



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 – FIC PRONATEC de Atendente de Lanchonete

### Parte 1 (solicitante)

#### DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

**1 Campus:** Florianópolis-Continente

**2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:**

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente.

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877 8400
Site da Instituição	<a href="http://www.ifsc.edu.br">www.ifsc.edu.br</a>

**5 Há parceria com outra Instituição?**

**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:** Jane Parisenti

**12 Contatos:** [janeparisenti@ifsc.edu.br](mailto:janeparisenti@ifsc.edu.br) – 3877 8430

## **Parte 2 (aprovação do curso)**

### **DADOS DO CURSO**

**13 Nome do curso:**  
Atendente de lanchonete

**14 Eixo tecnológico:**  
Turismo, Hospitalidade e Lazer

**15 Forma de oferta:**  
PRONATEC

**16 Modalidade:**  
Presencial

**17 Carga horária total:**  
160h

### **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.

**19 Objetivos do curso:**  
Formar profissionais capazes de preparar, montar e servir sucos, vitaminas e lanches quentes e frios, prestando atendimento aos clientes.

**20 Competências gerais:**

- Preparar, montar e servir sucos, cafés vitaminas e lanches quentes e frios e organizar o setor considerando os aspectos higiênico-sanitários e socioambientais;
- Atendimento os clientes com cordialidade;
- Vender e servir os produtos do estabelecimento.

**21 Áreas de atuação do egresso:**

O egresso poderá trabalhar em lanchonetes, cantinas, restaurantes, hotéis, bares, cafeterias, padarias, confeitarias e similares.

## ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 22 Matriz curricular:

Unidade Curriculares	CH
Higiene e Manipulação de Alimentos	20h
Responsabilidade Ambiental	16h
Sociedade e Trabalho	12h
Técnicas de atendimento e venda em A & B	36h
Habilidades básicas em pequenas produções	76h
<b>Total</b>	<b>160h</b>

### 23 Componentes curriculares:

Unidade curricular	<b><i>Higiene e manipulação dos alimentos</i></b>
Competências	Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
Conhecimentos	Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
Habilidades	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.
Bibliografia	SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a> . Acesso em 14/02/06. 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 <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a> . Acesso em 14/02/06. 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. Disponível em <a href="http://www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm">www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm</a> . Acesso em 04/04/07.

Unidade curricular	<b>Responsabilidade ambiental</b>
Competências	Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
Conhecimentos	Princípios de sustentabilidade; Poluição ambiental ligada ao setor de A & B; Gestão de Resíduos sólidos; Consumismo e meio ambiente; Eficiência energética.
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.
Bibliografia	BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. <b>Considerando mais o lixo.</b> 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p. GIACOMINI FILHO, G. <b>Meio ambiente e consumismo.</b> Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p. OROFINO, F. V. G. <b>Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis.</b> Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p. GONÇALVES, P. A <b>reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos.</b> Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p. DIAS, G. F. <b>Educação e gestão ambiental.</b> Gaia, 2006. 118p. RODRIGUES, F. L. <b>Lixo - De onde vem para onde vai?</b> Moderna, 2003.

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Sociedade e Trabalho</b>
<b>Competência</b>	Analisar as relações sociedade trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo; Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.
<b>Conhecimentos</b>	Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista. Sociedade capitalista e trabalho assalariado: a pesca e a gastronomia do mar em Florianópolis.
<b>Habilidades</b>	Ouvir e enunciar narrativas orais acerca dos conteúdos; Ler, ver, analisar e interpretar textos de natureza diversa; Escrever narrativas escritas a partir de textos, perguntas e problemas; 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

	<p>perspectiva dos conceitos de sociedade e trabalho;</p> <p>Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.</p>
<b>Bibliografia</b>	<p>HUBERMAN, L. <b>História da Riqueza do Homem</b>. São Paulo: Zahar Editores, 1981.</p> <p>ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. <b>Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo</b>. Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40.</p> <p>ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. <b>Revista Turismo em Análise</b>.</p>

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Técnicas de atendimento e venda em A &amp; B</b>
<b>Competência</b>	Vender e servir os produtos da lanchonete ou similar com cordialidade e considerando os aspectos higiênico-sanitários e socioambientais.
<b>Conhecimentos</b>	<p>Comunicação verbal e não verbal;</p> <p><i>Mise-en-place</i> do setor;</p> <p>Ética no atendimento;</p> <p>Montagem de cardápio;</p> <p>Tomada de pedidos;</p> <p>Noções básicas de vendas e layout de área de vendas;</p> <p>Técnicas de vendas aplicadas ao setor de lanchonetes.</p>
<b>Habilidades</b>	<p>Servir bebidas e comidas;</p> <p>Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios para o atendimento ao cliente;</p> <p>Atender ao cliente;</p> <p>Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas;</p> <p>Comercializar cardápios em sintonia com a produção;</p> <p>Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizem os impactos sobre o meio ambiente;</p> <p>Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.</p>
<b>Bibliografia</b>	<p>CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. <b>Maître d'hôtel: técnicas de serviço</b> - 1º edição- Caxias do Sul: Educs, 2002.</p> <p>MAGNÉE, Henri. <b>Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes</b>. São Paulo: Varela, 2005.</p> <p>1) MARQUES, J. Albano. <b>Manual de Restaurante e Bar</b> - 1º edição- Rio de Janeiro: Thex Ed.,2002. 3) WALKER, John R.</p>

LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação - 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003.

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Habilidades básicas em pequenas produções</b>
<b>Competência</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, copa, bar.</li><li>- Preparar, montar e servir sucos, cafés vitaminas e lanches quentes e frios, considerando os aspectos higiênico-sanitários e socioambientais;</li><li>- Executar preparações básicas de cambuza.</li></ul>
<b>Conhecimentos</b>	<p><i>Mise-en-place</i> do setor;</p> <p>Estrutura da copa e da sala: equipamentos e utensílios;</p> <p>Utensílios e equipamentos;</p> <p>Preparo de cafés, lanches quentes e frios, sucos, bebidas e vitaminas;</p> <p>Organização de vitrine, regeneração e finalização de pequenas produções;</p> <p>Noções de organização de estoques;</p> <p>Planejamento operacional;</p> <p>Planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.</p>
<b>Habilidades</b>	<p>Executar preparações básicas de cambuza como sucos, vitaminas e lanches;</p> <p>Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas;</p> <p>Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizem os impactos sobre o meio ambiente;</p> <p>Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.</p>
<b>Bibliografia</b>	<p>CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. <i>Maître d'hôtel: técnicas de serviço</i> - 1º edição- Caxias do Sul: Educs, 2002</p> <p>INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. <i>A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes</i> destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004</p> <p>LIONEL, Maître. <i>Restaurante: técnicas de serviço</i>- 3º edição- Caxias do Sul: Educs, 1990</p> <p>CPT, <i>Treinamento para chapeiro e lancheiro</i>, HOTECH, 2010.</p>

## **METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:**

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

- A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

**E** - Excelente;

**P** - Proficiente;

**S** - Suficiente;

**I** - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

**A** (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

**NA** (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na

Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenho dos alunos:

- Agir com postura profissional;
- Envolver-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo nas atividades propostas;
- Ser pontual nas atividades propostas.

## **25 Metodologia:**

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, 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 o pleno funcionamento do curso:**

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (data show e computador).
- Laboratórios de Habilidades básicas em cozinha, contendo 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 garrafa, espremedores de frutas cítricas e dentro dos padrões higiênico-sanitários.



- Laboratórios de Bebidas, Cambuza e salão (restaurante) adequado para 40 alunos, dentro dos padrões higiênico-sanitários.
- Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

### Parte 3 (autorização da oferta)

#### 27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em gastronomia ou Técnico em panificação e Confeitaria oferecidos pelo Campus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer em que atua o campus tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

#### 28 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

#### 29 Periodicidade das aulas:

3 vezes na semana, ou conforme especificidade da turma.

#### 30 Local das aulas:

No campus.

#### 31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Ainda não pactuada.

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
			36	

\* Dependendo do demandante, o local das aulas poderá ser alterado conforme necessidade do público atendido. Neste caso, o número de vagas pode variar, dependendo da estrutura física.

#### 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 II Incompleto

#### 34 Forma de ingresso:

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

#### 35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Unidade curricular	Docente
Habilidades básicas em pequenas produções	Graduação em Turismo; ou Hotelaria; ou Gastronomia; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; ou Nutrição; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico, preferencialmente na área de gastronomia.
Técnicas de atendimento e venda em A & B	Graduação em Administração; ou Turismo; ou Hotelaria; ou Gastronomia; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; ou Nutrição; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; com experiência mínima de 1 ano na docência na área de gastronomia.
Higiene e manipulação dos alimentos	Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Sociedade e Trabalho	Graduação em História, Geografia, Sociologia e Filosofia.
Responsabilidade ambiental	Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.