



Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA EM CONFEITARIA I

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS SOLICITANTE

1 Campus: Xanxerê

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Av. Euclides Hack, 1603, Bairro Veneza, Xanxerê

CNPJ: 11.402.887/0008-37

Telefone: (049) 34417900

3 Complemento: -

4 Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição? Não

6 Razão social: Instituto Federal de Santa Catarina, Câmpus Xanxerê

7 Esfera administrativa: Federal

8 Estado / Município: Santa Catarina/Xanxerê

9 Endereço / Telefone / Site: Rua Euclides Hack, 1603- Bairro Veneza, Xanxerê/SC/ (49)3441-7900/ www.ifsc.edu.br

10 Responsável: Eliane Maria Zandonai Michielin

DADOS DO RESPONSÁVEL PELA IMPLEMENTAÇÃO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Prof^a Dr^a Carlise Beddin Fritzen Freire

12 Contatos: carlise.freire@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Formação Inicial e Continuada em Confeitaria I

14 Número da resolução de autorização do curso: 17/2012

15 Forma de oferta:

Inicial e Continuada

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total: 60 h**DADOS DA OFERTA****18 Justificativa para oferta neste Campus:**

Este curso visa atender aos anseios da comunidade Xanxerense e permitir melhores condições de acesso ao trabalho, à geração de emprego/ renda e da melhoria da qualidade dos serviços prestados. Além disso, a região é muito carente em oportunidades gratuitas que auxiliem na preparação e atualização profissional. Em pesquisa informal com a comunidade xanxerense, identificou-se uma demanda para a realização de curso básico na área de confeitaria. Observou-se ainda, que há predomínio das produções artesanais, sem a devida qualificação e portanto, vislumbrou-se a possibilidade de ampliação de mercado de trabalho e agregação de valor aos confeitados com a oferta de um curso FIC em Confeitaria.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso tem relação com o curso Técnico em Agroindústria ofertado pelo Câmpus Xanxerê.

20 Frequencia da oferta:

Conforme a demanda.

21 Periodicidade das aulas:

1 vez por semana (4h/aula)

22 Local das aulas:

Salas de aula e laboratórios do Câmpus Xanxerê.

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

| Semestre | Turno de funcionamento | Número de turmas | Vaga por turmas | Total de vagas |
|----------|-----------------------------|------------------|-----------------|----------------|
| 2º/2015 | Matutino/Vespertino/Noturno | 1 | 30 | 30 |

24 Público-alvo na cidade/região:

Donas de casa, trabalhadores e demais membros da comunidade, interessados em operacionalizar o processamento de produtos de confeitaria.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Para se inscrever no curso, os interessados devem ser alfabetizados e ter completado 16 anos até a data da matrícula.

26 Forma de ingresso:

O ingresso será por sorteio.

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

Não se aplica.

28 Corpo docente que irá atuar no curso:

O corpo docente é formado por professores que atuam nos cursos do IFSC – Câmpus Xanxerê.

| Nome | Área | Formação |
|----------------------|----------------------------|---|
| Manoela Alano Vieira | Processamento de Alimentos | Graduação em Agronomia, Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos |

| | | |
|-------------------------------|----------------------------|--|
| Carlise Beddin Fritzen Freire | Processamento de Alimentos | Graduação em Farmácia e Bioquímica com Habilitação em Tecnologia de Alimentos, Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos |
| Graciele de Oliveira Kuhn | Processamento de Alimentos | Graduação em Química Industrial de Alimentos, Licenciatura em Química, Mestrado e Doutorado em Engenharia de Alimentos |
| Eliane M. Zandonai Michielin | Processamento de Alimentos | Graduação em Engenharia de Alimentos, Mestrado, Doutorado e Pós-doutorado em Engenharia de Alimentos |
| Luciana Senter | Microbiologia | Graduação em Ciências Biológicas, Mestrado e Doutorado em Microbiologia |