



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA - CAMPUS ARARANGUÁ

AUXILIAR DE COZINHA

Curso de Formação Inicial e Continuada
Eixo: **Turismo, hospitalidade e lazer**

Araranguá, Março de 2013

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus:

Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Araranguá

2. Endereço / CNPJ / Telefone do campus

Endereço: Av. XV de Novembro, 61 – Bairro Aeroporto

CNPJ: Nº 11.402.887/0008-37

Telefone: (48) 3511-5000

3. Complemento:

Cidade/UF: Araranguá, Santa Catarina, CEP 88.900-000

4. Departamento:

DEPE – Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

5. Há parceria com outra instituição?

PRONATEC

6. Razão social:

PRONATEC

7. Esfera administrativa:

PRONATEC

8. Estado / Município:

PRONATEC

9. Endereço / Telefone / Site:

PRONATEC

10. Responsável:

PRONATEC

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11. Nome do responsável pelo projeto:

Adelmo Dutra Quaresma

12. Contatos:

Telefone: (48) 3511-5000 / (48) 9605-1374

Email: Adelmo.quaresma@ifsc.edu.br

DADOS DO CURSO

13. Nome do curso:

Formação inicial em auxiliar de cozinha

14. Número da resolução de autorização do curso:

15. Forma de oferta:

PRONATEC

16. Modalidade:

Presencial

17. Carga horária total:

200 horas

DADOS DA OFERTA

18. Justificativa do curso:

Este curso se justifica por atender aos anseios da comunidade Araranguense e permitir melhores condições de acesso ao trabalho, à geração de emprego e renda e a melhoria da qualidade dos serviços prestados.

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 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.

Visando atender ao objetivo exposto, é importante que os Institutos Federais conheçam as características das comunidades onde estão inseridos, com o intuito de ofertar cursos que possibilitem a qualificação dos profissionais e potencializem o setor produtivo local.

No que diz respeito às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Turismo, hospitalidade e lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), que o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, 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 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.

Segundo os dados da Pesquisa da Atividade Econômica Regional (PAER) em Santa Catarina, o segmento alojamento e alimentação – importante para o setor de serviços catarinense – possui um quadro funcional com alta densidade de mão-de-obra e com os menores índices de qualificação: cerca de 46% dos ocupados são semi-qualificados.

O turismo na cidade de Araranguá vem crescendo a cada ano. as belas paisagens naturais e o contato com os costumes e tradições locais, esse crescimento dos estabelecimentos de serviços, impacta na necessidade de profissionalização de trabalhadores e na contrastante inexistência de oferta de qualificação.

A tendência natural para o desenvolvimento turístico da região é também reforçada por projetos governamentais que buscam incentivar o turismo regional, integrando ministérios para elevar a qualidade de vida no meio rural e diminuir o êxodo. Nesse contexto, a parceria entre os Ministérios da Educação e do Turismo tem se constituído em perspectivas concretas para alavancar o desenvolvimento turístico na região.

Este projeto se justifica, portanto, pela necessidade premente de capacitação dos profissionais envolvidos diretamente com a prestação de serviços turísticos com vistas a desenvolver competências que promovam a excelência no atendimento, qualificando os trabalhadores locais para profissionalização das empresas regionais, possibilitando dessa forma, melhores condições de acesso ao trabalho e geração de renda local, bem como o desenvolvimento sócio-econômico regional.

Este curso esta sendo demandado em cumprimento à Lei 12.513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19. Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

No que diz respeito às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Turismo, hospitalidade e lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), que o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, 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 hospedagem, alimentação e transporte.

Este projeto se justifica, portanto, pela necessidade premente de capacitação dos profissionais envolvidos diretamente com a prestação de serviços turísticos com vistas a desenvolver competências que promovam a excelência no atendimento, e 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.

20. Frequência do curso:

A oferta acontecerá uma vez por semestre, conforme a demanda.

21. Periodicidade das aulas:

O curso será ministrado 3 vezes por semana com duração de 4 horas cada.

22. Local das aulas:

As aulas ministradas em sala de aula acontecerão no campus de Araranguá e as aulas práticas serão realizadas no Centro Comunitário mantido pela prefeitura municipal de Araranguá.

23. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
1º semestre	Vespertino	1	20	20
2º semestre	Vespertino	1	20	20

24. Público-alvo na cidade/região:

PRONATEC

25. Pré-requisito de acesso ao curso:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC. Observando o pré-requisito de ser maior de 16 anos e ter ensino fundamental completo.

26. Forma de ingresso:

PRONATEC

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

PRONATEC

28. Corpo docente que irá atuar no curso:

Para realização do curso de formação inicial de auxiliar de cozinha é necessário 01 professor por turma. O requisito recomendado para este professor é ter experiência na área, a carga horária deste profissional deverá ser em conformidade com as normas do PRONATEC.

Os demais cargos deverão ser preenchidas em conformidade com as normas do PRONATEC.