



Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de Produtor de Bebidas Alcoólicas

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Urupema

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Estrada do Senadinho, s/n, 88625-000 / 11.402.887/0001-60 / (49) 3236-3100

3 Complemento:

Não há

4 Departamento:

Departamento de ensino, pesquisa e extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há

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:

Leilane Costa de Conto

12 Contatos:

leilane.conto@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Curso de Formação Inicial e Continuada em Produtor de Bebidas Alcoólicas

14 Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15 Forma de oferta:

Continuada

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

Carga horária de 60h

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

O presente projeto se justifica por atender aos anseios da sociedade e permitir melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda na área de bebidas alcoólicas, visando também auxiliar pessoas que trabalham em áreas afins, tais como fruticultura, a minimizar perdas e agregar valor aos produtos por eles produzidos. A modalidade de curso Formação Inicial e Continuada (FIC) mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio de tentativa e erro.

Assim, considera-se para essa oferta, não só a solicitação da comunidade, mas também a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei No 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, preconiza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

...

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e

fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

19 Objetivos do curso:

Contribuir para que o cidadão profissional desenvolva habilidades básicas para a produção de bebidas alcoólicas e se insira no mercado de trabalho, seja em agroindústrias de processamento de bebidas fermentadas (vinícolas), como de processamento de bebidas destiladas.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

1. Aplicação e controle dos processos bioquímicos e microbiológicos inerentes à tecnologia de bebidas;
2. Aplicação das práticas produtivas de bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas.

21 Áreas de atuação do egresso:

O mercado de trabalho para o profissional da área de Tecnologia de Bebidas é bastante amplo, uma vez que uma boa parcela da economia brasileira está ligada em produtos primários e na produção de alimentos.

A região da serra catarinense, onde o Câmpus Urupema está inserido, tem uma demanda por profissionais que possam atuar desde indústrias de grande porte que se encontram instaladas na região até junto a pequenos produtores rurais, na elaboração e formação de associações, cooperativas e agroindústrias visando o aproveitamento de produtos que seriam descartados e a agregação de valor às matérias básicas.

Neste contexto, o egresso do Curso FIC – Bebidas alcoólicas poderá atuar em todas as etapas que envolvam aspectos tecnológicos do processamento de bebidas, desde a seleção de matérias-primas e processos tecnológicos adequados até análises microbiológicas de alimentos e bebidas.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidade Curricular	Carga Horária	Número de Encontros
Higiene e manipulação de alimentos	18h	6 (3h)
Tecnologia de fermentações e bebidas	42h	14 (3h)
Total	60h	20

23 Componentes curriculares:

Unidade Curricular	Higiene e Manipulação de Alimentos	18 horas
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produzir alimentos com higiene e sanidade, a partir do uso das técnicas de cozinha profissional. • Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, 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 bebidas. 		
<p>Bases tecnológicas: Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene de equipamentos e de utensílios; Conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Gestão de resíduos sólidos.</p>		
<p>Avaliações: As avaliações serão realizadas por meio do atendimento das atitudes e relatórios dos procedimentos práticos realizados na unidade curricular com registro por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez) e o resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis). A recuperação paralela do conteúdo será aplicada nos casos de o discente não atingir o resultado 6.</p>		
<p>Bibliografia básica: HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A.C. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Varela, 1994. SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed. 2002. 424p.</p>		
<p>Bibliografia complementar BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/01/11. 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 14/01/11. 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 14/01/11.</p>		

Unidade Curricular	Tecnologia de fermentações e bebidas	42 horas
Objetivos		
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os microrganismos mais importantes nos produtos fermentados. • Definir o processo fermentativo adequado para cada tipo de produto alimentício. • Processar produtos fermentados de origem vegetal e animal. • Reconhecer os princípios básicos de processamento de bebidas em geral. • Compreender e identificar parâmetros de qualidade de bebidas segundo padrões de legislação vigente. • Identificar e utilizar equipamentos e acessórios de processamento de bebidas. 		
Bases tecnológicas		
Introdução, histórico e microrganismos de importância aos processos fermentativos. Processos e métodos de fermentação. Fermentação alcoólica de bebidas: vinhos, cervejas, bebidas destiladas. Fermentação acética: vinagres. Recepção e controle das matérias-primas usadas em bebidas.		
Avaliações:		
As avaliações serão realizadas por meio do atendimento das atitudes e relatórios dos procedimentos práticos realizados na unidade curricular com registro por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez) e o resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis). A recuperação paralela do conteúdo será aplicada nos casos de o discente não atingir o resultado 6.		
Bibliografia básica:		
LIMA, U. A. Biotechnologia Industrial: Processos Fermentativos e Enzimáticos. v. 4, São Paulo: Edgard Blucher, 2002. 523 p.		
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Alcoólicas: Bebidas - Ciência e tecnologia. v. 1, São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 492 p.		
AQUARONE, E.; BORZANI, W.; URGEL, L. A. Biotechnologia: Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo: Edgard Blucher, 1983. 227 p.		
Bibliografia complementas:		
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Não Alcoólicas: Bebidas - Ciência e tecnologia. v. 2, São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 412 p.		
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. B.; SPOTO, M. H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006. 612 p.		
VENTURINI FILHO, W. G. Indústria de Bebidas: Bebidas – Inovação, gestão e produção. v. 3, São Paulo: Edgard Blucher, 2011. 536 p.		

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

A avaliação é um instrumento diagnóstico voltado ao crescimento estando a serviço de uma prática pedagógica para a transformação social localizando necessidades e compreendendo superações, aspectos atitudinais e culturais do educando.

Outro fundamento é a continuidade, sendo a avaliação realizada durante todos os momentos do processo de 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.

A avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitem 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.

Conforme o Art. 167 do Regulamento Didático Pedagógico do IFSC (Resolução N° 41, de 20 de novembro de 2014), o resultado da avaliação será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez) e o resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

Neste curso, as avaliações acontecerão através de: avaliação diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação individual, trabalhos em equipes, colaboração e cooperação com colegas e professor.

25 Metodologia:

As aulas serão ministradas de forma teórica e prática, com abordagens expositivas e dialogadas para a unidade Higiene e Manipulação de Alimentos, utilizando vídeos didáticos e dinâmicas de grupo. Na unidade curricular Tecnologia de fermentações e bebidas serão ministradas aulas teóricas de forma expositiva e dialogada juntamente com apresentação de vídeos didáticos e aulas práticas no laboratório-cozinha.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

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

Para as aulas teóricas serão utilizadas salas de aula do Campus Urupema. As aulas práticas da referida unidade curricular serão realizadas no laboratório-cozinha do Campus Urupema. O Campus conta com os seguintes equipamentos: fermentadores; cozedores; BOD; mini-alambique. Os utensílios necessários para produção de bebidas estão disponíveis no laboratório.

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

Nome	Área
Leilane Costa de Conto	Processamento, Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Marcos Roberto Dobler Stroschein	Bioquímica e Microbiologia

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

O município de Urupema situa-se no planalto serrano de Santa Catarina e possui uma população de apenas 2482 habitantes. A importância do setor agropecuário para o município pode ser percebida ao analisar o seu Produto Interno Bruto (PIB), pois de um total de R\$ 27,8 milhões, R\$ 12,8 milhões (46,2%) provêm da agropecuária (IBGE, 2008). Nos últimos anos, este vem se destacando a produção de frutas, tais como uvas finas, morango e maçã, além de produtos amiláceos como o pinhão, produtos com potencialidades para produção de bebidas alcoólicas como vinhos e aguardentes.

Os vinhos produzidos nesta região de elevada altitude do estado de Santa Catarina, vêm conquistando um forte espaço no cenário nacional, com a recente e moderna produção de vinhos finos de

altitude, elaborados com alta qualidade e tecnologia, graças ao potencial climático da região. As condições climáticas desta região proporcionam um microclima particular para a vitivinicultura, que determinam características próprias para a produção local (MALINOVSKI, 2013). Com isso, observa-se a presença de 13 vinícolas já estabelecidas nesta região e um potencial para outras agroindústrias produtoras de bebidas alcoólicas.

Uma pesquisa realizada com 364 pessoas em Urupema e nos municípios próximos, Painei e Rio Rufino, demonstra que 22% dos entrevistados não completaram o ensino fundamental; 8% possuem fundamental completo e 21% o ensino médio incompleto. Considerando que aproximadamente metade da população ainda não concluiu o ensino médio e que a maior parte dela está vinculada ao setor agropecuário, percebe-se a necessidade de criar cursos de capacitação voltados a este setor para pessoas com baixa escolaridade.

Ainda, pesquisa informal realizada junto às mulheres frequentadoras do Clube de Mães demonstrou enorme interesse das mesmas na realização de cursos voltados para o processamento de matérias-primas disponíveis em suas propriedades e na região.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O curso FIC- Bebidas alcoólicas se enquadra dentro da área de produção alimentícia que o Campus Urupema vem propondo desde sua implantação. Já foram ofertados os cursos: FIC – Processamento de Frutas; Projeja FIC – Processamento de Frutas; FIC – Processamento de leite; FIC – Higiene e Manipulação de Alimentos; Curso técnico em Agroindústria; Disciplina de processamento de frutas no curso técnico em Fruticultura; Curso superior em Vitivinicultura e Enologia. Nos próximos anos serão ofertados mais cursos na área de processamento de alimentos, incluindo o curso superior de Tecnologia de Alimentos.

30 Frequência da oferta:

Sob demanda.

31 Periodicidade das aulas:

Uma vez por semana.

32 Local das aulas:

Laboratório-cozinha do IFSC – Campus Urupema

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
02/2015	noturno	1	20	20

34 Público-alvo na cidade/região:

Moradores de Urupema e municípios vizinhos (Painei, Rio Rufino, Lages e São Joaquim) que trabalham nas agrícolas da região, vinícolas e produtores rurais. Também se busca atingir os alunos do curso superior em vitivinicultura e enologia e cursos técnicos em agroindústria e fruticultura como complementação de suas formações acadêmicas.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Para se inscrever no curso, os interessados devem ter concluído o Ensino Fundamental até a data da matrícula; e ter idade mínima de 18 anos.

36 Forma de ingresso:

O ingresso acontecerá por Sorteio.

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

Não se aplica.

38 Corpo docente que irá atuar no curso:

Nome	Área
Leilane Costa de Conto	Processamento, Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Marcos Roberto Dobler Stroschein	Bioquímica e Microbiologia