIRO, E. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. Ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Produção e Industrialização de Alimentos				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer o processo histórico da alimentação no país, da região, do estado e do município. Conhecer dados estatísticos sobre a alimentação no Brasil, sua comercialização, transporte e armazenamento. Identificar gráficos informativos sobre os recursos e aplicabilidade da produção alimentícia no Brasil. Conhecer a realidade de sua área de atuação, o contexto escolar e regionalidade no quesito alimentação. 					
Bases Científicas e Tecnológicas					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contextualização da produção e industrialização de alimentos a partir da ocupação dos portugueses. 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evolução da população brasileira. Da geopolítica da fome ao “celeiro do mundo”. Brasil autossuficiente na produção de alimentos. 		

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Análise da importância regional da cultura e meio ambiente para a segurança alimentar do povo brasileiro e sua contribuição para a merenda escolar. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
Bibliografia	
<p>BRANDÃO, C.T.; BRANDÃO, R. F. Alimentação Alternativa. Brasília: Editora Redentorista, 1996.</p> <p>GUAGLIARD, Eduardo. Pequeno Guia de alimentação saudável e consumo responsável. Cascavel, PR: Coluna do Saber, 2004.</p> <p>LEGAN, Lucia. A escola sustentável: eco-alfabetização pelo ambiente. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2004.</p> <p>MINISTÉRIO DA SAÚDE. Alimentos Regionais. Brasília, 2000.</p> <p>ROSA, Antonio Carlos Machado. Hortas escolares: o ambiente horta escolar como espaço de aprendizagem no contexto do Ensino Fundamental. 2. Ed. Florianópolis: Instituto Souza Cruz, 2005.</p>	

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar				
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional				
Componente:	Organização e Operação de Cozinhas Escolares				
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância	Carga Horária:	60 horas
Competências					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconhecer a faixa etária que receberá a alimentação escolar, adaptar e construir cardápios adequados e regionalizados, ter noções de manipulação, conservação e tempo de preservação dos alimentos utilizados nas escolas. Dar uso consciente para os dejetos originados no processo de elaboração dos alimentos, respeitar o uso adequado de água potável, destinar adequadamente sobras e tratar adequadamente as sobras de alimentos. 					
Bases Científicas e Tecnológicas					

<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
---	--

Bibliografia

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de Práticas de Elaboração de Serviço de Refeições para coletividade**. 8. ed. São Paulo, 2003.

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

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

SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2001.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO. **IV Diretrizes brasileiras de hipertensão arterial**. Campos de Jordão, São Paulo, 2002.

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar		
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional		
Componente:	Planejamento e Preparo de Alimentos		
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância
		Carga Horária:	60 horas

Competências

- Conhecer cardápios regionais e adaptá-los aos conhecimentos vivenciados no curso, tratar das doenças possivelmente existentes no meio educacional, através da alimentação, inclusão de nutrientes e vitaminas adequadas aos cardápios escolares, em consonância com a nutricionista, expor para a comunidade os cardápios utilizados, justificando as possíveis escolhas, num trabalho de conscientização popular sobre a importância da alimentação.

Bases Científicas e Tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Orientação alimentar. ▪ Alimentos nacionais, regionais e sazonais. ▪ Fome oculta e doenças da fome. ▪ Enriquecimento e fortificação de alimentos. ▪ Rotulagem nutricional. ▪ Aditivos químicos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hortas perenes. ▪ Muros vivos. ▪ Paisagismo produtivo e plantas medicinais. ▪ Preparação e conservação de alimentos. ▪ Pirâmide alimentar. ▪ Mídia e alimentação saudável. ▪ Vida ativa e saúde.
Bibliografia	
<p>AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA; Universidade de Brasília; Ministério da Saúde. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientações aos consumidores. Brasília, 2005.</p> <p>CUPPARI, Lilian. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Barueri, SP: Manole, 2002.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>ROSA, A. C. M. Hortas escolares: o ambiente horta escolar como espaço de aprendizagem no contexto do Ensino Fundamental/Instituto Souza Cruz. Programas Hortas Escolares. Florianópolis: Instituto Souza Cruz, 2006.</p>	

Curso:	Técnico em Alimentação Escolar		
Eixo Tecnológico:	Apoio Educacional		
Componente:	Cardápios Saudáveis		
Forma:	Subsequente	Modalidade:	a distância
		Carga Horária:	60 horas
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estimular o uso de produtos alimentares regionais em detrimento de produtos industrializados, evitar desperdício alimentar e preservar a segurança dos alimentos na elaboração de cardápios escolares saudáveis. 			
Bases Científicas e Tecnológicas			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patrimônio cultural da alimentação brasileira. ▪ Segurança e soberania alimentar. ▪ Café da manhã tradicional e regional. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desperdício de alimentos. ▪ Memória alimentar. ▪ Cardápios saudáveis. 		
Bibliografia			

ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo dos Alimentos**. 7. Ed. São Paulo. Editora Atheneu, 2001.

SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI. **Cozinha Brasil – Alimentação inteligente**. São Paulo, 2004.

SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos**. Editora Varela. 5. edição, São Paulo, 2002.

SILVA, S. M. C. S; BERNARDES, S. M. **Cardápios: guia prático para a elaboração**. Rio de Janeiro. Editora Atheneu, 2004.

VILELA, N. J et al. **O peso da perda de alimentos para a sociedade: o caso das hortaliças**. Horticultura brasileira. Volume 21, número 2. Brasília, 2003

5.4. 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 FUNCIONÁRIO 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, objetivando a integração entre teoria e prática, com base na interdisciplinaridade. 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 (memoriais), sob o

acompanhamento e supervisão de um tutor, 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 favoreceu 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. 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.

5.5. 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, associado 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.

5.6. 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 públicas 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 funcionário de um determinado espaço escolar, definido em novos perfis profissionais, segundo a proposta político-pedagógica aqui apresentada.

É importante ressaltar que nessa reorganização dos cursos do PROGRAMA PROFUNCIÓNÁRIO, a carga-horária de cada módulo foi ampliada, de acordo com a necessidade de cada um. Esse acréscimo deve ser disponibilizado para o desenvolvimento de aulas práticas e contextualizadas como forma de garantir o espaço para a articulação entre a teoria e a prática. Desse modo, busca-se uma práxis que não se limite a atividades teóricas, mas que as articule com os exercícios necessários ao cumprimento dos objetivos propostos em todos os módulos buscando uma vivência da ação educativa, o desenvolvimento evolutivo da atividade laboral do funcionário e, conseqüentemente, a qualificação profissional. Portanto, a metodologia, a organização e o desenvolvimento do curso visam à aprendizagem autônoma, com o auxílio dos tutores e da equipe de coordenação.

Nesse sentido, faz-se necessária a adoção de procedimentos didático-pedagógicos que possam auxiliar os cursistas nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como

- utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas, como videoaulas, plataforma MOODLE e utilização de DVD;

- oferecer os serviços de call-center para possibilitar orientações e tirar dúvidas;
- utilizar material impresso (módulos);
- desenvolver o trabalho de tutoria junto aos alunos (presencial e a distância);
- problematizar o conhecimento, buscando diferentes fontes de informação;
- reconhecer a existência de uma identidade comum do ser humano, sem esquecer-se de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno;
- adotar a pesquisa como um princípio educativo;
- articular e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes;
- contextualizar os conhecimentos sistematizados, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re)construção do saber escolar;
- organizar 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;
- diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos estudantes a partir do levantamento dos seus conhecimentos prévios;
- elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas;
- orientar a elaboração de projetos ou planos de trabalho junto com o aluno com objetivo de articular e inter-relacionar os saberes, tendo como princípios a contextualização e a interdisciplinaridade;
- promover momentos de reflexão que possibilitem aos estudantes e professores repensar o processo ensino-aprendizagem de forma significativa para a tomada de decisões; e
- ministrar 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; e
- 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 módulo, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento, conforme as diretrizes da LDB, Lei n. 9.394/96. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas 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.

Assim, em todos os momentos presenciais e não-presenciais, o tutor estará atuando de forma a socializar com o estudante os avanços e as necessidades de revisão, por parte deste, quanto a conteúdos e novas aprendizagens diante das informações trabalhadas. Essa maneira de entender a avaliação exige que seja auxiliada pela elaboração de um Memorial Descritivo de cada aluno, sob a orientação do tutor em cada momento de síntese apresentada, ressaltando-se os pontos considerados positivos e negativos. Ao final de cada módulo, o tutor deverá fazer o registro do aproveitamento do estudante, informando se este apresenta condições para o prosseguimento dos seus estudos. Ao final de todos módulos, o estudante deverá elaborar o Relatório Técnico como trabalho final da Prática Profissional Supervisionada, devendo atingir o perfil profissional definido neste Projeto Pedagógico de Curso, com aproveitamento mínimo de 70% do curso.

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. Emancipatória: autoavaliação.	Na PPS: relatório final descritivo e conclusivo, e registro das horas em formulário adequado.

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 Profucionário 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 Profucionário 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. No Estado do Amapá, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá (IFAP) passa a assumir a gestão pedagógica e administrativa do programa com uma Coordenação Geral.

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

A seleção de professores formadores e tutores (presenciais e a distância) será realizada por meio de edital específico.

O Estado do Amapá contará com polos para o desenvolvimento dos cursos, e por conseguinte, para a realização das atividades presenciais. Os polos devem 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 formadores 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 troca de experiências, análise de memoriais descritivos, verificação dos avanços e possibilidades de aperfeiçoamento da ação educativa.

Os cursos terão 80% da sua carga horária a distância e 20% através de encontros presenciais com a participação de tutores que supervisionarão todo o trabalho dos alunos.

Cada aluno receberá o conteúdo de cada eixo temático, em material impresso, em módulos que serão 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.

Finalmente, além de um Memorial Descritivo do andamento do curso realizado por cada aluno, será exigido um Relatório Final para evidenciar os progressos obtidos pelos alunos com a realização do curso que efetivou.

Esta metodologia de trabalho exige uma nova postura dos educadores e alunos envolvidos de forma a 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 aula para cada grupo de 35 cursistas para as atividades presenciais	Com 35 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
01	Sala de Multimeios	Com 35 cadeiras, projetor multimídia, notebook, televisor e DVD player.
01	Auditório	Com 384 lugares, camarim projetor multimídia, notebook, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, acervo bibliográfico e de multimídia específicos.
01	Laboratório de Informática	Com 20 computadores, softwares, 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 sistema informatizado propicia a reserva de exemplares.

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 a matriz curricular do Curso Técnico Subsequente em Alimentação Escolar, modalidade a distância.

Quadro 3 - Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	
Tutoria presencial	Qtde./35 alunos
Profissional com formação equivalente aos conteúdos a serem trabalhados nos núcleos e módulos	01
Tutoria a distância	Qtde./50 alunos
Profissional com formação equivalente aos conteúdos a serem trabalhados nos núcleos e módulos	01

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

Descrição	Qtde.
Equipe Técnica	
Coordenação Geral para a organização e funcionamento do Curso em concordância com as orientações da Setec/ /PROGRAMA PROFUNCIARIO	01
Coordenador de Curso	01
Coordenador de Tutoria	01
Coordenador de Polo	01

Além disso, o presente projeto prevê a contratação de professores formadores para o trabalho pedagógico presencial para a formação dos tutores (presenciais e a distância), por meio do pagamento de bolsas, previsto no Plano Geral de Trabalho.

11. 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 de **Técnico de Nível Médio em Alimentação Escolar** ao cursista portador de diploma do ensino médio, conforme exigência legal brasileira.

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.

_____. **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.

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 nº 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 1.979.

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 (Acesso em 01/07/2012). Brasília/DF: 2008.

ANEXO I

Regulamento da Prática Profissional do Curso Técnico em Alimentação Escolar

CAPÍTULO I DA PRÁTICA PROFISSIONAL

SEÇÃO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - O curso Técnico em Alimentação 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 incentivadas a realização de Prática Profissional vivenciadas na área de 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 Alimentação Escolar. A Prática Profissional, para ser validada, dependerá do cumprimento das demais exigências previstas neste regulamento.

SEÇÃO III DA DURAÇÃO DA 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 - 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 Alimentação Escolar será realizada em serviço, tomando como base a construção de planos de trabalho a ser elaborado pelo cursista, devendo ser iniciada junto com os estudos deste o primeiro módulo. As intervenções práticas

nos planos podem ser desenvolvidas no próprio local de trabalho do cursista, objetivando a integração entre teoria e prática, com base na interdisciplinariedade.

§ 1º - 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.

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 contará 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 tutor presencial.

§ 1º - O Termo de Compromisso da Prática Profissional será assinado em três vias (sendo uma via do estudante, outra do IFAP 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 orientações do tutor, podendo ser escrito em forma de relatório técnico ou portfólio.

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

Ficha Cadastral da Propriedade e do estudante;

Termo de Compromisso entre o estudante e o Coordenador de polo;

Plano de atividade