

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de Manipulação de Alimentos

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Campus Caçador

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Endereço: Avenida Fadho Thomé, 3000

CNPJ: 81 531 428 0001-62

Telefone: (49) 3561-5700

3 Complemento:

4 Departamento:

DEPE

5 Há parceria com outra Instituição?

Núcleo de Bares, Restaurante e Similares da ACIC (Associação Empresarial de Caçador)

6 Razão social:

Associação Empresarial de Caçador

7 Esfera administrativa:

Associação

8 Estado / Município:

SC/ Caçador

9 Endereço / Telefone / Site:

Avenida Barão do Rio Branco, 327, Centro Caçador/SC CEP: 89.500-000/ Telefone: 3563-1116/
site: portalacic.com.br

10 Responsável:

Adriane Quadros

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Profa. Marisa Sanson

12 Contatos:

Telefone:
(49) 3561-5700

Celular:
(48) 9913-6463

E-mail:
marisa.sanson@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Formação Inicial e Continuada de Comunicação e Atendimento ao Cliente

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

Continuada.

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

15 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

O município de Caçador é um referencial da Guerra do Contestado. Nasceu após a Guerra, impulsionada pela construção da estrada de ferro que liga São Paulo ao Rio Grande do Sul pela chegada dos imigrantes italianos. Mais tarde também vieram japoneses, árabes, alemães e poloneses. Hoje é a maior cidade do meio-oeste catarinense e um importante pólo cultural, econômico e político. Desenvolveu sua economia com base na extração e industrialização da madeira, bem como no reflorestamento.

A população de Caçador apresentou, no ano de 2010, crescimento de 11,75% desde o Censo Demográfico realizado em 2000. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia Estatística

(IBGE), em 2010 a população da cidade alcançou 70.762 habitantes, o equivalente a 1,13% da população do Estado. O comparativo dos dados dos Censos Demográficos do IBGE demonstrou que Caçador apresentou, entre 2000 e 2010, uma taxa média de crescimento populacional da ordem de 1,17% ao ano.

A estrutura etária de uma população, habitualmente, é dividida em três faixas: os jovens, que compreendem do nascimento até 19 anos; os adultos, dos 20 anos até 59 anos; e os idosos, dos 60 anos em diante. Segundo esta organização, no município, em 2010, os jovens representavam 34,5% da população, os adultos 56,0% e os idosos 9,5%.

Segundo dados do IBGE e da Secretaria de Estado do Planejamento de Santa Catarina, em 2009 o PIB catarinense atingiu o montante de R\$ 129,8 bilhões, assegurando ao Estado a manutenção da 8ª posição relativa no ranking nacional. No mesmo ano, Caçador aparece na 19ª posição do ranking estadual, respondendo por 1,01% da composição do PIB catarinense. No comparativo da evolução do PIB ao longo do período de 2002 a 2009, o município apresentou um crescimento acumulado de 102,40%, contra um aumento estadual de 132,91%, conforme apresenta o gráfico a seguir.

Em Caçador, tomando-se como referência dezembro de 2011, existiam 4.317 empresas formais, as quais geraram 22.414 postos de trabalho com carteira assinada. No período de 2008 a 2011, a taxa absoluta de criação de empresas no município foi de 5,29% e a de empregos, 9,58%.

No que se refere ao recorte setorial em 2011, o setor terciário (comércio) era o mais representativo em número de empresas, mas o setor secundário (indústria) gerou mais empregos.

O critério de classificação do porte empresarial segue a metodologia adotada pelo sistema SEBRAE objetivando que os dados de Santa Catarina possam ser comparados com as demais unidades da federação. O município de Caçador, no ano de 2011, alcançou a marca de 3.456 empresas formais e os empregos gerados chegaram a 17.584. As micro e pequenas empresas foram responsáveis por 98,9% do número de empresas no município e 45,1% dos empregos formais.

Dado o contexto apresentado verifica-se a importância econômica das micro e pequenas empresas no município. Essa situação também é verificada tanto no estado quanto no país. Embora tenham importância na economia, as micro e pequenas empresas possuem algumas barreiras para seu desenvolvimento. Uma delas refere-se a deficiência de conhecimento em gestão, inclusive por parte de seus gestores.

O Curso FIC de Manipulação de Alimentos tem por objetivo suprir parte da carência de conhecimentos específicos da área de bares, restaurantes e similares enfrentado pelas micro e pequenas empresas do setor (na região existe carência de mão de obra especializada). Sua proposta está baseada em demanda identificada em reuniões com os membros do núcleo de bares, restaurantes e similares da Associação Empresarial de Caçador (ACIC). Voltado para funcionários de empresas desse segmento, o curso também pode ser útil para profissionais que estão buscando capacitação e inserção em um novo mercado.

Do ponto de vista do câmpus, o curso está inserido em um dos eixos tecnológicos de atuação desse: gestão e negócios pois esta atendendo as empresas da cidade, porém ele pertence ao eixo de Turismo Hospitalidade e Lazer. No eixo de gestão e negócios, o câmpus já oferta o Curso Técnico em Administração que pode vir a ser uma opção para os gestores destas empresas ou para aqueles que desejam montar o negócio próprio. Além disso, o curso possibilitará o estreitamento da relação entre o câmpus e o setor produtivo, possibilitando entre outros benefícios, a melhor identificação de demandas locais.

Referência:

SEBRAE. **Caçador em Números: Caçador**. SEBRAE, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, 2013.

19 Objetivos do curso:

Objetivo geral:

Formar o cidadão profissional apto a manipular alimentos em restaurantes, bares e similares.

Objetivos específicos:

- a) Aprender a importância da adoção de hábitos higiene e manipulação de alimentos
- b) Conhecer os princípios básicos de higiene e conservação de alimentos
- c) Conhecer e identificar formas de contaminação e ou deterioração dos alimentos durante a manipulação, o preparo e a conservação
- d) Desenvolver a capacidade de analisar os perigos e pontos críticos de controle.
- e) Conhecer a legislação sanitária vigente
- f) Aprender a evitar contaminações cruzadas: armazenamento seguro de matérias primas, alimentos preparados, reaproveitamento de alimentos e descongelamento.
- g) Uso de EPI's (equipamentos de proteção individuais).
- h) Contribuir para a melhoria da efetividade do setor produtivo local, principalmente das micro e pequenas empresas;
- i) Aumentar os vínculos do IFSC com o setor produtivo

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

1. Compreender a maneira como hábitos alimentares e de higiene podem agir na promoção da saúde;
1. Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;
2. Selecionar e conservar adequadamente as principais matérias-primas do setor de cozinha.
3. Conhecer os perigos dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos;
4. Praticar higiene pessoal e uso de EPIs;
5. Praticar higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;
6. Praticar higiene e conservação de alimentos;
7. Aplicar critérios de segurança nas etapas de produção;
8. Conhecer e aplicar a legislação sanitária vigente;
9. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, hotéis, bares, empresa de eventos e similares, bem como na sua própria empresa, visto que os clientes exigem produtos e serviços de excelente qualidade. Além disso, a frequência nos restaurantes e similares pela população em geral está aumentando gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Manipulação de Alimentos – 15 H

23 Componentes curriculares:

Manipulação de Alimentos – 15 H

Ementa:

Higiene e conservação dos alimentos. Contaminação e ou deterioração dos alimentos durante a manipulação, o preparo, consumo e conservação. Análise de perigos e pontos críticos de controle. Legislação sanitária e aplicações na Saúde Coletiva e uso de EPI's (equipamentos de proteção individuais).

Metodologia de Avaliação:

Avaliação individual escrita; Trabalhos em grupo e individuais; Assiduidade e comprometimento.

Competências:

- Compreender a maneira como hábitos alimentares e de higiene podem agir na promoção da saúde;
- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;
- Selecionar e conservar adequadamente as principais matérias-primas do setor de cozinha.
- Conhecer os perigos dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos;
- Praticar higiene pessoal e uso de EPIs;
- Praticar higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;
- Praticar higiene e conservação de alimentos;
- Aplicar critérios de segurança nas etapas de produção;
- Conhecer e aplicar a legislação sanitária vigente;
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

Bibliografia Básica:

CARTILHA sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Resolução – RDC n.216/2004 – 3ª Ed.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br.

SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL Nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.

FREUND, T. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

Bibliografia Complementar:

SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

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. São Paulo: Varela, 2003. 653 p.

SILVA JR, E. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6a edição. São Paulo: Varela, 2005.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

O sistema de avaliação do processo de ensino aprendizagem no curso FIC de Manipulação de Alimentos far-se-á de acordo com as normas estabelecidas no Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC.

25 Metodologia:

As aulas serão ministradas de maneira dialogada, contemplando conteúdos teórico-práticos, com foco direcionado à realização de exercícios práticos. Para facilitar o entendimento do conteúdo, os exercícios serão realizados em conjunto com o professor, atendendo às necessidades e demandas de cada aula em particular e de cada turma em sua especificidade. O conteúdo será abordado levando em conta a participação e as necessidades dos alunos, o que implica flexibilidade, uso de estratégias diversas e atenção individual.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

As aulas serão oferecidas no câmpus do IFSC – Caçador. Para isso será necessário uma sala de aula com projetor multimídia, quadro branco e pincéis.

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horaria):

Área	Quantidade	Carga Horária
Administração ou Turismo e Lazer	1	15 horas

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

O oferta desse curso no Câmpus Caçador justifica-se pela demanda existente e identificada junto a empresários do município. Para se ter uma ideia do potencial da região, em Caçador, tomando-se como referência dezembro de 2011, existiam 4.317 empresas formais, as quais geraram 22.414 postos de trabalho com carteira assinada. No período de 2008 a 2011, a taxa absoluta de criação de empresas no município foi de 5,29% e a de empregos, 9,58%. Já no que se refere ao recorte setorial em 2011, o setor terciário (comércio) era o mais representativo em número de empresas, mas o setor secundário (indústria) gerou mais empregos.

Com a incorporação de novos contingentes populacionais ao mercado consumidor, a demanda por alimentos cresce cada vez mais no mundo. Segundo os dados do Relatório Anual de Informações Sociais (RAIS/MTE). O setor de alimentos e bebidas representa 9,5% do Produto Interno Bruto (PIB) do Brasil. Tal desempenho coloca-o como primeiro em valor bruto de produção da indústria

de transformação. O faturamento das empresas do setor somou R\$ 485 bilhões em 2013, sendo R\$ 353,9 bilhões em alimentos e R\$ 78 bilhões em bebidas (ABIA).

Referência:

SEBRAE. **Caçador em Números: Caçador**. SEBRAE, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, 2013.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O curso FIC de Manipulação de Alimentos possibilita despertar o interesse dos alunos por novas capacitações e para os gestores do setor o interesse em ingressar no curso Técnico em Administração que possui oferta regular no campus Caçador.

30 Frequência da oferta:

Anual.

31 Periodicidade das aulas:

Duas vezes por semana.

32 Local das aulas:

As aulas acontecerão presencialmente no IFSC Câmpus Caçador em sala de aula com projetor multimídia, quadro branco e pincéis.

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2015/02	Vespertino	01	40	40

34 Público-alvo na cidade/região:

Empreendedores, micro e pequenos empresários e funcionários do setor de Bebidas e Alimentos do município de Caçador.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Idade igual ou superior a 16 anos e Ensino Fundamental completo.

36 Forma de ingresso:

O ingresso ao curso FIC de Manipulação de Alimentos far-se-á por sorteio, por ordem de chegada, com demais disposições segundo edital, publicado pelo órgão do sistema IFSC responsável pelo processo de ingresso.

O número de vagas para o processo de ingresso no Curso FIC de Manipulação de Alimentos será de 40 (quarenta) por ano, sendo uma entrada anual, podendo esta quantidade ser redefinida a cada período letivo, desde que haja aprovação pelo órgão competente do IFSC.

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

Não se aplica.

38 Corpo docente que atuará no curso:

Nome	Formação	Regime de trabalho	Titulação
Danielle Regina Ullrich	Administração e Turismo e Lazer	40 DE	Doutora
Marisa Santos Sanson	Administração e Turismo e Hotelaria	40 DE	Mestre
Pierry Teza	Administração	40 DE	Mestre