



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE  
*CAMPUS MOSSORÓ*  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA (ProfEPT)



MARIA LUÍSA ROCHA DE MACEDO

**A FORMAÇÃO ÉTICA E DE RESPONSABILIDADE PROFISSIONAL NO CURSO  
TÉCNICO INTEGRADO EM ALIMENTOS**

MOSSORÓ/RN  
2021

MARIA LUÍSA ROCHA DE MACEDO

**A FORMAÇÃO ÉTICA E DE RESPONSABILIDADE PROFISSIONAL NO CURSO  
TÉCNICO INTEGRADO EM ALIMENTOS**

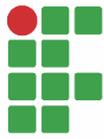
Produto Educacional apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, em cumprimento às exigências legais como requisito parcial à obtenção do grau de Mestra em Educação Profissional.

**Orientador:** Prof. Dr. Diogo Pereira Bezerra

MOSSORÓ/RN

2021

PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA EM ÉTICA  
PROFISSIONAL E RESPONSABILIDADE TÉCNICA PARA O TÉCNICO EM  
ALIMENTOS



**INSTITUTO FEDERAL**

Rio Grande do Norte  
Campus Currais Novos

*Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e  
Continuada ou Qualificação Profissional em*

*Ética Profissional e Responsabilidade  
Técnica para o Técnico em Alimentos,*

*remoto.*

<b>1. Dados gerais do curso</b>	
Nome do curso	Ética Profissional e Responsabilidade Técnica para o Técnico em Alimentos
Eixo tecnológico	Alimentos
Características do curso	Curso de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional em Ética Profissional e Responsabilidade Técnica para o Técnico em Alimentos com carga-horária total de 15 horas, aprovado pela Direção Acadêmica e Coordenação de Extensão do IFRN <i>Campus</i> Currais Novos.
Número de vagas por turma	Ilimitado
Carga horária total	15h
Turno e horário dos encontros sistêmicos	Turno vespertino, das 15h às 17h
Local das aulas	Google Meet

## **2. Justificativa**

A alimentação é papel central na vida das pessoas, acompanhando e ditando a forma como elas se organizam em sociedade, desde o Período Neolítico, com o domínio do fogo, que possibilitou o cozimento e conseqüente mudança de sabor e prevenção de doenças, até a globalização, marcada pela industrialização e mudança de ritmo da sociedade, que traz à tona a necessidade de praticidade, e, ainda, nos dias atuais, em que a demanda pela saúde e qualidade de vida faz com que alimentos menos processados sejam mais procurados. É neste contexto que o técnico em alimentos, pertencente ao eixo de produção alimentícia, se apresenta de modo cada vez mais importante na cadeia produtiva.

No mundo do trabalho moderno, espera-se que o profissional seja capaz de adaptar-se às diversas necessidades do trabalho, com habilidades que sejam capazes de, através dos conhecimentos e criatividade, propor novas soluções, caminhos e perspectivas para problemas ou fragilidades encontrados. É com essa realidade, de transformações de vida, uso intensivo de

tecnologia e novas formas de gestão de trabalho, que as instituições de ensino devem lidar, pois são impostas novas exigências na formação integral para a vida. Inserida nessa formação deve estar a ética e, no caso dos cursos profissionalizantes, indispensável se faz a sua ramificação, a ética profissional.

De modo bastante sucinto, a ética corresponde à forma como a sociedade espera que o indivíduo aja, sendo, de acordo com Pedro (2014), essencialmente especulativa. Difere-se da moral porquanto esta trata dos princípios e valores individuais. Ainda segundo a autora, a moral “é eminentemente prática, voltada para a ação concreta e real, para um certo saber fazer prático-moral e para a aplicação de normas morais consideradas válidas por todos os membros de um determinado grupo social” (Idem, p. 486). Apesar dessa diferença de conceituação, ética e moral possuem uma relação intrínseca, sendo complementares.

A ética profissional, por sua vez, é a forma como a categoria de trabalho em que o indivíduo atua espera que ele aja. No caso do técnico em alimentos no Rio Grande do Norte, seu grupo profissional decorre do CRQ, que disciplina as práticas desejadas no Código de Ética dos Profissionais da Química, criado pela Resolução Ordinária N.º 927, de 11 de novembro de 1970. Esse Código preceitua pela fidelidade, honestidade e compreensão da responsabilidade, de modo a manter o mais alto padrão de dignidade da profissão. É de tamanha relevância que apregoa as sanções aplicáveis em caso de faltas cometidas no exercício profissional, que vão de advertência reservada a suspensões do exercício profissional.

Apenas por essas noções iniciais já se verifica a importância do conhecimento da ética profissional e do Código de Ética para os profissionais técnicos em alimentos, sendo, conforme anteriormente mencionado, recomendada sua inserção no currículo de formação pelo CRQ. Apesar disto, verificou-se que não há nenhuma referência direta ao tema no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Alimentos ofertado pelo IFRN Campus Currais Novos, que, quando egresso, acaba por estar submetido a uma fiscalização de conduta para a qual não se pode comprovar que foi preparado e que tramita em paralelo com a responsabilidade civil e criminal que também adquire ao atuar.

De tal forma, justifica-se este trabalho em função da oportunidade de se diagnosticar uma possível lacuna formativa no PPC do curso técnico integrado em alimentos do IFRN, em tempo que se propõe sua resolução por meio do oferecimento de um curso de formação inicial e continuada acerca de ética profissional e responsabilidade técnica para o técnico em alimentos.

### 3. Objetivos do curso

O objetivo geral do curso se dá em auxiliar na formação de petica profissional e responsabilidade técnica dos discentes e profissionais da área de alimentos, com foco nos alunos do curso técnico integrado. Pretende promover a reflexão sobre ética como valor de conduta na sociedade e do exercício profissional, bem como informar e conscientizar profissionais técnicos em alimentos acerca das responsabilidades técnicas as quais estão atrelados.

### 4. Público-alvo

O curso destina-se a alunos, egressos e profissionais da área de Alimentos.

### 5. Requisitos e formas de acesso

É requisito para a participação neste curso que o participante se inscreva, via SUAP, preencha e aceite todos os termos de autorização necessários. Por se tratar de um curso exclusivamente online, não há limitação de vagas.

### 6. Estrutura curricular do curso.

O curso é estruturado em três módulos acerca de Ética Profissional e Responsabilidade Técnica para o Técnico em Alimentos, cada um com 5h de duração, compostos da seguinte maneira:

Tabela 1 – Plano de curso do Módulo 1.

<b>MÓDULO 1</b>
<b>Carga-horária total: 5h</b>

<p><b>Carga-horária síncrona:</b> 2h</p> <p><b>Carga-horária assíncrona:</b> 3h</p>
<p><b>Conteúdo:</b></p> <p><b>Síncrono:</b> Apresentação da pesquisa. Apresentação do curso. Conceitos fundamentais de Moral, Ética e Ética Profissional. Representação profissional. Roda de conversa.</p> <p><b>Assíncrono:</b> Aplicação de pré-questionário. Escrita de um texto acerca da percepção do participante em relação ao tema debatido e à roda de conversa. Aprofundamento com material de apoio sugerido, disponível no Google Drive.</p>
<p><b>Propósito:</b> Apresentar o curso e a pesquisa. Observar os conhecimentos existentes dos discentes em relação ao tema (ética e responsabilidade do profissional técnico em alimentos), de modo a poder fazer comparação com o decorrer do processo do curso. Apresentar noções de Moral, Ética e Ética Profissional. Representação de classe e conselho profissional.</p>
<p style="text-align: center;"><b>METODOLOGIA E ABORDAGENS DO PROCESSO:</b></p>
<p><b>Metodologias de trabalho:</b> aula expositiva dialogada, aplicação de questionário.</p> <p>Ferramentas: Google Workspace; Google Sala de Aula, Google Meet, WhatsApp, Google Formulários, Google Drive.</p> <p><b>Abordagem do processo:</b> tradicional (exposição e demonstração verbal da matéria), progressista (temas geradores).</p> <p><b>Metodologia de avaliação:</b> roda de conversa.</p>

Fonte: Autoria própria (2020).

Tabela 2 - Plano de curso do Módulo 2.

<b>MÓDULO 2</b>
<p><b>Carga-horária:</b> 5h</p> <p><b>Carga-horária síncrona:</b> 2h</p> <p><b>Carga-horária assíncrona:</b> 3h</p>
<p><b>Conteúdo:</b></p> <p><b>Síncrono:</b> Legislações basilares para a ética profissional e responsabilidade técnica do técnico em alimentos.</p> <p><b>Assíncrono:</b> Leitura de material de apoio. Escrita de um texto acerca da percepção do participante em relação ao tema debatido e à roda de conversa. Aprofundamento com material de apoio sugerido, disponível no Google Drive.</p>

**Propósito:** Conhecer e saber aplicar os principais atos legislativos que regem a profissão do técnico em alimentos.

#### **METODOLOGIA E ABORDAGENS DO PROCESSO:**

**Metodologias de trabalho:** aula expositiva dialogada.

**Ferramentas:** Google Workspace; Google Sala de Aula, Google Meet, WhatsApp, Google Forms, Google Drive.

**Abordagem do processo:** tradicional (exposição e demonstração verbal da matéria), progressista (temas geradores, grupos de discussão), tecnicista (procedimentos e técnicas para a transmissão e recepção de informações).

**Metodologia de avaliação:** roda de conversa.

Fonte: Autoria própria (2020).

Tabela 3 - Plano de curso do Módulo 3.

<b>MÓDULO 3</b>
<b>Carga-horária:</b> 5h
<b>Carga-horária síncrona:</b> 2h
<b>Carga-horária assíncrona:</b> 3h
<b>Conteúdo:</b> <b>Síncrono:</b> Aprendizagem baseada em problemas: resolução de situações-problemas presentes no dia a dia do técnico em alimentos relacionadas ao exercício da profissão. <b>Assíncrono:</b> Escrita de um texto acerca da percepção do participante em relação ao tema debatido e à roda de conversa. Aplicação de questionário final. Aprofundamento com material de apoio sugerido, disponível no Google Drive.
<b>Propósito:</b> Aplicação prática dos conceitos para melhor fixação e estímulo a tomadas de decisões corretas de acordo com as legislações previamente explanadas.
<b>METODOLOGIA E ABORDAGENS DO PROCESSO</b>
<b>Metodologias de trabalho:</b> aprendizagem baseada em problemas.
<b>Ferramentas:</b> Google Workspace; Google Sala de Aula, Google Meet, WhatsApp, Google Forms, Google Drive, Kahoot.
<b>Abordagem do processo:</b> progressista (temas geradores, grupos de discussão), progressista ‘histórico-crítica’ (relação direta da experiência do aluno confrontada com o saber sistematizado).

**Metodologia de avaliação:** roda de conversa.

Fonte: Autoria própria (2020).

## 7. Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

O processo de ensino e aprendizagem será avaliado por meio de roda de conversa (MELO; CRUZ, 2014), nas quais serão observadas, através de discussões e atividades, a percepção do aluno acerca da contribuição do curso à sua formação profissional.

## 8. Recursos humanos

O recurso humano necessário à viabilização do curso está descrito na Tabela 4.

Tabela 4 - Pessoal envolvido.

<b>Descrição do quadro de pessoal por área de atuação</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Ministrante com cadastro no Conselho Regional de Química</b>	01.

## 9. Instalações e equipamentos

Podendo o curso ser realizado de forma exclusivamente *online*, não haverá a necessidade de instalações e equipamentos por parte da instituição proponente.

Em caso de realizar-se presencialmente, as instalações e equipamentos necessários à realização do curso estão descritas na Tabela 5.

Tabela 5 - Instalações e equipamentos

Quantidade	Espaço Físico	Descrição
01	Sala de aula	Contendo carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador, projetor multimídia e sistema de som.

## 10. Legislações utilizadas

As legislações basilares utilizadas na elaboração do curso proposto estão descritas na Tabela 6.

Tabela 6 - Legislações a serem utilizadas no curso.

Ano	Legislação	Órgão emissor	Ementa
1956	Lei nº 2800, de 18 de junho de 1956	Presidência da República	Cria os Conselhos Federal e Regionais de Química, dispõe sobre ( <i>sic</i> ) o exercício da profissão de químico, e dá outras providências.
1958	Resolução Normativa nº 12, de 20 de outubro de 1958	CFQ	Dispõe sobre responsabilidade técnica.
1970	Resolução Ordinária nº 927, de 11 novembro de 1970	CFQ	Código de Ética dos Profissionais da Química.
1970	Resolução Normativa nº 24, de 18 de fevereiro de 1970	CFQ	Dispõe sobre o registro de técnicos industriais no Conselho Federal de Química.
1974	Resolução Normativa nº 36 de 25.04.1974.	CFQ	Dá atribuições aos profissionais da Química e estabelece critérios para concessão das mesmas, em substituição à Resolução Normativa nº 26.
1992	Resolução Normativa nº 133, de 26 de junho de 1992	CFQ	Complementa a Resolução Normativa nº 12, de 20 de dezembro de 1959.
1993	Resolução Normativa nº 137, de 27 de agosto de 1993	CFQ	Dispõe sobre a identificação de Técnicos Industriais e correlatos, mencionados na Resolução Normativa nº 2, de 18 de fevereiro de 1970, cuja atividade está na área da Química.
2000	Resolução Ordinária nº 9.593, de 13 de julho de 2000	CFQ	Diretrizes Relativas ao Processo de Infração ao Código de Ética.

<b>2014</b>	Resolução Normativa nº 257, de 29 de outubro de 2014	CFQ	Define as atribuições dos profissionais que menciona e que laboram na área da Química de Alimentos.
-------------	--	-----	---

### 11. Bibliografia básica

BARBOSA, Eduardo Fernandes; MOURA, Dácio Guimarães. Metodologias ativas de aprendizagem na educação profissional e tecnológica. **Boletim técnico do Senac**, Rio de Janeiro, v. 39, n. 2, p. 48–67, 2013. Disponível em: <<http://www.bts.senac.br/index.php/bts/article/view/349/333>>. Acesso em 12 jun. 2019.

BOFF, Leonardo. **Ética e moral: A busca dos fundamentos**. 8. ed. São Paulo: Vozes, 2011.

CARNEIRO, Ivone Maria de Melo. **Formação do responsável técnico para a indústria alimentícia: Análise prospectiva dos papéis institucionais da Vigilância Sanitária, Conselhos Profissionais e Instituições de Ensino Superior de Uberaba - MG**. 2016. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro – Campus Uberaba, Uberaba, 2016. Disponível em: <[http://www.iftm.edu.br/visao/loader\\_anexo\\_cursos.php?src=240517151807\\_29\\_-\\_ivone\\_maria\\_de\\_melo\\_carneiro.pdf](http://www.iftm.edu.br/visao/loader_anexo_cursos.php?src=240517151807_29_-_ivone_maria_de_melo_carneiro.pdf)>. Acesso em 23 nov. 2019.

CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA. **Currículo recomendado para o curso de Nível Médio Técnico em Alimentos**. São Paulo, 2014.

CORTELLA, Mário Sérgio; BARROS FILHO, Clóvis de. **Ética e vergonha na cara**. São Paulo: Papyrus, 2015. 112 p. (Papyrus Debates).

NIETZSCHE, Friedrich. **Genealogia da moral: Uma polêmica**. 10. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. 179 p. Tradução de Paulo César de Souza.

PEDRO, Ana Paula. Ética, Moral, Axiologia E Valores: Confusões E Ambiguidades Em Torno De Um Conceito Comum. **Kriterion: Revista de Filosofia**, [s. l.], v. 55, n. 130, p. 483–498, 2014. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/kr/v55n130/02.pdf>>. Acesso em 05 jun. 2019.

RIOS, Terezinha Azerêdo. A dimensão ética da profissão. **Hypnoe**, [s. l.], n. 3, p. 38–44, 1997. Disponível em: <<http://www.hypnos.org.br/revista/index.php/hypnos/article/viewFile/275/293>>. Acesso em: 22 ago. 2019.

RIOS, Terezinha Azerêdo. A dimensão ética da aula. **Papirus**, [s. l.], p. 73–93, 2008.

SILVA, Pedro Paulo Santos Da; KALHIL, Josefina Barrera. Uma discussão sobre a utilização da Problem Based Learning (PBL) no ensino da Física para o nível médio. **Latin American Journal of Science Education**, [s. l.], v. 22072, p. 1–9, 2015.

## 12. Bibliografia complementar

BRASIL. **Classificação Brasileira de Ocupações Ministério do Trabalho e Emprego**. Brasília, 2010. Disponível em: <<http://www.cofen.gov.br/wp-content/uploads/2015/12/CLASSIFICAÇÃO-BRASILEIRA-DE-OCUPAÇÕES-MEC.pdf>>. Acesso em 19 jan. 2019.

BRASIL. **Catálogo nacional de cursos técnicos**. Brasília, 2016. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=77451-cnct-3a-edicao-pdf-1&category\\_slug=novembro-2017-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=77451-cnct-3a-edicao-pdf-1&category_slug=novembro-2017-pdf&Itemid=30192)>. Acesso em 19 jan. 2019.

HENARES DE MELO, Marcia Cristina; CRUZ, Gilmar De Carvalho. Roda de Conversa: uma proposta metodológica para a construção de um espaço de diálogo no Ensino Médio. **Imagens da Educação**, [s. l.], v. 4, n. 2, p. 31, 2014. Disponível em: <<http://periodicos.uem.br/ojs/index.php/ImagensEduc/article/view/22222>>. Acesso em: 5 jun. 2019.