



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
TRIÂNGULO MINEIRO

RESOLUÇÃO IFTM Nº 380 DE 30 DE NOVEMBRO DE 2023

Dispõe sobre a autorização de oferta e aprovação do Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada de Masseuria do Instituto Federal do Triângulo Mineiro (IFTM) - Programa Mulheres Mil - **Campus Ituiutaba**

O CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO, no uso das atribuições que lhe confere a Lei nº 11.892/2008 e a Portaria nº 635 de 08/06/2021, publicada no DOU de 09/06/2021 e Portaria nº 1.446 de 30 de novembro de 2021, publicada no D.O.U. do dia 01 de dezembro de 2021, e

Considerando a 11ª reunião ordinária do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro realizada nos dias 29 e 30 de novembro de 2023;

Considerando os autos dos processos 23199.008162/2023-16 e 23199.014610/2023-11, RESOLVE:

Art. 1º - Autorizar a oferta e aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada de Masseuria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro – Programa Mulheres Mil - **Campus Ituiutaba**, conforme anexo.

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

Uberaba, 30 de novembro de 2023.

DEBORAH SANTESSO

BONNAS:67120091620

Assinado de forma digital por
DEBORAH SANTESSO
BONNAS:67120091620
Dados: 2023.12.01 14:52:39 -03'00'

Deborah Santesso Bonnas

Presidente do Conselho Superior do IFTM



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
TRIÂNGULO MINEIRO
CAMPUS ITUIUTABA

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA
DE MASSEIRA

ITUIUTABA – MG

2023

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Camilo Sobreira Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Getúlio Marques Ferreira

REITORA

Deborah Santesso Bonnas

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Carlos Alberto Alves de Oliveira

DIRETOR GERAL

Rodrigo Grassi Martins

DIRETOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Marcelino Franco de Moura

COORDENAÇÃO GERAL DE EXTENSÃO

Aline Aparecida Franco Soares

ITUIUTABA – MG

2023

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA
DE MASSEIRA**

ELABORAÇÃO

Edneia Rissa de Oliveira

Eduardo José Borges

Elisa de Almeida Souza

Ilma Aparecida Martins Silva

Inaê Soares de Vasconcellos

Márcia Cavalcante Conceição

Mariana Nunes de Freitas Mendes

Neusa Maria Barbosa

SUMÁRIO

1	DADOS DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO.....	5
2	DADOS DO CURSO	5
3	JUSTIFICATIVA	5
4	OBJETIVOS	7
4.1	Objetivo geral	7
4.2	Objetivos específicos.....	7
5	PÚBLICO-ALVO	8
6	PERFIL DA EGRESSA	8
7	PRÉ-REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO	9
8	MATRIZ CURRICULAR	9
8.1	Estruturação	9
9	EMENTAS E CARGA HORÁRIA DOS MÓDULOS.....	11
10	AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO/APRENDIZAGEM	19
11	PERFIL DO CORPO DOCENTE	21
12	INFRAESTRUTURA	22
13	CERTIFICAÇÃO	22
	REFERÊNCIAS.....	23

1 DADOS DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

RAZÃO SOCIAL	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO – <i>Campus Ituiutaba</i>
CNPJ	10.695.891/0004-44
ESFERA ADMINISTRATIVA	Federal
ENDEREÇO	Rua Belarmino Vilela Junqueira– s/n
CIDADE/UF/CEP	Ituiutaba/MG/38.305-200
RESPONSÁVEL PELO CURSO	Elisa de Almeida Souza
DDD TELEFONE	(34) 3271-4000 / (34) 9994-0059
E-MAIL	dg.ituiutaba@iftm.edu.br
SITE	www.iftm.edu.br/ituiutaba

2 DADOS DO CURSO

CURSO	Formação Inicial e Continuada de Masseira
EIXO TECNOLÓGICO	Produção Alimentícia
CERTIFICAÇÃO	Formação Inicial e Continuada de Masseira
NÚMERO DE VAGAS	30
FREQUÊNCIA OFERTA	Mediante a da instituição, da comunidade externa e/ou de programas e/ou projetos
CARGA HORÁRIA TOTAL	160 horas
PERIODICIDADE DAS AULAS	Diária
TURNO E HORÁRIO	Vespertino
LOCAL	IFTM <i>Campus</i> Ituiutaba/Centro de Referência da Assistência Social (CRAS - Natal)

3 JUSTIFICATIVA

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Masseira, na modalidade presencial, que visa contextualizar e definir diretrizes pedagógicas para o respectivo curso, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro (IFTM) - *Campus* Ituiutaba.

O Programa Mulheres Mil, relançado em abril do ano de 2023, tem objetivos claros com relação à redução das desigualdades. Considerando a realidade brasileira, em que o gênero é um grande marcador de desigualdades, o Programa avança promovendo busca de estudantes nos territórios e em parceria com as pastas de desenvolvimento social nos municípios, com atendimento socialmente situado para promoção do acesso de mulheres em situação de vulnerabilidade, seja por sua própria condição de gênero, seja por motivos étnico-raciais, regionais, territoriais e/ou

históricos. Esta iniciativa atua no sentido de oportunizar formação profissional na modalidade de cursos de Formação Inicial e Continuada com auxílio financeiro para garantir a permanência, com atenção especial a suas biografias e suas situações de vida, conforme a pedagogia freiriana e metodologia própria do PMM, a Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito (MAPE).

O IFTM - *Campus* Ituiutaba, fruto do Programa de Expansão das Escolas Técnicas Federais, promovido pelo Governo Federal em todo o país, em 2008, busca proporcionar à comunidade de Ituiutaba e região uma formação profissional de qualidade, apresentando às estudantes, não só os saberes da ciência e da tecnologia, como também os valores humanos da ética, da cultura, da política e da cidadania, numa perspectiva de formação humana integral.

Em atenção ao disposto no art. 7º da Lei 11.892/2008, que, no inciso II, trata dos objetivos dos Institutos Federais, sendo um deles o de “ministrar cursos de Formação Inicial e Continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade”, aderimos ao Programa Mulheres Mil, que está inserido no Plano Brasil Sem Miséria (Pronatec/BSM). Esse programa visa promover a formação educacional, profissional e tecnológica, articulada com o aumento da escolaridade de mulheres em situação de vulnerabilidade e risco social, por meio do estímulo ao empreendedorismo, às formas associativas solidárias e à empregabilidade.

A inserção do IFTM *Campus* Ituiutaba na chamada SETEC/MEC, que convidou os Institutos Federais ao retorno do Programa Mulheres Mil, tem relação direta com as atividades e o acúmulo de conhecimentos produzidos entre membros dos Núcleos de estudos sobre segmentos minorizados de nossa população, e a partir destes para toda a comunidade. O NEDSEG (Núcleo de Estudos sobre Diversidade, Sexualidade e Gênero) e o NEABI (Núcleo de Estudos Afrobrasileiros e Indígenas) tratam em seus encontros e atividades externas não apenas das questões pelas quais passam membros da comunidade escolar, mas também dos principais temas e problemas da população brasileira, especialmente feminina, vulnerabilizada por diversas outras condições, como local e condição de moradia, raça-etnia.

A indústria alimentícia está em constante crescimento e desenvolvimento, refletindo na geração de novos postos de trabalho. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), no ano de 2020, 1,6 milhão de empregos diretos e formais foram gerados pela indústria alimentícia. Tal informação, aliada ao fato de ofertarmos os Cursos Técnico em Agroindústria e Superior de Tecnologia em Alimentos nos levou a priorizar um curso do eixo tecnológico

“produção alimentícia”, pois o campus possui docentes e cursos que mantêm direta interlocução/consonância com o curso a ser ofertado.

O setor de panificação, um destaque dentro da indústria alimentícia, foi responsável por gerar 700 mil empregos diretos e 1,5 milhão de empregos indiretos, segundo aponta o Comunicado Técnico 174 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O IFTM *Campus* Ituiutaba ofertou, em 2013, o curso FIC de Padeiro Confeiteiro e, em 2014, o curso FIC de Auxiliar de Padeiro, ambos por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Pensando nos objetivos do Programa Mulheres Mil e no público atendido por ele, optamos por ofertar o curso de FIC de Masseur, uma vez que acreditamos ser uma opção que poderá trazer uma gama maior de possibilidades de trabalho para as mulheres atendidas.

Esse curso permite que as mulheres atuem como trabalhadoras formais, no segmento de lanchonetes, padarias, casas de sucos e similares ou como trabalhadoras autônomas ou eventuais. Considerando a realidade das mulheres a serem atendidas por esse curso, considera-se de fundamental importância que elas tenham a possibilidade de realizar seu trabalho em casa, com os recursos de que dispõe, tendo maior liberdade com relação a horários. Ainda, a partir dos contatos realizados durante o próprio curso, as estudantes poderão se associar a outras mulheres para trabalharem juntas. Sendo assim, a matriz curricular do curso contém disciplinas próprias ao exercício do trabalho de masseira e disciplinas que possibilitam a essas mulheres gerirem seu próprio negócio.

4 OBJETIVOS

4.1 Objetivo geral

O principal objetivo deste curso é oferecer capacitação relativa à produção de massas, pães e similares, de acordo com as tendências da área alimentícia no que diz respeito à utilização de matérias-primas e equipamentos pertinentes, fornecendo ferramentas para a formação de uma profissional com uma visão sistêmica do mundo do trabalho.

4.2 Objetivos específicos

- Trabalhar em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade;

- Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde;
- Organizar a área de trabalho e matérias-primas na área de produção;
- Manusear as matérias-primas do setor masseiro;
- Compreender o uso e manipulação de equipamentos para a produção de massas;
- Conhecer as etapas e técnicas de produção de massas, em geral;
- Formar mulheres com capacidade empreendedora;
- Oferecer noções de informática básica aplicado aos negócios;
- Entender sobre precificação e cálculo do preço de venda.
- Fornecer noções básicas sobre comunicação, relações interpessoais, atendimento ao cliente.

5 PÚBLICO-ALVO

Mulheres a partir de 16 anos - com Ensino Fundamental I Completo, conforme Guia de Cursos FIC do PRONATEC - chefes de família, em situação de extrema pobreza, cadastradas ou em processo de cadastramento no CadÚ-nico, com as seguintes características: em vulnerabilidade e risco social, vítimas de violência física, psicológica, sexual, patrimonial e moral.

6 PERFIL DA EGRESSA

O curso visa formar e certificar a profissional Masseur para o mercado de trabalho em atividades relacionadas à manipulação e preparo de massas alimentícias e massas panificáveis; além das noções sobre empreendedorismo, oralidade e expressão, relações interpessoais, atendimento ao cliente, manipulação de equipamentos, conservação de matérias-primas e produtos alimentícios e segurança do trabalho.

Esta profissional está apta a produzir massas secas e frescas, longas e curtas com e sem recheio, lasanha, pizzas e nhoque. Executa a mise-en-place, segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

Assim, ao final do curso a Masseur será uma profissional capaz de:

- Adquirir e conservar matérias-primas;
- Elaborar diversos tipos de massas;
- Embalar e armazenar produtos acabados;
- Manejar os principais utensílios da indústria masseira;

- Participar de equipes de trabalho, buscando melhoria na integração das relações humanas e profissionais;
- Conhecer e aplicar as técnicas e normas de controle de qualidade;
- Calcular o preço de venda dos produtos;
- Expressar-se com clareza;
- Conhecer o mundo do trabalho.

7 PRÉ-REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO

Visando um aprendizado significativo e autônomo e de acordo com o MAPE - Guia da Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil, em sua versão preliminar, observa-se como critérios para o acesso ao Curso de Formação Inicial e Continuada de “Masseira” o Ensino Fundamental I (1º ao 5º) Completo e a idade mínima de 16 (dezesesseis) anos, para as mulheres que pretendem ingressar e cursar o referido curso.

O acesso ao curso dar-se-à mediante seleção em edital específico referente ao processo seletivo a ser formatado e definido pelo IFTM e/ou em parceria com organizações e entidades, cuja atuação esteja voltada ao atendimento de mulheres em suas diversas vulnerabilidades.

8 MATRIZ CURRICULAR

8.1 Estruturação

O Curso de Masseira será organizado em torno da área de concentração: “Educação Profissional e Tecnológica”. O curso possui uma organização curricular compreendendo até treze horas de aulas semanais que, somadas ao final do curso, deverão compor as 160 horas. O curso está estruturado com os seguintes módulos de aprendizagem:

MÓDULOS		CONTEÚDOS	CH
I	Grupos sociais vulneráveis, desenvolvimento social e sustentável	Noções de Biossegurança Saúde da Mulher Qualidade de Vida Segurança Alimentar e Nutricional Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher Ética e Relações Humanas Cooperativismo e Economia Solidária	6h

II	Informática Básica		Formatação de Documentos de Texto Planilhas eletrônicas Acesso à Internet Uso de TICs (Tecnologia da Informação e Comunicação) Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	10h
III	Fundamentos da Aplicabilidade Matemática	da de	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira - Unidades de medidas	12h
IV	Aspectos relacionais e a linguagem no mercado de trabalho		Técnicas de comunicação, trabalho em equipe e administração de conflitos Liderança, cooperação, motivação e qualidade de trabalho Ética profissional Direitos e Deveres da Trabalhadora Oratória, Expressão Corporal e Verbal Recomposição de Conteúdos Básicos: Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	10h
V	Gestão Empreendedorismo	e	Conceitos básicos de administração Marketing Estratégia, Inovação e Modelo de negócio Noções de Empreendedorismo	9h
VI	Higiene de alimentos e legislação	e	Qualidade de alimentos; Contaminação em alimentos; Noções de microbiologia; Higienização de alimentos, utensílios, equipamentos e superfícies; Higiene pessoal do manipulador de alimentos; Qualidade da água; Armazenamento de alimentos, descarte de resíduos e sustentabilidade ambiental; Programas de controle de qualidade (BPF e POP's); Legislação	9 h
VII	Conservação dos Alimentos		Tipos de alterações em alimentos Métodos de conservação de alimentos Embalagens para alimentos Rotulagem de alimentos	10 h
VIII	Massas - Introdução básica		Ambiente de produção de alimentos; Equipamentos e utensílios para produção de massas; Funções dos ingredientes e matérias-primas utilizadas na indústria masseira; <i>Mise en place</i>	10 h

		Balanceamento de formulações; Novas tendências no mercado de massas.	
IX	Massas I - Panificação	Definição, classificação e legislação; Matérias-primas para panificação; Processamento de pães; Elaboração de produtos base: pães salgados, pães doces, pizzas, recheios e molhos; Embalagem, armazenamento e controle de qualidade dos pães.	21h
X	Massas II - Bolos	Definição, tipos de massas de bolos e legislação; Matérias-primas dos bolos Métodos de mistura na fabricação de bolos Elaboração de bolos, recheios e/ou coberturas: Embalagem e controle de qualidade.	17h
XI	Massas III - Biscoitos	Definição, tipos de biscoitos e legislação; Matérias-primas dos biscoitos Processamento de biscoitos; Embalagem de biscoitos; Causas de defeitos dos produtos; Controle de qualidade dos produtos.	17h
XII	Massas IV - Salgados	Matérias-primas utilizadas na fabricação Tipos de massas Formulações de salgados diversos Embalagem e controle de qualidade	17h
XIII	Massas V - Massas alimentícias	Definição, tipos de massas alimentícias e legislação; Matérias-primas das massas alimentícias; Processamento de massas alimentícias; Embalagem e controle de qualidade de massas alimentícias;	12h
Total carga horária do curso			160 h

9 EMENTAS E CARGA HORÁRIA DOS MÓDULOS

Grupos sociais vulneráveis, desenvolvimento social e sustentável			
Módulo	I	Carga Horária	6
EMENTA			

Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional, Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas, Cooperativismo e Economia Solidária

Bibliografia Básica

BERTI, R. A. L. (Org.). **Saúde da Mulher**: qualidade de vida, prevenção, tratamento e cura. Assis Editora, 1ª edição, 2017. 256p.

CECCON, Sheila. Paulo Freire e a educação socioambiental. **Revista Direcional Educador**, 2013. Disponível em: <https://acervoapi.paulofreire.org/server/api/core/bitstreams/6ceal1da5-f3eb-402d-824a-10ce8fb5f361/content>

CLIMA E DESENVOLVIMENTO, Instituto. **Visões para o Brasil 2030** - sumário executivo. 2021. Disponível em: <https://climaesociedade.org/wp-content/uploads/2023/10/Clima-e-Desenvolvimento-PT.pdf>

CORTELLA, Mário Sergio. **Não nascemos prontos!** São Paulo: Vozes Nobilis, 2015.

CAPRINI, Aldieris Braz Amorim (org.). **Educação e diversidade étnico-racial**. Jundiaí, Paco, 2016.

KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo: Cia das Letras, 2020.

TELES, Maria Amélia de Almeida. **O que são direitos humanos das mulheres**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

VIANNA, L. A. C.; BOMFIM, G. F. T.; CHICONE, G. Auto-estima de mulheres que sofreram violência. **REVISTA LATINO-AMERICANA DE ENFERMAGEM**, v. 14, n. 5, 2006. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/2814/281421864009.pdf>.

Bibliografia Complementar

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. **Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>

BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. **Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher - Princípios e Diretrizes** – Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nac_atencao_mulher.pdf

BRASIL. Lei nº 11.340, de 07 de agosto de 2006. Cria mecanismos para coibir a violência doméstica e familiar contra a mulher, nos termos do § 8º do art. 226 da Constituição Federal, da Convenção sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra as Mulheres e da Convenção Interamericana para Prevenir, Punir e Erradicar a Violência contra a Mulher; dispõe sobre a criação dos Juizados de Violência Doméstica e Familiar contra a Mulher; altera o Código de Processo Penal, o Código Penal e a Lei de Execução Penal; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, 08 ago. 2006.

Informática Básica

Módulo	II	Carga Horária	10
---------------	-----------	----------------------	-----------

EMENTA

Formatação de Documentos de Texto e uso dos recursos disponíveis na ferramenta para elaboração de relatórios e avisos; Elaboração de Planilhas eletrônicas para controle de estoques e compra de matérias primas, etc. Acesso à Internet para busca de fornecedores, pesquisas e contato com clientes. Uso de TICs (Tecnologia da Informação e Comunicação)

Bibliografia Básica

NORTON, Peter. **Introdução à Informática**. São Paulo: Pearson Makron Books, 2007.
MILL, D. **Escritos sobre educação: desafios e possibilidades para ensinar e aprender com as tecnologias emergentes**. São Paulo: Paulus, 2013.

Bibliografia Complementar

LEMOS, A. **Cibercultura: tecnologia e vida social na cultura contemporânea**. Porto Alegre: Sulina, 2002.

Fundamentos da aplicabilidade de matemática

Módulo	III	Carga Horária	12
---------------	------------	----------------------	-----------

EMENTA

Recomposição de Conteúdos Básicos: Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira. Aplicação de razão, proporção, regra de três e porcentagem nos cálculos de produção, vendas e rendimentos. Aprendizagem das principais unidades de medidas e suas conversões dentro das especificidades do curso.

Bibliografia Básica

GUELLI, O. **Matemática: uma aventura do pensamento**. São Paulo: Ática:2001.
DANTE, L. R. **Tudo é matemática**. Ensino Fundamental. São Paulo: Ática, 2008.

Bibliografia Complementar

ASSAF NETO, A. **Matemática financeira e suas aplicações**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

Aspectos relacionais e a linguagem no mercado de trabalho

Módulo	IV	Carga Horária	10
---------------	-----------	----------------------	-----------

EMENTA

Técnicas de comunicação, trabalho em equipe e administração de conflitos. Liderança, cooperação, motivação e qualidade de trabalho. Ética profissional. Direitos e Deveres da Trabalhadora. Oratória, Expressão Corporal e Verbal. Recomposição de Conteúdos Básicos:

Leitura e Produção de Textos aplicados ao curso. Linguagem da internet – leitura e produção de diferentes tipos de texto que circulam na internet.

Bibliografia Básica

DEL PRETTE, A., & DEL PRETTE, Z. A. P. **Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo.** Petrópolis: Vozes, 2001.

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento Interpessoal:** Treinamento em grupo. 17ª ed. Editora: José Olympio, 2013.

MOSCOVICI, Fela. **Equipes dão certo:** A multiplicação do talento humano. 13ª ed. Editora: José Olympio, 2014.

RAMAL, Andrea Cecília. **Educação na cibercultura:** Hipertextualidade, Leitura, Escrita e Aprendizagem. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, Idalberto. **Comportamento Organizacional.** Rio de Janeiro: Manole, 2014.

CHIAVENATO, Idalberto. **Recursos Humanos:** O capital das Organizações. 10ª Ed. Rio de Janeiro: Editora Elsevier - Campus, 2015.

CHIAVENATO, Idalberto. **Desempenho humano nas empresas.** 7ª Ed. Barueri: Manole, 2014.

ROTHMANN, Ian; COOPER, Cary. **Fundamentos de psicologia organizacional e do trabalho.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

SANT'ANA, Dalmir. **Oportunidades:** Estratégia competitiva para fortalecer diferenciais na vida pessoal e no ambiente corporativo. São Paulo: Ser Mais, 2013.

Gestão e Empreendedorismo			
Módulo	V	Carga Horária	9
EMENTA			
<p>Conceitos básicos de administração. Marketing. Estratégia, Inovação e Modelo de negócio. Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária.</p>			
BIBLIOGRAFIA			
Básica:			
BERNARDI, L. A. Manual de Empreendedorismo e Gestão – Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas . 1. ed. São Paulo: Atlas, 2010.			
BORGES, C (Org.). Empreendedorismo sustentável . São Paulo: Saraiva, 2014.			
DORNELAS, J. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			
Complementar			
BATALHA, M. O. (Coord.) Gestão agroindustrial . v. 1. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.			
CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.			
DOLABELA, F. O segredo de Luísa: uma ideia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa . Rio de Janeiro: Sextante, 2008.			
MAXIMIANO, A. C. A. Introdução à Teoria Geral da Administração . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2015. SLACK, N.;			
CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. Administração da produção . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002.			

Higiene de alimentos e legislação			
Módulo	VI	Carga Horária	9
EMENTA			
<p>Qualidade de alimentos. Contaminação em alimentos. Noções de microbiologia. Higienização de alimentos, utensílios, equipamentos e superfícies. Higiene pessoal do manipulador de alimentos. Qualidade da água. Armazenamento de alimentos, descarte de resíduos e sustentabilidade ambiental. Programas de controle de qualidade (BPF e POP's). Legislação vigente.</p>			
BIBLIOGRAFIA			

Básica:

ANDRADE, N. J. **Higienização na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2000.
 GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.
 BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**. Porto Alegre: ARTMED, 2010.
 GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. Barueri: Manole, 2011.

Complementar

PROFÍQUA. **Boas práticas de fabricação para empresas processadoras de alimentos**. 4.ed. 1995. 24p. (Manual Série Qualidade)
 FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
 RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. 2a Ed. São Paulo: Atheneu, 2003, 320p.
 SILVA Jr, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. São Paulo: Varela, 2002.
 SOUZA FILHO, J. **Pré-processamento de Produtos Agrícolas**. Instituto Maria, 1995.

Conservação de alimentos

Módulo	VII	Carga Horária	10
---------------	------------	----------------------	-----------

EMENTA

Alterações em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Tecnologia de embalagens. Rotulagem de alimentos.

BIBLIOGRAFIA**Básica:**

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed. 2006.
 CAMPBELL-PLATT, G. (Ed.). **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2015.
 OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F.. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2006.
 ORDÓNEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1 e 2. São Paulo: Artmed, 2005.
 KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
 SARANTÓPOULOS, C. I. G. L. **Embalagens plásticas flexíveis: principais polímeros e avaliação de propriedades**. Campinas: CETEA, 2002. TWEDE, D.; GODDARD, R. **Materiais para embalagens**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.

Complementar

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2000.
 FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.

CHITARRA, GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.
 JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Massas - Introdução Básica

Módulo	VIII	Carga Horária	10
---------------	-------------	----------------------	-----------

EMENTA

Ambiente de produção de alimentos. Equipamentos e utensílios para produção de massas. Funções dos ingredientes e matérias-primas utilizadas na indústria maseira; *Mise en place*. Balanceamento de formulações. Novas tendências no mercado de massas.

BIBLIOGRAFIA

Básica:

CAUVAIN, S. P. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.
 FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. LIMA, U. de A. (coord.). **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo, SP: Blucher, 402 p. 2010.

Complementar

SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. **Panificação**. São Paulo: SENAI-SP Editora, 192p. 2017.
 SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. **Industrialização de pães, massas e biscoitos**. São Paulo: SENAI-SP Editora, 112p. 2016.

Massas I - Panificação

Módulo	IX	Carga Horária	21
---------------	-----------	----------------------	-----------

EMENTA

Definição, classificação e legislação. Matérias-primas para panificação. Processamento de pães. Elaboração de produtos base: pães salgados, pães doces, pizzas, recheios e molhos. Embalagem, armazenamento e controle de qualidade dos pães.

BIBLIOGRAFIA

Básica:

CAUVAIN, S. P. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.
 FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. LIMA, U. de A. (coord.). **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo, SP: Blucher, 402 p. 2010.

Complementar

VIANNA, F. S.V. *et al.* **Manual prático de panificação Senac**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 350p., 2018.
 SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. **Processo de fabricação de pizzas**. São

Paulo: SENAI-SP Editora, 96p. 2018.

Massas II - Bolos			
Módulo	X	Carga Horária	17
EMENTA			
Definição, tipos de massas de bolos e legislação. Matérias-primas dos bolos. Métodos de mistura na fabricação de bolos. Elaboração de bolos, recheios e/ou coberturas. Embalagem e controle de qualidade.			
BIBLIOGRAFIA			
Básica:			
CAUVAIN, S. P. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.			
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p.			
LIMA, U. de A. (coord.). Matérias-primas dos alimentos . São Paulo, SP: Blucher, 402 p. 2010.			
Complementar			
SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Industrialização de pães, massas e biscoitos . São Paulo: SENAI-SP Editora, 112p. 2016.			
SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Confeitaria . São Paulo: SENAI-SP Editora, 216p. 2014.			

Massas III - Biscoitos			
Módulo	XI	Carga Horária	17
EMENTA			
Definição, tipos de biscoitos e legislação. Matérias-primas dos biscoitos. Processamento de biscoitos. Embalagem de biscoitos. Causas de defeitos dos produtos. Controle de qualidade dos produtos.			
BIBLIOGRAFIA			
Básica:			
CAUVAIN, S. P. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.			
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p.			
LIMA, U. de A. (coord.). Matérias-primas dos alimentos . São Paulo, SP: Blucher, 402 p. 2010.			
Complementar			
BERTOLINO, M.C; BRAGA, A. Ciência e tecnologia para a fabricação de biscoitos: handbook do biscoiteiro . São Paulo: Livraria Varela: Revista Higiene Alimentar, 287p., 2022.			
SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Industrialização de pães, massas e biscoitos . São Paulo: SENAI-SP Editora, 112p. 2016.			

Massas IV - Salgados			
Módulo	XII	Carga Horária	17
EMENTA			
Matérias-primas utilizadas na fabricação. Tipos de massas. Formulações de salgados diversos. Embalagem e controle de qualidade			
BIBLIOGRAFIA			
Básica:			
CAUVAIN, S. P. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.			
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. LIMA, U. de A. (coord.). Matérias-primas dos alimentos . São Paulo, SP: Blucher, 402 p. 2010.			
Complementar			
SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Panificação . São Paulo: SENAI-SP Editora, 192p. 2017.			
SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Processo de fabricação de salgados . São Paulo: SENAI-SP Editora, 104p. 2017.			

Massas V - Massas alimentícias			
Módulo	XIII	Carga Horária	12
EMENTA			
Definição, tipos de massas alimentícias e legislação. Matérias-primas das massas alimentícias. Processamento de massas alimentícias. Embalagem e controle de qualidade de massas alimentícias.			
BIBLIOGRAFIA			
Básica:			
CAUVAIN, S. P. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.			
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p. LIMA, U. de A. (coord.). Matérias-primas dos alimentos . São Paulo, SP: Blucher, 402 p. 2010.			
Complementar			
SENAI. Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Panificação . São Paulo: SENAI-SP Editora, 192p. 2017. SENAI.			
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial. Industrialização de pães, massas e biscoitos . São Paulo: SENAI-SP Editora, 112p. 2016.			

A primeira referência de avaliação para o curso FIC de Masseur se dará com base nos critérios de permanência e êxito do Guia MAPE do Programa Mulheres Mil. Nesse sentido, a avaliação será tanto sobre o aproveitamento dos conteúdos pelas cursistas quanto também, e sobretudo, às condições de permanência que foram proporcionadas, tendo em vista a multiplicidade de diferenças e de vulnerabilidades que atravessam o cotidiano dessas mulheres que são o público alvo do Programa. Será também necessário avaliar os caminhos e os diálogos realizados para a garantia do êxito das cursistas, tanto do ponto de vista da conclusão com bom aproveitamento quanto do ponto de vista das capacidades e condições de inserção socioprofissional.

A avaliação deve ser feita de maneira diversa e múltipla, de modo que o número de atividades de avaliação a ser aplicado deverá ser de, no mínimo, três (3) para Unidades Curriculares e/ou Módulos com carga horária igual ou superior a trinta (30) horas e, no mínimo dois (2) para as demais. A avaliação poderá ser realizada por meio dos seguintes instrumentos e atividades, a saber: relatórios descritivos de tarefas realizadas, provas, trabalhos, relato de experiências e de saberes anteriores ao curso, oficinas, portfólios, seminários, visitas técnicas, e da aplicação prática dos conhecimentos em laboratórios, ficando o docente livre para a distribuição e aplicações destes instrumentos avaliativos.

A frequência das estudantes às atividades escolares é obrigatória, considerando-se reprovada a estudante que não comparecer a, pelo menos, setenta e cinco (75%) por cento da carga horária total do curso, compreendendo aulas teóricas e práticas. O registro da frequência ocorre a partir da efetivação da matrícula pela estudante assumindo as possíveis faltas.

É vedada a matrícula decorridos mais de vinte e cinco (25) por cento da carga horária prevista para o curso. Caso a estudante seja reprovada, esta não receberá certificado. Em caso de não comparecimento da estudante, logo após a efetivação da matrícula, durante o período de uma semana de atividades escolares, a mesma será considerada desistente, exceto mediante apresentação de justificativa legal protocolada junto à responsável pelo curso, dentro do prazo de até quarenta e oito (48) horas, a contar do primeiro dia de aula perdido, respeitando o limite de vinte e cinco (25) por cento da carga horária prevista para o curso. Poderão ser chamadas estudantes classificadas em lista de espera para preenchimento das vagas remanescentes do curso.

O resultado final da avaliação quanto ao alcance de objetivos e/ou construção de competências é expresso em conceitos com sua respectiva correspondência percentual, de acordo

com a tabela a seguir:

CONCEITO	DESCRIÇÃO DO DESEMPENHO	PERCENTUAL (%)
A	A estudante atingiu seu desempenho com excelência.	De 90 a 100
B	A estudante atingiu o desempenho com eficiência.	De 70 a menor que 90
C	A estudante atingiu o desempenho mínimo necessário.	De 60 a menor que 70
R	A estudante não atingiu o desempenho mínimo necessário.	De 0 a menor 60

11 PERFIL DO CORPO DOCENTE

Módulo/Unidade Curricular	Formação	Professor responsável
Grupos sociais vulneráveis, desenvolvimento social e sustentável	Graduação em qualquer curso na área da Ciências Humanas	A ser selecionado por edital
Informática Básica	Curso superior na área de Informática	A ser selecionado por edital
Fundamentos da Aplicabilidade de Matemática	Curso superior na área de Ciências Exatas	A ser selecionado por edital
Aspectos relacionais e a linguagem no mercado de trabalho	Curso superior na área de Ciências Humanas / Administração, Psicologia / Serviço Social / Especialização em Gestão de Recursos Humanos.	A ser selecionado por edital
Gestão e Empreendedorismo	Curso em Administração e Secretariado Executivo/ Tecnólogo em Processos Gerenciais/ Tecnólogo em Gestão Pública/ Tecnólogo em Marketing/ Tecnólogo em Gestão de Recursos Humanos	A ser selecionado por edital
Higiene de alimentos e legislação	Curso técnico ou superior na área de alimentos	A ser selecionado por edital
Conservação dos Alimentos	Curso técnico ou superior na área de alimentos	A ser selecionado por edital

Massas - Introdução básica	Curso técnico ou superior na área de alimentos	A ser selecionado por edital
Massas I - Panificação	Curso técnico ou superior na área de alimentos	A ser selecionado por edital
Massas II - Bolos	Curso técnico ou superior na área de alimentos	A ser selecionado por edital
Massas III - Biscoitos	Curso técnico ou superior na área de alimentos	A ser selecionado por edital
Massas IV - Salgados	Curso técnico ou superior na área de alimentos	A ser selecionado por edital
Massas V - Massas alimentícias	Curso técnico ou superior na área de alimentos	A ser selecionado por edital

12 INFRAESTRUTURA

As atividades acadêmicas do curso de Masseira serão realizadas integralmente de forma presencial, nas dependências do CRAS – Natal, situado na Rua Segunda, 990, Centro – Ituiutaba/MG e no IFTM *Campus* Ituiutaba.

O IFTM campus Ituiutaba celebrará Acordo de Cooperação Técnica em consonância com o Plano de Trabalho a ser elaborado em parceria CRAS – Natal.

O IFTM conta com laboratórios de Informática, Química e Agroindústria que poderão ser utilizados para as aulas. O laboratório de Agroindústria possui equipamentos como masseira, forno à gás, batedeiras, balança, formas, utensílios diversos, bancadas para manipulação que proporcionarão conhecimento acerca de seu manuseio e técnicas de segurança.

O CRAS possui espaço externo amplo com cadeiras, retroprojeter e duas cozinhas equipadas para a realização de aulas práticas.

13 CERTIFICAÇÃO

Após a integralização das unidades curriculares do curso de formação inicial e continuada de masseira, observada a escolaridade requerida constante no Guia/Catálogo Nacional de Cursos FIC, a frequência de 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária e aproveitamento superior ou igual a 60% (sessenta por cento) será conferido à egressa o Certificado de Formação Inicial e Continuada de Masseira.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

BRASIL. **Guia Pronatec de formação Inicial e Continuada - 2016**. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/fic/apresentacao.php>. Acesso em: 02 ago 2023.

BRASIL. **Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional.

BRASIL. **Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

BRASIL. **Lei Nº 12.513, de 26 de Outubro de 2011**. Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – PRONATEC, altera as Leis n. 7.998, de 11 de janeiro de 1990, n. 8.121, de 24 de julho de 1991 e n. 10.260, de 12 de julho de 2001.

BRASIL. MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>. Acesso em 19 out. 2023.

BRASIL. **Portaria Nº 1007, de 09 de outubro de 2013**. Altera a Portaria MEC nº 168, de 07 de março de 2013, que dispõe sobre a oferta da Bolsa-Formação no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec).

BRASIL. Presidência da República. **Decreto Federal nº 5.840 de 13 de julho de 2006**. Institui o PROEJA no Território Nacional. Brasília

SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base** - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.