



Aprovação do curso e Autorização da oferta

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de Agente de Alimentação Escolar -
PRONATEC/MULHERES MIL**

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Câmpus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Florianópolis-Continente.

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Câmpus 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	www.ifsc.edu.br

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 – 3877 8430

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Agente de Alimentação Escolar – Mulheres Mil

14 Eixo tecnológico:

Desenvolvimento Educacional e Social.

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

200h

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. Este curso integra a modalidade exclusiva Mulheres Mil. 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. Em 2014 ocorreu 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, que 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, visa atender pessoas do gênero feminino, em situação de vulnerabilidade social, maiores de 16 anos. 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). Para os cursos do PRONATEC vinculados ao Programa Mulheres Mil o demandante será o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), a seleção acontecerá pelo CRAS. 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, do chamado módulo central, que inclui unidades curriculares específicas do Programa, que totalizam 68h de carga horária, visando a continuidade da essência do Programa, que é o resgate social, cidadania, inserção e acolhimento. Essa metodologia visa contribuir para inserção no mundo do trabalho, atuar na defesa e autonomia das mulheres, no combate a violência contra a mulher, práticas sustentáveis, dentre outros.

Os cursos do Pronatec Bolsa Formação vinculados 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 sócio econômica da região e o histórico institucional de atuação no Programa Mulheres Mil. 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.

19 Objetivos do curso:

Formar profissionais capazes de preparar e servir refeições escolares, segundo orientações de nutricionista ou cardápio. Higienizar os ingredientes, utensílios e ambientes de serviço. Praticar normas de segurança alimentar, observando controle de higiene, saúde e proteção ambiental, fundamentando-se nas concepções educacionais de atendimento ao educando.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

Produzir alimentação escolar saborosa, com boa apresentação, adequada nutricionalmente, de acordo com cada fase do desenvolvimento infantil, com higiene e sanidade e com responsabilidade socioambiental.

21 Áreas de atuação do egresso:

Cantinas, refeitórios e restaurantes de creches, escolas e demais instituições de ensino.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidade Curriculares	CH
Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde	24h
Nutrição na alimentação escolar	44h
Habilidades básicas para preparo da alimentação escolar	48h
Segurança do trabalho em cozinhas	16h
Tecnologias digitais	24h
Ética e Cidadania	24h
Saúde e desenvolvimento sustentável	20h
Total	200h

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular:	Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde
Carga Horária:	20h + 1 acompanhamentos de 4h, em parceria com outra UC.
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> • Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente. • Compreender a maneira como hábitos alimentares e de higiene podem agir na promoção da saúde. • Refletir sobre medidas de profilaxia de doenças que acometem a mulher e a família, 	

incluindo: visitas periódicas à Unidade de Saúde (pré-natal, puericultura, acompanhamento ginecológico, etc.), perigos da automedicação, atenção à prescrição médica, autoexame, exames profiláticos.

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), Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável.

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

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

Nutrição na alimentação escolar

Carga Horária:

44h

Competência

- Produzir alimentação escolar saborosa, apetitosa, adequada nutricionalmente, de acordo com cada faixa etária, com higiene e sanidade.

Habilidades

- Selecionar ingredientes nutricionalmente saudáveis;
- Aplicar modos de preparo adequados a produção da alimentação escolar, respeitando as faixas etárias dos alunos;
- Seguir as orientações do cardápio, especialmente para restrições alimentares.

Conhecimentos

- Alimentação saudável; tipos e funções dos nutrientes; importância do cardápio, critérios

para planejamento de cardápios, intolerância a lactose, doença celíaca, alergias alimentares, diabetes, fenilcetonúria, fórmulas lácteas e introdução da alimentação complementar.	
Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> Participação em aula, assiduidade, responsabilidade, postura profissional e trabalho em equipe. 	
Bibliografia Básica	
<p>DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. São Paulo: SARVIER, 2008.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.</p>	
Bibliografia Complementar	
<p>VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição da gestação a adolescência. Editora Ernesto Reichmann, 2003. 336p.</p> <p>WOTHINGTON, Bonni. Nutrição na gravidez e na lactação. Rio de Janeiro: Interamericana, 1977.</p>	
Unidade curricular:	Habilidades básicas para preparo da alimentação escolar
Carga Horária:	48h
Competência	
<ul style="list-style-type: none"> Produzir alimentação escolar saborosa, apetitosa, adequada nutricionalmente, de acordo com cada fase do desenvolvimento infantil e com higiene e sanidade. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> Identificar, higienizar e porcionar matérias primas disponíveis. Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor. Executar técnicas de produção. Seguir os procedimentos da receita proposta. 	
Conhecimentos	
<ul style="list-style-type: none"> Equipamentos básicos de cozinha, sua higienização e utilização. Métodos de cocção; bases de cozinha aplicadas à alimentação escolar; cortes para vegetais, carnes e aves. 	
Atitudes	
<ul style="list-style-type: none"> Trabalhar em equipe; respeitar; tolerar; compartilhar; dialogar; contribuir com o desenvolvimento do trabalho em equipe. 	
Bibliografia Básica	
<p>WRIGHT, Jeni. <i>Todas as técnicas culinárias: Mais de 200 receitas</i></p> <p>WRIGHT, Jeni. TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu. <i>Todas as técnicas culinárias</i>. 4º ed. São Paulo. Editora Marco Zero, 2002.</p> <p>SEBESS, Mariana G. <i>Técnicas de cozinha profissional</i>. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo,</p>	

2010.

Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.

Bibliografia Complementar

KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400g: técnicas de cozinha profissional. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

Unidade curricular

Segurança do trabalho em cozinhas

Carga Horária:

16h

Competências

-
- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor.
- Aplicar técnicas de primeiros socorros no setor.

Conhecimentos

- 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).

Habilidades

- 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

Bibliografia

TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros Socorros in FIQUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 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/>>.

Unidade curricular:	Ética e Cidadania – Mulheres Mil
Carga Horária:	24h
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender contexto histórico-cultural e os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho da sua realidade sócio cultural; • Analisar criticamente o conceito de gênero considerando os aspectos culturais; • Reconhecer a importância do trabalho feminino; • Desenvolver o trabalho coletivo de forma democrática e solidária; • Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais; • Refletir sobre o seu próprio trajeto como sujeito; • Estabelecer as relações existentes entre a ética e a cidadania; analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho; • Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal ao contexto em que está inserida; • Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados culturais; • Identificar as formas de trabalho coletivo; • Promover, organizar, participar e fazer a gestão de feiras de economia solidária • Identificar e apropriar-se dos direitos das mulheres e trabalhistas; • Compreender e utilizar o conceito de gênero como prática cotidiana; • Discutir o cenário público e privado das mulheres; • Refletir sobre as funções ocupadas pelas mulheres no mundo do trabalho; • Estabelecer as relações existentes entre o trabalho feminino e a economia. 	
Bases tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Estado, nação e sociedade; • direitos sociais e suas dimensões; • Cultura; • Identidade social (eu e o outro); • Portfólio e Mapa da vida • Princípios gerais da moral, ética e cidadania; • Princípios de relacionamentos interpessoais; • Ética no trabalho. • As linguagens e suas particularidades e interpretações; comunicação e interação em sociedade; leitura; linguagem corporal. • Conceito de gênero e mulher • Mundo do trabalho e desenvolvimento local: Conceito e diretrizes de trabalho coletivo • Conceito e diretrizes de economia solidária 	
Bibliografia Básica	
<p>LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: 1989.</p> <p>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.</p> <p>MCLUHAN, Marshall. Os meios de comunicação como extensões do homem. São Paulo: Cultrix, 13a ed., 2003.</p> <p>MOREIRA, Janineç FRITZEN, Celdon. (Orgs.). Educação e arte: as linguagens artísticas na formação humana. São Paulo: Papirus, 2012.</p>	

BRASIL. Presidência da República. Secretaria de Políticas para as Mulheres. **Plano Nacional de Políticas para as Mulheres**. Brasília: Secretaria de Políticas para as Mulheres, 2013.

BRASIL. **Lei Maria da Penha**. lei n.º11.340, de 7 de agosto de 2006.

BRUSCHINI, C. **Fazendo as perguntas certas: como tornar visível a contribuição econômica das mulheres para a sociedade?** In: ABRAMO, L., ABREU, A. R. P. (orgs.). Gênero e trabalho na sociologia latino-americana. São Paulo; Rio de Janeiro: ALAST, 1998.

KERGOAT, D. **A Classe operária tem dois sexos**. Revista Estudos Feministas. Rio de Janeiro, v.2, n.3, 1994.

BALLARIO, C. (coord.) **A Mulher e o mercado de trabalho**. São Paulo: CREA/Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Estado de São Paulo, 1997.

Unidade curricular:

Tecnologias Digitais – Mulheres Mil

Carga Horária:

24h

Competências

- Utilizar o computador e ferramentas digitais básicas que permitam acesso a arquivos e registros de informações;
- Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais;
- Utilizar os canais de comunicação para divulgar seus produtos;
- Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa;
- Autogestão financeira.

Habilidades

- Identificar diferentes alternativas de tecnologias digitais;
- Utilizar mídias digitais para interação e comercialização dos seus produtos;
- 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;
- 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.

Bases tecnológicas

- Ferramentas e programas básicos de informática (internet, redação de texto, planilhas e desenho, e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais, aplicativos, entre outros);
- Mecanismos de interação social por internet. (blog, facebook, instagram, whatsapp);
- Segurança da informação;
- Pesquisa na internet;
- Operações básicas de matemática;
- Orçamento doméstico.

Bibliografia Básica

CAPRA, Fritjof. **Vivendo Redes**. In: DUARTE, Fábio; QUANDT, Carlos; SOUZA, Queila (org). O Tempo das redes. São Paulo: Perspectiva S/A, 2008.

CASTRO, Alberto; MENEZES, Crediné. **Aprendizagem colaborativa com suporte**

computacional. In: FUKS, Hugo e PIMENTEL, Mariano (org.). **Sistemas colaborativos.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
 MEIRA, Silvio R.L. et al. **Redes sociais.** In: FUKS, Hugo e PIMENTEL, Mariano (org.). **Sistemas colaborativos.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
 EWALD, Luis Carlos. **Sobrou dinheiro!**: licoes de economia domestica 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.
 BARBOSA FILHO, Andre; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. **Midias Digitais: Convergencia Tecnologica e Inclusao Social.** Sao Paulo: Paulinas, 2005.

Unidade curricular:	Saúde e desenvolvimento sustentável
----------------------------	--

Carga Horária:	20h
-----------------------	-----

Competências

- Compreender e exercitar questões que dizem respeito ao bem-estar físico e psicológico da mulher e da família como um todo;
- Analisar os riscos das atividades laborais e suas consequências para a saúde enquanto trabalhadora;
- Comprometer-se com a preservação do meio ambiente e desenvolvimento local;
- Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de sustentabilidade.

Habilidades

- Estabelecer relações que permitam entender que saúde não representa o oposto de doença e que é algo a ser cultivado diariamente no espaço doméstico;
- Compreender a importância de se adotar rotinas de cuidado consigo mesmo e com a família;
- Compreender a importância do acompanhamento médico e o perigo da automedicação
- Refletir sobre hábitos higiênicos na manipulação de alimentos;
- Refletir sobre questões ergométricas que envolvem atividades laborais e sobre a adoção de medidas profiláticas, entre elas, a prática de atividades físicas;
- Atuar no aprimoramento das praticas domésticas e coletivas de reutilização, reciclagem e redução do lixo;
- Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão.

Bases tecnológicas

- Higiene mental e corporal; comorbidades associadas ao stress e à prática de atividades repetitivas;
- Saúde da mulher, criança e do idoso;
- Hábitos higiênicos na manipulação de alimentos; ergonomia, ginástica laboral;
- Relação do homem com a natureza;
- A questão do lixo (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade.

Bibliografia Básica

CAVALCANTI, Clovis. **Desenvolvimento e Natureza: estudos para uma sociedade sustentável.** Sao Paulo: Cortez, 2003.
 CANEPA, Carla. **Cidades Sustentáveis: o municipio como locus da sustentabilidade.** Sao Paulo: Editora RCS, 2007.
 COELHO, S.; PORTO, Y.F. **Saúde da Mulher.** Belo Horizonte: NESCOM, UFMG, Coopmed,

2009

FUNDACENTRO. **Introdução à higiene ocupacional**. São Paulo: Fundacentro, 2004.

GRANDJEAN, Etienne. **Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 1998.

SALIBA, T. M. **Higiene do Trabalho e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais**. SÃO PAULO: EDITORA LTR, 1998.

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 Câmpus 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.

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.

RDP: Art. 41. O resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez).

§ 1º O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

§ 2º Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero)."

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 Câmpus 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 adequado para 36 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 garrafas e dentro dos padrões higiênico-sanitários.

- Laboratórios de Panificação adequado para 36 alunos, contendo no mínimo: Misturadeira semi-rápida (2), misturadeira rápida (1), batedeira grande (2), batedeira pequena (8) climatizadoras (3), cilindros para pão (2), cilindros de mesa (2), geladeiras(2), ultra congeladores(2), forno turbo (2), forno lastro (2), Fogão (2), laminadora de massa (1), balança (4), pia p/ mãos (2), pia para louça (2), bancadas e todos os utensílios necessários, seguindo os 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/câmpus:

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 Câmpus. 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 câmpus 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 câmpus (conforme parceria, o local das aulas poderá ser alterado).

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Ainda não pactuada.

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
			36*	

* o número de vagas poderá variar conforme capacidade da estrutura física (em caso de curso ofertado fora do campus).

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 Completo e ter no mínimo 18 anos.

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.