



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

## Aprovação do curso e Autorização da oferta

# PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de AUXILIAR DE COZINHA

## Parte 1 (solicitante)

### DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

#### 1 Campus: Florianópolis-Continente

#### 2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus 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	<a href="http://www.ifsc.edu.br">www.ifsc.edu.br</a>

#### 4 Departamento: Ensino

#### 5 Há parceria com outra Instituição?

Preencher apenas se houver parceria com outra instituição que não seja um Demandante (SINE, CRAS...).  
Caso haja parceria, favor preencher as questões 6 até 10.

#### 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:**

3877 8430 - 88420144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

## **Parte 2 (aprovação do curso)**

### **DADOS DO CURSO**

**13 Nome do curso:**

Auxiliar de Cozinha

**14 Eixo tecnológico:**

Turismo, Hospitalidade e Lazer

**15 Forma de oferta:**

PRONATEC

**16 Modalidade:**

Presencial

**17 Carga horária total:**

200 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.

**19 Objetivos do curso:**

Qualificar profissionais cujas habilidades inclui auxiliar o cozinheiro no preparo de alimentos e organização da cozinha, higienização, cortes, proporcionamento, 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.

**Objetivos específicos:**

Aperfeiçoar os conhecimentos técnicos para a execução de procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos para operação de restaurantes;

Proporcionar ao aluno conhecimento teórico e prático em higiene e inocuidade

alimentar para a manipulação de gêneros alimentícios priorizando a saúde do comensal;

Possibilitar ao aluno organizar e manter adequadamente os espaços de trabalhos, as áreas de armazenamento e distribuição de refeição;

Incentivar a utilização de equipamentos e utensílios visando a segurança do trabalhador;

Possibilitar o crescimento profissional do aluno, criando condições para o aperfeiçoamento do trabalho em cozinhas de restaurantes, hotéis, cozinhas institucionais, bares e similares.

## **PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

### **20 Competências gerais:**

- 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.
- Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
- 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.
- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor.
- Aplicar técnicas de primeiros socorros no setor.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

### **21 Áreas de atuação do egresso:**

O egresso 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.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade 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 guiamento, 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.

## ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 22 Matriz curricular:

Unidade curricular	Carga horária
Habilidades básicas de cozinha	98h
Higiene e manipulação dos alimentos	20h
Segurança do trabalho em cozinhas profissionais	24h
Responsabilidade socioambiental	18h
Organização de cozinhas profissionais	28h
Sociedade e trabalho	12h
<b>TOTAL</b>	<b>200h</b>

### 23 Componentes curriculares:

Unidade curricular	<b>Habilidades básicas de cozinha – 98h</b>
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.
Conhecimentos	Matérias primas Estrutura física e funcional de cozinha Fundos e molhos Sopas Espessastes Corte e porcionamento de legumes, verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar; Métodos de cocção aplicados a vegetais, carnes, aves e pescados; Boas práticas de manipulação de alimentos; Vocabulários técnicos de termos técnicos Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.
Habilidades	Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos; Selecionar e higienizar as matérias primas; Aplicar técnicas de conservação dos alimentos; Armazenar de forma adequada os alimentos; Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção; Usar novas tecnologias e novos equipamentos; Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha; Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.
Bibliografia	BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. <b>Passaporte para o sabor</b> . São Paulo: SENAC, 2003 <b>Chef profissional</b> : Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009 NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. <b>Habilidades Básicas de</b>

	<p><b>Cozinha.</b> Curitiba: Editora LT, 2011.</p> <p>SEBESS, Mariana G. <b>Técnicas de cozinha profissional.</b> 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.</p> <p>Wright, J; Truille. <b>Le cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias.</b> São Paulo: Marco Zero, 1997.</p>
--	---

Unidade curricular	<b>Higiene e manipulação dos alimentos – 20h</b>
Competências	Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
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), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
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.
Bibliografia	<p>SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiénico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a>. Acesso em 14/02/06.</p> <p>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 <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a>. Acesso em 14/02/06.</p> <p>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 <a href="http://www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm">www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm</a>. Acesso em 04/04/07.</p>

Unidade curricular	<b>Segurança do trabalho em cozinhas profissionais – 24h</b>
Competências	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor.</li> <li>- Aplicar técnicas de primeiros socorros no setor.</li> </ul>
Conhecimentos	<p>Segurança no trabalho em cozinhas;</p> <p>Ergonomia;</p> <p>Prevenção e combate a incêndios;</p> <p>Atendimento de Primeiros Socorros nas situações de Desmaio, Convulsão, OVACE (Obstrução de Via Aérea por Corpo Estranho), Queimaduras, PCR (Parada Cardiorrespiratória).</p>
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) Utilizar de forma segura e responsável equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas;</li> <li>(2) Utilizar de forma segura os Equipamentos de Proteção Individual;</li> <li>(2) Compreender os princípios de ERGONOMIA;</li> <li>(3) Conhecer as formas de extinção de incêndio;</li> <li>(4) Atuar nas situações de urgência e emergência</li> </ul>
Bibliografia	<p>TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros Socorros in FIQUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>INTRODUÇÃO à higiene ocupacional. São Paulo: Fundacentro, 2004. 84 p.</p> <p>MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Atendimento pré-hospitalar: treinamento</p>

	<p>da brigada de emergência do suporte básico ao avançado. 1 ed. São Paulo: Iátria, 2010.</p> <p>QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. Doenças Ocupacionais – agentes: físico, químico, biológico, ergonômico – 1. ed. São Paulo; Érica, 2010.</p> <p>SANTORO, Deyse. Conceição. Situações de Urgência &amp; Emergência: Manual de condutas práticas. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Editora Metha, 2007.</p> <p>TEIXEIRA, Fátima Regina; ANDUJAR, Andréa Martins. Gestão de pessoas. Florianópolis: CEFET-SC, 2008.</p> <p>MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: &lt;<a href="http://portal.mte.gov.br/portal-mte/">http://portal.mte.gov.br/portal-mte/</a>&gt;.</p>
--	---

Unidade curricular	<b>Responsabilidade ambiental – 18h</b>
Competências	Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
Conhecimentos	Princípios de sustentabilidade; Poluição ambiental ligada ao setor de A & B; Gestão de Resíduos sólidos; Consumismo e meio ambiente; Eficiência energética.
Habilidades	Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas; Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas; Separar e destinar adequadamente os resíduos.
Bibliografia	BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. <b>Considerando mais o lixo.</b> 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p. GIACOMINI FILHO, G. <b>Meio ambiente e consumismo.</b> Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p. OROFINO, F. V. G. <b>Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis.</b> Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p. GONÇALVES, P. <b>A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos.</b> Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p. DIAS, G. F. <b>Educação e gestão ambiental.</b> Gaia, 2006. 118p. RODRIGUES, F. L. <b>Lixo - De onde vem para onde vai?</b> Moderna, 2003.

Unidade curricular	<b>Organização de cozinhas profissionais – 28h</b>
Competências	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.
Conhecimentos	Espaço físico de cozinhas profissionais: o fluxograma; Equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas profissionais; Organização do espaço de trabalho e das tarefas: mise en place, fichas de produção e os 5S's aplicados na organização do trabalho.
Habilidades	Organizar adequadamente o espaço de trabalho; Produzir fichas de produção; Compreender receitas e traduzí-las para a linguagem profissional; Planejar a produção gastronômica; Identificar e compreender o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.
Bibliografia	BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. <b>Passaporte para o sabor.</b> São Paulo: SENAC, 2003 <b>Chef profissional:</b> Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009 NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. <b>Habilidades Básicas de</b>

**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.

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Sociedade e Trabalho</b> <b>12h</b>
<b>Competência</b>	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.
<b>Conhecimentos</b>	Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista. Sociedade capitalista e trabalho assalariado: a pesca e a gastronomia do mar em Florianópolis.
<b>Habilidades</b>	Ouvir e enunciar narrativas orais acerca dos conteúdos; Ler, ver, analisar e interpretar textos de natureza diversa; Escrever narrativas escritas a partir de textos, perguntas e problemas; 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; Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.
<b>Bibliografia</b>	HUBERMAN, L. <b>História da Riqueza do Homem.</b> São Paulo: Zahar Editores, 1981. ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. <b>Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo.</b> Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40. ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. <b>Revista Turismo em Análise.</b>

## **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 Campus 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.

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 Continente.

O Campus 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 (datashow 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 garrafa) e dentro dos padrões higienico-sanitários.
- Serão necessários insumos (materia-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

## **Parte 3 (autorização da oferta)**

### **27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:**

Este curso proporciona o primeiro passo para a formação do futuro cozinheiro. A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em gastronomia oferecidos pelo Campus. 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 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:**

4 vezes na semana.

### **30 Local das aulas:**

Campus Florianópolis-Continente.

### **31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:**

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2013-2	Vespertino	1	20	20

### **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 Completo

**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.

<b>Unidade curricular</b>	<b>Docente</b>
Habilidades básicas de cozinha e Organização de cozinhas profissionais	Graduação em Turismo; ou Hotelaria; ou Gastronomia; ou Farmácia; Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; ou Nutrição; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico, preferencialmente na área de gastronomia.
Higiene e manipulação dos alimentos	Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Segurança e organização do trabalho	Graduação em Enfermagem com especialização em Segurança do Trabalho; ou Engenharia Mecânica; ou Engenharia Metalurgia; ou Curso Superior de Tecnologia em Fabricação Mecânica; ou Curso Superior de Tecnologia em Mecânica. Todos com curso de pós-graduação Lato Sensu (especialização) em Engenharia de Segurança do Trabalho.
Responsabilidade ambiental	Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Sociedade e Trabalho	Graduação em História, Geografia, Sociologia e Filosofia.