



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FORMAÇÃO INICIAL DE COZINHEIRO INDUSTRIAL – PRONATEC/BOLSA FORMAÇÃO

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: São Miguel do Oeste.

São Miguel do Oeste

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Rua 22 de Abril, 2440.

CNPJ 11.402.887/0014-85

Telefone: (49) 3631-0450

3 Complemento:

4 Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão.

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há parcerias.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Jacinta Lucia Rizzi Marcom

Rafael José Pitz

12 Contatos:

jacinta.marcom@ifsc.edu.br

rafael.pitz@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)**DADOS DO CURSO****13 Nome do curso:**

Formação Inicial de Cozinheiro Industrial

14 Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

360 Horas

PERFIL DO CURSO**18 Justificativa do curso:**

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

O setor de alimentos representa uma importante base econômica para Santa Catarina. O somatório das atividades de produção de alimentos e bebidas do setor primário e secundário, responde por 16% do Valor Adicionado Fiscal do estado. O trabalho familiar em pequenas propriedades é uma característica marcante do agronegócio catarinense, observa-se neste sentido um eficiente sistema de integração entre empresas agroindustriais e produtores rurais.

Em paralelo, convém lembrar que a fabricação de produtos alimentícios e bebidas (setor secundário) na região, é bastante carente de mão de obra qualificada, para tanto visando atender esta demanda e ampliar sua inserção no mundo de trabalho propomos o curso de Cozinheiro Industrial. É importante frisar ainda, que os cozinheiros que já trabalham na área também precisam se reciclar, conhecer novas tendências, novas ferramentas, novas receitas, e esta proposta visa atendê-los também.

19 Objetivos do curso**19.1 Objetivo Geral**

Qualificar os profissionais que manipulam alimentos e preparam refeições em cozinhas industriais dando-lhe condições de exercer a atividade profissional em diferentes setores da área de alimentação, bem como, possibilitar uma formação cidadã e melhores condições para inserção no mundo do trabalho.

19.2 Objetivos específicos

- Oportunizar ao aluno o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes, capazes de torná-lo proficiente no campo específico de atuação;
- Qualificar profissionais cujas habilidades incluem o preparo de alimentos e organização da cozinha, higienização, cortes, porcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de insumos;
- Realizar preparações prévias de alimentos da cozinha fria e da cozinha quente;
- Zelar pela higiene e limpeza da cozinha, observando normas sanitárias, de saúde e segurança no trabalho.
- Priorizar a ética e o desenvolvimento da autonomia e do pensamento, de modo a formar, além de técnicos, pessoas que compreendam a realidade e a profissionalização como um meio formação.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Executar corretamente a higienização, cortes, porcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de alimentos, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao cozinheiro profissional.
- Realizar adequadamente preparações da cozinha industrial com matérias primas de origem animal e vegetal, levando em consideração o espaço físico, equipamentos, utensílios e técnicas necessárias a esse planejamento.
- Zelar pelas condições de segurança no local de trabalho.
- Seguir o cardápio estabelecido.
- Seguir os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, buffes, escolas, cantinas, hotéis, caterings, hospitais, indústrias alimentícias, empresa de eventos e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. Além disso, o consumo de alimentação fora de casa pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessária qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados. Como profissão regulamentada pela CBO este profissional também atua em empresas de alojamento e alimentação, transporte aquaviário e em residências.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

O Curso terá duração de 360 horas. Os componentes curriculares e seus respectivos conteúdos, carga horária, habilidades e bibliografia são apresentados nos quadros a seguir:

Habilidades Básicas de Cozinha I (cozinha fria)	80h
Habilidades Básicas de Cozinha II (cozinha quente)	82h
Higiene, manipulação e conservação dos Alimentos	40h
Segurança e organização do Trabalho em Cozinhas Profissionais	48h
Responsabilidade Socioambiental	12h
Legislação Sanitária	30h

Ética, Cidadania, Sociedade e Trabalho.	12h
Informática	32h
Noções de Microbiologia dos Alimentos	12h
Empreendedorismo e Marketing em Cozinha	12h
Total	360

23 Componentes curriculares:

Componente curricular	Habilidades Básicas de Cozinha I (cozinha fria)
Carga Horária	80h
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> - Manusear adequadamente os equipamentos e utensílios da cozinha, seguindo as normas de manipulação e higiene de alimentos; - Apropriar-se do conhecimento sobre a história da alimentação ao longo do processo de evolução da humanidade; - Utilizar os conhecimentos de maneira harmoniosa no preparo dos pratos; - Selecionar e higienizar as matérias-primas; - Aplicar técnicas de conservação dos alimentos; - Armazenar de forma adequada os alimentos; - Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção; - Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha; - Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos; - Manusear adequadamente os instrumentos de organização do setor como ficha técnica e planejamento de cardápios. - Conhecer as principais características das Habilidades Básicas da Cozinha fria. 	
Conhecimentos	
<p>Bases de Cozinha Métodos de Cocção Matérias primas Estrutura física e funcional de cozinha Fundos e molhos, saladas, sanduíches, aperitivos, queijos, embutidos, patês, galantines, hors-d'oeuvre, sopas, espessastes. Corte e porcionamento dos produtos utilizados na cozinha fria. Métodos de cocção aplicados a vegetais, carnes, aves e pescados; Cortes e técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional e a terminologia clássica. Ornamentação de pratos frios.</p>	
BIBLIOGRAFIA	
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 2003. Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009. BETTOMA, Orrico. Cozinha regional brasileira, receita dos Chefs, ed. Abril 2012. CARTILHA sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Resolução – RDC n. 216/2004 – 3ª ed. NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011. NORMAN Jill; Chefs Segredos e Receitas. 2ª ed. Melhoramentos, 2007. SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010. Wright, J; Truille. Le cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997. WRIGHT t. J;</p>	

Truille. **Le cordon Bleu: Todas as Técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1997.
 SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 3ª ed. São Paulo: SENAC, São Paulo.
 VIEIRA Silvia; Tommy Francisco. **O mundo da Cozinha: Perfil do Profissional, Técnicas no Trabalho e Mercado** – Editora SENAC, 2001.
 SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

Componente curricular	Habilidades Básicas de Cozinha II (cozinha quente)
Carga Horária	82h
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer as principais características das Habilidades Básicas de Cozinha quente. - Realizar corretamente corte e porcionamento de produtos utilizados na cozinha quente. - Aplicar corretamente cortes e técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional e a terminologia clássica. Ornamentação de pratos. 	
Conhecimentos	
<p>Caldos e molhos básicos (teoria) Caldos e molhos básicos (prática); Carnes utilizadas na culinária (teoria); Carnes utilizadas na culinária (prática); Técnicas de preparação de diferentes tipos de carnes (teoria e prática); Elaboração de pratos utilizando os diversos tipos de carnes (teoria e prática); Elaboração e cozimento de pescados (teoria e prática).</p>	
BIBLIOGRAFIA	
<p>GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário de gastronomia. Editora Objetiva, 2003. MACKLEY, L. O Livro das massas. São Paulo: Manole, 1997. MAROUKIAN, F. Segredo dos Chefs - As Melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003. SEBESS, M. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007. WALDEN, L. O Livro dos peixes e frutos do mar. São Paulo: Manole, 1998.</p>	

Componente curricular	Higiene, manipulação e conservação dos Alimentos.
Carga Horária	40h
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos. - Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor. - Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor de cozinha. 	
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos; - Doenças transmitidas por alimentos; - Higiene pessoal e uso de EPIs (Equipamento de Proteção Individual); - Higiene ambiental de equipamentos e de utensílios; - Higiene e conservação de alimentos; - Critérios de segurança nas etapas de produção; - Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de 	

<p>Controle (APPCC); - Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 2003. Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009. BETTOMA, Orrico. Cozinha regional brasileira, receita dos Chefs, ed. Abril 2012. CARTILHA sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Resolução – RDC n. 216/2004 – 3ª ed. NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011. NORMAN Jill; Chefs Segredos e Receitas. 2ª ed. Melhoramentos, 2007. SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010. Wright, J; Truille. Le cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997. WRIGHT t. J; Truille. Le cordon Bleu: Todas as Técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1997. SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. 3ª ed. São Paulo: SENAC, São Paulo. VIEIRA Silvia; Tommy Francisco. O mundo da Cozinha: Perfil do Profissional, Técnicas no Trabalho e Mercado – Editora SENAC, 2001. SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.</p>

Componente curricular	Segurança e organização do Trabalho em Cozinhas Profissionais
Carga Horária	48 h
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser capaz de organizar adequadamente e manter os espaços de trabalhos, as áreas de armazenamento e distribuição de refeição; - Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor; - Utilizar de equipamentos e utensílios visando à segurança do trabalhador; - Aplicar as normas de segurança em seu local de trabalho conforme normas pertinentes ao setor e ao trabalho desenvolvido. 	
CONHECIMENTOS	
<p>Segurança no trabalho em cozinhas; A importância do ambiente adequado e da manutenção de equipamentos; Setores que compõem uma cozinha industrial; Organização funcional de uma cozinha; Doenças ocupacionais e ergonomia em cozinhas industriais; O ritmo de trabalho em cozinhas industriais; Condições ambientais e físicas (riscos químicos, biológicos, psicossociais); Riscos de acidentes em cozinhas industriais; Prevenção de acidentes de trabalho em cozinhas industriais; Equipamentos de Proteção Individual e equipamentos de proteção coletiva. Normas reguladoras – segurança e saúde do trabalho. Prevenção e Combate a Incêndios; Atendimento de primeiros Socorros na situação de desmaios; Convulsão; OVACE (Obstrução das vias áreas por corpo estranho); Queimaduras; PCR (parada cardiorrespiratória).</p>	
BIBLIOGRAFIA	

RODRIGUES, Laís Ferreira, Nazareno Nayara Fernanda, Oliveira Renata², Brasileiro Marislei Espíndula³. Protocolo de prevenção de riscos ambientais em cozinhas industriais. Revista Eletrônica de Enfermagem do Centro de Estudos de Enfermagem e Nutrição.

Componente curricular	Responsabilidade Socioambiental
Carga Horária	12 h
Habilidades	
Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas; Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas; Separar e destinar adequadamente os resíduos.	
CONHECIMENTOS	
Princípios de sustentabilidade; Poluição ambiental ligada ao setor de A & B; Gestão de Resíduos sólidos; Consumismo e meio ambiente; Eficiência energética.	
BIBLIOGRAFIA	
BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo . 2ª ed. Florianópolis: Copiart, 2009.	
GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo . Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.	
OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis . Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002.	
GONÇALVES, P. A. reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos . Rio de Janeiro: DP&A: Fase, 2003.	
DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental . Gaia, 2006.	
RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.	

Componente curricular	Legislação Sanitária
Carga Horária	30 h
Habilidades	
Compreender e utilizar adequadamente a legislação sanitária vigente; Fazer uso das normas corretas para o preparo dos alimentos.	
CONHECIMENTOS	
Normas para preparo adequado dos alimentos; Legislação sanitária vigente.	
BIBLIOGRAFIA	
CAVALLI, S. B. Segurança Alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos . Rev. Nutr., Campinas, 14 (suplemento): 41-46, 2001.	
TABAI, K. C. Análise do controle de alimentos no Brasil: da intervenção governamental à participação de consumidores e suas organizações . Higiene Alimentar, São Paulo, v. 16, n. 97: 22-25, 2002.	

Componente curricular	Ética, Cidadania, Sociedade e Trabalho.
Carga Horária	12 h
Habilidades	

<p>Estabelecer as relações existentes entre ética e a cidadania; Analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho; Desenvolver atitudes que correspondam aos princípios da ética e da cidadania; Participar dos debates de forma organizada, argumentada e consensual, defendendo posições próprias ao mesmo tempo em que reconhece pontos de vistas divergentes; Interpretação de si mesmo, dos outros e do mundo a partir da perspectiva dos conceitos de sociedade e trabalho. Conhecer direitos, deveres da previdência social.</p>
CONHECIMENTOS
<p>A ética e a prática profissional; Direitos e deveres dos profissionais da cozinha; Princípios gerais da moral, ética e cidadania; Princípios de relacionamento interpessoais; Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista; Sociedade capitalista e trabalho assalariado. Política de Previdência Social.</p>
BIBLIOGRAFIA
<p>GENTILI, Pablo; FRIGOTTO, Gaudêncio (orgs). A cidadania negada: políticas de exclusão na educação e no trabalho. 3ed. São Paulo: Cortez, 2002; SOARES, M. S. Ética e exercício profissional. Brasília: ABEAS, 1996. 174 p. SOUZA, F. C. Construindo a cidadania? Informação & Sociedade: estudos, João Pessoa, v. 4, n. 1, p. 17-26, 1994. TRANFERETTI, José. Ética e responsabilidade social. Campinas, SP: Alínea, 2006.</p>

Componente curricular	Informática básica
Carga Horária	32 h
Habilidades	
<p>Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados; Ler e produzir textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais); Buscar e identificar informações na internet.</p>	
CONHECIMENTOS	
<p>Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais); Busca e identificação de informações na internet.</p>	
BIBLIOGRAFIA	
<p>BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.</p>	

Componente curricular	Noções de Microbiologia dos Alimentos
Carga Horária	12h
Habilidades	
<p>Identificar e analisar de fatores de risco nas etapas de preparação e conservação do alimento; Determinar e monitorar os pontos críticos de controle;</p>	
CONHECIMENTOS	
<p>Microbiologia básica dos alimentos.</p>	
BIBLIOGRAFIA	

SILVA N. e Colaboradores do Ital, **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos** 3 ed, São Paulo, Editora Varela, 2007.
 JAY, JAMES M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ª Edição. Editora Artmed. 2005.
 FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006.

Componente curricular	Inserção no mercado de trabalho, Empreendedorismo e Marketing em Cozinha
Carga Horária	12h
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os fundamentos básicos de Planejamento Estratégico, Marketing e Empreendedorismo, possibilitando o aluno a elaborar um Plano de Negócio em Serviços de Alimentação. - Identificar as principais características de um empreendedor; - Reconhecer a importância da elaboração do Plano de Negócio para o sucesso de um empreendimento. - Dominar técnicas de apresentação para entrevistas de emprego. 	
CONHECIMENTOS	
Gestão de negócios em gastronomia. Empreendedorismo e Marketing em Gastronomia. Como desenvolver projetos de empreendimentos na área de eventos, restaurantes, etc. Desenvolvimento de campanhas e vendas de serviços e produtos gastronômicos. Mercado de trabalho. Currículo Vitae e Currículo Lattes. Técnicas de apresentação em entrevistas de emprego.	
BIBLIOGRAFIA	
DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo transformando ideias em negócios . Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2004. CHURCHILL JR., Gilbert A. Marketing: criando valor para os clientes . São Paulo: Saraiva, 2005. COBRA, M. Marketing básico . São Paulo: Atlas, 1986. Castells, M.A Era da Informação: Economia, Sociedade e Cultura - A Sociedade em Rede , Volume I, 2ª Edição. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000.	

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Entende-se por avaliação da aprendizagem, a expressão dos resultados, a avaliação do desempenho do estudante e o cumprimento dos requisitos para aprovação e recuperação do mesmo, oferecendo subsídios à análise do processo ensino-aprendizagem ao corpo docente e discente, e deverá constituir-se em uma prática de investigação constante, com o objetivo de detectar as dificuldades na aprendizagem no momento em que ocorrem, possibilitando o estabelecimento de ações capazes de levar os estudantes a superarem tais entraves.

A avaliação deve abranger os aspectos qualitativos e quantitativos, sendo que os aspectos qualitativos preponderam sobre os quantitativos. De acordo com o Regimento Didático Pedagógico do IFSC, a avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico, a orientação e a reorientação do processo de ensino e aprendizagem visando à construção dos conhecimentos.

A verificação do rendimento escolar é feita de forma diversificada, através de:

I - observação diária dos alunos pelos professores, em suas diversas atividades;

- II - trabalhos de pesquisa individual ou coletiva;
- III - testes e provas escritos, com ou sem consulta;
- IV - entrevistas e arguições;
- V - resoluções de exercícios;
- VI - planejamento ou execução de experimentos ou projetos;
- VII - relatórios referentes aos trabalhos, experimentos ou visitas técnicas;
- VIII - atividades práticas referentes àquela formação;
- IX - realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;
- X - autoavaliação descritiva e avaliação pelos colegas da classe;
- XI - demais instrumentos que a prática pedagógica indicar.

Estes instrumentos avaliativos devem atender às peculiaridades dos alunos, dando conta de realizar uma avaliação emancipatória que contribua para que o sujeito possa qualificar-se e atuar melhor no mundo do trabalho.

O valor final do aproveitamento será composto pelas avaliações que o professor considerar importantes, podendo ser de cunho formal ou prático feitas ao longo de cada unidade curricular. Importante registrar que a avaliação será realizada, em cada componente curricular, considerando os objetivos ou competências propostos no plano de ensino.

Os resultados da avaliação, bem como a frequência dos alunos, são registrados no Diário de Classe e transcritos para a ficha individual do aluno, na Seção de Registros Escolares. O controle da frequência às aulas serão de responsabilidade do professor, sob a supervisão da Coordenação Pedagógica do PRONATEC. Será obrigatória a frequência às atividades correspondentes a cada componente curricular, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) das mesmas.

É importante considerar que as justificativas de faltas também devem seguir os critérios estabelecidos no Regimento Didático Pedagógico do IFSC, sendo aceitas e concedidas apenas nos casos previstos na referida regulamentação, mediante encaminhamento da documentação original comprobatória, à Coordenação Pedagógica do PRONATEC.

A recuperação de estudos compreenderá a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, em que acontece a disciplina, que possam promover a aprendizagem, obedecendo às diretrizes dispostas na Lei de nº 9394/96 e o Regimento Didático Pedagógico do IFSC – Campus São Miguel do Oeste.

Ao longo do período letivo, o professor deverá fornecer ao aluno informações que permitam visualizar seus avanços e dificuldades encontrados na construção das competências. O resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis). O professor tem liberdade de atribuir valores fracionados de 0 a 10 nas avaliações parciais.

Não existem pendências para cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), porém de acordo com o Regimento Didático Pedagógico haverá a realização de conselho de classe, que é obrigatória ao final de curso FIC, com carga horária superior a 160 horas e com três ou mais componentes curriculares. É obrigatória a presença dos professores no conselho de classe. Será elaborada uma ata dos temas e deliberações da reunião para registro oficial, anexada a lista de assinatura dos participantes. A decisão do conselho de classe é soberana sobre as decisões educativas individuais, devendo-se sempre buscar o consenso, confirmando sua legitimidade.

O aluno será considerado apto a qualificação e certificação desde que tenha aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pelo Regulamento Didático Pedagógico (RDP).

A metodologia envolverá o trabalho transdisciplinar das unidades curriculares de formação geral e de formação específica de maneira a proporcionar uma articulação e integração entre essas disciplinas, a abordagem significativa dos conteúdos que contemplem tanto as necessidades do grupo em questão como os objetivos ao que o curso se destina. Para tanto, serão realizadas atividades de pesquisa, trabalhos práticos desenvolvidos em articulação com conteúdos teóricos apresentados, visitas técnicas, participação em palestras e oficinas, atividades, debate, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

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

Para as aulas teóricas serão utilizadas salas de aula sugeridas pelos demandantes complementando com a Sala de Informática, auditório e a Biblioteca. Serão utilizados quadro branco/negro, mesas, cadeiras, projetor multimídia e caixas de som. Será utilizada a máquina copiadora do Campus para a produção e reprodução de material didático.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Como se trata de uma formação continuada dentro do Eixo Produção Alimentícia o curso absorve alunos de outras formações do CTE/IFSC, desde que haja correlação com o guia de Cursos FIC-Pronatec, quando necessário.

O laboratório que será realizado as aulas práticas terá no mínimo: bancada para trabalho, fogão, fornos, liquidificadores, batedeiras, multiprocessador, tábuas de corte, panelas, frigideiras, espátulas, talheres, pratos, bacias, baldes de higienização, copos, xícaras, abridor de latas e garrafas e dentro dos padrões higiênico-sanitários.

Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso: Corpo Técnico Administrativo

Os profissionais serão selecionados através de edital público. Para o bom funcionamento do curso serão necessários os seguintes profissionais:

Corpo-administrativo

Apoio Administrativo	02
Orientador Pedagógico	01
Supervisor	01

Corpo docente

Habilidades Básicas de Cozinha I (cozinha fria)	01
Habilidades Básicas de Cozinha II (cozinha quente)	01
Higiene, manipulação e conservação dos Alimentos	01
Segurança e organização do Trabalho em Cozinhas Profissionais	01
Responsabilidade Socioambiental	01
Legislação Sanitária	01

Ética, Cidadania, Sociedade e Trabalho.	01
Informática básica	01
Noções de Microbiologia dos Alimentos	01
Empreendedorismo e Marketing em Cozinha	01
Apoio Administrativo	01
Orientador Pedagógico	01
Supervisor	01

O campus São Miguel do Oeste, atualmente atua na área de alimentos, tendo um curso técnico em alimentos e o superior em Alimentos.

28 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidades das aulas:

Semanal, com até 4 (quatro) encontros semanais de até 4h de duração cada encontro.

30 Local das aulas:

A realização das aulas será preferencialmente em instituições indicadas pelos demandantes, devido o curso ser ofertado no âmbito do Pronatec.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2016/2	Noturno	1	20	20

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Completo

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.