



Secretaria de Estado de Educação

Subsecretaria de Educação Básica

Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - PRONATEC

**PLANO DE CURSO DE
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM
COPEIRO**

(Programa Mulheres Mil)

Eixo Tecnológico – Turismo, Hospitalidade e Lazer

SUMÁRIO

I. QUADRO DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	2
II. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS PARA OFERTA.....	2
III. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	3
a) OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM.....	3
b) METODOLOGIA.....	5
c) CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	5
1. PARA A APRENDIZAGEM.....	5
2. DO ESTÁGIO E DAS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PROFISSIONAIS.....	7
3. DO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	7
d. PERFIL DA EGRESSA.....	8
e. CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS.....	8
IV. INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA.....	8
V. PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DOS PROFISSIONAIS.....	9
VI. REFERÊNCIAS.....	10
VII. APÊNDICE.....	11
a. MATRIZ CURRICULAR.....	10
b. EMENTÁRIO.....	12

I. QUADRO DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

a) Denominação	Qualificação Profissional em Copeiro.
b) Eixo Tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer.
c) Oferta	1 - Presencial. 2 - Concomitante/Subsequente.
d) Requisitos e forma de Acesso	Mulheres em situação de Vulnerabilidade Social com Ensino Fundamental (1º a 5º) Completo. A idade mínima exigida para matrícula neste curso é 16(dezesseis) anos de idade. O ingresso e a matrícula das estudantes neste curso serão efetivadas por meio de normas estabelecidas pelo Ministério da Educação (MEC).
e) Certificação Profissional	Qualificação Profissional em Copeiro.
f) Carga horária total (200h)	1 - Atividades presenciais 200h. 2 - Atividades a distância: até 20% da Carga horária total.
g) Tempo de integralização mínimo e máximo	200h.

II. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS PARA OFERTA

Conforme a Portaria SDE Nº 11, de 14 de fevereiro de 2022, os Arranjos Produtivos Locais indicam a demanda para a região central do Distrito Federal. No entanto, devido à especificidade do programa, o curso será estendido a todas as Regiões Administrativas (RA) do DF. Isso proporcionará uma maior oportunidade de qualificação para as mulheres em situação de vulnerabilidade das regiões periféricas, atendendo um dos objetivos do programa: levar a profissionalização o mais próximo possível do local de residência dessas mulheres.

O objetivo central do Curso de Qualificação Profissional em Copeiro é capacitar as participantes não apenas para as atividades cotidianas da profissão, mas também promover seu crescimento tanto profissional quanto pessoal. Busca-se contribuir ativamente para a construção de um futuro mais promissor e independente, enfatizando o desenvolvimento integral das participantes e promovendo sua reintegração no mercado de trabalho.

Além da preparação técnica para as responsabilidades inerentes à profissão de Copeiro, o curso também foca no desenvolvimento de habilidades complementares essenciais. Isso inclui competências no atendimento ao cliente e na administração de um possível negócio, garantindo uma abordagem abrangente e prática para a inserção no mercado de trabalho.

Valores fundamentais como ética, respeito, autonomia e promoção da autoestima são trabalhados de maneira a restaurar a confiança muitas vezes abalada pelas situações adversas em que essas mulheres vivem. O curso abrange o crescimento pessoal individual, desenvolvendo tanto habilidades técnicas quanto a capacidade de pensar em iniciar e administrar um negócio próprio.

O Curso de Qualificação Profissional em Copeiro está em conformidade com o Guia Pronatec de Cursos de Qualificação Profissional, no Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, e com a organização pedagógica e administrativa da instituição. O curso pode ser oferecido de forma concomitante ou subsequente, com até 20% da carga horária desenvolvida a distância.

III. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O currículo foi organizado tendo em vista uma melhor capacitação para o mundo do trabalho, especialmente no que diz respeito à atuação profissional e seguindo orientações do Guia da Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres MIL (MAP). Desta forma, as atividades práticas e teóricas serão desenvolvidas considerando as vivências profissionais, respeitando a diversidade das estudantes. O Curso terá duração de 200 horas e será dividido em unidades curriculares e seus respectivos conteúdos, possibilitando as estudantes o conhecimento do todo através das partes.

a) OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

OBJETIVO GERAL

Proporcionar conhecimentos sistemáticos que subsidiem as estudantes do curso a realizar o mise-en-place e o preparar de café, bebidas não alcoólicas e lanches rápidos. Prestar atendimento e servir aos clientes. Segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Possibilitar a construção de conhecimentos sistemáticos que fundamentam a intervenção profissional de copeiro;
- Conhecer as funções específicas do copeiro e os locais onde podem desenvolver o trabalho;
- Abordar as similaridades e diferenças de atuação deste profissional com o garçom;
- Desenvolver a ética profissional diante de situações adversas do dia a dia.
- Conhecer sobre boas práticas de manipulação de alimentação;
- Entender sobre higiene e conservação da limpeza do ambiente de trabalho;
- Aprender como atender ao cliente interno e externo;
- Discorrer sobre as principais atitudes e habilidades que este profissional deve desenvolver para atuar em residências, em empresas privadas ou públicas;
- Apresentar noções elementares das principais bebidas servidas em empresas de alimentação;
- Conhecer técnicas de apresentação e montagem de bandejas;
- Conhecer os tipos de serviços: serviço de cocktail, serviço de café; serviço de coffee – break, serviço à mesa;
- Discorrer sobre a rotina do copeiro dentro das instituições de saúde, mostrando as principais diretrizes na manipulação e distribuição das refeições dos pacientes;
- Apresentar as principais dietas utilizadas na terapia nutricional dos pacientes hospitalizados;
- Identificar e desenvolver perfil ético e moral da estudante.

b) METODOLOGIA

A metodologia é um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos, respeitando-se a autonomia dos docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nas unidades curriculares.

As metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem as estudantes nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais.

Uma proposta direcionada para a formação humana que engloba três perspectivas:

- a individual, por valorizar os saberes e trajetórias de vida de cada mulher;
- o mundo do trabalho, por ser instrumento de certificação de experiências e por ter caráter formativo e humanizador; e
- a educacional, visando agregar valores ao processo de aprendizagem em um itinerário formativo planejado.

Outra ferramenta metodológica utilizada será o Portfólio, compreendido aqui como “documento que congrega informações, descreve os conhecimentos, habilidades, competências (aprendizado), incluindo a documentação informal e os documentos referentes aos processos avaliativos”. O Portfólio será construído coletivamente entre os professores e coordenadores do curso e visa o atendimento, o acompanhamento e a avaliação dos conhecimentos e habilidades percebidos no decorrer do projeto. O curso é composto por aulas teóricas e práticas, visando atender as especificidades do público atendido, tendo em vista os saberes e experiências que já possuem.

As aulas expositivas serão dialogadas, abordando os diversos segmentos do curso, obedecendo a níveis de aprofundamento, observando sempre o desenvolvimento coletivo, fazendo com que a turma siga um fluxo contínuo e constante de aprendizagem. Poderão ser utilizados equipamentos de apoio áudio visual, trabalhos em grupos, laboratórios de práticas entre outras atividades.

O quadro de identificação do curso sugere que há uma previsão de até 20% da carga horária ser com atividades a distância. O uso da tecnologia da informação em ambientes virtuais de aprendizagem tem modificado a relação ensino-aprendizagem entre professores e estudantes. Como modalidade, a educação a distância pressupõe-se a adoção de estratégias pedagógicas que instiguem a participação interativa, autônoma e colaborativa dos estudantes seguindo as orientações pedagógicas.

O Moodle é um software livre que possibilita o trabalho colaborativo entre os participantes. Tem sido largamente utilizado por professores como ferramenta de apoio à aprendizagem por dispor de um conjunto de ferramentas e recursos úteis

que facilitam e ampliam as possibilidades de interação e construção do conhecimento em um mesmo ambiente.

A utilização das ferramentas (fóruns, chats, bibliotecas, videotecas, tarefas, lições, glossários e outras) disponíveis no ambiente de aprendizagem exige apenas conhecimentos básicos de acesso à internet e conceitos de postagem de mensagem e envio de arquivos por meio eletrônico (e-mail).

A comunicação entre os participantes está fundamentada nesses pressupostos e, portanto, o sistema requer o mínimo de familiarização com suas funções específicas – e que evolui à medida que os conteúdos e atividades propostas são disponibilizados. Desse modo, a aprendizagem torna-se mais dinâmica, eficiente e produtiva.

A principal função de um Professor que tutoria o AVA é a de prover o apoio necessário para que o estudante explore seu curso ao máximo e tenha um aprendizado significativo. Ao longo do curso, o estudante contará com o apoio e a orientação desse profissional, que trabalhará sob a supervisão de um Coordenador de Ambiente Virtual e um Coordenador do Curso. O Professor tutor acessará diariamente o ambiente do curso para acompanhar a turma em cada etapa, até o final, sempre estimulando a interatividade e colaboração entre os participantes.

d) CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1. PARA A APRENDIZAGEM

De acordo com a LDB – Lei no 9394/96, a avaliação do processo de aprendizagem das estudantes deve ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. Da mesma forma, no Regimento Escolar da SEEDF, a formação profissional compreende processos de avaliação contínua da aprendizagem, com o objetivo de diagnosticar os saberes das estudantes pelo domínio das competências e habilidades requeridas no Planejamento Curricular e são definidas as normas para operacionalização da Educação Profissional e Tecnológica (ETP). Os princípios descritos no documento

orientam para o processo contínuo, possibilitando desde o diagnóstico de conhecimentos prévios até a recuperação preventiva e final.

As Diretrizes de Avaliação da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal preconizam que a avaliação formativa deve ser priorizada, considerando que o ato avaliativo deve ser “para as aprendizagens” e não apenas “das aprendizagens”. Desse modo, os procedimentos e os instrumentos constituem apenas uma parte do ato educativo, propiciando informações que devem ser analisadas para permitir intervenções constantes, de modo que avaliação e aprendizagem ocorram simultaneamente.

Nesse sentido, tendo em vista a Educação Profissional e Tecnológica, podem ser propostos como instrumentos de avaliação, estudos de caso, pesquisas, visitas de campo, demonstrações, exposições, simulações, entre outras, além daquelas compreendidas como práticas laborais, visitas/excursões técnicas, experimentos, atividades específicas em ambientes especiais, projetos de exercício profissional efetivo, intervenções sociais, entre outros.

Na verificação do aproveitamento escolar, além dos dispositivos legais, deve-se observar a utilização de, no mínimo, dois (02) instrumentos avaliativos por Unidade Curricular, possibilitando uma avaliação da estudante de forma contínua e processual, bem como o domínio de determinadas habilidades e conhecimentos que se constituem em condições indispensáveis para as aprendizagens subsequentes.

Ao final da Unidade Curricular, após análise do processo de aprendizagem, cada estudante receberá menções conceituadas em: APTO (AP) se tiver alcançado todos os objetivos de aprendizagem necessários para o exercício da profissão, além da frequência mínima de 75% da carga horária. Caso contrário, quando o rendimento for considerado insatisfatório, a estudante receberá o conceito NÃO APTO (NA), devendo cursar novamente aquela Unidade Curricular, conforme definido no quadro abaixo (DISTRITO FEDERAL, 2015).

Menção	Conceito	Definição Operacional
A	Apta	A estudante desenvolveu as competências requeridas, com o desempenho desejado conforme Plano de Curso.
NA	Não apta	A estudante não desenvolveu as competências requeridas.

Fonte: Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do DF (2015)

2. DO ESTÁGIO E DAS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PROFISSIONAIS

O curso de Qualificação Profissional em Copeiro é um curso teórico/prático com atividades práticas desenvolvidas ao longo de todo curso de acordo com a teoria aplicada. Não há exigência de Prática Pedagógica Profissional para a conclusão do curso.

3. DO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Para obter o reconhecimento de estudos prévios, a estudante deve fornecer à Secretaria Escolar tanto o certificado original quanto uma cópia do documento de conclusão de curso. Esse curso deve incluir a Unidade Curricular com uma carga horária igual ou superior à da Unidade Curricular solicitada, e os conhecimentos examinados devem ser compatíveis com os oferecidos no curso atual.

Os requerimentos para o reconhecimento de estudos serão avaliados conforme estipulado na Lei 9394/06 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), Artigo 41. Todo estudante, devidamente matriculado em um Curso de Qualificação Profissional, tem o direito de solicitar o aproveitamento dos estudos previamente realizados com sucesso em cursos concluídos em instituições de ensino devidamente autorizadas e reconhecidas pelo sistema público de ensino.

Na verificação de conhecimentos e experiências anteriores, a estudante deve seguir o mesmo processo de solicitação perante a Secretaria Escolar. Além dos dispositivos legais, deve-se observar:

I - bimestralmente, a utilização de, no mínimo, 2 (dois) momentos de avaliação mediante diferentes instrumentos e estratégias que possibilitem uma avaliação da estudante de forma contínua e cumulativa;

II - o domínio, pela estudante, de determinadas habilidades e conhecimentos que se constituem em condições indispensáveis para as aprendizagens subsequentes.

e) PERFIL DA EGRESSA

Segundo o Guia Pronatec de Cursos de Qualificação Profissional, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, a egressa do curso em questão deverá: Realizar o mise-en-place e o preparar de café, bebidas não alcoólicas e lanches rápidos. Prestar atendimento e servir aos clientes. Segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

f) CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS

Concluindo satisfatoriamente todas as Unidades Curriculares, as estudantes farão jus ao Certificado de Qualificação Profissional em Copeiro pertencente ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, emitido pela instituição provedora do curso.

VI. INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA

Para o funcionamento do curso, a unidade escolar ofertante deverá disponibilizar a seguinte infraestrutura:

- Salas de aula equipadas com carteiras e recursos audiovisuais;
- Banheiros acessíveis e bem conservados;
- Sala de coordenação/professores para reuniões e planejamento pedagógico;
- Biblioteca com acervo físico ou virtual específico atualizado;
- Sala de apoio administrativo para trâmites burocráticos e atendimento as estudantes;
- Laboratório de informática com programas específicos.

VI. PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DOS PROFISSIONAIS

Unidades Curriculares	Habilitações
Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas.	Filosofia, Sociologia, Pedagogia ou áreas afins.
Formação Profissional e Tecnológica (Copeiro).	Profissional de nível médio com formação, notório saber no componente curricular ou áreas afins, com experiência profissional comprovada na área.
Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.	Formação superior em Nutrição, Gastronomia e Engenharia de Alimentos ou áreas afins, com habilitação ou experiência comprovada na área.
Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso.	Formação superior em Letras Português.
Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania/Informática Básica.	Formação superior em Ciências da Computação ou profissional com formação técnica de nível médio em Técnico em Informática ou áreas afins..
Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira.	Formação superior em Matemática ou áreas afins.
Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional.	Formação superior em Enfermagem, profissional com formação técnica de nível médio em Técnico em Enfermagem ou áreas afins com experiência comprovada no componente curricular.
Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária/ Direitos e Deveres da Trabalhadora.	Formação superior em Administração, Economia, Contabilidade ou áreas afins.
Oratória, Expressão Corporal e Verbal.	Formação superior em Letras.
Oficina de Construção e Aplicação do Mapa da Vida.	Formação superior em Psicologia, Serviço Social ou áreas afins.

VI.REFERÊNCIAS

BRASIL. Governo Federal - Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional);

BRASIL. Resolução nº 4/2010 (Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica);

BRASIL. Decreto Federal nº 5.154/2004 (Regulamentação da Educação Profissional e Tecnológica);

BRASIL. Resolução CNE/CP nº 1/2021 (Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica);

BRASIL, Governo Federal - Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011 (Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec);

BRASIL. Portaria/MEC nº 12/2016 (Aprovação do Guia Pronatec de Cursos FIC - 4ª edição);

BRASIL. SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Guia metodológico do sistema de acesso, permanência e êxito. Programa Mulheres Mil: educação, cidadania e desenvolvimento sustentável. 2013;

DISTRITO FEDERAL. Lei Distrital nº 5.499/2015 (Plano Distrital de Educação);

DISTRITO FEDERAL. Resolução nº 2/2023 – CEDF (Estabelece as normas e diretrizes para a educação básica no sistema de ensino do Distrito Federal);

DISTRITO FEDERAL. Portaria nº 359/2022 - SEEDF (Regulamenta, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF, orientações pedagógicas e procedimentos normativos para a estruturação e oferta de cursos de Cursos de Qualificação Profissional, nas modalidades presencial e a distância, e dá outras providências);

DISTRITO FEDERAL. Portaria nº 1.127/2022 - SEEDF (Aprovação do Catálogo de Cursos de Qualificação Profissional da rede pública de ensino do Distrito Federal).

VII. APÊNDICE

a) MATRIZ CURRICULAR

Instituição Educacional: Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Modalidade: Formação Profissional e Tecnológica - Presencial. Curso de Qualificação Profissional em: Copeiro. Carga Horária: 200 horas.	
UNIDADES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA TOTAL
Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas.	12
Direitos e Deveres da Trabalhadora.	6
Formação Profissional e Tecnológica (Copeiro).	60
Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.	20
Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania/Informática Básica	12
Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional.	15
Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária.	24
Oficina de Construção e Aplicação do Mapa da Vida.	3
Oratória, Expressão Corporal e Verbal.	12
Recomposição de Conteúdos Básicos: Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso.	12
Recomposição de Conteúdos Básicos: Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira.	24
Carga Horária total do curso	200
A Matriz Curricular acima segue as orientações do Guia MAPE - Guia da Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil.	
Observações: Turno e horário das aulas: matutino 8h às 11h/ vespertino 14h às 17h/ noturno 19h30 às 22h30. 3. Duração da hora-aula (h/a): 60 (sessenta) minutos.	

a) EMENTÁRIO

Unidade Curricular: Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas.
Carga Horária: 12h
Conteúdo: <ul style="list-style-type: none">• Cidadania, direitos e deveres;• O que é Igualdade de gênero;• Fundamentos de filosofia prática: ética e justiça;• Fundamentos conceituais e históricos dos direitos humanos;• Relações entre liberdade, propriedade e Estado;• Conquistas do feminismo no Brasil;• Os direitos fundamentais das mulheres no mundo;• Convenção sobre a Eliminação de Todas as Formas de Discriminação contra a Mulher (CEDAW);• Relações Humanas.
Bibliografia Básica e Complementar: PIOVESAN, Flávia. A Proteção Internacional dos Direitos Humanos das Mulheres . R.EMERJ, Rio de Janeiro. COSTA, Renata et al. Os Direitos Humanos das Mulheres: lutas e protagonismos . In: SOUSA, JÚNIOR, José et al. Introdução Crítica ao Direito das Mulheres . Brasília: CEAD, FUB, 2012.

Unidade Curricular: Direitos e Deveres da Trabalhadora.
Carga Horária: 6h
Conteúdo: Os principais direitos da trabalhadora <ul style="list-style-type: none">• Carteira de trabalho assinada;• Salário;• Décimo terceiro salário;• Férias;• Licença Maternidade;• Aviso prévio;• Os principais deveres da trabalhadora estão contidos no artigo 128º do código do trabalhador. Deveres <ul style="list-style-type: none">• Agir com probidade;• Ter um bom comportamento (aquele compatível com as normas exigidas pelo senso comum do homem médio);• Ter continência de conduta (compatível com a moral sexual e desde que relacionada com o emprego);• Evitar a desídia (caracterizada como a falta de diligência do empregado em relação ao emprego, nas formas de negligência, imprudência e imperícia);• Não apresentar-se no trabalho embriagada (embora alguns autores sustentam que a embriaguez habitual deve ser afastada da lei como justa causa);• Guardar segredo profissional (quanto às informações de que dispõe sobre dados técnicos da empresa e administrativos);• Não praticar ato de indisciplina (descumprimento de ordens diretas e pessoais);• Não praticar ato lesivo à honra e boa fama do empregador ou terceiros, confundindo-se com injúria, calúnia e difamação.
Bibliografia Básica e Complementar: BRANDÃO, Cláudio. Acidente do Trabalho e a Responsabilidade Civil do Empregador . 4ª Edição. LTR, 2015. SILVA, Homero Batista Mateus da. Curso de Direito do Trabalho Aplicado Vol. 3 - Saúde e Segurança do Trabalho . 2ª Edição. Revista dos Tribunais, 2015.

Unidade Curricular: Formação Profissional e Tecnológica (Copeiro).
Carga Horária: 60h
Conteúdo: <ul style="list-style-type: none"> ● Preparo de mise-en-place; ● Conceito de 5 Rs aplicável ao trabalho do copeiro: repensar, reduzir, recusar, reutilizar, reciclar; ● Materiais da copa: funções, organização e características (ingredientes, móveis, equipamentos, utensílios e roupa); ● Planejamento para execução do serviço da copa: checklist, documentos de controle de materiais e requisição, ficha técnica; ● Operação de recebimento e estoque de produtos; ● Procedimento de ordem de serviço; ● Organização e procedimentos do pré-preparo para as produções culinárias; ● Técnicas de apresentação e montagem de bandejas; ● Cestas e pratos de frutas: montagens; ● Tipos e perfis de clientes; modalidades e regras de serviços à mesa; ● Procedimentos de Segurança no Trabalho.
Bibliografia Básica e Complementar: ALLEN, Johnny et al. Organização e Gestão de Eventos . Rio de Janeiro: Campus, 2003. MATIAS, Marlene. Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas . 3ª ed. Barueri: Manole, 2004.

Unidade Curricular: Boa Prática de Manipulação de Alimentos.
Carga Horária: 20h
Conteúdo <ul style="list-style-type: none"> ● Higiene Pessoal; ● Normas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos; ● A importância da higienização: limpeza e sanitização. ● Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; ● Higiene e conservação de alimentos; ● Procedimentos de higienização: frutas, legumes, verduras; ● Procedimentos de prevenção da contaminação cruzada; ● Procedimentos de descongelamento e resfriamento de alimentos no preparo de coquetéis.
Bibliografia Básica e Complementar: SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . 5.ed. São Paulo: Varela, 2002. BASTOS, C. S. P. Cartilha Sobre Boas Práticas para Manipulador de Alimentos . Volume I, 2015. Disponível em: https://ovigilantesanitario.files.wordpress.com/2015/06/cartilha-sobre-boasprc3a1ticas-para-manipulador-de-alimentos-volume-i.pdf . Acesso em 14 de abril de 2017.

Unidade Curricular: Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania/Informática Básica.
Carga Horária: 12h
Conteúdo: Inclusão Digital <ul style="list-style-type: none"> ● Conceito de Inclusão Digital; ● Importância da Inclusão Digital para a Sociedade; ● Benefícios da Inclusão Digital; ● Como acessar plataformas virtuais/ utilidade pública (SISTEC-MEC e GOV.BR); ● Como fazer pesquisas na internet; ● Como identificar possíveis fraudes. Informática Básica <ul style="list-style-type: none"> ● Entender o funcionamento do computador; ● Conhecimento em Edição de texto; ● Criação de Planilhas e gráficos; ● Navegação na internet; ● Armazenamento e processamento de dados.
Bibliografia Básica e Complementar: MOREIRA, I. DE C. A Inclusão Social e a Popularização da Ciência e Tecnologia No Brasil. Revista Inclusão Social. Brasília: IBICT, v. 1, n. 2, 2006. ALTHUSSER, L. Ideologia e Aparelhos Ideológicos de Estado. 3 ed. Lisboa: Editorial Presença/Martins Fontes, 1980. Tutorial de BrOffice. Disponível em: www.broffice.br SYBEX / CRUMLISH, Christian. O Dicionário da Internet - Um Guia Indispensável para o Internauta. Editora Campus.

Unidade Curricular: Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional.
Carga Horária: 15h
Conteúdo: <ul style="list-style-type: none"> ● Boas práticas de biossegurança, as precauções de riscos para os profissionais que trabalham com materiais biológicos e químicos, no contexto dos serviços de saúde, considerando as diretrizes de biossegurança; ● Saúde ginecológica, Saúde reprodutiva, Gravidez, Pré-natal e neonatal, Cânceres, Saúde mental, Períodos pré e pós-menopausa e Idade avançada; ● Cuidados essenciais para ter qualidade de vida; ● Educação alimentar e nutricional; ● Promoção do acesso universal à alimentação adequada e saudável.
Bibliografia Básica e Complementar: Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. As mulheres na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Principais Estratégias e Desafios para a Consolidação desta Agenda. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/5_conferencia/5_conferencia/encontro . Acesso em: 25 nov. 2023. L, Magalhães R, organizadores. Segurança Alimentar e Nutricional: Perspectivas, Aprendizados e Desafios para as Políticas Públicas. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz; 2013.

Unidade Curricular: Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária.
Carga Horária: 24h
Conteúdo: <ul style="list-style-type: none"> ● Princípios de empreendedorismo; ● Empreendedor: definições, características e exemplos; ● Empreendedorismo: definições; ● Empreendedorismo e gestão; ● A gestão e sua importância: conceito de gestão; ● Funções gerenciais: planejamento, organização, direção e controle; ● Modelo de negócio; ● Conceito de modelo de negócio: importância, elaboração de modelo de negócio; ● Modelo Canvas: elementos do modelo; ● O que é cooperativismo, cooperação, cooperativa e cooperante; ● Valores e princípios do cooperativismo; ● Economia solidária na prática; ● Princípios da economia solidária; ● Economia solidária e cooperativismo.
Bibliografia Básica e Complementar: LELIS, Michelle Gomes. Educação Financeira e Empreendedorismo . Centro de Produções Técnicas, 2006. DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo Corporativo . 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Unidade Curricular: Oficina de Construção e Aplicação do Mapa da Vida.
Carga Horária: 3h
Instrumento de ação pedagógica, desenvolvida pelo coordenador, psicólogo ou assistente social que possibilita desenvolver a memória individual e coletiva dos participantes.
Bibliografia Básica e Complementar: BRASIL, Ministério da Educação. Guia da Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil (MAPE) .

Unidade Curricular: Oratória, Expressão Corporal e Verbal.
Carga Horária: 12h
Conteúdo: <ul style="list-style-type: none"> ● Conceito de oratória, Expressão Corporal e Verbal; ● Importância da oratória; ● Principais pilares da oratória; ● Conteúdo relevante e estruturado; ● Expressão verbal e não verbal; ● Técnicas de voz e dicção; ● Conexão emocional com o público; ● Preparação e prática; ● Princípios da oratória; ● A validade do argumento; ● Conceito de expressão corporal e verbal; ● Tipos de expressão corporal e verbal.
Bibliografia Básica e Complementar: BERNARD, Wiertelwski, & Ystad, 2022; Othman et. al. Expressões Faciais, Linguagem ou Expressão Corporal, Gestos, Toque, Contato Visual . 2021.

Unidade Curricular: Recomposição de conteúdos Básicos. Leitura e Produção de Texto Aplicados ao Curso.
Carga Horária: 12h
Conteúdo: <ul style="list-style-type: none"> • O que é a leitura e a produção de textos; • Importância da leitura e da produção de textos; • Tipos de textos: (narrativo, descritivo, dissertativo, expositivo e injuntivo); • Tempos verbais; • Como produzir relatórios; • Como produzir ata; • Técnicas de Redação Oficial.
Bibliografia Básica e Complementar: SILVA, Elivelto Cardoso e. " Tipos Textuais "; <i>Brasil Escola</i> . Disponível em: https://brasilecola.uol.com.br/redacao/tipos-textuais.htm . Acesso em 14 de agosto de 2023. Manual de Redação da Presidência da República , 3a edição, revista, atualizada e ampliada. 2018.

Unidade Curricular: Recomposição de Conteúdos Básicos. Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira.
Carga Horária: 24h
Conteúdo: <ul style="list-style-type: none"> • O que é e para que serve a matemática financeira; • Qual a importância da matemática financeira no mundo corporativo; • Conceitos básicos da matemática financeira; • Principais fórmulas de matemática financeira; • Juros Simples e Juros Compostos; • Porcentagem; • Regras de três simples e compostas.
Bibliografia Básica e Complementar: LELIS, Michelle Gomes. Educação Financeira e Empreendedorismo . Centro de Produções Técnicas, 2006. Caderno de Educação Financeira Gestão de Finanças Pessoais (Conteúdo Básico). 2013. Disponível em: https://www.bcb.gov.br/pre/pef/port/caderno_cidadania_financeira.pdf .