



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
Rua Quatorze de Julho, 150 - CEP 88.075-010 - Florianópolis/SC  
(48)3877-8426 assessoria.continente@ifsc.edu.br

---

## **RESOLUÇÃO COLEGIADO Nº 4, DE 8 DE SETEMBRO DE 2026.**

Revoga a Resolução n.º 3/2026 e dispõe sobre a aprovação ad referendum da oferta do Curso de Formação Inicial em Salgadeiro + Cuidados, do Programa Mulheres Mil, do Câmpus Florianópolis-Continente, do Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC.

O Presidente do Colegiado do Câmpus Florianópolis-Continente, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo Regimento Interno do Câmpus, aprovado por meio da Resolução CONSUP n.º 19/2017;

Considerando a reunião ordinária do Colegiado do Câmpus, realizada em 26 de agosto de 2026;

Considerando o parecer favorável do Colegiado do Câmpus, emitido na referida reunião;

Considerando a aprovação ad referendum do novo Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial em Salgadeiro + Cuidados, do Programa Mulheres Mil;

**RESOLVE:**

Art. 1º Revogar a Resolução n.º 3/2006.

---



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
Rua Quatorze de Julho, 150 - CEP 88.075-010 - Florianópolis/SC  
(48)3877-8426 [assessoria.continente@ifsc.edu.br](mailto:assessoria.continente@ifsc.edu.br)

---

Art. 2º Aprovar a oferta do Curso de Formação Inicial em Salgadeiro + Cuidados – do Programa Mulheres Mil, do Câmpus Florianópolis-Continente, do Instituto Federal de Santa Catarina.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor a partir desta data.

Publique-se e cumpra-se.

---

Vinicius de Luca Filho  
Diretor-Geral do Câmpus Florianópolis-Continente  
Portaria do Reitor N° 2999, de 14 de agosto de 2025.

---



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA  
Rua Quatorze de Julho, 150 - CEP 88.075-010 - Florianópolis/SC  
(48)3877-8426 [assessoria.continente@ifsc.edu.br](mailto:assessoria.continente@ifsc.edu.br)

---

**ANEXO**  
**PPC – CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL SALGADEIRO + CUIDADOS –**  
**PROGRAMA MULHERES MIL**

---

*INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA*  
*Câmpus Florianópolis-Continente*

# ***Formação Inicial em Salgadeiro + Cuidados – Programa Mulheres Mil***

**Florianópolis, setembro de 2026.**

## Sumário

|                                                         |          |
|---------------------------------------------------------|----------|
| <b>I - DADOS DA INSTITUIÇÃO</b>                         | <b>3</b> |
| <b>II - DADOS DO CAMPUS PROPONENTE</b>                  | <b>3</b> |
| 1. Câmpus:                                              | 3        |
| 2. Endereço e Telefone do Câmpus:                       | 3        |
| 3. Parceria                                             | 3        |
| <b>III - DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC</b>            | <b>4</b> |
| 3. Chefia DEPE/ Departamento:                           | 4        |
| 4. Coordenador do curso/proponente:                     | 4        |
| 5. Equipe elaboradora do projeto de curso:              | 4        |
| 6. Aprovação no Câmpus:                                 | 4        |
| <b>IV - DADOS DO CURSO</b>                              | <b>4</b> |
| 7. Dados do Curso:                                      | 4        |
| 7.1. Nome do Curso:                                     | 4        |
| 7.2. Eixo Tecnológico:                                  | 5        |
| 7.3. Modalidade:                                        | 5        |
| 7.4. Certificação do Egresso:                           | 5        |
| 7.5. CH Total:                                          | 5        |
| 7.5.1 CH Aulas presenciais                              | 5        |
| 7.5.2. CH Aulas EaD:                                    | 5        |
| 8. Dados da Oferta:                                     | 6        |
| 8.1. Local da Oferta:                                   | 6        |
| 8.2. Vagas por Turma:                                   | 6        |
| 8.3. Vagas totais Anuais:                               | 6        |
| 8.4. Frequência da oferta:                              | 6        |
| 8.5. Periodicidade das aulas:                           | 6        |
| 8.5. Turno:                                             | 6        |
| 8.6. Regime de matrícula:                               | 6        |
| 8.7. Forma de Ingresso:                                 | 6        |
| 8.6. Previsão de início da oferta:                      | 6        |
| 9. Requisito de Acesso:                                 | 6        |
| 10. Justificativa da Oferta do Curso no Câmpus:         | 7        |
| 12. Público-alvo:                                       | 7        |
| 13. Objetivo do curso:                                  | 7        |
| 14. Perfil profissional do egresso:                     | 8        |
| 15. Outras Características gerais do egresso:           | 8        |
| 16. Áreas/campo de atuação do egresso:                  | 8        |
| <b>V - ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO</b>                | <b>8</b> |
| 17. Metodologia de desenvolvimento pedagógico do curso: | 8        |
| 18. Matriz curricular:                                  | 9        |
| 19. Unidades curriculares:                              | 9        |
| 20. Estágio curricular supervisionado:                  | 10       |
| 21. Atividade em EaD:                                   | 11       |

|                                                                                                                                                        |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 21.1. Equipe multidisciplinar: concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e os recursos educacionais para a educação a distância. | 12        |
| 21.2. Atividades de tutoria:                                                                                                                           | 12        |
| 21.3. Material Didático Institucional:                                                                                                                 | 12        |
| 21.4. Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes:                                                                                    | 13        |
| 22. Certificações Intermediárias:                                                                                                                      | 13        |
| 23. Atendimento e acompanhamento ao discente:                                                                                                          | 14        |
| 24. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores:                                                                            | 15        |
| <b>VI - AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                  | <b>16</b> |
| 25. Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:                                                                                                    | 16        |
| <b>VII - INFRAESTRUTURA E ACESSIBILIDADE</b>                                                                                                           | <b>17</b> |
| 26. Instalações e Equipamentos:                                                                                                                        | 17        |
| 27. Biblioteca:                                                                                                                                        | 17        |
| <b>VIII - CORPO DOCENTE E TUTORIAL</b>                                                                                                                 | <b>17</b> |
| 28. Corpo docente e técnico do curso:                                                                                                                  | 17        |
| 29. Referências:                                                                                                                                       | 18        |

## PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

### Formação Inicial em Salgadeiro + Cuidados - Programa Mulheres Mil

#### *I - DADOS DA INSTITUIÇÃO*

Instituto Federal de Santa Catarina - IFSC.

Instituído pela Lei n 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 - Coqueiros - Florianópolis - Santa Catarina - Brasil - CEP 88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 - CNPJ: 11.402.887/0001-60.

#### *II - DADOS DO CAMPUS PROPONENTE*

##### 1. Câmpus:

Câmpus Florianópolis-Continente

##### 2. Endereço e Telefone do Câmpus:

| Endereço                                             | Telefone     |
|------------------------------------------------------|--------------|
| Rua 14 de julho, 150 - Coqueiros Florianópolis - SC. | 48 3877-8430 |

##### 3. Parceria

Não se aplica.

### *III - DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC*

#### 3. Chefia DEPE/ Departamento:

Chefia DEPE: Léo Serpa

E-mail: [depe.continente@ifsc.edu.br](mailto:depe.continente@ifsc.edu.br)

Telefone: 48 3877-8430

#### 4. Coordenador do curso/proponente:

Chefia DEPE: Léo Serpa

E-mail: [depe.continente@ifsc.edu.br](mailto:depe.continente@ifsc.edu.br)

Telefone: 48 3877-8430

Coordenadora Adjunta do PMM: Gleicy Corrêa Nunes Marques

E-mail: [gleicy@ifsc.edu.br](mailto:gleicy@ifsc.edu.br)

Telefone: 48 3877-8421

#### 5. Equipe elaboradora do projeto de curso:

Léo Serpa

Magali Inês Pessini

Gleicy Corrêa Nunes Marques

#### 6. Aprovação no Câmpus:

Indicar o número da resolução de aprovação no Colegiado do Câmpus.

Atenção: Este PPC deverá ser acompanhado por documento, em PDF, do Colegiado do Campus, assinado por seu presidente, assim como a ata dessa reunião, solicitando a oferta do curso, o qual deve ser anexado nos documentos de submissão ao CEPE.

## PARTE 2 - PPC

### IV - DADOS DO CURSO

| 7. Dados do Curso:                   |                                                                                                                           |                             |          |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------|
| <b>7.1. Nome do Curso:</b>           | Formação Inicial em Salgadeiro + Cuidados - Programa Mulheres Mil.                                                        |                             |          |
| <b>7.2. Eixo Tecnológico:</b>        | Turismo, Hospitalidade e Lazer.                                                                                           |                             |          |
| <b>7.3. Modalidade:</b>              | Presencial com carga horária EAD, consulte a legislação nacional e a Resolução CEPE/IFSC nº 72, de 22 de outubro de 2020. |                             |          |
| <b>7.4. Certificação do Egresso:</b> | Salgadeiro + Cuidados                                                                                                     |                             |          |
| <b>7.5. CH Total:</b>                | 200 horas                                                                                                                 |                             |          |
| <b>7.5.1 CH Aulas presenciais</b>    | 160 horas                                                                                                                 | <b>7.5.2. CH Aulas EaD:</b> | 40 horas |

| 8. Dados da Oferta:                       |                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>8.1. Local da Oferta:</b>              | Câmpus Florianópolis-Continente                                                                                                                                           |
| <b>8.2. Vagas por Turma:</b>              | 30 vagas (Especificidade do Programa Mulheres Mil e do público-alvo)                                                                                                      |
| <b>8.3. Vagas totais Anuais:</b>          | 30 vagas anuais                                                                                                                                                           |
| <b>8.4. Frequência da oferta:</b>         | A qualquer tempo, conforme demanda e orientações do MEC.                                                                                                                  |
| <b>8.5. Periodicidade das aulas:</b>      | Aulas presenciais três vezes por semana - terça, quarta e quinta-feira<br>Aulas EaD: a definir                                                                            |
| <b>8.5. Turno:</b>                        | Vespertino                                                                                                                                                                |
| <b>8.6. Regime de matrícula:</b>          | Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo ou ano letivo), conforme RDP                                                                         |
| <b>8.7. Forma de Ingresso:</b>            | O ingresso por ordem de inscrição, em conformidade com o estabelecido em edital, respeitando a ordem crescente de inscrição, cronograma e público específico deste curso. |
| <b>8.6. Previsão de início da oferta:</b> | Setembro de 2026.                                                                                                                                                         |

## 9. Requisito de Acesso:

- a) Ser do gênero feminino.
  - a.1) Poderão se inscrever as mulheres trans (transgênero, transexuais e travestis) desde que apresente no momento da matrícula a autodeclaração de mulheres trans.

- b) Ter 16 anos ou mais de idade no momento da matrícula.
- c) Ser alfabetizada.

## 10. Justificativa da Oferta do Curso no Câmpus:

Em cumprimento das Portarias 1.015 de 21 de julho de 2011 e n. 725, de 13 de abril de 2023, o curso será ofertado via Programa Mulheres Mil que integra-se ao conjunto de políticas públicas do Governo Federal da modalidade FIC-PRONATEC. O curso tem como objetivo contribuir para a igualdade social, econômica, racial, étnica e de gênero de mulheres em situação de vulnerabilidade social, como segue:

- I - possibilitar o acesso à educação;
- II - contribuir para a redução de desigualdades sociais e econômicas de mulheres;
- III - promover a inclusão social; IV - defender a igualdade de gênero; V - combater a violência contra a mulher;
- VI - promover o acesso ao exercício da cidadania; e
- VII - desenvolver estratégias para garantir o acesso das mulheres ao mundo do trabalho.

Com base nas diretrizes do programa Mulheres Mil, a oferta do curso FIC Salgadeiro, visa uma possibilidade para as mulheres conquistarem melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda, tendo em vista as características dos arranjos socioprodutivos de onde se situa o Câmpus Florianópolis- Continente na cidade de Florianópolis, sendo a cidade catarinense, um dos principais destinos turísticos do Brasil.

Destacamos que segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, pois gera demanda de alimentação, hospedagem e transporte. Deste modo, esse projeto de curso torna-se compatível com as políticas, diretrizes e os objetivos do IFSC, satisfazendo os anseios da comunidade e do poder público municipal no que tange à melhoria das condições da alimentação oferecida à comunidade e aos visitantes da cidade. Também vale destacar que o curso torna de grande interesse ao poder público, em especial no que diz respeito às questões higiênico-sanitárias nos estabelecimentos produtores/manipuladores de alimentos, buscando minimizar os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) na população.

A modalidade de curso “Formação Continuada - FIC via programa Mulheres Mil”, mostra-se como um caminho concreto para tornar as mulheres público desse projeto em trabalhadoras, aptas a executar habilidades práticas específicas, ou qualificar suas habilidades adquiridas de maneira empírica para o exercício profissional. Por fim, justificamos que esse PPC tem o objetivo de atender as especificidades do Programa Mulheres Mil.

## 12. Público-alvo:

Mulheres a partir de 16 anos.

## 13. Objetivo do curso:

Promover a formação profissional e tecnológica articulada com aumento da escolaridade de mulheres, em especial, em situação de vulnerabilidade social. Por meio da formação profissional as participantes desse curso estarão adquirindo conhecimentos e habilidades para preparar, confeccionar e acondicionar diversos tipos de salgados e outros produtos de panificação, com base nas normas e procedimentos técnicos da fabricação, higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental. Por meio desse curso, as participantes terão incentivo a autonomia no trabalho, empreendedorismo sustentável, como também o incentivo à continuidade dos estudos e/ou escolaridade, aumentando assim sua autonomia.

## 14. Perfil profissional do egresso:

Preparar, confeccionar e acondicionar salgados tradicionais e elaborados, quentes e frios, fritos, assados e cozidos, utilizando as técnicas e os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e salgadaria.

## 15. Outras Características gerais do egresso:

O Programa Mulheres Mil constitui-se em um processo de democratização do acesso à Educação Profissional, Científica e Tecnológica, para que as egressas possam ter outras possibilidades de atuação profissional. Portanto, além das habilidades e competências para a produção alimentícia, a egressa estará apta à caminhada no percurso educacional, ou seja, ascensão aos cursos estruturados e já existentes na área, por exemplo o Proeja - Técnico e posteriormente, o superior, ofertados pelo câmpus.

## 16. Áreas/campo de atuação do egresso:

A profissional egressa do curso de Salgadeiro poderá atuar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias, confeitarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. A profissional também poderá produzir salgados,

bolos, pizza, dentre outros artigos do gênero para revenda em feiras, exposições, no comércio local, em empreendimento de economia solidária ou como profissional autônoma.

## ***V - ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO***

### **17. Metodologia de desenvolvimento pedagógico do curso:**

A prática pedagógica no Curso de Formação Inicial Salgadeiro + Cuidados está alinhada com os princípios estabelecidos no PDI - Projeto de Desenvolvimento Institucional do IFSC e para RDP - Regimento Didático Pedagógico do IFSC. Além disso, ela é influenciada pelo 'Guia da Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil', que enfatiza a importância de uma abordagem de Educação Popular. Essa abordagem visa promover uma integração mais eficaz das mulheres beneficiadas, levando em consideração suas realidades sociais, vivências e experiências (MAPE, 2023, p. 8). A estrutura curricular compreende quatro Unidades Curriculares: Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria, Higiene e Manipulação de Alimentos, Educação Financeira e Empreendedorismo sustentável e Sustentabilidade; Ética, Saúde da Mulher e da família. As Unidades Curriculares serão ministradas de forma a capacitar as estudantes a construir seu próprio conhecimento. Além disso, permite que elas compreendam a relação do grupo de mulheres com o mundo do trabalho e explorem as potencialidades de geração de renda disponíveis. Nesse contexto, a metodologia deste curso se baseia em princípios que priorizam a aprendizagem das estudantes: A intervenção pedagógica é estruturada com foco na educação de jovens e adultos, promovendo o aprender a aprender, a contextualização, a pesquisa, a problematização, a aprendizagem significativa, a interdisciplinaridade e a autonomia. O papel do docente é o de mediador e facilitador da aprendizagem, por meio de ações planejadas que buscam estimular a aplicação contínua e contextualizada dos processos de mobilização, articulação, reelaboração e aplicação do conhecimento. Os recursos didáticos são construídos com base nas unidades curriculares e nos eixos temáticos, criando situações de aprendizagem onde a aluna participe ativamente da construção de suas competências e habilidades. A avaliação é contínua e diagnóstica, acompanhando o desempenho do aluno na formação das competências e habilidades necessárias para sua futura carreira profissional, promovendo uma prática de ação, reflexão e ação por parte de todos os envolvidos no processo de ensino-aprendizagem. O conteúdo das unidades curriculares é desenvolvido de forma integrada, enfatizando a contextualização do conhecimento adquirido com a prática profissional. Considerando a relevância do bem-estar emocional e das

relações interpessoais no processo de ensino-aprendizagem, o curso prevê o desenvolvimento de aspectos psicossociais das emoções de forma integrada às Unidades Curriculares já existentes, sob a condução de profissional qualificado da equipe pedagógica e multiprofissional do campus e/ou responsável pela orientação psicossocial das participantes. Essas ações têm como finalidade favorecer o autoconhecimento, o fortalecimento emocional, a empatia e a comunicação assertiva, contribuindo para a permanência e o êxito das participantes no percurso formativo. As atividades serão realizadas ao longo das Unidades Curriculares respeitando a carga horária total do curso e o conteúdo de cada componente. Serão desenvolvidas dinâmicas de grupo, rodas de conversa, práticas breves de relaxamento e escuta empática, bem como exercícios de expressão e reflexão sobre as emoções no cotidiano e no ambiente de trabalho. A inserção dessas ações está em consonância com os princípios da Educação Popular e com as orientações do Guia Metodológico de Acesso, Permanência e Êxito (MAPE, 2023), fortalecendo a autonomia, o protagonismo e a emancipação das mulheres participantes. As abordagens adotadas serão interdisciplinares, contextualizadas e voltadas à formação integral da mulher, considerando as dimensões cognitivas, afetivas e sociais do processo educativo.

## 18. Matriz curricular:

| Componente Curricular                                 | CH Total*        | CH EaD**        |
|-------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria       | 80               |                 |
| Higiene e Manipulação de Alimentos                    | 20               |                 |
| Educação Financeira e Empreendedorismo sustentável    | 20               |                 |
| Sustentabilidade; Ética, Saúde da Mulher e da família | 40               |                 |
| Saberes em Ação                                       |                  | 40              |
| <b>Carga Horária:</b>                                 | <b>160 horas</b> | <b>40 horas</b> |

## 19. Unidades curriculares:

| Unidade Curricular: Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Semestre:        |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CH EaD*:<br>00 h | CH Total*:<br>80 h |
| <b>Objetivos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;</li> <li>- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;</li> <li>- Dominar as técnicas de produtos panificáveis;</li> <li>- Operacionalizar a elaboração de salgados tradicionais e finos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.</li> </ul> |                  |                    |

### Conteúdos:

- Matérias primas; - Utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Técnicas de preparo de massas (quebradiças, laminadas, fermentadas, cozidas);
- Recheios e modelagens.

### Estratégias de ensino e aprendizagem:

A aula teórica será expositiva-dialogada, onde o professor estará estimulando os estudantes a questionarem, discutirem e interpretarem o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos estudantes. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica e a produção de novos conhecimentos aos estudantes. Já as aulas práticas serão nos laboratórios de panificação e confeitaria onde os estudantes poderão vivenciar a realidade profissional por meio das habilidades desenvolvidas. Nas aulas práticas os estudantes estarão aplicando as técnicas profissionais. A avaliação será prática e escrita. Na avaliação escrita o professor verificará o quanto o estudante se apropria do conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática. Avaliação prática individual e/ou em grupo: serão contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente, completando uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular.

### Bibliografia Básica:

GISSLEN, Wayne. **Panificação & confeitaria profissionais**. Tradução de Elisa Duarte Teixeira. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. Tradução de Renato Freire. 2. ed. ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2013.

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação**. Tradução de Carlos David Szlak. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**/ Michel Suas; fotografias Frank Wing; tradução Beatriz Karan Guimarães; revisão técnica Julia Delellis Lopes. - São Paulo: Cengage Learning, 2012.

|                                                                                                                                                                                                       |                         |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| <b>Unidade Curricular: Higiene e manipulação de alimentos</b>                                                                                                                                         | <b>Semestre:</b>        |                           |
|                                                                                                                                                                                                       | <b>CH EaD*:</b><br>00 h | <b>CH Total*:</b><br>20 h |
| <b>Objetivos:</b><br>Operacionalizar a elaboração de produtos alimentícios com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.                                                          |                         |                           |
| <b>Conteúdos:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Microbiologia básica dos alimentos;</li> <li>- Doenças transmitidas por alimentos;</li> <li>- Higiene pessoal e uso de EPIs;</li> </ul> |                         |                           |

- Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;
- Higiene e conservação de alimentos;
- Critérios de segurança nas etapas de produção;
- Legislação sanitária vigente; - Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; - Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); - Perigos em alimentos.

#### **Estratégias de ensino e aprendizagem:**

Esta unidade curricular (UC) terá abordagem teórico-prática, sendo ministrada predominantemente de forma teórica, em sala de aula. Estão previstos exercícios diversos, leitura de textos, apresentação de trabalho, aula prática e ou visita técnica. Os conhecimentos serão avaliados por meio de avaliação teórica escrita, ao final da UC. Além dessa avaliação, a participação, a assiduidade e outros aspectos relacionados às atitudes dos discentes em sala de aula também serão avaliados. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da UC.

#### **Bibliografia Básica:**

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 14/02/06. BRASIL. Ministério da Saúde.

ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 14/02/06.

SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em [www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm](http://www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm). Acesso em 04/04/07. [https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455\\_87\\_r\\_egulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320\\_83.pdf](https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455_87_r_egulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                         |                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| <b>Unidade Curricular: Educação financeira e empreendedorismo sustentável.</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>Semestre:</b>        |                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>CH EaD*:</b><br>00 h | <b>CH Total*:</b><br>20 h |
| <b>Objetivos:</b><br>Realizar reflexões sobre educação financeira no âmbito pessoal, da família e de práticas empreendedoras; promover discussões e a construção de competências para a abertura de pequenas empresas, bem como discutir as relações interpessoais no ambiente de trabalho. |                         |                           |
| <b>Conteúdos:</b><br>- Ferramentas para planejamento, organização, abertura e controle de pequenos empreendimentos e negócios;<br>- Relações de trabalho e comunicação no âmbito do trabalho;<br>- Economia doméstica e educação financeira básica.                                         |                         |                           |

### Estratégias de ensino e aprendizagem:

Aulas teóricas/práticas a fim de aprender a utilizar as ferramentas tecnológicas para planejar e organizar as finanças, levando em conta as possibilidades de empreender. Fazer a autogestão financeira. Noções de empreendedorismo sustentável e economia solidária. A metodologia deverá atender o conhecimento das operações básicas de matemática e da matemática financeira, a fim de obter conhecimento para vivenciar situações do cotidiano, como: compra, venda, pagamento à vista, pagamento parcelado, juros, descontos e outras situações diárias que podem exigir este conhecimento.

### Bibliografia Básica:

GITMAN, Lawrence J. **Princípios de administração financeira**. Tradução de Allan Vidigal Hastings. Revisão de Jean Jacques Salim. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010.  
MEGLIORINI, Evandir. **Custos: análise e gestão**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

TIDD, Joe; BESSANT, John. **Gestão da inovação**. Tradução de Félix Nonnenmacher. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| <b>Unidade Curricular: Sustentabilidade; Ética; Saúde da Mulher e da Família</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Semestre:</b>        |                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>CH EaD*:</b><br>00 h | <b>CH Total*:</b><br>40 h |
| <b>Objetivos:</b><br><p>Compreender o contexto histórico-cultural em que as estudantes estão inseridas, os princípios da ética e da cidadania em relação à experiência concreta de vida e de trabalho, bem como questões vinculadas aos direitos humanos, pensando o papel da mulher na produção e ressignificação das práticas culturais. Compreender as questões que dizem respeito ao bem-estar físico e psicológico da mulher e da família para a promoção da qualidade de vida e Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizem os impactos ambientais negativos da atividade.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |                           |
| <b>Conteúdos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relações de gênero e as implicações da desigualdade de gênero na vida das mulheres;</li> <li>- Trabalho feminino;</li> <li>- Importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais e das lutas dos movimentos sociais para o acesso a direitos;</li> <li>- Ética, cidadania e trabalho;</li> <li>- Direitos humanos - acolhimento e respeito à singularidade humana;</li> <li>- Noções de Biossegurança; - Saúde da Mulher e da Família e Qualidade de Vida;</li> <li>- Princípios de sustentabilidade.</li> <li>- Gestão de Resíduos sólidos;</li> <li>- Consumismo e meio ambiente;</li> <li>- Cuidados: O que é Cuidado? O Marco Conceitual do Cuidado Organização Social dos Cuidados, Processo de construção da Política Nacional de Cuidados no Brasil ( Histórico), Lei 15.069 de 23 de dezembro de</li> </ul> |                         |                           |

2024 - Política Nacional de Cuidados, Atores Institucionais; Sujeitos de Direito e público beneficiário; Princípios e Diretrizes da Política Nacional de Cuidados.

- Direitos Trabalhistas e Previdenciários: As(os) Trabalhadoras e trabalhadores Remuneradas(os) do Cuidado; Contrato de trabalho e remuneração; Sujeitos do contrato; Formas de contrato Individual de trabalho; Suspensão de Contrato de Trabalho; Enfrentamento ao Trabalho Escravo; Direito da seguridade social: princípios e regime; Os direitos sociais constitucionalmente previstos como integrantes de sua estrutura (saúde, assistência social e previdência social).

#### **Estratégias de ensino e aprendizagem:**

Aulas expositivo-dialogadas, com a utilização de estudos dirigidos, trabalhos em grupo, seminários, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da temática estudada, assim como a construção de portfólio. As avaliações acontecerão por meio de avaliação diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada. Serão considerados critérios como assiduidade, participação nas aulas e atividades propostas, entrega das atividades, avaliação individual, trabalhos em grupo, colaboração e cooperação com colegas e professores.

#### **Bibliografia Básica:**

BALDISSARELLI, Adriana (coord.). **Considerando mais o lixo**. 2. ed. rev. e ampl. Florianópolis: Copiart, 2009.

Secretaria Especial dos Direitos Humanos. **Ética e cidadania : construindo valores na escola e na sociedade**, Brasília, DF : 2004. Senado Federal. **Cartilha Saúde da Mulher**. 2022. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/institucional/procuradoria/proc-publicacoes/cartilha-saude-da-mulher-2022>

#### **Complementar**

BRASIL.MTE. **Cartilha da Mulher trabalhadora**. 2023. Disponível em <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/noticias-e-conteudo/2023/junho/mte-lanca-c-artilha-com-orientacoes-sobre-direitos-da-mulher-trabalhadora/cartilha.direitosdamulhertrabalhadora.mte.pdf>

COLLING, A. M.; TEDESCHI, L. A. (orgs.). **Dicionário crítico de gênero**. Dourados, MS: Ed. Universidade Federal da Grande Dourados, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufgd.edu.br/jspui/handle/prefix/1097>. Acesso em: 10 jun. 2022.

GROSSI, M. P. **Identidade de Gênero e Sexualidade**. Antropologia em Primeira Mão, Florianópolis, p.1-18, 1998. Disponível em: [https://miriamgrossi.paginas.ufsc.br/files/2012/03/grossi\\_miriam\\_identidade\\_de\\_genero\\_e\\_sexualidade.pdf](https://miriamgrossi.paginas.ufsc.br/files/2012/03/grossi_miriam_identidade_de_genero_e_sexualidade.pdf)

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME (Brasil). **Cuidado em debate: 1. Marco Conceitual da Política Nacional de Cuidados do Brasil**. Brasília, DF: MDS, 2023. Disponível em: [https://mds.gov.br/webarquivos/MDS/7\\_Orgaos/SNCF\\_Secretaria\\_Nacional\\_da\\_Politica\\_de\\_Cuidados\\_e\\_Familia/Arquivos/Cartilha/Marco\\_Conceitual.pdf](https://mds.gov.br/webarquivos/MDS/7_Orgaos/SNCF_Secretaria_Nacional_da_Politica_de_Cuidados_e_Familia/Arquivos/Cartilha/Marco_Conceitual.pdf). Acesso em: 20 ago. 2026.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Secretaria Nacional da Política de Cuidados e Família. **Relatório do Grupo de Trabalho Interministerial (GTI-Cuidados)**. Brasília, DF: MDS, 2024. Disponível em: [https://www.gov.br/mds/pt-br/orgaos/SNCF/publicacoes/relatorio\\_gti.pdf](https://www.gov.br/mds/pt-br/orgaos/SNCF/publicacoes/relatorio_gti.pdf). Acesso em: 20 ago. 2026.

BRASIL. **Lei nº 15.069, de 23 de dezembro de 2024. Institui a Política Nacional de Cuidados**. Brasília,

DF: Presidência da República, 2024. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2023-2026/2024/lei/l15069.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2024/lei/l15069.htm). Acesso em: 20 ago. 2026.

## 20. Estágio curricular supervisionado:

Não se aplica.

## 21. Atividade em EaD:

O componente curricular em EaD será a atividade curricular “Saberes em Ação”, de 40 horas, que compreenderá as atividades práticas das unidades curriculares presenciais realizadas pelas alunas fora do ambiente escolar. Ainda que seja uma atividade realizada a distância, considerando seu objetivo, não demandará a utilização do Moodle, como Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem, visto que as orientações, esclarecimentos e materiais didáticos serão oferecidos nos encontros presenciais.

### 21.1. Equipe multidisciplinar: concepção, produção e disseminação de tecnologias, metodologias e os recursos educacionais para a educação a distância.

A equipe multidisciplinar é constituída pelo corpo docente, equipe pedagógica, Núcleo de Educação a Distância (NEaD), Núcleo de Acessibilidade Educacional (NAE), técnicos de informação e comunicação, entre outros. A formação da equipe multidisciplinar ocorre por meio de ações articuladas entre a PROEN e os câmpus, além das experiências com EaD anteriores dos docentes devidamente comprovadas.

Os Núcleos de Educação a Distância (NEAD) são espaços existentes nos câmpus, destinados ao desenvolvimento das atividades pedagógicas e administrativas relativas à oferta de cursos e componentes curriculares a distância, constando de estrutura física, tecnológica e de pessoal necessárias para o seu funcionamento.

A Diretoria do Centro de Referência em Formação em Educação a Distância, vinculada à Pró-Reitoria de Ensino, oferecerá formação aos servidores para atuar em ofertas na modalidade EaD, apoio pedagógico à concepção, ao desenho educacional e à produção de materiais dos cursos e componentes curriculares em articulação com os NEAD e equipe pedagógica do câmpus”, conforme Art 10 da Resolução CEPE/IFSC nº 72 de 2020.

### 21.2. Atividades de tutoria:

As atividades de tutoria serão realizadas pelos próprios professores do curso em cada unidade curricular.

### 21.3. Material Didático Institucional:

Não se aplica.

### 21.4. Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes:

Os mecanismos de interação serão presenciais, durante as aulas das disciplinas e, por ambiente virtual de aprendizagem, conforme tecnologias disponíveis

### 22. Certificações Intermediárias:

Não se aplica.

### 23. Atendimento e acompanhamento ao discente:

É assegurado aos estudantes público-alvo da Educação Especial o Atendimento Educacional Especializado (AEE), que terá por objetivo identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos acessíveis e recursos de Tecnologia Assistiva que contribuam com a minimização das barreiras físicas, atitudinais, educacionais, comunicacionais e outras que possam interferir na plena participação nas atividades educacionais e sociais. Destacamos ainda que o atendimento ao estudante será realizado conforme o guia metodológico do sistema de acesso e permanência e êxito do programa mulheres mil.

### 24. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores:

A validação de Unidades Curriculares poderá ocorrer por Reconhecimento de Saberes, desde que os conteúdos, carga horária e conceitos, sejam compatíveis com o PPC e o RDP do IFSC, e devida aprovação pelos docentes.

## VI - AVALIAÇÃO

### 25. Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

De acordo com o Regulamento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, os instrumentos de avaliação serão diversificados e irão constar no plano de ensino do componente curricular, o qual estará estimulando a estudante à pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania.

Dentre os instrumentos de avaliação poderão ser utilizados: prova oral, escrita e/ou prática, trabalhos individuais e/ou em grupo e/ou outras estratégias que o professor considerar adequado à turma. A avaliação terá caráter diagnóstico e formativo, sendo processual, somativa, continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam obter dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais:

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem;
- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com o estabelecido no RDP. O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação da aluna no que se refere à constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme nomenclatura prevista no RDP.

As atividades de avaliação acontecerão durante todo o processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Essa avaliação será feita por observação, registros e interações professor-aluna. As atividades escritas, que poderão ser solicitadas ao longo da UC, serão avaliadas segundo critérios: domínio dos conhecimentos teórico-práticos, criticidade, objetividade e clareza conceitual e capacidade de síntese. A apresentação oral, que também poderá ser solicitada, será avaliada pelo professor de acordo com: domínio dos conhecimentos, objetividade, coerência na apresentação dos conhecimentos, habilidade comunicativa, capacidade de síntese. A autoavaliação por parte das estudantes também é uma possibilidade de avaliação.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que visam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências e habilidades. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação de acordo com o conteúdo, cujo resultado será registrado pelo professor. A recuperação paralela (nova avaliação) será aplicada ao aluno que não atingir o conceito mínimo na UC ou que tiver faltado por motivo justificado formalmente (motivos de doença, de trabalho ou falecimento na família). Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência e nota mínima 6,0 (seis).

## ***VII - INFRAESTRUTURA E ACESSIBILIDADE***

### **26. Instalações e Equipamentos:**

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audiovisuais (datashow e computador).

- Laboratórios de Panificação adequado para 40 estudantes, contendo no mínimo: Misturadeira semi-rápida, misturadeira rápida, batedeira grande, batedeira pequena, climatizadoras, cilindros para pão, cilindros de mesa, geladeiras, ultracongeladores, forno turbo, forno lastro, Fogão, laminadora de massa, balança, pia p/ mãos, pia para louça, bancadas e todos os utensílios necessários seguindo os padrões higiênico-sanitários.

- Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

### **27. Biblioteca:**

A biblioteca do Câmpus florianópolis-Coontinente possui um acervo compatível com as necessidades do curso. Todas as dependências e equipamentos são disponibilizados para as alunas tal qual são disponibilizados aos demais alunos, como espaço para estudo, livros e periódicos disponíveis para utilização na instituição ou retirada. Em parceria entre os servidores da biblioteca e servidores diretamente ligados ao Programa Mulheres Mil, a biblioteca não só se configura como espaço de estudo e busca de conhecimentos relacionados ao curso, como também possibilita o desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e extensão.

## VIII - CORPO DOCENTE E TUTORIAL

### 28. Corpo docente e técnico do curso:

| Docente                             |                   |                     |
|-------------------------------------|-------------------|---------------------|
| Nome                                | Área              | Regime de Trabalho* |
| ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTHGATE     | CONFEITARIA       | DE                  |
| ANDREIA GONÇALVES GIARETTA          | NUTRIÇÃO          | DE                  |
| ANITA DE GUSMÃO RONCHETTI           | COZINHA           | DE                  |
| BERENICE GIEHL ZANETTI              | CONFEITARIA       | DE                  |
| BRUNA DORABIALLO OLIVEIRA           | EVENTOS           | DE                  |
| CAIO ALEXANDRE MARTINI MONTI        | COZINHA           | DE                  |
| CASSIANO BORGES DA FONSECA          | SERVIÇOS          | DE                  |
| CLAUDIA HICKENBICK                  | HUMANAS           | DE                  |
| DANIELE HUNGARO                     | AEE               | DE                  |
| DEOSIR FLÁVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR | SOCIAIS APLICADAS | DE                  |
| DONATO MARCELO DREHER HEUSER        | SERVIÇOS          | DE                  |
| DOUGLAS PAULESKY JULIANI            | TECNOLOGIA        | DE                  |
| ELINETE ELIETE DE LIMA              | NUTRIÇÃO          | DE                  |
| EMANOELLE NAZARETH FOGAÇA MARCOS    | NUTRIÇÃO          | DE                  |
| EMILAURO ALVES                      | NUTRIÇÃO          | DE                  |
| ENÍ MARIA RANZAN                    | EVENTOS           | DE                  |
| FABIANA CALÇADA DE LAMARE LEITE     | GUIA              | DE                  |
| FABIANA MORTIMER AMARAL             | COZINHA           | DE                  |
| FABÍOLA MARTINS DOS SANTOS          | HOTELARIA         | DE                  |
| FABIOLA ZIMMERMANN SCHMITZ          | CONFEITARIA       | DE                  |
| FERNANDO GOULART ROCHA              | HUMANAS           | DE                  |
| FLAVIA BARATIERI LOSSO              | SERVIÇOS          | DE                  |
| GIRLANE ALMEIDA BONDAN              | HOTELARIA         | DE                  |
| GLADIS TEREZINHA SLONSKI            | AMBIENTAL         | DE                  |
| GUSTAVO ADOLFO MARESCH              | COZINHA           | DE                  |
| JANE PARISENTI                      | NUTRIÇÃO          | DE                  |
| JANE PETRY DA ROSA                  | EVENTOS           | DE                  |
| JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO         | SOCIAIS APLICADAS | DE                  |
| KLEBER FERREIRA SILVA               | PORTUGUÊS         | DE                  |

|                                         |                   |    |
|-----------------------------------------|-------------------|----|
| JUCELIO KULMANN DE MEDEIROS             | BEBIDAS           | DE |
| KRISCHINA SINGER APLEVICZ CONFEITARIA   | CONFEITARIA       | DE |
| LARICE STEFFEN PETERS SOCIAIS APLICADAS | SOCIAIS APLICADAS | DE |
| LAURA RODRIGUES DE LIMA ESPANHOL        | ESPAÑHOL          | DE |
| LÉO SERPA SOCIAIS APLICADAS             | SOCIAIS APLICADAS | DE |
| LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS              | AMBIENTAL         | DE |
| LUCIANA CARRION                         | EDUCAÇÃO ESPECIAL | DE |
| LUCIANE PATRICIA OLIARI SEGURANÇA       | SEGURANÇA         | DE |
| LUCIANO DE AZAMBUJA                     | HUMANAS           | DE |
| LUÍS HENRIQUE LINDNER                   | TECNOLOGIA        | DE |
| LUIZ OTÁVIO CABRAL                      | AMBIENTAL         | DE |
| LUIZIANE DA SILVA                       | ESPAÑHOL          | DE |
| MARCELA KRUGER CORREA                   | ARTES             | DE |
| MARIA HELENA ALEMANY SOARES             | GUIA              | DE |
| MARIANA FERREIRA MARTELLI               | CONFEITARIA       | DE |
| MARIANA KILPP SILVA                     | CONFEITARIA       | DE |
| MARIMAR DA SILVA                        | INGLÊS            | DE |
| MAYARA TSUCHIDA ZANFRA                  | INGLÊS            | DE |
| NICOLE PELAEZ                           | COZINHA           | DE |
| PATRICIA MATOS SCHEUER                  | CONFEITARIA       | DE |
| PÁULIA MARIA CARDOSO LIMA REIS          | NUTRIÇÃO          | DE |
| PEDRO JOSÉ RAYMUNDO                     | SOCIAIS APLICADAS | DE |
| RAFAEL MATYS COSTA                      | SERVIÇOS          | DE |
| ROGÉRIO GONÇALVES BITTENCOURT           | TECNOLOGIA        | DE |
| SABRINA BLEICHER                        | TECNOLOGIA        | DE |
| SALETE VALER                            | PORTUGUES         | DE |
| SILVANA GRAUDENZ MULLER                 | COZINHA           | DE |
| SORAYA KOBARG OLIVEIRA                  | COZINHA           | DE |
| TANES KFOURI                            | COZINHA           | DE |
| THIANNE DURAND MUSSOI DE FREITAS        | HOTELARIA         | DE |
| TIAGO SAVI MONDO                        | TURISMO           | DE |
| UÉSLEI PATERNO                          | LIBRAS            | DE |
| VILSON DE FRANÇA GOES                   | COZINHA           | DE |
| VINÍCIUS DE LUCA FILHO                  | TURISMO           | DE |

**Legenda:**

Dedicação Exclusiva - DE

**Técnico Administrativo em Educação**

| Nome                                       | Cargo                           |
|--------------------------------------------|---------------------------------|
| ADRIANO GUIMARAES DE AZEVEDO               | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| ALINE DE MELLO CRUZ TÉCNICA DE LABORATÓRIO | TÉCNICA DE LABORATÓRIO          |
| ANDRE EITTI OGAWA                          | TÉC EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS    |
| CAROLINE DAUFEMBACK HENRIQUE               | TÉCNICA EM AUDIOVISUAL          |
| DAIANE ALVES RODRIGUÊS                     | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| DEISE YOSHIE UCHIMA                        | AUXILIAR DE BIBLIOTECA          |
| ELAINE CRISTINA DE LIMA                    | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| ELIZABETE SCHAPPO                          | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| ELIZABETHE COSTA FRANÇA                    | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| FABIO SELL ROSAR                           | TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO |
| FERNANDO CESAR FIORINI RIBAS               | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| FERNANDO MACIEL DE MIRANDA                 | TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO |
| FRANCIANI MARIA DE SOUZA                   | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| GILMAR RIBEIRO                             | TÉCNICO EM MECÂNICA             |
| GINGA VASCONCELLOS                         | ASSISTENTE DE ALUNO             |
| GIULIANA FRAGA DE SANTIS                   | TÉCNICA DE LABORATÓRIO          |
| GLEICY CORRÊA NUNES MARQUES                | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| IGOR FERNANDES KATTAR                      | ANALISTA DE TEC DA INFORMAÇÃO   |
| IVAN RODRIGO CONTE                         | AUXILIAR DE BIBLIOTECA          |
| IVANIR RIBEIRO                             | PSICÓLOGA                       |
| JACIARA MEDEIROS                           | AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO       |
| JARDEL ALZEMIRO VIEIRA                     | TÉCNICO EM MECÂNICA             |
| JEAN CARLOS GETASSI                        | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| JOÃO PAULO DE OLIVEIRA NUNES               | ASSISTENTE DE ALUNO             |
| JOÃO PAULO NUNES DA SILVA                  | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| JORGE AUGUSTO SANDOVAL FERREIRA            | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| JOSELIA SILVA DA ROSA MERIZE               | ADMINISTRADORA                  |
| JOSIANE AGUSTINI                           | ASSISTENTE SOCIAL               |
| JULIANA FARIA DE LIMA                      | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| LETICIA APARECIDA MARTINS                  | PEDAGOGA                        |
| MAGALI INÊS PESSINI                        | PEDAGOGA                        |
| MARCIA COGHETTO PIVA                       | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |
| MARINETE MARIA PIRES                       | AUXILIAR DE BIBLIOTECA          |
| MEIMILANY GELSLEICHTER                     | PEDAGOGA                        |
| MORGANA DIAS JOHANN                        | TÉC EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS    |
| OBERTI ELEANDRO MAYER                      | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO     |

|                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| PATRICIA DA SILVA                  | BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA |
| PAULA BITENCOURT NETO              | TÉCNICA DE LABORATÓRIO       |
| PAULO BARROS                       | BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA |
| POLIANE PATRICIA PELISÃO LOCATELLI | TÉCNICA DE LABORATÓRIO       |
| PRISCILLA INFÂNCIO ANTUNES         | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO  |
| RENATA COSTA SILVEIRIO             | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO  |
| RICARDO GENESIO SILVANO            | AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO    |
| SERGIO PEDRO CARPEGIANI JUNIOR     | TÉCNICA DE LABORATÓRIO       |
| TACIANY PASSOS MEDEIROS            | TÉCNICA DE LABORATÓRIO       |
| TOMÉ DE PÁDUA FRUTUOSO             | ASSISTENTE DE ALUNO          |
| VALERIA MATILDE DOS SANTOS         | CONTADORA                    |
| VÂNESSA DA ROSA GUIMARÃES          | ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO  |
| VANESSA JUNCES                     | TÉCNICA DE LABORATÓRIO       |

## 29. Referências:

BRASIL. Ministério da Educação. Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego. Guia de cursos FIC. 4. ed. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2016. Disponível em: [https://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=412\\_51-portaria-012-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=412_51-portaria-012-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 07 nov. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Guia da metodologia do acesso, permanência e êxito do Programa Mulheres Mil (MAPE)**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/programa-mulheres-mil/publicacoes>, 2023. Acesso em: 18 nov. 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego. **Guia de cursos FIC**. 4. ed. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2016. Disponível em: [https://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=412\\_51-portaria-012-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=412_51-portaria-012-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 07 nov. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC). **Guia Pronatec de Cursos FIC**. 3. ed. Brasília: MEC, 2013. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br>. Acesso em: 02 set. 2026.

CARVALHO, Paola Loureiro. Mulheres: as vítimas preferenciais da pobreza. **Jornal Zero Hora**, Porto Alegre, 07 mar. 2018. Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/opiniaio/noticia/2018/03/paola-loureiro-carvalho-mulheres-as-vitimas-preferenciais-da-pobreza-cjehm6dj5013401p4swsd1x8s.html>. Acesso em: 19 nov. 2025.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 75. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2020  
HIRATA, Helena. Gênero, patriarcado, trabalho e classe. *Revista Trabalho Necessário*, Ribeirão Preto, SP, v. 16, n. 29, p. 14-27, 2018. Disponível em: <https://periodicos.uff.br/trabalhonecessario/article/view/4552>. Acesso em: 18 nov. 2025.

HIRATA, Helena. Comparando relações de cuidado: Brasil, França, Japão. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 98, n. 34, p. 2540, abr. 2020.