



Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de COZINHEIRA

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

JOINVILLE

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Rua Pavão, 1377 – Bairro Costa e Silva

Telefone (47) 3431.5600

CNPJ 005039289-17

3 Complemento:

4 Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

SIM

6 Razão social:

Prefeitura Municipal de Joinville

Serviço de Incentivo às Organizações Produtivas (SIOP)

7 Esfera administrativa:

Municipal

8 Estado / Município:

Joinville

9 Endereço / Telefone / Site:

Rua Abdon Batista, 342 - Centro

10 Responsável: Lisielen Miranda Goulart

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Suely Maria Anderle

12 Contatos:

(47) 3431.5604

(47) 9953.5174

(47) 3025.4554

suely@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Formação Inicial e Continuada de Cozinheira – Mulheres Mil

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

Obs.: Inicial e Continuada

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

Obs.: 400 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 Programa Mulheres Mil foi instituído pela Portaria 1.015 de 21 de julho 2011 e integra as ações do Plano Brasil sem Miséria, instituído pelo Decreto Nº 7.492, de 2 de julho de 2011. Atualmente, é implementado em todos os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) do Brasil. Após sua institucionalização na Rede Federal, em 2011, foram realizadas Chamadas Públicas, nos anos de 2011, 2012 e 2013, as quais viabilizaram a implementação do Programa Mulheres Mil em 11 campus do IFSC (Araranguá, Canoinhas, Criciúma, Gaspar, Itajaí, Jaraguá do Sul, Joinville, Lages, São Carlos, São Miguel do Oeste e Tubarão), totalizando 2.000 vagas ofertadas.

Em 2014 ocorrerá a transição do Programa Mulheres Mil para o Pronatec Bolsa-Formação, passando a seguir a legislação e procedimentos desse programa, sem perder as características próprias do Programa Mulheres Mil.

O Programa Mulheres Mil tem como objetivo valorizar a mulher, o seu empoderamento, o acesso aos direitos e à cidadania, visando romper com um universo restrito do não reconhecimento da alteridade, do outro, da diferença, para caminhar em direção ao espaço de equidade, da emancipação e do pertencimento contribuindo com a redução da desigualdade social e econômica de populações marginalizadas e do compromisso do país com a defesa da igualdade de gênero (BRASIL, 2011).

Nesse sentido, tem como público mulheres em situação de vulnerabilidade social, maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano (IDH), sem pleno acesso a serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania. Os serviços do Programa estão voltados à formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação da escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho (BRASIL, 2011).

O Programa Mulheres Mil contribui também para a ampliação do alcance da educação de jovens e adultos, visando à elevação de escolaridade de suas beneficiárias. Como integra a educação regular com a formação profissional, torna-se atrativo porque a aluna vislumbra a possibilidade de ingresso no mundo do trabalho.

A Pesquisa Nacional de Domicílio (PNAD) de 2009 aponta que no período de 2001 a 2009, o percentual de famílias brasileiras chefiadas por mulheres subiu de aproximadamente 27% para 35%. Em termos absolutos, são quase 22 milhões de famílias que identificam como principal responsável alguém do sexo feminino. O crescimento do número de mulheres chefes de família

também aconteceu nas casas em que o marido estava presente, passando de 2,4%, em 1998, para 9,1%, em 2008. No que se refere à renda, 73% das mulheres – no papel de cônjuge – ganham menos que o marido, sendo que 37,2% recebem até 50% do total obtido pelo companheiro. Aliadas a isso estão as dificuldades de acesso à oferta de formação e qualificação profissional e cidadã que respeitem as peculiaridades e dificuldades desta parcela da população que tem uma tripla jornada de trabalho, pois, além da atividade laboral de subsistência (domésticas, marisqueiras, costureiras, entre outras), como detectado nos 13 estados, cuidam dos filhos, da casa e muitas ainda são responsáveis pelo cuidado dos familiares mais idosos.

Para os cursos PRONATEC vinculados ao Programa Mulheres Mil o demandante será o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), a seleção acontecerá pelo CRAS e os cursos deverão ser escolhidos no Guia de Cursos FIC.

Como forma de garantir a manutenção da metodologia do sistema de acesso, permanência e êxito do Programa Mulheres Mil, houve a inclusão, na matriz curricular de todos os cursos, unidades curriculares específicas do Programa, que totalizam 62h de carga horária, visando a continuidade da essência do Programa, que é o resgate social, cidadania, inserção e acolhimento. Este Programa também oportuniza o acesso à formação educacional e profissional, que contribui também para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção no mundo do trabalho, nas relações familiares, na melhoria do desempenho dos seus filhos na escola, visto que elas passaram a auxiliá-los e incentivá-los nos estudos. Além disso, elas conquistaram respeito dos seus cônjuges, companheiros e familiares, reduzindo a violência doméstica, assim como assumiram o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória.

Os cursos do PRONATEC Bolsa Formações vinculadas ao Programa Mulheres Mil apresentam, além da aquisição de competências técnicas relacionadas a um eixo profissional, a intenção de formação cidadã da mulher, além de valorizar seus conhecimentos adquiridos ao longo da sua vida. O curso profissional aqui apresentado teve como motivação de escolha as análises do perfil do público a ser atendido, a disponibilidade de profissionais para atuação, a realidade socioeconômica da região e o histórico institucional de atuação no Programa Mulheres Mil.

Como demanda levantada junto ao CRAS de Joinville e segundo o perfil do corpo docente do campus Joinville, decidiu-se pela oferta de cursos que enfocassem as áreas cozinha e informática. Desta forma, este curso em Auxiliar de Cozinha, nome que mais se adequou à relação de cursos FIC do catálogo Pronatec, tem como foco suprir uma dessas demandas, enfocando as áreas de formação no trabalho doméstico, saúde familiar e artesanato solicitadas.

Segundo a classificação do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, Joinville está em 21º lugar no ranking nacional do desenvolvimento humano, com IDH 0,809 em 2013. Todavia, o município de Joinville, assim como muitas das cidades em seu entorno, apresentam regiões em que se situam comunidades em situação de vulnerabilidade socioeconômica, marcadas pelo elevado índice de subemprego, baixo nível de escolaridade, pouco acesso à cultura e a ações que contribuam para o bem-estar da mulher e da família, como um todo, tanto no que se refere aos cuidados com a saúde, higiene e nutrição, quanto no que tange, aos cuidados com o orçamento doméstico/familiar. Com base no que vem sendo apontado por organizações como a UNESCO, para se promover a equidade de oportunidades, a inclusão social, a redução do trabalho informal e exploração de mão de obra, é de suma importância promover a educação integral da mulher, tanto no que se refere à elevação da escolaridade, quanto no que tange à qualificação para o mundo do trabalho, educação para a vida, autocuidado de saúde e cidadania, gestão doméstica e economia solidária; dada a relevância do seu papel no âmbito da família e da sociedade.

Dados divulgados pela SERASA - Centralização dos Serviços Bancários S/A – apontam que a inadimplência do consumidor brasileiro aumentou 11,5% em agosto de 2010, em comparação com mesmo período do ano anterior, sendo o maior crescimento de inadimplência desde 2005. Percebe-se, com esses dados, que as famílias não têm o hábito de gerenciar a renda familiar, ou seja, não se preocupam ou têm dificuldades em pôr no papel o quanto ganham e o quanto gastam, o que, muitas vezes, compromete o planejamento doméstico. Neste sentido, salienta-se a importância de se organizar o Orçamento Familiar, atividade com a qual este curso pretende colaborar, levando os indivíduos a refletirem sobre a gestão do lar de forma geral e de suas finanças de forma específica, a organizar o quanto ganham e o quanto gastam, podendo

fazer previsões de poupança e gastos. Além disso, o curso tem o intuito de incentivar as alunas a criarem seus empreendimentos, realizando atividades artesanais e discutindo-se os custos e o preço de venda dos produtos, podendo, desta forma, complementar a renda familiar.

A preocupação com a qualidade de vida destas famílias também justifica a inserção de aspectos ambientais, de saúde familiar e noção de alimentação saudável no curso. Saber gerenciar os materiais comprados e os resíduos produzidos, além de colaborar para a economia de dinheiro traz benefícios ambientais e sociais. Os resíduos domésticos produzidos podem ser quase totalmente aproveitados através do reaproveitamento ou da reciclagem. Com foco nesta prática, pretende-se abordar no curso, atividades que reutilizem esses materiais e possam complementar a renda da família, seja na criação de produtos artesanais, seja pela simples atitude de reutilizar e não precisar adquirir o produto novamente.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para a área de turismo e lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamiento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

Diante do acima apresentado, buscamos, com a implantação do Programa Mulheres Mil, e com a implantação deste curso de formação inicial e continuada, atender às necessidades e demandas que o município de Joinville, focando preferencialmente, as comunidades com índices de vulnerabilidades sociais em Joinville.

19 Objetivos do curso:

- Qualificar a cozinheira para preparo de alimentos e organização da cozinha, higienização, cortes, proporcionando, congelamento, armazenamento e conservação adequada de insumos; realizar preparações prévias como molhos, massas, cremes e guarnições; zelar pela higiene e limpeza da cozinha, observando normas sanitárias e de saúde e segurança no trabalho.

- Qualificar o profissional que manipula alimentos e prepara refeições em cozinhas industriais seguindo o cardápio estabelecido, de acordo com os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar.

- Promover o desenvolvendo das habilidades básicas e técnicas para o exercício da função com eficiência e qualidade na prestação de seus serviços.

- Oferecer bases de uma política social de inclusão, gênero e mulheres em situação de vulnerabilidade social para que tenham acesso à educação profissional, ao emprego, a renda e a elevação da autoestima.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- manipular alimentos e preparar refeições em cozinhas industriais seguindo o cardápio estabelecido, de acordo com os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar.

- Executar corretamente o pré preparo, preparo e finalização de vegetais, carnes, aves, pescados e produções clássicas, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao auxiliar de cozinha.

- Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.

- Adequar a organização de cozinhas profissionais em função do cardápio a ser executado,

levando em consideração o espaço físico, equipamentos, utensílios e técnicas necessárias a esse planejamento.

- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor.

- Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

21 Áreas de atuação do egresso:

A egressa poderá trabalhar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. Estes estabelecimentos são pontos-chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que o consumo de alimentos é muito grande pelos turistas que exigem alimentos de excelente qualidade. Além disso, o consumo de alimentação fora de casa pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados. Poderá desenvolver atividades empreendedoras formais, bem como oferecer o preparo de uma alimentação mais saudável e equilibrada para a família.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

FORMAÇÃO GERAL

- Conhecimento histórico-cultural 12h
- Saúde da mulher e da família 16h
- Ética, cidadania e sociedade 16h
- Linguagens 12h
- Desenvolvimento social, sustentável e responsabilidade socioambiental 16h
- Informática 16h
- Vivência matemática 16h

TOTAL: 104 horas

FORMAÇÃO ESPECÍFICA

- Habilidades Básicas de Cozinha I 120h
- Habilidades Básicas de Cozinha II 124h
- *Legislação Sanitária e Normas de Segurança* - 28
- Segurança e Organização do trabalho em cozinhas caseiras e profissionais - 24

TOTAL: 400 horas

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular:	Conhecimento histórico-cultural
Carga Horária:	12h
Competências	
Compreender o contexto histórico-cultural em que os alunos estão inseridos a partir de conceitos e abordagens interdisciplinares, incorporando e (re)significando conteúdos e conhecimentos produzidos ao longo da vivência.	
Habilidades	
Analisar a relação passado presente e futuro a fim de construir uma base crítica de raciocínio; Compreender a importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais; Desenvolver atitudes voltadas para a prática da cidadania. Refletir sobre o seu próprio trajeto como sujeito.	
Bases tecnológicas	
Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar esses bens e equipamentos culturais. Noções básicas dos conceitos históricos; panorama histórico local; fundamentos culturais locais e formação crítica a respeito das questões identitárias que moldam a sociedade local. Estado, nação e sociedade; <ol style="list-style-type: none">1. A base histórica para a construção dos direitos sociais e suas dimensões;2. Cultura e transformação;3. Pluralidade e circularidade cultural;4. Identidade social (eu e o outro);5. Portfólio e Mapa da vida	
Bibliografia Básica	
FREIRE, Paulo. Educação e mudança . Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.	
Bibliografia complementar	
FERREIRA, Jorge; NEVES, Lucília de Almeida Neves (Org.). O Brasil Republicano . São Paulo: Civilização Brasileira, 2003. v. 4. LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico . Rio de Janeiro: 1989.	

UUnidade curricular:	Saúde da mulher e da família
CCarga Horária:	16h

Competências

-Compreender a maneira como hábitos alimentares e de higiene podem agir na promoção da saúde.

Refletir sobre medidas de profilaxia de doença atenção as que acometem a mulher e a família, incluindo: visitas periódicas à Unidade de Saúde (pré-natal, puericultura, acompanhamento ginecológico, etc.), perigos da automedicação, à prescrição médica, autoexame, exames profiláticos.

Habilidades

- 1 Agir no sentido da promoção da saúde familiar e profilaxia de doenças.
2. Fazer uso de hábitos de higiene e cuidado com a saúde da mulher e da família.
3. Compreender o que é uma dieta saudável e promover o seu consumo diário.

Bases tecnológicas

Alimentação equilibrada - pirâmide dos alimentos.
Necessidades nutricionais das várias faixas etárias.
Conceitos de higiene, profilaxia e prevenção.
Recursos de saúde disponíveis na comunidade.

Bibliografia

PECKENPAUGH, Nancy J.; POLEMAN, Charlotte M. **Nutrição: essência e dietoterapia.** São Paulo: Roca, 1997.
BRANDEN, Pennie Sessler. **Enfermagem materno-infantil.** Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2000.

FIGUEIREDO, Nélia Maria Almeida de (Org.). **Ensinando a cuidar em saúde pública.** São Caetano do Sul: Difusão, 2003.
LABRA, Maria Eliana (Org.). **Mulher, saúde e sociedade no Brasil.** Petrópolis: Vozes, 1989. 2000.

Unidade curricular:	Ética, Cidadania, Sociedade e Trabalho
Carga Horária:	16h

Competências

Compreender os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho sua realidade sócio cultural.
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.

Habilidades

Estabelecer as relações existentes entre a 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.

Bases tecnológicas

Introdução à ética; a vida o ser humano, suas relações e seu agir; fundamentos éticos indispensáveis à formação do profissional de Gastronomia; a ética e a prática profissional; reflexão crítica sobre direitos humanos e cidadania.

Princípios gerais da moral, ética e cidadania;

Princípios de relacionamentos interpessoais;

Ética no trabalho;

Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista. Sociedade capitalista e trabalho assalariado.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ética e cidadania: Construindo valores na escola e na sociedade / Secretaria de Educação Básica, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2007. 84p.

Bibliografia complementar

BUFFA, Ester. **Educação e cidadania** : quem educa o cidadão? São Paulo: Cortez, 1987.

DE MASI, Domenico. **O futuro do trabalho**: fadiga e ócio na sociedade pós-industrial. 10.ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

GENTILI, Pablo; FRIGOTTO, Gaudêncio (orgs.). **A cidadania negada**: políticas de exclusão na educação e no trabalho. 3.ed. São Paulo: Cortez, 2002.

HERKENHOFF, João Baptista. ABC da Cidadania. 3.ed. Vitória: Secretaria Municipal de Cidadania e Direitos Humanos, 2007.

TRANSFERETTI, José. **Ética e responsabilidade social**. Campinas, SP: Alínea, 2006.

Unidade curricular:	Linguagens
Carga Horária:	12h
Competências	
Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.	
Habilidades	
Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal ao contexto de interação.	
Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados.	
Bases tecnológicas	
As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura e interpretação de textos que circulam na sociedade; linguagem corporal; o texto em mídia digital	
Bibliografia	
MCLUHAN, Marshall. Os meios de comunicação como extensões do homem. São Paulo: Cultrix, 13a ed., 2003	
MOREIRA, Janineç FRITZEN, Celdon. (Orgs.). Educação e arte: as linguagens artísticas na formação humana. São Paulo: Papyrus, 2012.	

Unidade curricular:	Desenvolvimento social, sustentável e responsabilidade socioambiental.
Carga Horária:	16h
Competências	
<p>Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de economia solidária e sustentabilidade.</p> <p>Executar corretamente o pré preparo, preparo e finalização de vegetais, carnes, aves, pescados e produções clássicas, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao cozinheiro profissional, aplicando conceitos de higiene e sustentabilidade na manipulação destes alimentos. Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente. Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.</p>	
Habilidades	
<p>Atuar no aprimoramento das práticas domésticas e coletivas de reutilização, reciclagem e redução do lixo,</p> <p>Entender a economia solidária como uma prática sustentável e geradora de renda,</p> <p>Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão.</p> <p>Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos,</p> <p>Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor,</p> <p>Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor de cozinha.</p> <p>Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas,</p> <p>Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias-primas,</p> <p>Separar e destinar adequadamente os resíduos.</p>	
Bases tecnológicas	
<p>Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica, desigualdades sociais e precariedade do trabalho.</p> <p>Melhora da renda, a questão do lixo (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade.</p> <p>Empreendedorismo; economia solidária.</p> <p>Princípios de sustentabilidade; Poluição ambiental ligada ao setor de A & B; Gestão de Resíduos sólidos;</p> <p>Consumismo e meio ambiente. Eficiência energética.</p>	
Bibliografia complementar	
<p>CAVALCANTI, Clóvis. Desenvolvimento e Natureza: estudos para uma sociedade sustentável. São Paulo: Cortez, 2003.</p> <p>CANEPA, Carla. Cidades Sustentáveis: o município como lócus da sustentabilidade. São Paulo: Editora RCS, 2007.</p> <p>BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo. 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.</p> <p>GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.</p> <p>OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.</p> <p>GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.</p> <p>DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental. Gaia, 2006. 118p.</p> <p>RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.</p>	

Unidade curricular:	Informática
Carga Horária:	16h
Competências	
Utilizar o computador e ferramentas digitais básicas que permitam acesso a arquivos e registro de informações. Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.	
Habilidades	
Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados Criar arquivos e localizar os arquivos no computador Buscar e identificar informações na internet. Acessar sites e e-mail	
Bases tecnológicas	
Criação de arquivos. Salvar e Abrir arquivos. Criar e organizar pastas. Copiar arquivos e informações. Busca e identificação de informações na internet.	
Bibliografia complementar	
BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social . São Paulo: Paulinas, 2005.	
BRASIL. Profucionário : curso técnico de formação para os funcionários da educação : Informática básica : formação pedagógica. 3.ed. Brasília: UNB, 2008.	
MANZANO, André Luiz; MANZANO, Maria Izabel N. G. Estudo dirigido de informática básica . 7.ed. São Paulo: Érica, 2011.	
NUNES, Rosemeri Coelho. Introdução à informática . Florianópolis: IFSC, 2009.	
TAJRA, Sanmya Feitosa. Projetos em sala de aula: word . 6.ed. São Paulo: Érica, 2007.	

Unidade curricular:	Vivência matemática
Carga Horária:	16h
Competências	
Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa.	
Habilidades	
Organizar o orçamento doméstico. Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento). Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples funcionam. Utilizar os conceitos matemáticos na elaboração de alimentos.	
Bases tecnológicas	
Orçamento doméstico, crédito pessoal, juros, medidas.	
Bibliografia Básica	
EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.	
Bibliografia complementar	
GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental. Volume Único. Ed. FTD.	

Unidade curricular:	Habilidades básicas de cozinha I
Carga Horária:	90h
Competências	
Executar corretamente o pré preparo, preparo e finalização de vegetais, carnes, aves, pescados e produções clássicas, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao cozinheiro profissional, aplicando conceitos de higiene e sustentabilidade na manipulação destes alimentos.	
Habilidades	
<p>Manusear equipamentos e utensílios da cozinha, seguindo as normas de manipulação e higiene de alimentos.</p> <p>Apropriar-se do conhecimento sobre a história da alimentação ao longo do processo de evolução da humanidade.</p> <p>Utilizar os condimentos de maneira harmoniosa no preparo dos pratos.</p> <p>Conhecer o panorama das principais cozinhas internacionais.</p> <p>Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos.</p> <p>Selecionar e higienizar as matérias-primas.</p> <p>Aplicar técnicas de conservação dos alimentos.</p> <p>Armazenar de forma adequada os alimentos.</p> <p>Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção.</p> <p>Usar novas tecnologias e novos equipamentos.</p> <p>Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha.</p> <p>Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.</p> <p>Manusear adequadamente os Instrumentos de organização do setorm ficha técnica e planejamento de cardápios;</p>	
Bases tecnológicas	
<p>Matérias primas, estrutura física e funcional de cozinha, fundos e molhos, sopas, espessastes, corte e proporcionamento de legumes, verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar;</p> <p>Métodos de cocção aplicados a vegetais, carnes, aves e pescados;</p> <p>Boas práticas de manipulação de alimentos;</p>	
Bibliografia	
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 2003</p> <p>Chef profissional: Instituto Americano de Culinária.(tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009</p> <p>NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.</p> <p>SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional.3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.</p> <p>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,</p> <p>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,</p> <p>SEBESS Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010,</p> <p>NORMAN Jill; Chefs Segredos e Receitas. 2ª Ed. Melhoramentos, 2007,</p> <p>CARTILHA sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Resolução – RDC n.216/2004 – 3ª Ed.</p> <p>BETTOMA. Orrico. Cozinha regional brasileira, receita dos Chefs. ed.Abril 2012</p>	

Unidade curricular:	Habilidades básicas de cozinha II
Carga Horária:	90h
Competências	
<p>Executar corretamente o pré preparo, preparo e finalização de vegetais, carnes, aves, pescados e produções clássicas, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao cozinheiro profissional, aplicando conceitos de higiene e sustentabilidade na manipulação destes alimentos.</p> <p>Executar corretamente o pré preparo, preparo e finalização de pescados, produções clássicas e sobremesas elaboradas.</p> <p>Conhecer as influências que formaram a cozinha regional brasileira e os elementos étnicos que compõem a cozinha de Joinville e região.</p> <p>Dominar a técnica de congelamento de alimentos.</p> <p>Elaborar pratos regionais e locais.</p> <p>Criar receitas utilizando elementos da cultura gastronomia local e regional.</p> <p>Utilizar técnicas de reaproveitamento de alimentos na elaboração de pratos.</p>	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> - Preparo de marinados - Planejamento, execução e montagem de <i>buffet</i> e a la carte - Terminologia de Garde Manger e suas aplicações - Preparo de massas e recheios para padaria e confeitaria - Preparo de sobremesas - Molhos e recheios - Planejamento, execução e montagem de buffet e a la carte - Terminologia de Confeitaria e suas aplicações - Qualidade no atendimento ao cliente - Técnicas e habilidades de serviço para atendimento em grande escala 	
Bases tecnológicas	
<p>Matérias primas, estrutura física e funcional de cozinha, fundos e molhos, sopas, espessastes, corte e proporcionamento de legumes, verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar;</p> <p>Métodos de cocção aplicados a vegetais, carnes, aves e pescados,</p> <p>Boas práticas de manipulação de alimentos,</p> <p>Vocabulários técnicos de termos técnicos,</p> <p>Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.</p>	
Bibliografia	
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. Passaporte para o sabor. São Paulo: SENAC, 2003</p> <p>Chef profissional: Instituto Americano de Culinária.(tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009</p> <p>NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.</p> <p>SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional.3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.</p> <p>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,</p> <p>SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. 3ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, VIEIRA Sílvia; Tommy Francisco. O mundo da Cozinha: Perfil do Profissional, Técnicas no Trabalho e mercado - Editora SENAC, 2001,</p> <p>SEBESS Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010,</p> <p>NORMAN Jill; Chefs Segredos e Receitas. 2ª Ed. Melhoramentos, 2007,</p> <p>CARTILHA sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Resolução – RDC n.216/2004 – 3ª Ed.</p>	

Unidade curricular:	<i>Legislação Sanitária e Normas de Segurança</i>
Carga Horária:	30h
Competências	
Conhecer e compreender a legislação sanitária e normas de segurança.	
Habilidades	
Aplicar os conhecimentos da legislação sanitária e normas de segurança no ambiente da cozinha.	
Bases tecnológicas	
Normas para preparo adequado dos alimentos.	
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 . http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782.htm	

Unidade curricular:	<i>Higiene e manipulação dos alimentos</i>
Carga Horária:	28h
Competências	
Executar corretamente o pré preparo, preparo e finalização de vegetais, carnes, aves, pescados e produções clássicas, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao cozinheiro profissional, aplicando conceitos de higiene e sustentabilidade na manipulação destes alimentos. Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.	
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.	
Bases tecnológicas	
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).	
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 www.anvisa.gov.br . 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 www.anvisa.gov.br . 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 www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm . Acesso em 04/04/07.	

Unidade curricular:	Segurança e Organização do trabalho em cozinhas caseiras e profissionais
Carga Horária:	24h
Competências	
<p>Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor. Aplicar técnicas de primeiros socorros no setor. Executar adequadamente a organização de cozinhas profissionais em função do cardápio a ser executado, levando em consideração o espaço físico, equipamentos, utensílios e técnicas necessárias a esse planejamento.</p>	
Habilidades	
<p>Utilizar de forma segura e responsável equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas. Utilizar de forma segura os Equipamentos de Proteção Individual. Compreender os princípios de ERGONOMIA. Conhecer as formas de extinção de incêndio. Atuar nas situações de urgência e emergência. Organizar adequadamente o espaço de trabalho; Produzir fichas de produção; Compreender receitas e traduzi-las para a linguagem profissional; Planejar a produção gastronômica; Identificar e compreender o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. Espaço físico de cozinhas profissionais: o fluxograma. Equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas profissionais. Organização do espaço de trabalho e das tarefas: mise <i>en place</i>, fichas de produção e os 5S's aplicados na organização do trabalho. Trabalho formal, economia solidária, empreendedorismo. Marketing</p>	
Bases tecnológicas	
<p>Segurança no trabalho em cozinhas; Ergonomia; Prevenção e combate a incêndios; Atendimento de Primeiros Socorros nas situações de Desmaio, Convulsão, OVACE (Obstrução de Via Aérea por Corpo Estranho), Queimaduras, PCR (Parada Cardiorrespiratória). Princípios de sustentabilidade; Poluição ambiental ligada ao setor de A & B; Gestão de Resíduos sólidos; Consumismo e meio ambiente; Eficiência energética.</p>	
Bibliografia	
<p>TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros Socorros in FIQUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisuVirtual, 2007. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. INTRODUÇÃO à higiene ocupacional. São Paulo: Fundacentro, 2004. 84 p. MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Atendimento pré-hospitalar: treinamento da brigada de emergência do suporte básico ao avançado. 1 ed. São Paulo: Látria, 2010. QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri, São Paulo: Manole, 2011. MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Doenças Ocupacionais – agentes: físico, químico, biológico, ergonômico – 1. ed. São Paulo; Érica, 2010. SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência & Emergência: Manual de condutas práticas. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011. ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2007. TEIXEIRA, Fátima Regina; ANDUJAR, Andréa Martins. Gestão de pessoas. Florianópolis: CEFET-SC, 2008. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/portal-mte/>. 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. NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades Básicas de Cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011. 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.</p>	

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

- 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;
- 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 Organização Didática do IFSC Campus Joinville 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

Joinville.

O Campus Joinville 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.

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

Utilização da estrutura física e equipamentos da cozinha experimental localizada na Casa Brasil no bairro João Costa.

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro branco, pincel e apagador, recursos áudio visuais de qualidade (data show e computador).
- Laboratórios de Habilidades básicas em cozinha adequado para 25 alunos, 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) e dentro dos padrões higiênico-sanitários.
- Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

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

01 Supervisor de Curso

01 Orientadora

01 Apoio Acadêmico

1 -Professor Gastronomia

1 -Professor Geografia

4 - Professores Pedagogos

1 – Enfermeira

1 – Professora de Matemática

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus: Solicitação do demandante.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O eixo tecnológico de hospitalidade e lazer não é um eixo tecnológico oferecido pelo campus Joinville nos cursos regulares, porém, considerando a demanda do município e o demandante fornecerá a cozinha modelo para ministrar as aulas, O campus, preocupado com a formação de pessoas qualificadas para o exercício da profissão, oferece o curso como oportunidade de aprendizado de uma nova carreira profissional, capaz de possibilitar a geração de renda e o aprimoramento de afazeres cotidianos promovendo a valorização da mulher e de seus saberes no meio em que ela vive.

30 Frequência da oferta:

Uma oferta anual no período matutino e uma oferta anual no período vespertino

31 Periodicidade das aulas:

Duas vezes por semana.

32 Local das aulas:

CASA BRASIL SUL - JOÃO COSTA
Rua Júlia Teixeira Delmonego, 120
Fone: (47) 3466-2436

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
Segundo	Matutino	01	25	25
Segundo	Matutino	01	25	25

34 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.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Sexo feminino, mínimo 16 anos, mulheres em vulnerabilidade social, conforme página 02 da PRONATEC Brasil sem miséria MULHERES MIL 2014.

36 Forma de ingresso:

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

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

38 Corpo docente que atuará no curso:

Obs.: Preencher com as informações do corpo docente do campus que atuará no curso.

UNIDADE CURRICULAR	FORMAÇÃO DOCENTE
Conhecimento histórico-cultural	Geografia, História ou Pedagogia
Saúde da mulher e da família	Enfermagem, Assistente Social um Medicina
Ética e cidadania	Pedagogia, História ou Geografia
Linguagens	Pedagogia ou Letras
Informática	Pedagogia ou Informática
Desenvolvimento social e sustentável e	Geografia, História ou Pedagogia

responsabilidade social	
Vivência matemática	Pedagogia ou Matemática
Habilidades básicas de cozinha	Gastronomia, Nutrição, Pedagogia
Higiene e manipulação dos alimentos	Gastronomia, Nutrição, Pedagogia
Segurança do trabalho em cozinhas caseiras e profissionais.	Gastronomia, Nutrição, Enfermagem
Higiene e manipulação dos alimentos	Gastronomia, Nutrição, Enfermagem
	Gastronomia, Nutrição