

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 n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 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 N°. 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