



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ
CAMPUS ALTAMIRA

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO DE FORMAÇÃO
INICIAL E CONTINUADA
PRODUTOR DE DERIVADOS DO LEITE**

ALTAMIRA
2024

EQUIPE DE GESTÃO

ANA PAULA PALHETA SANTANA
Reitora

ARTHUR BOSCARIOL DA SILVA
Pró-Reitor de Ensino

KEILA RENATA MOURÃO VALENTE
Pró-Reitor de Extensão e Relações Externas

SAULO RAFAEL SILVA E SILVA
Pró-Reitora de Pesquisa e Inovação

DANILSON LOBATO DA COSTA
Pró-Reitor de Administração

TIAGO OLIVEIRA VIEIRA
Diretor de Planejamento e Desenvolvimento Institucional

BRUNO DE ARAÚJO FRANCISCO
Diretor Geral

AILTON LOPES DE SOUSA
Diretor de Ensino, Pesquisa, Pós-Graduação, Inovação e Extensão

SILVIA CRISTINA PEREIRA BAENA
Chefia do Dep. de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

LEANDRO MACHADO FERREIRA
Chefia do Departamento de Extensão

FRANCISCO WILLAME DE MORAIS FILHO
Chefe do Departamento de Ensino e Políticas Educacionais

ROBERTO OLIVEIRA DA SILVA
Chefe do Departamento de Administração

EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

KARLYENE SOUSA DA ROCHA
AILTON LOPES DE SOUSA
LEANDRO MACHADO FERREIRA
HIPÓLITO RIBAS PEREIRA

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

CNPJ:	10.763.998/0008-06
Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
Nome de Fantasia:	IFPA Campus Altamira
Esfera Administrativa:	Federal
Endereço:	Rodovia Ernesto Acioly, km 3, S/N, Bairro Nova Colina, Cidade Altamira, CEP: 68.370-240
Telefone:	(93) 991331077
E-mail:	altamira@ifpa.edu.br
Site:	http://altamira.ifpa.edu.br/

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

Nome do Curso: Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Produtor de derivados de leite

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Coordenador(a): Karlyene Sousa da Rocha

E-mail: karlyene.sousa@ifpa.edu.br

Comissão Responsável pela Elaboração do Plano de Curso:

- a. Karlyene Sousa da Rocha
- b. Ailton Lopes de Sousa
- c. Leandro Machado Ferreira
- d. Hipólito Ribas Pereira

2. CARACTERÍSTICA DO CURSO

Nível: Formação Inicial e Continuada – Curso de qualificação profissional.

Modalidade: Formação Inicial.

Forma de Oferta: Presencial.

Local de Oferta: Aldeia Boa Vista (Mulheres Indígenas).

Tempo de Duração do Curso: 3 meses

Turno de Oferta: As aulas ocorrerão no turno da tarde.

Horário de Oferta: 14h00 às 18h.

Carga horária semanal: 20h.

Carga Horária Total: 160h.

Número máximo de vagas: 60

Número mínimo de vagas: 20

Requisito de acesso ao curso: Ensino fundamental I (1º - 5º ano) completo

Periodicidade da Oferta: O curso terá 2 ofertas com 30 vagas cada.

3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO

3.1. JUSTIFICATIVA

A partir da década de noventa, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96), a educação profissional passou por diversas mudanças em seus direcionamentos filosóficos e pedagógicos, passa a ter um espaço delimitado na própria lei, configurando-se em uma modalidade da educação nacional. 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 sido pauta da agenda de governo como uma política pública dentro de um amplo projeto de expansão e interiorização dessas instituições educativas e nesse sentido, o IFPA

Campus Altamira ampliou sua atuação com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais.

O Programa Mulheres Mil é uma ação consolidada de formação profissional que busca compreender a dimensão de gênero, em especial das mulheres que tiveram poucas oportunidades de escolarização e acesso ao mundo do trabalho, em suas desigualdades, com uma proposta de acesso, permanência e êxito que visa o empoderamento das mulheres, a superação de violências e a equidade de gênero.

Visando uma capacitação inicial de mulheres que tenham concluído ou não o ensino fundamental, em situação de vulnerabilidade social, sejam pessoas de baixa renda ou estejam fora do mundo do trabalho, o Campus Altamira se propõe, por meio do Mulheres Mil, a formar, em Altamira, profissionais na área de Produção de derivados do leite, através de cursos na modalidade presencial que permita uma formação que gere mudança de perspectiva de vida por parte do aluno; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais.” (BRASIL, 2023).

Sabe-se que para acompanhar o nível de habilidades e competências necessárias ao mundo do trabalho, as pessoas necessitam buscar, atualizar e inovar conhecimentos face às exigências das áreas e das aptidões profissionais seja para inserir-se seja para reinserir-se ou manter-se no trabalho. No tocante às especificidades desta oferta, no âmbito do estado do PA, o Curso FIC em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, possibilitará a qualificação profissional de produtores da agricultura familiar para atuarem na área de processamento de lácteos, contribuindo para o desenvolvimento da cadeia produtiva do leite e para a inclusão destas famílias no processo de agroindustrialização e comercialização de sua produção, gerando renda e oportunidades de trabalho no meio rural

Portanto, o IFPA propõe-se a contribuir com a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, qualificando e requalificando cidadãs paraenses por meio de um processo amplo que envolve a apropriação, socialização, difusão e produção de conhecimentos científicos e tecnológicos. Tal proposta pedagógica fundamenta-se na concepção de formação humana integral e no comprometimento com o desenvolvimento socioeconômico da região, articulados aos processos de democratização e justiça social.

O Plano do Curso FIC de Produtor de derivados do leite foi elaborado em consonância com a Resolução n.º 65/2016-CONSUP, de 05 de abril de 2016, por comissão técnica, composta por docentes e técnicos do Campus Altamira/PA. A comissão foi instituída pela Portaria n.º 3002/2024/GAB/CAMPUS ALTAMIRA, de 06 de junho de 2024.

3.2. OBJETIVOS DO CURSO

3.2.1. Objetivo Geral

Contribuir para a igualdade social, econômica, racial, étnica e de gênero de mulheres em situação de vulnerabilidade social, com trajetórias de vidas diversas, primando pelos valores humanos e o exercício da cidadania através de uma formação técnica comprometida com o

desenvolvimento do setor lácteo e com os problemas sociais e ambientais da região, habilitadas a desempenharem atividades na área de processamento de leite para oferecer produtos de qualidade à sociedade, além de contribuir com melhora da renda familiar através da qualificação profissional.

3.2.2. Objetivos Específicos

- Estimular a inclusão educacional, produtiva e social de mulheres em situação de vulnerabilidade;
- Oferecer capacitação profissional e formação educacional voltada para as necessidades e potencialidades das mulheres atendidas, visando a inserção no mercado de trabalho e a geração de renda;
- Estimular a conscientização sobre direitos, cidadania, saúde, bem-estar e questões gênero, empoderando as mulheres participantes;
- Propiciar por meio dos conteúdos das disciplinas, uma base de conhecimentos básicos e tecnológicos de forma a desenvolver habilidades e competências específicas para atuar na área de processamento de leite;
- Receber a matéria-prima, beneficiar o leite, executar processos de industrialização dos derivados, em suas diversas etapas, respeitando procedimentos e normas técnicas de conservação e controle de qualidade, saúde, segurança e meio ambiente.
- Possibilitar a compreensão do processo produtivo, especificamente dos diferentes elos da cadeia do leite e a articulação de mecanismos e conexões para a inserção das egressas no mundo do trabalho, estimulando o empreendedorismo, as formas associativas e solidárias e a empregabilidade;
- Fortalecer o empreendedorismo feminino, incentivando as mulheres a iniciar e gerir seus próprios negócios, contribuindo para o crescimento econômico local e para sua autonomia financeira.

3.3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do curso de Produtor de Derivados de Leite deverá demonstrar um perfil que possibilite:

- Recepcionar e armazenar de forma adequada o leite e as demais matérias-primas para utilização na produção de derivados de leite;
- Coletar amostras de leite para análise laboratorial, realizar análises rotineiras do leite, manusear instrumentos de laboratório e interpretar os resultados;
- Controlar o processo de elaboração dos derivados de leite segundo procedimentos técnicos e princípios de qualidade, segurança, higiene e preservação ambiental dispostos na legislação vigente.

Além disso, o egresso deverá ser capaz de continuar aprendendo adaptando-se com flexibilidade a novas condições de ocupações ou aperfeiçoamentos posteriores, produzir novos

conhecimentos e inserir-se como sujeito na vida social, política e cultural, de forma ativa, participativa e solidária, consciente de seu papel de cidadão. Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.

3.4. REQUISITOS E FORMA DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC em Produtor de Derivados do Leite, na modalidade presencial, é destinado a mulheres em condição de vulnerabilidade social ou integrantes dos Territórios da Cidadania.

O acesso ao curso se dará por meio de seletivo, tendo como base os critérios do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, estabelecidos pelo Programa Mulheres Mil (BRASIL, 2023). Convém lembrar que esse Sistema contempla instrumentos e mecanismos de acolhimento de populações não tradicionais, que viabilizem o acesso à formação profissional e cidadã, com elevação de escolaridade, a inserção produtiva e a mobilidade no mundo do trabalho, o acompanhamento das egressas e os impactos gerados na família e na comunidade.

Portanto, a seleção será feita por meio de critérios editalícios, definidos em conjunto com entidades demandantes, publicados à comunidade, de forma a permitir a participação e a acessibilidade aos que preencherem as condições mínimas legais estabelecidas, quando for o caso, em ocupações que tenham legislação própria. Para tanto, dentre os critérios abordados no edital, recomenda-se atenção aos seguintes mecanismos de acesso:

- Ser do sexo feminino;
- Ter idade mínima de 16 anos;
- Ter, no mínimo, o ensino fundamental I (1º- 5º ano) completo.

3.5. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Segundo a Lei nº 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, a avaliação da aprendizagem deve ser um processo sistemático, contínuo, cumulativo, abrangendo inclusive a frequência, observando sempre os aspectos qualitativos sobre os quantitativos (IFPA, 2023).

3.5.1. Avaliação da aprendizagem da Qualificação Profissional – FIC

Segundo o Regulamento Didático-Pedagógico do Ensino no IFPA (IFPA, 2023), a avaliação da aprendizagem deverá tomar como referência os parâmetros orientadores de práticas avaliativas qualitativas, a saber: domínio cognitivo; cumprimento e qualidade das tarefas; capacidade de produzir em grupo; e, autonomia. Em cada instrumento de avaliação da aprendizagem, os parâmetros orientadores de práticas avaliativas, quando aplicáveis, deverão ser considerados em conjunto na apuração do desempenho acadêmico (IFPA, 2023).

O desempenho acadêmico do estudante, referente à qualificação profissional, será

mensurado por conceito “apto” ou “inapto”, sendo considerado “apto” os discentes que obtiverem aproveitamento a partir de 70% (setenta por cento) nas atividades relativas à verificação da aprendizagem em cada componente curricular e que obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) em cada componente curricular (IFPA, 2023).

O conceito “inapto” será atribuído aos estudantes que obtiverem aproveitamento abaixo de 70% (setenta por cento) nas disciplinas da qualificação profissional e que comparecerem a menos de 75% (setenta e cinco por cento) das atividades escolares (IFPA, 2015).

Ficarão dispensados da verificação final apenas os alunos que obtiverem aproveitamento a partir de 70% (setenta por cento) nas atividades relativas à verificação da aprendizagem, considerados “aptos” (IFPA, 2023).

O estudante terá direito à revisão da avaliação, através de requerimento encaminhado à Coordenação de Curso, protocolado no prazo de até 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado (IFPA, 2023).

3.6. FREQUÊNCIA MÍNIMA

A frequência às aulas e as demais atividades acadêmicas é obrigatória para a aprovação dos discentes, sendo exigida a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas.

3.7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

Na Tabela 01 estão listados os ambientes existentes no IFPA Campus Altamira considerados necessários para a implantação e adequado funcionamento do curso, enquanto a Tabela 02 lista os ambientes existentes na Escola Municipal Aldeia Boa Vista.

Tabela 01 - Infraestrutura Física do IFPA Campus Altamira.

N.	Ambiente	Qtde.
1	Auditório	01
2	Banheiro para PcD (pessoa com deficiência)	02
3	Banheiro para servidores e funcionários	04
4	Biblioteca	01
5	Campo de Futebol	01
6	Enfermaria	01
7	Laboratório de Informática	03
8	Laboratório de Materiais de Construção, Solos e Topografia	01
9	Quadra poliesportiva	01
10	Lanchonete	01
11	Sala da Direção de Ensino, Pesquisa, Pós-graduação, Inovação e Extensão	01
12	Sala de Aula	08
13	Sala de Coordenação de Curso	01
14	Sala de Desenho	01
15	Sala de Pesquisa	01

16	Sala do Setor Pedagógico	01
17	Sala do Setor de Assistência Estudantil	01
18	Sala dos Professores	01
19	Secretaria Acadêmica	01
20	Vestiário para alunos	02

Tabela 02 - Infraestrutura Física da Escola Municipal Aldeia Boa Vista.

N.	Ambiente	Quant.
01	Auditório	01
02	Direção e Coordenação	01
03	Secretaria	01
04	Sala de aulas	06
05	Banheiros masculino	01
06	Banheiros Feminino	01
07	Sala dos Professores	01
08	Sala de Informática	01
09	Sala de leitura	01
10	Refeitório	01

Na Tabela 03 estão listados os recursos didáticos existentes no IFPA Campus Altamira, referentes aos laboratórios específicos da qualificação profissional, destinados às aulas práticas do curso.

Tabela 03 – Relação de equipamentos dos Laboratórios Específicos do IFPA Campus Altamira.

EQUIPAMENTOS		
N.	Descrição	Qtde.
1	Balança Eletrônica Digital para uso em bancada. – Sensibilidade 0,01g para capacidade até 500g e sensibilidade 0,1g para capacidade até 5000g. – Saída inferior para pesagem hidrostática. – Aprovada pelo INMETRO. - Alimentação: 110/220 V (bivolt) – 60Hz.	2
2	Destilador de Água Tipo Pilsen , com desligamento automático em caso de falta de água, com capacidade para 2 litros por hora e peso 6kg. Tensão 110V.	1
3	Estufa elétrica , com controlador de temperatura de 50°C a 200°C.	1
4	Termômetro digital tipo espeto para uso geral. Faixa de trabalho: -50 +	2
5	Almofariz incluindo gral com capacidade 1735 CC	2
6	Almofariz incluindo gral com capacidade 2500 CC	2
7	Almofariz incluindo gral com capacidade 305 CC	2
8	Balão de vidro , volumétricos com fundo chato e rolha de vidro esmerilhada 100	5
9	Balão de vidro , volumétricos com fundo chato e rolha de vidro esmerilhada 250	5
10	Balão de vidro , volumétricos com fundo chato e rolha de vidro esmerilhada 500	5
11	Copo de Becker graduado 100 ml, vidro.	5
12	Copo de Becker graduado 150 ml, vidro.	5
13	Copo de Becker graduado 250 ml, vidro.	5
14	Copo de Becker graduado 50 ml, vidro.	5
15	Copo de Becker graduado 600 ml, vidro.	5
16	Frasco Erlenmeyer graduado de gargalho estreito e resistente ao calor com rolha de vidro 250 ml	5

17	Frasco Erlenmeyer graduado de gargalho estreito e resistente ao calor com rolha de vidro 500 ml	5
----	--	---

Na Tabela 04 estão listados os recursos mínimos necessários que deverão ser adquiridos.

Tabela 04 – Relação de recursos para aquisição.

Item	Descrição
1	1 Phmetro de bancada
2	Formas de queijo com prensador
3	Liquidificador
4	Livros didáticos necessários para dar apoio aos docentes e alunos
5	Marcador para quadro branco reutilizável
6	Refil para marcador para quadro branco
7	Apagador para quadro branco
8	Quadro branco
9	Serviços gráficos para divulgação do curso e confecção de materiais pedagógicos
10	Material de consumo tais como de papelaria, escritório, entre outros materiais de curta duração
11	Material de consumo (leite, vidraria, reagentes, luvas, embalagens, material de limpeza etc.)
12	Materiais diversos (facas, tábuas, colheres, espátulas, baldes, bandejas, peneiras, panelas etc.)

3.8. PESSOAS ENVOLVIDAS

3.8.1. Técnicos

A Tabela a seguir apresenta a relação de Técnicos do IFPA Campus Altamira que estarão atuando no curso.

Tabela 05 – Técnicos do IFPA Campus Altamira envolvidos no curso.

Nome	Função	Regime de Trabalho
Ariane de Nazaré Cardoso do Nascimento	Bibliotecária	40h
Cristiane Gomes dos Santos	Secretaria Acadêmica	40h
Denisson Ribeiro de Almeida	Assistente de Aluno	40h
Hugo Matos da Cunha Sampaio	Técnico de Laboratório	40h
Jackson Almeida de Queiroz	Analista de TI	40h
Karina Karla Rodrigues da Silva do Amaral	Enfermeira	40h
Leidiane Sara José Silva Leal	Secretaria Acadêmica	40h
Maria Ivanilse Sousa Paiva	Auxiliar de Biblioteca	40h
Mariano Luiz Sousa dos Santos	Pedagogo	40h
Marta Mary Medeiros Lougon	Assistente de Aluno	40h

Mauricio Neubson Medeiros Gonçalves	Auxiliar de Biblioteca	40h
Paulo Altino Freitas da Cruz	Pedagogo	40h
Hipólito Ribas Pereira	Técnico em Agropecuária	40h

3.8.2. Docentes

A tabela 06 apresenta a relação de Docentes do IFPA Campus Altamira que estarão atuando no curso, ministrando os componentes da Qualificação Profissional.

Tabela 06 – Docentes do IFPA Campus Altamira envolvidos no curso.

Nome	Formação	Regime de Trabalho
Karlyene Sousa da Rocha	Zootecnista, Mestra e Doutora em Ciência Animal.	DE
Wendel Melo Prudêncio de Araujo	Engenheiro Civil e Doutor na área de Estruturas e Construção Civil	DE
Anangela Ravena da Silva Leal	Bióloga, Mestra em Ciência Animal	DE
Livia Oliveira Bezerra da Costa	Licenciada em Letras – Português e Inglês, Mestra em Teoria e História Literária, Doutora em Teoria e História Literária	DE
Franderison Eudes Uchoa Duarte	Turismólogo, Mestre em Turismo	DE

3.9. DESCRIÇÃO DE CERTIFICADOS A SEREM EXPEDIDOS

3.9.1. Certificado da Qualificação Profissional – FIC

Compete ao IFPA Campus Altamira a certificação de Qualificação Profissional em **Produtor de derivado do leite**, referente a Formação Inicial e Continuada (FIC), dos discentes que obtiverem os pré-requisitos necessários estabelecidos neste PPC, Resolução nº 065/2016 – CONSUP IFPA e Regulamento Didático-Pedagógico do Ensino no IFPA.

4. MATRIZ CURRICULAR

Conforme estabelecido pela Resolução CD/FNDE Nº 4 de 16 de Março de 2012, que estabelece critérios e procedimentos para descentralizar créditos orçamentários para as instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (EPCT) no âmbito da Bolsa-Formação do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), a duração de uma hora aula para os cursos do PRONATEC equivale a 60 minutos.

A matriz curricular do curso possui carga horaria total de 160 horas, distribuídas em 11 (onze) disciplinas. As cargas horarias das disciplinas serão distribuídas e desenvolvidas na proporção de 12 semanas. Dessa maneira, o curso terá duração aproximadamente de, 3 meses.

A seguir, apresentaremos as descrições dos componentes do curso, seguidas pelas ementas correspondentes.

 INSTITUTO FEDERAL Pará Campus Altamira					
MATRIZ CURRICULAR					
NÚCLEO	COMPONENTE	QTD. DOCENTES	CH	AULAS	N/C*
Núcleo Comum	Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	1	4	4	C
	Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	1	6	6	C
	Oratória, Expressão Corporal e Verbal	1	4	4	C
	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	1	10	10	C
	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	1	10	10	C
	Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	1	10	10	C
	Subtotal Núcleo Comum	-	44	44	-
Núcleo da Qualificação Profissional	Biologia Aplicada aos Alimentos	1	12	12	C
	Higiene e segurança alimentar	1	18	18	C
	Microbiologia do Leite	1	16	16	C
	Tecnologia de leite e Derivados	1	60	60	C
	Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	1	10	10	C
	Subtotal - Qualificação Profissional	-	116	116	-
RESUMO TOTAL DO CURSO		-	160	160	-
*N/C: definir o tipo de avaliação (Nota ou Conceito) para cada disciplina.					

5. COMPONENTES CURRICULARES

 INSTITUTO FEDERAL Pará Campus Altamira		
PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR		
1. IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite		
Componente Curricular:	N. Aulas: (H/A de 60 min.)	Total de Horas:
Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	4	4
2. EMENTA:		
Concepções, discussões e abordagens relacionadas à categoria “gênero feminino”. Legislações para a mulher. Os direitos femininos face ao desrespeito vivenciado pelas mulheres em situação de violência. As conquistas femininas ao longo da história. Reflexões acerca das políticas públicas direcionadas a mulher. Conceito de cidadania. Origem e histórico de cidadania. Os direitos e deveres do cidadão: civis, políticos e sociais. Violência doméstica e familiar contra a mulher. Mecanismos legais de proteção à mulher.		
3. OBJETIVOS:		
Debater sobre as diversas abordagens que cercam as questões ligadas ao gênero feminino. Promover discussões que possam elevar a autoestima feminina. Conhecer as modalidades de violência (doméstica, familiar ou laboral) contra a mulher e seus mecanismos legais de repressão. Compreender os direitos e deveres de cidadania feminina. Promover a reflexão sobre a importância da ética na vida e no trabalho.		
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		
1. A mulher na História: movimentos femininos, lutas e conquistas 2. Importância da cidadania: direitos e deveres da cidadã 3. Política Social: as políticas públicas de gênero 4. Políticas públicas de atenção à mulher 5. Modalidades de violência doméstica e familiar contra a mulher: física, psicológica, sexual, moral e patrimonial 4.1 Os mecanismos legais de repressão 6. Os direitos previstos na Constituição Federal de 1988, na Consolidação das Leis do Trabalho e no Código Civil e demais legislações destinadas à mulher (isonomia; proteção no mercado de trabalho; seguridade social; dispensa do serviço militar obrigatório; Direito Civil Constitucional. Direito do Trabalho aplicado à mulher: proteção à maternidade (os principais direitos da mulher grávida e as respectivas políticas públicas) 7. Maria da Penha (Lei Federal nº 11.340/2006). Medidas protetivas de urgência. Direitos da mulher grávida: saúde, trabalho e outros decorrentes da vida em sociedade.		

5. METODOLOGIAS:
Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, Seminários, pesquisas bibliográficas e Recursos Didáticos.
6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:
A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.
7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
PEREIRA. Mariana Cunha et. al. Questão de gênero e etnias. Unitins, 2006. QUEIROZ. Fernanda Marques de (org.). Políticas públicas no contexto de desconstrução de direitos: desafios à materialização da lei Maria da Penha. In: Serviço Social na Contra Corrente: lutas, direitos e políticas sociais. Mossoró-RN. UERN, 2010.
8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
BRASIL. Lei Maria da Penha. Presidência da República do Brasil. Brasília: [S.n.], 2006. SECRETARIA de Políticas para as Mulheres. Disponível em: Acesso em: 01 maio. 2024 BRASIL. Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho. Diário Oficial da União. Rio de Janeiro, 09 ago. 1943.

 INSTITUTO FEDERAL Pará Campus Altamira		
PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR		
1. IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite		
Componente Curricular:	N. Aulas: (H/A de 60 min.)	Total de Horas:
Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, qualidade de Vida, Segurança Alimentar e nutricional	6	6
2. EMENTA:		
Conceitos, práticas e políticas relacionados à biossegurança, bioética e saúde pública. Direito Humano à alimentação. Segurança alimentar e nutricional. Cultura alimentar e escolha dos alimentos. Saúde sexual e reprodutiva. Métodos contraceptivos. Qualidade de vida e bem-estar.		
3. OBJETIVOS:		
Apresentar os riscos no trabalho, enfatizando a importância da biossegurança; proporcionar mais qualidade de vida por meio da conscientização sobre as doenças relacionadas ao gênero feminino; viabilizar o conhecimento do seu próprio corpo e da sua saúde sexual e reprodutiva; compreender a segurança alimentar e nutricional e ser capaz de fazer boas escolhas nutricionais respeitando a sua cultura alimentar.		
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		

1. Biossegurança, Bioética e Políticas de Saúde Pública Conceitos, práticas e políticas relacionadas à biossegurança e bioética. Estrutura e funcionamento do sistema de saúde e programas de prevenção. 2. Direito Humano à Alimentação e Segurança Alimentar e Nutricional Definição e implementação do direito à alimentação. Estratégias e políticas de segurança alimentar e nutricional. 3. Cultura Alimentar, Escolha dos Alimentos e Qualidade de Vida Influências culturais e sociais na alimentação e escolha dos alimentos. Definição e dimensões da qualidade de vida e bem-estar. 4. Saúde Sexual e Reprodutiva e Métodos Contraceptivos Direitos sexuais e reprodutivos e prevenção de doenças. Tipos e eficácia dos métodos contraceptivos.
5. METODOLOGIAS:
Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, Seminários, pesquisas bibliográficas e Recursos Didáticos.
6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:
A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.
7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília – DF, 2014. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em: 14/05/2024. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento 14 de Promoção da Saúde. Insegurança alimentar na atenção primária à saúde: manual de identificação dos domicílios e organização da rede [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_identificacao_domicilios_organizacao_rede.pdf>. Acesso em: 15/05/2024
8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos da Atenção Básica: Saúde das Mulheres / Instituto Sírio-Libanês de Ensino e Pesquisa – Brasília: Ministério da Saúde, 2016. 230 p. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_atencao_basica_saude_mulheres.pdf>. CONSEA. Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional. Positiva: Brasília, 2004. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca_Alimentar_II/textos_referencia_2_conferencia_seguranca_alimentar.pdf>. Acesso em: 14/05/2024.



INSTITUTO FEDERAL
Pará
Campus Altamira

PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR

1. IDENTIFICAÇÃO

Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite

Componente Curricular:	N. Aulas: (H/A de 60 min.)	Total de Horas:
Oratória, expressão corporal e verbal	4	4

2. EMENTA:

Oratória, expressão corporal e verbal: conceito de oratória, características de uma boa oratória, as falas do corpo (linguagem não verbal), estratégias de expressão corporal e verbal para aprimorar a comunicação. Comunicação não violenta. Conceito de educação parental. Estilos de educação parental. Práticas parentais positivas.

3. OBJETIVOS:

Desenvolver habilidades de comunicação, como: saber ouvir, falar adequadamente, respeitando as diferenças individuais, visando a interessoalidade nos mais variados contextos, fazendo uso da comunicação não violenta, inclusive na resolução de conflitos.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Oratória, Expressão Corporal e Verbal:
Definição de Oratória
Características de uma boa oratória
Linguagem não verbal: As falas do corpo
Estratégias para aprimorar a expressão corporal e verbal na comunicação
2. Comunicação Não Violenta:
Fundamentos e princípios da comunicação não violenta
3. Educação Parental:
Conceito e importância da educação parental
4. Estilos de Educação Parental:
Diferentes abordagens na educação dos filhos

5. METODOLOGIAS:

Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, Seminários, pesquisas bibliográficas e Recursos Didáticos.

6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:

A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LASATER, IKE; Stile, Julie. Comunicação não violenta no trabalho - um guia prático para se comunicar com eficácia e empatia. Editora Colibri, 2020.
ROSEMBERG, Marshall B. Comunicação Não Violenta: Técnicas para aprimorar Relacionamentos pessoais e profissionais. Ed. Padrão. Editora Agora, 2021.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ROSEMBERG, Marshall B. Vivendo a comunicação não violenta: Como estabelecer conexões sinceras e resolver conflitos de forma pacífica e eficaz. Editora Sextante, 2018.
SANTOS, Elizama. Comunicação Não Violenta: Como estimular autoestima, autonomia, autodisciplina e resiliência em você e nas crianças? Editora Paz & Terra, 2019.



INSTITUTO FEDERAL
Pará
Campus Altamira

PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR

1. IDENTIFICAÇÃO

Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite

Componente Curricular:

N. Aulas:
(H/A de 60 min.)

Total de Horas:

Recomposição de conteúdo básico:
Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso

10

10

2. EMENTA:

Comunicação escrita e verbal. Linguagem verbal e linguagem não-verbal. Funções da linguagem. Tipos e estruturas do texto, do parágrafo, do período e as dificuldades da língua portuguesa. Texto e contexto. Leitura do texto e leitura de mundo. Compreensão e interpretação de textos

3. OBJETIVOS:

Conhecer estratégias diferenciadas para emprego da linguagem verbal e não verbal de modo a contribuir com a formação profissional e com a comunicação com o público; produzir textos com correção, adequação e eficácia de comunicação para de capacitar profissionais à atuação no mercado de trabalho com coerência da fala e na escrita.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Comunicação Escrita e Verbal:
Definição e importância da comunicação escrita e verbal
Estratégias para uma comunicação eficaz em ambos os formatos
2. Linguagem Verbal e Não-Verbal:
Distinção entre linguagem verbal e não-verbal
Exploração das características e funções de ambos os tipos de linguagem
3. Funções da Linguagem:
Análise das funções da linguagem: Referencial, Expressiva, Poética, Conativa, Fática e Metalinguística
4. Tipos e Estruturas do Texto, Parágrafo e Período:
Identificação e estudo dos diferentes tipos de textos
Análise da estrutura do parágrafo e do período na composição textual
Abordagem das dificuldades comuns da língua portuguesa
5. Texto, Contexto, Leitura de Mundo e Compreensão:
Compreensão da relação entre texto e contexto
Exploração da importância da leitura de mundo na compreensão de textos
Estratégias para uma leitura eficiente e uma compreensão profunda de textos

5. METODOLOGIAS:

Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, Seminários, pesquisas bibliográficas e Recursos Didáticos.

6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:
A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.
7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
MARTINS, Dileta Silveira. Português Instrumental. 25. ed. São Paulo: Atlas, 2004. MARTINS, Luciano. Escrever com criatividade. São Paulo: Contexto, 2000.
8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Tereza Cochar. Interpretação de Textos: competências e habilidades em leitura. São Paulo: Atual, 2009. COLOMER, Teresa; CAMPS, Anna. Ensinar a ler, ensinar a compreender. Porto Alegre: Artmed, 2002.

 INSTITUTO FEDERAL Pará Campus Altamira		
PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR		
1. IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite		
Componente Curricular:	N. Aulas: (H/A de 60 min.)	Total de Horas:
Recomposição de conteúdo básico: Matemática aplicada e noções de educação financeira	10	10
2. EMENTA:		
Finanças e operações básicas, proporção, percentagem, frações, descontos, juros simples. O uso da matemática no cotidiano. Precificação. Resolução de problemas envolvendo os conceitos básicos da matemática.		
3. OBJETIVOS:		
Promover o desenvolvimento de habilidades matemáticas aplicadas que auxiliem as alunas a conceber, criar e analisar seus produtos ou serviços de maneira eficiente e precisa, assim como, poder aplicar a precificação; contribuir para o conhecimento da Educação Financeira pode fomentar a reflexão das mulheres acerca do planejamento financeiro.		
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:		

1. Finanças e Operações Básicas: Exploração de proporção, percentagem e frações Cálculo de descontos e juros simples 2. O Uso da Matemática no Cotidiano: Aplicações práticas da matemática em situações do dia a dia 3. Precificação: Métodos e estratégias para determinar preços de produtos ou serviços 4. Resolução de Problemas Envolvendo Conceitos Básicos da Matemática: Prática na resolução de problemas que requerem o entendimento dos conceitos fundamentais matemáticos 5. Aplicações Práticas: Exercícios e atividades para aplicação dos conceitos de finanças, operações básicas e precificação em situações reais.
5. METODOLOGIAS:
Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, Seminários, pesquisas bibliográficas e Recursos Didáticos.
6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:
A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.
7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
ASSEF, Roberto. Guia prático de formação de preços: aspectos mercadológicos, tributários e financeiros para Pequenas e Médias Empresas. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações. São Paulo: Editora Ática, 2011.
8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
CASTANHEIRA, Nelson P. Noções básicas de matemática comercial e financeira. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 4ª edição. 2012. BIAGIO, L. A. Como calcular o preço de venda. Barueri, SP: Manole, 2012

 INSTITUTO FEDERAL Pará Campus Altamira		
PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR		
1. IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite		
Componente Curricular:	N. Aulas: (H/A de 60 min.)	Total de Horas:
Inclusão digital voltada ao exercício da cidadania	10	10
2. EMENTA:		
A inclusão digital como forma de contribuir para a construção do exercício da cidadania e do empreendedorismo. Noções básicas de informática. Utilização dos recursos da Internet. Redes sociais e seu manejo para fins de marketing pessoal e profissional.		

3. OBJETIVOS:
Proporcionar às alunas contato com as ferramentas de inclusão digital confirmando sua importância como instrumento de marketing pessoal e empresarial e, conseqüentemente, de empreendedorismo inovador.
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:
1. Inclusão Digital e Cidadania: Importância da inclusão digital na construção da cidadania Contribuição da inclusão digital para o empreendedorismo 2. Noções Básicas de Informática: Conceitos fundamentais de informática Introdução ao uso de computadores e sistemas operacionais 3. Utilização dos Recursos da Internet: Navegação e pesquisa na internet Uso eficiente de ferramentas e aplicativos online 4. Redes Sociais: Compreensão das principais redes sociais Estratégias de utilização e manejo das redes sociais 5. Marketing Pessoal e Profissional: Aplicação das redes sociais para marketing pessoal Técnicas de marketing profissional nas redes sociais
5. METODOLOGIAS:
Aulas práticas utilizando um dos laboratórios de Informática do Campus.
6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:
A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.
7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
BARRETO, Raquel Goulart. Discursos sobre a inclusão digital. Dossiê - In/exclusão digital e Educação. Educação (PUC RS). v. 38, n. 03, set.-dez. 2015. p. 319-328. Disponível em: < http://revistaseletronicas.pucrs.br/fo/ojs/index.php/faced/article/view/2177 >. Acesso em: 16/05/2024. FERREIRA, M. C. Informática Aplicada. Editora Érica. 2014.
8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
PESCE, Lucila; BRUNO, Adriana R. Educação e inclusão digital: consistências e fragilidades no empoderamento dos grupos sociais. Dossiê - In/exclusão digital e Educação. Educação (PUC RS). v. 38, n. 03, set.-dez. 2015. p. 349-357. Disponível em: http://revistaseletronicas.pucrs.br/fo/ojs/index.php/faced/article/view/21779 . PRETO, Nelson; BONILLA, Maria Helena (orgs.). Inclusão digital: polêmica contemporânea. Salvador: EDUFBA, 2011. Disponível em: < https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/4859/1/repositorio-Inclusao%20digitalpolemica-final.pdf >. Acesso em: 25/05/2024.



INSTITUTO FEDERAL

Pará
Campus Altamira

PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR

1. IDENTIFICAÇÃO

Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite

Componente Curricular:

N. Aulas:
(H/A de 60 min.)

Total de Horas:

Biologia aplicada aos alimentos

12

12

2. EMENTA:

Conhecimentos sobre os compostos químicos das células e sobre os processos de nutrição dos seres vivos. Conhecimento sobre os seres vivos patogênicos presentes nos alimentos, e os que participam dos processos de produção de alimentos.

3. OBJETIVOS:

Entender as estruturas celulares, as características morfofisiológicas de células e os processos fisiológicos presentes nos organismos, para poder compreender os processos que ocorrem nos alimentos.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Estruturas e Características Morfofisiológicas das Células:
Estudo das estruturas celulares (procarióticas e eucarióticas)
Análise das características morfofisiológicas das células
2. Processos Fisiológicos nos Organismos:
Compreensão dos principais processos fisiológicos
Estudo do metabolismo celular e ciclo celular
3. Aplicação dos conceitos celulares nos alimentos:
Análise dos processos celulares que ocorrem nos alimentos
Compreensão dos efeitos das reações fisiológicas na qualidade e transformação dos alimentos

5. METODOLOGIAS:

Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, Seminários, pesquisas bibliográficas e Recursos Didáticos.

6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:

A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SADAVA, D., HELLER, H.G., ORIAN, G.H., PURVES, W.K., HILLIS, D.M. Vida: A ciência da Biologia, Volume 1, 8ª Ed, Porto Alegre: Editora Artmed, 2009.
JUNQUEIRA, Luiz C.; CARNEIRO, José. Biologia Celular e Molecular. 8 ed. Guanabara Koogan, 2005.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SADAVA, David; HELER, Craig; ORIAN, Gordon H.; PURVES, W.; HILLIS, David M. Vida a Ciência da Biologia: volume I – Célula e hereditariedade. 8 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2009



INSTITUTO FEDERAL

Pará
Campus Altamira

PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR

1. IDENTIFICAÇÃO

Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite

Componente Curricular:	N. Aulas: (H/A de 60 min.)	Total de Horas:
Higiene e segurança alimentar	18	18

2. EMENTA:

Micro-organismos de importância na indústria láctea. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos. Obtenção higiênica do Leite. Controle microbiano em alimentos: métodos físicos e químicos. Noções de Boas Práticas de Higiene e Fabricação. Qualidade da água. Limpeza e sanitificação. Detergentes e sanitizantes.

3. OBJETIVOS:

Planejar e executar programa de higiene, de limpeza e de sanitização na agroindústria;
Indicar e utilizar o processo mais apropriado para higiene, para limpeza e para sanitização na agroindústria;
Monitorar e avaliar o emprego de técnicas e métodos de controle de qualidade;
Utilizar técnicas e métodos de controle de qualidade na produção agroindustrial.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Noções de Boas Práticas Agropecuárias: obtenção higiênica do leite
2. Boas Práticas de Higiene e Fabricação
Higiene na Produção de Alimentos
Fontes de Contaminação (Biológico/Físico/Químico)
Processo de higienização e Segurança alimentar
Importância da higiene na indústria de alimentos
3. Qualidade de água
4. Limpeza e sanitificação
Conceitos: higienização, sanitificação, desinfecção, esterilização, e outros.
5. Detergentes (Limpeza) e sanitizantes

5. METODOLOGIAS:

Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, Seminários, pesquisas bibliográficas e Recursos Didáticos.

6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:

A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos. São Paulo, Varela, 2008, 412p
SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela. 2002. 479p.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. Ed. Varela, 2008.
FRANCO, Bernardete D. Gombossy de Melo; LANDGRAAF, Mariza. Microbiologia de Alimentos. Editora



INSTITUTO FEDERAL
Pará
Campus Altamira

PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR

1. IDENTIFICAÇÃO

Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite

Componente Curricular:	N. Aulas: (H/A de 60 min.)	Total de Horas:
Microbiologia do leite	16	16

2. EMENTA:

Micro-organismos de importância na indústria láctea. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos. Controle microbiano em alimentos.

3. OBJETIVOS:

Compreender a importância dos micro-organismos na indústria láctea, os fatores que afetam no desenvolvimento destes, bem como o controle do crescimento através de métodos físicos e químicos.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Principais grupos de micro-organismos de importância na indústria láctea
 - Bactérias lácticas
 - Bactérias fecais
 - Bactérias psicrófilas
 - Bactérias esporuladas
 - Bactérias patogênicas
 - Fungos (mofo e leveduras)
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos:
 - Atividade de água, acidez, composição química e fatores antimicrobianos naturais.
 - Temperatura, umidade e composição gasosa do ambiente.
- Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos
 - Uso de altas e baixas temperaturas
 - Controle por desidratação
 - Emprego de agentes químicos

5. METODOLOGIAS:

Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório, Seminários, pesquisas bibliográficas e Recursos Didáticos.

6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:

A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.

7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FRANCO, Bernardete D. Gombossy de Melo; LANDGRAAF, Mariza. Microbiologia de Alimentos. Editora Atheneu. 2006.
JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. Editora Artmed. 2005. 712p.

8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela. 2002. 479 p.
LACASSE, D. Introdução à Microbiologia Alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 1995. 577 p



INSTITUTO FEDERAL
Pará
Campus Altamira

PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR

1. IDENTIFICAÇÃO

Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite

Componente Curricular:	N. Aulas: (H/A de 60 min.)	Total de Horas:
Tecnologia de leite e derivados	60	60

2. EMENTA:

Síntese do leite e fatores que afetam a sua composição. Fermentos lácteos. Operações de beneficiamento e processamento de leite. Aditivos alimentares. Tecnologia da fabricação de manteiga, iogurte, doce de leite, requeijão, queijos de manteiga, coalho e ricota.

3. OBJETIVOS:

Conhecer e aplicar conhecimentos das técnicas para processamento de derivados de leite;
Identificar as propriedades, características e as condições das matérias-primas para produção de produtos lácteos;
Planejar, avaliar e monitorar os processos de conservação e de armazenamento de ^[1]matérias-primas e de produtos lácteos;
Identificar as causas de alterações em matérias-primas e dos produtos lácteos;
Aplicar métodos e técnicas de armazenamento de matérias-primas e de produtos lácteos.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Componentes do leite: Síntese e fatores que afetam a sua composição; Propriedades nutricionais e tecnológicas. 2. Fermentos lácteos: Bactérias lácteas: mesofílicos e termofílicos. Fermentação lenta/rápida 3. Elaboração de produtos lácteos e legislação: Operações de beneficiamento e processamento de leite: filtração, padronização, homogeneização, pasteurização, resfriamento, esterilização e envase; Processamento do requeijão cremoso; Processamento de queijos de manteiga, coalho (tradicional e condimentados) e ricota; Processamento de manteiga de garrafa; Processamento de doce de leite; Processamento de iogurte.
5. METODOLOGIAS:
Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório e laticínios, Seminários, pesquisas bibliográficas e Recursos Didáticos.
6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:
A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.
7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
TRONCO, Vânia Maria. Manual de inspeção da qualidade do leite. UFSM. 3 Edição. FELLOWS, P. J., Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Ed. Artmed, São Paulo, SP, 2003. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Viçosa, MG: Editora UFV, 2007. 81p
8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
FOSCHIERA, J. L. Indústria de laticínios. Suliani Editografia, 2004 ORDOÑEZ, Juan A. e colaboradores. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal. Editora Artmed, 2005.

 INSTITUTO FEDERAL Pará Campus Altamira		
PLANO DO COMPONENTE CURRICULAR		
1. IDENTIFICAÇÃO		
Curso: Curso FIC Produtor e derivados de leite		
Componente Curricular:	N. Aulas: (H/A de 60 min.)	Total de Horas:
Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	10	10
2. EMENTA:		

Introdução ao Empreendedorismo. Perfil e cultura empreendedora e cooperativista. Cooperativismo: conceito, estrutura de formação, funcionamento. Economia solidária. Plano de negócio simplificado. Marketing pessoal e empresarial e empreendedorismo inovador
3. OBJETIVOS:
Entender as formas de economia solidária e viabilizar a construção de perfil empreendedor despertando para a construção de ideias de negócios; construir uma ideia de negócio; aplicar os conhecimentos relativos à gestão e ao planejamento de negócios.
4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:
1. Introdução ao Empreendedorismo e Cultura Empreendedora Conceito de empreendedorismo Perfil e cultura empreendedora Cultura cooperativista Cooperativismo: Estrutura de formação e funcionamento 2. Economia Solidária e Plano de Negócio Simplificado Conceito e princípios da economia solidária Desenvolvimento de um plano de negócio simplificado Análise de viabilidade e sustentabilidade 3. Marketing Pessoal e empresarial e Empreendedorismo Inovador Conceitos de marketing pessoas e empresarial Estratégias de marketing para empreendedores Empreendedorismo Inovador: Tendências e aplicações
5. METODOLOGIAS:
Aulas teóricas expositivas, aulas práticas em laboratório e laticínios, Seminários, pesquisas bibliográficas e Recursos Didáticos.
6. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:
A avaliação será contínua, com acompanhamento em relação à assimilação de conteúdos através de produções individuais ou coletivas realizadas em sala de aula, onde observará o interesse no desenvolvimento de atividades em grupo, atitudes em atividades de cooperação. Para tal, prevê-se acompanhamento diário e contínuo e avaliação oral e escrita.
7. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2008. 293 p. FRANTZ, Walter. Associativismo, cooperativismo e economia solidária. Ijuí: Unijuí, 2012. (Coleção educação à distância). SINGER, Paulo. Introdução à Economia Solidária. Fundação Perseu Abramo. São Paulo: 2002.
8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
MATIAS, A.B.; LOPES JUNIOR, F. Administração Financeira nas Empresas de Pequeno Porte. São Paulo: Manole, 2007. ISBN: 85-204-1288-2. RAZZOLINI FILHO, Edelvino. Empreendedorismo: dicas e planos de negócios para o séc. XXI. Curitiba: Ibpex, 2010.

6. RELAÇÃO DE DOCENTES

Tabela 07 – Relação docentes do IFPA Campus Altamira por componentes que ministrarão a princípio os componentes do curso.

Docente	Componente Curricular	Carga Horária
Livia Oliveira Bezerra da Costa	Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	4
Anangela Ravena da Silva Leal	Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	6
Livia Oliveira Bezerra da Costa	Oratória, Expressão Corporal e Verbal	4
Livia Oliveira Bezerra da Costa	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	10
Wendel Melo Prudêncio de Araujo	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	10
Wendel Melo Prudêncio de Araujo	Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	10
Anangela Ravena da Silva Leal	Biologia Aplicada aos Alimentos	12
Karlyene Sousa da Rocha	Higiene e segurança alimentar	18
Karlyene Sousa da Rocha	Microbiologia do Leite	16
Karlyene Sousa da Rocha	Tecnologia de leite e Derivados	60
Franderison Eudes Uchoa Duarte	Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	10

DOCUMENTOS ANEXOS

- Portaria da Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Produtor de derivado de leite.
- Parecer de viabilidade de pessoal, infraestrutura e financeira emitido pela Direção de Ensino, Pesquisa, Pós-graduação, Inovação e Extensão do IFPA Campus Altamira.
- Acordo de Cooperação com a FUNAI - Fundação Nacional dos Povos Indígenas.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Decreto n.º 5.154 de 23 de julho de 2004.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em: mai. 24.

BRASIL. **Guia Metodológico do acesso, permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil (MAPE).** Ministério da Educação, DF, 2023.

BRASIL. **Decreto nº 7.691, de 2 de março de 2012.** Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7691.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%207.691%2C%20DE%20%20DE%20MAR%C3%87O%20DE%202012&text=Aprova%20a%20Estrutura%20Regimental%20e,e%20remaneja%20cargos%20em%20comiss%C3%A3o.. Acesso em: mai. 24

IFPA. PRÓ-REITORIA DE ENSINO. **Regulamento didático-pedagógico do ensino no IFPA.** Belém: PROEN, 2023. Disponível em: <https://proen.ifpa.edu.br/documentos>. Acesso em: mai. 24.

IFPA. CONSELHO SUPERIOR. **Resolução nº 065/2016 de 05 de abril de 2016.** Disponível em: <http://proen.ifpa.edu.br/documentos-1/eventos-proen/capitacao-de-coordenadores-de-cursos-tecnicos-e-de-graduacao/legislacao-basica-cd/1396-resolucao-n-65-2016-consup-regulamento-de-cursos-fic/file>. Acesso em: jan. 20.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA. **Guia PRONATEC de cursos FIC.** 4 ed. Brasília: MEC, 2016. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/36436-guia-pronatec-de-cursos-fic>. Acesso em: abr. 24.