



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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Belo Horizonte

05 de setembro de 2013

Sumário

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

**PROJETO PEDAGÓGICO
AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

1 – IDENTIFICAÇÃO

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

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

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

2. DADOS GERAIS DO CURSO

<p>Nome do curso: Curso de formação inicial e continuada em AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</p> <p>Eixo tecnológico: DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL E SOCIAL</p> <p>Carga horária: 160 horas</p> <p>Escolaridade mínima: Ensino Fundamental Completo</p> <p>Classificação: (X) Formação inicial (X) Formação continuada</p> <p>Número de vagas por turma: 20 a 40 alunos (de acordo com a demanda)</p> <p>Frequência da oferta do curso: de acordo com a demanda</p> <p>Periodicidade das aulas: de acordo com o demandante</p>
--

Modalidade da oferta : Presencial

Turno: de acordo com o demandante

3. JUSTIFICATIVA

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

Visando atender a demanda local e regional é que propomos o curso de Agente de Alimentação Escolar.

4. OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral:

Formar profissionais qualificados para elaborar e confeccionar alimentos saudáveis e a consciência de sua contribuição para a promoção da saúde de forma atraente, lúdica e educativa.

Objetivos Específicos:

- Aprender a escolher alimentos nutritivos e de boa qualidade;
- Saber adequar à alimentação as suas necessidades;
- Saber preparar uma receita adequadamente;
- Adquirir hábitos para uma boa alimentação;
- Aproveitar os alimentos na época da safra;
- Classificar a origem dos alimentos;
- Levar o aluno a valorizar uma boa alimentação;
- Incluir no cardápio do Colégio alimentos naturais;
- Preparar cardápios escolares de alto valor nutritivo, baixo custo, preparo rápido e sabor regionalizado e sazonal.

5. PÚBLICO-ALVO

O curso de Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham o Ensino Fundamental Completo.

Respeitada a escolaridade mínima, o curso atenderá prioritariamente:

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

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

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

IV - pessoas com deficiência;

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

VI - adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas;

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

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

Observações:

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

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

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

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil profissional do Técnico em Alimentação Escolar é constituído por conhecimentos, saberes, princípios, valores e habilidades que o credenciam como trabalhador no espaço educativo de alimentação escolar.

Além das competências já especificadas, também serão propiciadas ao aluno, condições que lhe permitam:

- conhecer os fundamentos e as práticas da educação alimentar nas diferentes fases da vida humana, bem como nas situações familiar, pessoal e escolar;
- 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, semi-elaborados e *in-natura*; e, ser capaz de efetuar compras dos insumos para a preparação semanal da merenda na escola;
- ter conhecimento teórico e prático do manejo de hortas domiciliares e escolares, como suporte parcial dos insumos da merenda escolar;
- dominar as técnicas de relações humanas com crianças, adolescentes e adultos, no sentido de acompanhá-los em sua educação alimentar, inclusive no consumo das refeições e alimentos escolares;
- dominar os princípios e práticas da organização de uma cantina e cozinha escolar, bem como o funcionamento e reparo dos seus equipamentos;
- conhecer os princípios e as técnicas de higiene e segurança do trabalho referentes à sua área de atuação na escola, incluindo práticas de conservação e armazenamento de alimentos e correto manejo do lixo.

7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

Este profissional poderá trabalhar em Escolas, Creches, Organização Não Governamental e outras instituições na confecção, organização e distribuição da alimentação escolar, além de atuar em lanchonetes e cantinas.

8. DIFERENCIAIS DO CURSO

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

9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC de Agente de Alimentação Escolar, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental Completo.

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

10. MATRIZ CURRICULAR

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

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

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

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

Ord.	Componentes Curriculares	Carga Horária Total (hora relógio)
1.	Ética e Cidadania	8 h
2.	Noções Básicas de Informática	8 h
3.	Noções Básicas de Língua Portuguesa	8 h
4.	Noções Básicas de Matemática	8 h
5.	Atribuições da Merendeira	8 h
6.	Cardápios	8 h
7.	Controle de Qualidade	8 h

8.	Doenças Decorrentes de uma Alimentação Desequilibrada	8 h
9.	Economia Doméstica	8 h
10.	Medidas de Equivalência	8 h
11.	Pirâmide Alimentar	8 h
12.	Reaproveitamento de alimentos	8 h
13.	Recebimentos e Armazenamentos dos Alimentos	36 h
14.	Segurança e Higiene Alimentar	8 h
15.	Projeto Integrador	20 h
CARGA HORÁRIA TOTAL		160 h

11. EMENTÁRIO

Disciplina: Ética e Cidadania	Carga horária: 08h
Ementa: Concepção da ética e da cidadania suas interpelações e uso no cotidiano. Legislação profissional. Código de ética.	
Bibliografia: KRUMM, Diane J. Psicologia do Trabalho: uma introdução à psicologia industrial/organizacional. Rio de Janeiro: LTC, 2005. FIORELLI, José Osmir. Psicologia para administradores: integrando teoria e prática. São Paulo: Atlas, 2009. MATOS, Francisco Gomes de. Ética na gestão empresarial: da conscientização à ação. São Paulo: Saraiva, 2008.	

Disciplina: Informática Básica	Carga horária: 08h
Ementa: Internet acesso à tecnologia da informação no Brasil. Tecnologias e mercado de trabalho. O que é informática? Sistema Operacional Básico e Navegador	
Bibliografia: CAPRON, H.L. e JOHNSON, J.A. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. MINK, Carlos. Microsoft Office 2000. São Paulo: Makron Books, 1999. NORTON, Peter. Introdução à Informática. São Paulo: Makron Books, 2005.	

Disciplina: Noções Básicas de Língua Portuguesa	Carga horária: 08h
Ementa: Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação lingüística. Comunicação oral e escrita, voltado para a área de alimentação, leitura e interpretação de cardápio.	
Bibliografia:	

BECHARA, E. **Gramática escolar da Língua Portuguesa**. 2. ed. ampl. e atualizada pelo Novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.
KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. **Ler e escrever: estratégias de produção textual**. São Paulo: contexto, 2009.
MAIA, João Domingos. **Português**. Volume único. 2ª edição. São Paulo. Ática, 2005.

Disciplina: Noções Básicas de Matemática

Carga horária: 08h

Ementa: Cálculos básicos de número de refeições e alimentos, controle de medidas, uso de ferramentas básicas como balança. Contas básicas do dia a dia.

Bibliografia:

DOLCE, Osvaldo. Fundamentos de Matemática Elementar. São Paulo: Atual, 1999.
GIOVANNI, José Ruy et al. Matemática Fundamental. São Paulo: FTD, 2002.
IEZZI, Gelson et al. Matemática. Volumes 5 à 8. São Paulo: Atual, 1992.

Disciplina: Atribuições da Merendeira

Carga horária: 8h

Ementa: funções básicas da merendeira. Os direitos do trabalhador brasileiro. Elementos de Direito Administrativo. Os funcionários da educação como sujeitos de sua própria história. Como o merendeiro(a) pode tornar-se um(a) educador(a) alimentar.

Bibliografia:

TAETS, S. É Hora da Merenda. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Brasília, 2001
Manual ABERC – práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade. 6ª ed. 2000.
Manual de Merenda Escolar. Gerência de Alimentação e Nutrição Escolar, 2005.

Disciplina: Cardápios

Carga horária: 8h

Ementa: Segurança e soberania alimentar. Café da manhã tradicional e regional. Desperdício de alimentos. Memória alimentar. Cardápios saudáveis.

Bibliografia:

BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. **Cardápios Saudáveis**. elaboração / Eliane Said. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005. Disponível em <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf>>
BRASIL. Ministério da Saúde: Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, 2006.
BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Universidade de Brasília. **Rotulagem Nutricional obrigatória: Manual de orientação aos consumidores**. Brasília, 2002.
MALLON, C; BORTOLOZO, E. A. F. Q. **Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar**. Ciências biológicas e da saúde. Volume 10. Números 3/4, Paraná, 2004.

Disciplina: Controle de Qualidade

Carga horária: 08h

Ementa: Cinco S. Comer bem, Controle de qualidade aplicáveis no dia a dia de uma escola, indicadores de qualidade, atendimento ao público.

Bibliografia:

BATISTA FILHO, Malaquias; RISSIN, Anete. **A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais.** Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.19 (Sup.1), p. 181-191, 2003.

BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. **Alimentação e nutrição no Brasil /elaboração:** Maria de Lourdes Carlos Rodrigues...[et al.]. Brasília:Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005. Disponível em <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf>>

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: **Promovendo a Alimentação Saudável.** Ministério da Saúde. Brasília, 2006.

Disciplina: Doenças Decorrentes de uma Alimentação Desequilibrada

Carga horária: 8h

Ementa: Principais doenças transmitidas através dos alimentos e métodos de prevenção, controle da sanitário, riscos e agravos a saúde infantil e adulto. Obesidade, comer bem e barato. Diferentes tipos de contaminação. Aditivos químicos nos alimentos. Dieta, crime e delinquência. Gráficos: comparação de valores nutritivos. Conquistas de uma alimentação saudável.

Bibliografia:

BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. **Alimentação e nutrição no Brasil /elaboração:** Maria de Lourdes Carlos Rodrigues...[et al.]. Brasília:Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005. Disponível em <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf>>

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Universidade de Brasília, Departamento de Nutrição. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores e educação para o consumo saudável.** Brasil, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasil, 2006.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto.** 2. ed. ver. e ampl. São Paulo: Manole, 2005.

Disciplina: Economia Doméstica

Carga horária: 8 h

Ementa: Higiene e organização no setor de trabalho, dicas de aproveitamento de alimentos, sugestão de alimentação alternativa, cozinhas e cantinas das escolas públicas. Uso consciente da água. Tratamento e destino do lixo

Bibliografia:

BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. **Políticas de Alimentação Escolar/elaboração:** / Lorena Gonçalves Chaves e Rafaela Ribeiro de Brito. Brasília:Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005. Disponível em <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf>>

BRASIL. **Resolução FNDE/CD n. 32, de 10 de agosto de 2006.** Estabelece normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br>>

BRASIL. Secretaria do Estado de Educação de São Paulo. Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE. **Normas para funcionamento de cantinas escolares.** São Paulo, 23 mar. 2005.

CARVALHO, M. H. S. **A merenda escolar no Brasil.** Disponível em: <<http://penta.ufrgs.br/edu/dee/merenda.htm>>.

Disciplina: Medidas de Equivalência	Carga horária: 8h
Ementa: Estudo quantitativo dos alimentos: pesagem e medição, per capita, porção, fator de correção e índice de cocção. Analisar e avaliar o preparo de alimentos dentro do enfoque quantitativo (rendimento, porção, "per capita").	
Bibliografia: ANANIAS, K.R; CAMPOS, M.R.H. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para Unidades de Alimentação e Nutrição – manual técnico para nutricionistas. Goiânia, 2002. BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Políticas de Alimentação Escolar/elaboração: / Lorena Gonçalves Chaves e Rafaela Ribeiro de Brito. Brasília:Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005. Disponível em < http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf > BRASIL. Resolução FNDE/CD n. 32, de 10 de agosto de 2006. Estabelece normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: < http://www.fnde.gov.br > BRASIL. Secretaria do Estado de Educação de São Paulo. Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE. Normas para funcionamento de cantinas escolares. São Paulo, 23 mar. 2005. CARVALHO, M. H. S. A merenda escolar no Brasil. Disponível em: < http://penta.ufrgs.br/edu/dee/merenda.htm >.	

Disciplina: Pirâmide Alimentar	Carga horária: 8h
Ementa: Detalhar o que é a pirâmide, sua composição, importância e como se aplica no dia a dia, principalmente na alimentação escolar, determinar os grupos de alimentos, guia para escolha de alimento.	
Bibliografia: KALIL, A.C., PHILIPPI, S.T., LERNER, B.R., KUROBA,C.H., BOOG, M.C.F., ROSA, M.L., SOBRINHO, O.N.N., LEPPER, R.M., FARIA, Z. Grupo de Alimentos. Revista ABIA/SAPRO, São Paulo, v.11, p.38-44, 1974. MONDINI, L., MONTEIRO, C.A. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira (1962- 1988). Revista de Saúde Pública, São Paulo, v.28, n.6, p.433-439, 1994.	

Disciplina: Reaproveitamento de alimentos	Carga horária: 8h
Ementa: Técnicas corretas para aproveitamento de alimentos, sugestão de cardápio, alimentação nas diferentes fases da vida e na escola. Higiene pessoal, no lar, dos alimentos, dos utensílios, do local de trabalho e dos equipamentos. Utilização de receitas, pesos e medidas	
Bibliografia: BRASIL. Ministério Educação. Secretaria de Educação Básica. Organização e operação de cozinhas escolares/elaboração: Gabriela Tavares Cardoso, Renata Bernardon. Brasília:Universidade de Brasília, Centro de Educação a Distância, 2005. Disponível em < http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf > BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução RDC no 216/2004. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra.pdf >.	

Disciplina: Recebimentos e Armazenamentos dos Alimentos	Carga horária: 36h
Ementa: Recepção, armazenamento e preparo de alimentos com qualidade, controle básicos de notas fiscais, dicas de qualidade de alguns alimentos, limpeza correta de geladeira, freezer e outros.	
Bibliografia: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução RDC no 216/2004. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra.pdf >. SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001.	

Disciplina: Segurança e Higiene Alimentar	Carga horária: 8h
Ementa: Dicas de higiene corporal, limpeza e organização do ambiente, limpeza de vasilhames, técnicas de desinfecção de alimentos, utensílios e equipamentos.	
Bibliografia: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação. Resolução RDC no 216/2004. Disponível em: < http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra.pdf >. SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001.	

Disciplina: Projeto Integrador	Carga horária: 20h
Ementa: O projeto integrador visa orientar o educando para a elaboração de um projeto onde o aluno deverá utilizar as ferramentas adquiridas nos componentes curriculares dos módulos, exercitando a interdisciplinaridade, e, procurando sempre a orientação e apoio técnico dos educadores. Ao final do módulo o aluno, orientado pelo professor, deverá apresentar uma atividade com estratégias de atuação frente a atividade de agente de alimentação escolar, visando uma adequada nutrição.	
Bibliografia: ALMEIDA, Fernando José de, FONSECA JÚNIOR, Fernando Moraes. Projetos e ambientes inovadores. Brasília: MEC / SEED, 2000. ANDRADE, Patrícia Carlos de. Oriente-se: guia de profissões e mercado de trabalho. Rio de Janeiro: Oriente-se, 2000. Normas ABNT. Disponível em: http://www.trabalhosabnt.com/regras-normas-abnt-formatacao .	

12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS

<p>Como metodologia de ensino entende-se o conjunto de ações docentes pelas quais se organizam e desenvolvem as atividades didático-pedagógicas, com vistas a promover o desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionadas a determinadas bases tecnológicas, científicas e instrumentais.</p> <p>Tendo-se como foco principal a aprendizagem dos discentes, serão adotados tantos quantos instrumentos e técnicas forem necessários. Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Envolver os alunos na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de
--

consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;

- Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo os alunos e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- Respeitar a cultura específica dos discentes, referente a seu pertencimento social, étnicoracial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;
- Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de competências e habilidades referidas a mais de uma disciplina, exigindo, assim, trabalho integrado dos professores, uma vez que cada um é responsável pela formação integral do aluno;
- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem.

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

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

13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

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

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

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

alunos no início de cada módulo

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

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

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

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

14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO

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

15. INFRAESTRUTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

17. CERTIFICAÇÃO

Após conclusão do curso o estudante receberá o Certificado de Qualificação Profissional em Agente de Alimentação Escolar do Eixo Tecnológico: Desenvolvimento Educacional e Social, Carga Horária: 160 horas.

18. BIBLIOGRAFIA

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

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

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. Resolução RDC no 216/2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra.pdf>.

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