



RESOLUÇÃO Nº 091-CONSELHO SUPERIOR, de 06 de agosto de 2012.

**APROVA O PLANO CURRICULAR DO CURSO
DE FORMAÇÃO INICIAL PRODUÇÃO E
BENEFICIAMENTO DE PIMENTA.**

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA, no uso de suas atribuições legais e

CONSIDERANDO o Parecer nº 29/2012 da conselheira relatora e a decisão do colegiado tomada em sessão plenária realizada em 03 de agosto de 2012,

RESOLVE:

Aprovar o Plano Curricular do Curso de Formação Inicial Produção e Beneficiamento de Pimenta, com carga horária total de 280 horas, distribuída da seguinte forma:

Componentes Curriculares

Módulo I - 140h

- Autoestima, autoconhecimento e relacionamento interpessoal - 12h
- Produção Textual e Leitura - 20h
- Direitos da Mulher, Ética e Cidadania - 14h
- Recreação, Lazer e Ginástica Laboral - 12h
- Cultivo de pimentas - 50h
- Básico de Língua materna Macuxi e Wapixana - 20h
- Cultura Local e Regional - 12h

Módulo II - 80h

- Beneficiamento de pimentas - 80h

Módulo III - 60h

- Empreendedorismo rural - 20h
- Meio ambiente e sustentabilidade - 12h
- Economia solidária - 08h
- Inclusão digital - 20h

Dê-se ciência, publique-se e cumpra-se.

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima,
em Boa Vista – RR, 06 de agosto de 2012.


EDVALDO PEREIRA DA SILVA
Presidente



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RORAIMA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CAMPUS AMAJARI



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

EM BRANCO

PROJETO: Beneficiamento de Pimenta
Coordenadora (a) Maria Aparecida de Medeiros

Campus Amajari
Junho 2012



1 Dados da Instituição

CNPJ	10.839.508/0004-84
Razão Social	Instituto Federal de Roraima – Campus Amajari
Esfera administrativa	Federal
Endereço	Instalações Provisórias: Av. Tepequém, s/nº – Vila Brasil
Cidade/UF/CEP	Amajari/ Roraima/ 69.343-000
Telefone/ Fax	(95) 3593 1098
Responsável pelo curso e e-mail de contato	Maria Aparecida de Medeiros (maria.medeiros@ifrr.edu.br)
Site da Instituição	www.ifrr.edu.br/campus_amajari

Nota técnica 1 – Parcerias:

Para a execução do plano de curso, contaremos com a equipe multiprofissional e interdisciplinar do Campus Amajari.

2 Dados de Identificação do Curso

Título do curso	Produção e Beneficiamento de Pimenta
Eixo tecnológico	Produção Alimentícia.
Programa	Programa Nacional Mulheres Mil.
Características do curso	Formação Inicial
Número de vagas por turma	100 vagas.
Frequência da oferta	3 (três) turmas.
Carga horária total	280 horas.
Periodicidade das aulas	De segunda a sexta-feira (3 x por semana)
Turno e horário das aulas	8h às 12h e/ou das 13h às 17h
Local das aulas	Sede do IFRR/ Campus Amajari ou nas Comunidades atendidas.



3 Justificativa

As Comunidades Indígenas localizadas no entorno do Campus Amajari têm apresentado suas demandas e demonstrado forte interesse em aproveitar as oportunidades de formação profissional disponibilizadas. Especificamente a Comunidade Indígena do Aningal nos solicitou apoio para capacitar suas mulheres, com cursos na área de alimentos, tendo em vista o aproveitamento e o reconhecimento dos saberes tradicionais que já desenvolveram ao longo da vida, aproveitando os recursos naturais disponíveis em seu território, de forma sustentável, como as pimentas que são especiarias utilizadas como condimentos e temperos, e ainda palhas e folhas que podem ser aproveitadas para confecção de embalagens ecológicas dos recipientes que serão colocados os molhos de pimenta, agregando valor à comercialização destes produtos, em decorrência de terem sido produzidos por mulheres indígenas em suas comunidades com incremento dos conhecimentos tradicionais de seus antepassados.

Considerando as metas acordadas com o Termo de Acordo de Meta - TAM do Ministério da Educação - MEC, em especial a décima quarta meta que trata sobre a implementação de projetos sociais, preferencialmente voltados para populações carentes, o Programa Nacional Mulheres Mil vem como proposta de institucionalização deste tipo de atendimento diferenciado, baseado no reconhecimento dos saberes prévios.

Assim, consideramos de absoluta relevância social, econômica e cultural, o presente projeto por nos possibilitar o exercício de nossa missão institucional, contribuindo para o enfrentamento à pobreza e à desigualdade social que historicamente assola os povos indígenas, atentando, ainda, para o inquestionável prejuízo causado a estes, levando-se em conta os vários fatores limitantes impostos pela sociedade, inclusive a vivência da invisibilidade social. É, portanto, nossa obrigação auxiliá-los na construção/fortalecimento de sua autonomia e cidadania.

4 Objetivos do Curso

4.1 Objetivo Geral

Contribuir para a redução da desigualdade social e fortalecimento da autoestima de mulheres indígenas que se encontram em situação de vulnerabilidade social.



4.2 Objetivos Específicos

Qualificar mulheres indígenas, com o incremento de seus conhecimentos tradicionais, visando o desenvolvimento de atividades laborais que possibilitem aumento da renda familiar;

Solidificar habilidades humanas básicas voltadas para a identificação e a valorização da diversidade e dos saberes acumulados ao longo da vida, possibilitando processo de autoconhecimento e fortalecimento da autoestima das mulheres atendidas;

Identificar pessoas nas comunidades indígenas com potencial para atuarem como multiplicadoras em oficinas voltadas para as atividades do curso;

Formação de lideranças comunitárias, a partir dos valores e princípios culturais presentes nas comunidades indígenas, para criar e gerir produtos e processos.

Promover o encaminhamento das mulheres indígenas no mundo do trabalho.

5 Público-Alvo

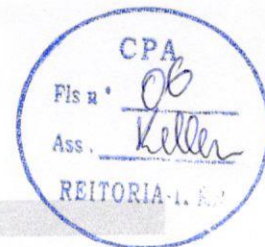
Mulheres indígenas residentes nas comunidades abrangidas pelo IFRR, Campus Amajari/RR.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

Executar a produção e o beneficiamento de pimenta. Cultivo, desidratação e conserva de molhos de pimenta em ambientes caseiros ou industriais, conforme normas legais de higiene, qualidade e segurança alimentar.

7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

- Ser mulher indígena e ter idade mínima de 18 anos;
- O ingresso das educandas se dará mediante inscrição direta dentre o número de vagas;
- Residir em comunidades indígenas;



8 Matriz curricular

CURSO: PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PIMENTA		
Módulo I		
Componentes Curriculares		Carga Horária
Autoestima, autoconhecimento e relacionamento interpessoal		12h
Produção Textual e Leitura		20h
Direitos da Mulher, Ética e Cidadania		14h
Recreação, Lazer e Ginástica Laboral		12h
Cultivo de pimentas		50h
Básico de Língua materna Macuxi e Wapixana		20h
Cultura Local e Regional		12h
Carga horária do módulo		140h
Módulo II		
Componentes Curriculares		Carga Horária
Beneficiamento de pimentas		80h
Carga horária do módulo		80h
Módulo III		
Componentes Curriculares		Carga Horária
Empreendedorismo rural		20h
Meio ambiente e sustentabilidade		12h
Economia solidária		08h
Inclusão digital		20h
Carga horária do módulo		60h
CARGA HORTÁRIA TOTAL		280h



CURSO: OPERADORA PRODUÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PIMENTA

CARGA HORÁRIA: 280 HORAS

Componente Curricular: Autoestima, autoconhecimento e relacionamento interpessoal

Carga horária: 12 horas

Conteúdos Programáticos:

- Dinâmicas de reflexão e motivação humana;
- Inteligência emocional;
- Relações interpessoais no local de trabalho;
- Administração de conflitos;
- Relações humanas no atual mundo do trabalho;
- Trabalho em equipe;
- Solidariedade;

Componente Curricular: Produção textual e leitura

Carga horária: 20 horas

Conteúdos Programáticos:

- Leitura de textos, poemas e poesias;
- Produção de textos;

Componente Curricular: Direitos da mulher, ética e cidadania

Carga horária: 14 horas

Conteúdos Programáticos:

- Noções de direitos da mulher;
- Ética profissional;
- Cidadania;

Componente Curricular: Recreação, Lazer e Ginástica laboral

Carga horária: 12 horas

Conteúdos Programáticos:

- A importância das atividades de recreação e lazer;
- Práticas de recreação e lazer;
- A importância da ginástica laboral;
- Práticas de ginástica laboral;

Componente Curricular: Cultivo de pimentas

Carga horária: 50 horas

Conteúdos Programáticos:

- Conhecer as cultivares de pimentas existentes;
- Escolha e técnica de implantação de áreas cultiváveis;
- Produção de mudas;
- Técnicas de plantio;
- Tratos culturais;
- Necessidade de água da cultura;
- Princípios básicos sobre pragas e doenças;
- Colheita (seleção e classificação)



Componente Curricular: Básico de Língua materna Macuxi e Wapixana

Carga horária: 20 horas

Conteúdos Programáticos:

Noções das variações, escrita e oralidade da língua materna Macuxi e Wapixana;

Componente curricular: Cultura Local e Regional

Carga Horária: 12 horas

Cultura: um conceito antropológico
Cultura popular x cultura erudita
Raça e etnia
Etnias indígenas no século XXI
Relativismo cultural x etnocentrismo
Culturas indígenas em Roraima

Componente Curricular: Beneficiamento de pimentas

Carga horária: 80 horas

Processamento para produção de conservas
Usos e modos de consumo (Desidratação, Molhos e Conservas)
Condições de armazenamento e comercialização (Embalagens)
Noções de Boas Práticas de Fabricação – BPF;
Noções de Segurança no Trabalho;
Equipamentos e Utensílios;

Componente Curricular: Empreendedorismo rural

Carga horária: 20 horas

Conteúdos Programáticos:

Organização social;
Custo de produção;
Comercialização;
Administração rural;

Componente Curricular: Meio ambiente e sustentabilidade

Carga horária: 12 horas

Conteúdos Programáticos:

Definição e conceito sobre mudanças climáticas e desenvolvimento sustentável;
Ar e poluição;
Água e poluição;
Solo e poluição;
Responsabilidade e compromisso social;
Lixo, reciclagem e educação ambiental;
Energia renovável.



Componente Curricular: Economia solidária

Carga horária: 08 horas

Conteúdos Programáticos:

- O que é economia solidária;
- Como ela funciona;
- Autogestão (possibilidades, limites e contradições);
- A economia solidária como vetor de mudança social.

Componente Curricular: Inclusão digital

Carga horária: 20 horas

Conteúdos Programáticos:

- História da informática;
- Partes do computador e aula prática sobre montagem e processo de plug dos cabos;
- Técnicas de digitação;
- Sistema operacional Linux e BrOffice;
- BrOffice Writer: tamanho de fonte, cor, tipo de fonte, atalhos do teclado: copiar, colar e desfazer;
- BrOffice Writer: negrito, itálico e sublinhado; alinhamento de texto à esquerda, direita e centro;
- BrOffice Writer: inserindo imagens, tabelas e desenhos;
- BrOffice Calc: formatando planilhas e construindo fórmulas;
- Revisão e avaliação do curso.

10 Metodologia

A metodologia do Programa Mulheres Mil de Acesso, Permanência e Êxito, está garantida no itinerário formativo idealizado no presente projeto, em cada etapa prevista, considerando sua importância decisiva para o sucesso das mulheres atendidas, conseqüentemente, do trabalho da equipe do IFRR.

Desta forma, cada etapa de operacionalização do projeto encontra-se ajustada à concepção de acesso inclusivo que permeia a citada metodologia do Programa, bem como os demais aspectos considerados no processo formativo. Assim, será ofertado um curso de Formação Inicial, formatado considerando três módulos. As educandas terão sua formação em momentos presenciais, compreendendo a intercalação de aulas teóricas com aulas práticas.

O módulo I, refere-se ao desenvolvimento de cursos voltados ao fortalecimento de habilidades humanas básicas, importantes para a autoestima e reconhecimento do seu valor pessoal e social. Segundo Overing (1991) em seu estudo sobre os indígenas Wayana que



vivem na Região Amazônica, o desenvolvimento de habilidades é considerado por estes indígenas como essencial para a completude social do indivíduo e a harmonia da vida comunitária.

No módulo II, será trabalhado os conceitos e práticas relativos ao beneficiamento e preparo de doces e molhos, a partir de frutas e hortaliças regionais; produção de molho de pimenta, a partir de espécies tradicionalmente utilizadas pelas comunidades indígenas; oficina de boas práticas de manipulação de alimentos e oficina de confecção de embalagens para doces e molhos, utilizando palhas e fibras disponíveis nas comunidades indígenas.

No último módulo, será destinado a realização de atividades direcionadas para a formação de lideranças, cooperativismo e o empoderamento comunitário. Considerando que apenas capacitar as mulheres para confeccionar os alimentos não é suficiente para garantir que as mesmas, tenham o êxito esperado.

11 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

A avaliação da aprendizagem será concebida em consonância com a proposta pedagógica do Campus, tendo por princípio a formação baseada em competência. Nesse sentido, a avaliação da aprendizagem será concebida sob a ótica da concepção do currículo por competência, adotada no IFRR/Campus Amajari a qual se baseia num processo de construção de competências, habilidades e atitude onde os discentes se tornam agentes de sua própria aprendizagem, na medida em que avançam no processo de construção do seu processo educacional e na vivência e articulação de conhecimentos suscetíveis de enriquecer o processo formativo, numa perspectiva dialógica e reflexiva.

A avaliação da aprendizagem é entendida como um meio para verificação dos níveis de assimilação do conhecimento, por meio de estratégias de avaliação que visam promover a articulação entre teoria e prática, educação e trabalho enquanto processo contínuo, somativo e formativo; respeitar as características dos diferentes componentes curriculares previstos no plano de curso; deve funcionar como mecanismo de monitoramento e aferição da promoção escolar; respeitar a diversidade da clientela quanto à faixa etária, competências adquiridas e experiências anteriores; deve servir de instrumento de diagnóstico permanente da prática pedagógica.



Assim, estará apto a receber o certificado de conclusão de curso o participante que obtiver no mínimo 75% de participação e nota igual ou superior 6,0 (seis).

12 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

13 Infraestrutura

13.1 Instalações e ambientes

Salas de aulas climatizadas, contendo:

35 cadeiras discentes;

01 mesa escritório, com quatro gavetas e cadeira para professor;

01 quadro acrílico branco;

Biblioteca

Horta didática

13.2 Equipamentos

Aparelho DVD

Aparelho GPS de navegação

TV LCD 52"

EM BRANCO



14 Bibliografia

BRASIL. **Programa Nacional Mulheres Mil**. Portaria nº 1.015 de 21 de julho de 2011.

COELHO, France Maria Gontijo. **A arte das orientações técnicas no campo: concepções e métodos**. Viçosa: Ed. UFV, 2005. 139 p.

FGV – Fundação Getúlio Vargas. Suframa – Superintendência da Zona Franca de Manaus. **Potencialidades do Estado Roraima**. Manaus, 1998

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico 2010**. Rio de Janeiro, 2010. <IBGE. <http://www.ibge.gov.br>>

SEPLAN/RR – **Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento de Roraima**. Produto Interno Bruto Estadual e Municipal 2008. Boa Vista, ed. 2011.

PNUD - **Programa das Nações Unidas e Desenvolvimento. Relatório de Desenvolvimento Humano 2007/2008**. Disponível em <www.pnud.org.br> acessado em 16/08/2011.(IDH)

OVERING, Joanna. 1991. “A estética da produção: o senso de comunidade entre os Cubeo e os Piaroa”. **Revista de Antropologia**, 34:7-34.

ROMANO, Jorge O. Empoderamento: recuperando a questão do poder no combate à pobreza. In: ROMANO, Jorge O.; ANTUNES, Marta. **Empoderamento e direitos no combate à pobreza**. Rio de Janeiro: ActionAid Brasil, 2002. 116 p.

VERDEJO, M. E. **Diagnóstico rural participativo: guia prático**. Secretaria da Agricultura Familiar SAF/MDA. Brasília, 2006.