



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO N.º 324/CONSELHO SUPERIOR, de 21 de dezembro de 2017.

**APROVA O PLANO DO CURSO
DE FORMAÇÃO INICIAL E
CONTINUADA DE AGENTE DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DO
PROGRAMA NACIONAL DE
ACESSO AO ENSINO TÉCNICO
E EMPREGO-PRONATEC.**

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, no uso de suas atribuições legais, e

Considerando o Parecer do Conselheiro Relator, constante no Processo nº 23231.000274.2014-94 e a decisão do colegiado tomada na 31.ª sessão plenária realizada em 25 de julho de 2014,

RESOLVE:

Art. 1.º Aprovar o Plano do Curso de Formação Inicial e Continuada de Agente de Alimentação Escolar, do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego-PRONATEC, anexo a esta resolução, com carga horária total de 160 (cento e sessenta) horas, distribuídas conforme especificado abaixo:

Higiene e Segurança Alimentar – 25 horas
Tópicos em Alimentos e Nutrição – 20 horas
Alimentação Saudável e Sustentável – 20 horas
Políticas de Alimentação Escolar – 20 horas
Organização e Operação de Cantinas ou Cozinhas Escolares – 25 horas
Planejamento e Preparo de Alimentos – 20 horas
Envasamento, Embalagem e Rotulagem de Alimentos – 30 horas

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

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, em Boa Vista – RR, 21 de dezembro de 2017.

SANDRA MARA DE PAULA DIAS BOTELHO
Presidente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO

PLANO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

IFRR
2017



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

I – Dados da Instituição

CNPJ	10.839.508/0001-31
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá
Cidade/Fax/UF/CEP	Boa Vista-RR/ 69.303-220
Site da Instituição	www.ifrr.edu.br

II – Apresentação do Curso

Nome do Curso	Agente de Alimentação Escolar
Resolução de Aprovação	Resolução n.º 324, de 21/12/2017
Características do Curso	Formação Inicial e Continuada
Eixo Tecnológico	Desenvolvimento Educacional e Social
Carga Horária Total	160
Número de Vagas por Turma	25
Escolaridade Mínima	Ensino Fundamental Completo

III – Comissão Responsável pela Elaboração – Portaria 539-B/CNP/2013

- Sara Nunes Silva;
- Denise Araújo da Silva;
- Bráulio Crisanto Carvalho da Cruz.

Revisor do Texto
Antonio de Souza Matos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA.....	4
2. OBJETIVO.....	5
2.1 Objetivo Geral.....	5
2.2 Objetivos Específicos.....	5
3. REQUISITOS DE ACESSO.....	6
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	6
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	6
5.1 Matriz Curricular.....	6
5.2 Ementas.....	7
5.3 Procedimentos Metodológicos.....	9
6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	9
7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	9
8. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO.....	10
9. CERTIFICADOS.....	10
10. BASE LEGAL.....	10



1. JUSTIFICATIVA

O Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego -(Pronatec), criado pela Lei n.º 12.513, de 26 de outubro de 2011, tem como finalidade ampliar a oferta de educação profissional e tecnológica por meio de programas, projetos e ações de assistência técnica e financeira.

No âmbito do programa, são apresentados como objetivos:

- Expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio, presencial e a distância, e de cursos e programas de formação inicial e continuada ou de qualificação profissional;
- Fomentar e apoiar a expansão da rede física de atendimento da educação profissional e tecnológica;
- Contribuir para a melhoria da qualidade do ensino médio público por meio da articulação com a educação profissional;
- Ampliar as oportunidades educacionais dos trabalhadores por meio do incremento da formação e da qualificação profissional; e
- Estimular a difusão de recursos pedagógicos para apoiar a oferta de cursos de educação profissional e tecnológica.

Diante disso, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima (IFRR), objetivando cumprir com seus objetivos e finalidades institucionais, bem como contribuir para a formação e a qualificação profissional dos cidadãos e para o desenvolvimento do País, propõe a criação do Curso de Formação Inicial e Continuada de Auxiliar Administrativo, a ser desenvolvido no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), conforme a Lei n.º 12.513, de 26 de outubro de 2011, a Resolução CNE n.º 72, de 20 de novembro de 2011, e a Resolução CD/FNDE n.º 04, de 16 de março de 2012.

Com base na experiência acumulada na formação profissional, bem como na análise do mercado de trabalho, o IFRR constatou a importância de ofertar o Curso de Agente de Alimentação Escolar, com o objetivo de capacitar os alunos para atuarem como manipuladores de alimentos em instituições educacionais públicas e privadas ou em unidades de alimentação, recebendo, armazenando, preparando e distribuindo produtos alimentícios de acordo com padrões de higiene e segurança alimentar.

O Curso de Agente de Alimentação Escolar foca nos padrões de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente, para oferecer refeições saudáveis e nutritivas e promover bons hábitos alimentares e o aproveitamento integral dos recursos disponíveis.



2. OBJETIVO

2.1 Objetivo Geral

Capacitar os alunos para atuar como manipuladores de alimentos em instituições educacionais públicas e privadas ou em unidades de alimentação, recebendo, armazenando, preparando e distribuindo produtos alimentícios de acordo com padrões de higiene e segurança alimentar.

2.2 Objetivos Específicos

- Aprender a escolher alimentos nutritivos e de boa qualidade;
- Saber adequar a alimentação às 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;
- 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.

3. REQUISITOS DE ACESSO

- Estar contemplado no público-alvo do Pronatec, ou seja, ser beneficiário de algum programa de transferência de renda ou estar cursando o ensino médio em escola pública estadual;
- Ter como escolaridade mínima o ensino fundamental completo.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Ao final do curso, o aluno estará apto para desenvolver atividades relacionadas à organização e à operação da cozinha escolar de maneira adequada, multiplicando conceitos e práticas que envolvam a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso de Agente de Alimentação Escolar tem o currículo organizado por componentes curriculares que correspondem a 160 horas de atividades de qualificação profissional.



5.1 Matriz Curricular

A Matriz Curricular do curso foi elaborada com base nas competências e nas habilidades necessárias para a formação do Perfil Profissional de Conclusão do Curso de Agente de Alimentação Escolar.

EIXO TECNOLÓGICO: DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL E SOCIAL	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Higiene e Segurança Alimentar	25
Tópicos em Alimentos e Nutrição	20
Alimentação Saudável e Sustentável	20
Políticas de Alimentação Escolar	20
Organização e Operação de Cantinas ou Cozinhas Escolares	25
Planejamento e Preparo de Alimentos	20
Envasamento, Embalagem e Rotulagem de Alimentos	30
TOTAL	160

5.2 Ementas

Componente Curricular: Higiene e Segurança Alimentar	Carga Horária: 25 horas
Conceito e importância da higiene na agroindústria. Microbiologia na indústria láctea. Doenças vinculadas à falta de higiene em agroindústrias. Qualidade da água para a agroindústria. Higienização e sanitização na agroindústria. Higiene pessoal das instalações e equipamentos. Índices de sanidade. Principais agentes detergentes e sanificantes. Controle de pestes na agroindústria.	

Componente Curricular Tópicos em Alimentos e Nutrição	Carga Horária: 20 horas
Histórico da nutrição humana. Hábitos alimentares. Proteínas, glicídios, lipídeos, elementos minerais, vitaminas e água. Conceito, classificação, função e fontes alimentares. Exigências nutricionais, carência nutricional (causas e sintomas). Análise de alimentos. MKJ.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

Componente Curricular: Alimentação Saudável e Sustentável	Carga Horária: 20 horas
<p>Alimentação saudável. Influência da propaganda nos hábitos alimentares. Obesidade. Saúde bucal. Comparação de cardápios. Comer bem e barato. Experiências de sucesso. Hortas perenes. Diferentes tipos de contaminação. Aditivos químicos nos alimentos. Dieta, crime e delinquência. Gráficos: comparação de valores nutritivos. Conquistas de uma alimentação saudável. Cardápios saudáveis (patrimônio cultural da alimentação brasileira). Segurança e soberania alimentar. Café da manhã tradicional e regional. Desperdício de alimentos. Memória alimentar. Cardápios saudáveis.</p>	

Componente Curricular: Políticas de Alimentação Escolar	Carga Horária: 20 horas
<p>A ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar. Alimentação escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade. A entidade executora: estados, municípios, Distrito Federal e escolas federais. A gestão da alimentação escolar: centralização, descentralização, semidescentralização, escolarização e terceirização. A nutricionista na alimentação escolar. Do (a) merendeiro (a) ao (à) educador (a) alimentar. Cozinhas e cantinas nas escolas públicas. Alimentação escolar no contexto internacional.</p>	

Componente Curricular: Organização e Operação de Cantinas ou Cozinhas Escolares	Carga Horária: 25 horas
<p>Aspectos fisiológicos e culturais da alimentação nas diferentes fases da vida e na escola. O papel do (a) educador (a) alimentar. Demanda energética em cada faixa etária, demanda sociocultural e regionalismo alimentar. Alimentação como celebração. Conceito de cantina, cozinha e refeitório na escola. Como o merendeiro (a) pode tornar-se um (a) educador (a) alimentar. Como incentivar atividades educativas e formativas relacionadas à alimentação na escola. Contaminantes de alimentos. Noções básicas sobre micro-organismos e as doenças transmitidas por alimentos. Uso consciente da água. Tratamento e destino do lixo. Higiene pessoal no lar, dos alimentos, dos utensílios, do local de trabalho e dos equipamentos. Utilização de receitas, pesos e medidas. Ambiência, composição e organização da área de alimentação na escola. A implantação de um serviço de alimentação saudável na escola pública.</p>	

Componente Curricular: Planejamento e Preparo de Alimentos	Carga Horária: 20 horas
<p>Orientação alimentar. Alimentos nacionais, regionais e sazonais. Fome oculta e doenças da fome. Enriquecimento e fortificação de alimentos. Rotulagem nutricional. Aditivos químicos. Hortas perenes. Muros vivos. Paisagismo produtivo e plantas medicinais. Preparação e conservação de alimentos. Pirâmide alimentar. Mídia e alimentação saudável. Vida ativa e saúde.</p>	



Componente Curricular: Envasamento, Embalagem e Rotulagem de Alimentos	Carga Horária: 30 horas
História das embalagens. Principais tipos de embalagens para alimentos: plásticos, vidro, lata, papel, combinações entre materiais. Critério para escolha do tipo de embalagem. Interação alimento-embalagem. Estabilidade de alimentos. Avaliações e padrões da qualidade de embalagens. Rotulagem (aspectos legais, código de barras, caracterização do produto, “marketing”). Controle de qualidade e legislação.	

5.3 Procedimentos Metodológicos

O desenvolvimento do currículo dar-se-á por meio de aulas presenciais, teóricas e práticas, com atividades dinâmicas e interativas (aulas expositivas, socioindividualizadas, demonstrativas, dialogadas), visando à participação e ao empenho dos alunos durante o processo de ensino e aprendizagem.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua, priorizando aspectos qualitativos relacionados ao processo de aprendizagem e de desenvolvimento do aluno observado durante a realização das atividades propostas individualmente e/ou em grupo.

Será considerado apto o aluno que obtiver, ao final do curso, a frequência mínima de 75% e o aproveitamento mínimo de 60% nos componentes curriculares.

A autoavaliação será estimulada e desenvolvida por meio de procedimentos que permitam o acompanhamento, pelo aluno, do seu progresso, assim como a identificação de pontos a serem aprimorados, haja vista tratar-se de uma prática imprescindível à aprendizagem com autonomia.

7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- Sala de aula climatizada;
- Laboratório de informática;
- Biblioteca;
- Computador;
- Data show;
- Televisão LCD;
- Vídeo/DVD;
- Auditório;
- Salas de teleconferência.



8. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

Os docentes e técnicos que atuarão no curso serão selecionados por meio de edital específico, conforme as orientações estabelecidas pela Lei n.º 12.513, de 26 de outubro de 2011, pela Resolução CD/FNDE n.º 72, de 20 de dezembro de 2011, e pela Resolução n.º 4, de 16 de março de 2012.

O perfil do corpo docente para a execução do curso proposto está discriminado abaixo:

Encargo	Área	Quantidade
Professor	Graduado em Biologia	1
Professor	Técnico e/ou Tecnólogo em Agroindústria	1
Professor	Graduado em Engenharia de Alimentos/Nutrição	1

9. CERTIFICADOS

O aluno receberá o Certificado de Agente de Alimentação Escolar desde que tenha obtido um aproveitamento mínimo de 60% nos componentes curriculares e 75% de frequência no curso.

10. BASE LEGAL

- BRASIL. Decreto n.º 5154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2.º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e as bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.
- _____. Lei n.º 9.394, 20/12/1996. Estabelece as diretrizes e as bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.
- _____. Lei n.º 12.513, de 26 de outubro de 2011.
- MEC/SETEC – Guia PRONATEC de Cursos FIC, 2011.
- Resolução CD/FNDE n.º 72, de 20 de dezembro de 2011.
- Resolução n.º 4, de 16 de março de 2012.