



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 PIZZAIOLO

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 | www.ifsc.edu.br |

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:

Pizzaíolo

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

160 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:

Formar profissionais que estão aptos a elaborar, preparar, montar e apresentar pizzas, molhos e coberturas. Também coordena e controla o recebimento, armazenamento e acondicionamento dos insumos.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de produção e serviços de pizzas;
- Produzir, assar e servir pizzas com qualidade, higiene e sanidade.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

- 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.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em pizzarias, restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias 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 guiamiento, 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:

| Unidades Curriculares | Carga horária |
|------------------------------------|---------------|
| Produção e serviços de pizzas | 110h |
| Higiene e Manipulação de alimentos | 20h |
| Responsabilidade ambiental | 18h |
| Sociedade e Trabalho | 12h |
| TOTAL | 160h |

23 Componentes curriculares:

| Produção e serviços de pizzas | |
|-------------------------------|---|
| Carga Horária | 110h (Professor de Panificação e Serviços) |
| Competências | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma; - Utilizar utensílios e equipamentos do setor; - Dominar as técnicas de produção e serviços de pizzas; - Produzir, assar e servir pizzas com qualidade, higiene e |

| | |
|---|-----------|
| | sanidade. |
| CONHECIMENTOS | |
| <p>Matérias primas para massas e coberturas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;</p> <p>Fluxograma de trabalho;</p> <p>Técnicas de produção: mistura, fermentação, batimento, modelagem, coberturas, cocção, finalização;</p> <p>Conhecimentos básicos de controle de custos e qualidade de insumos;</p> <p>Serviços em pizzaria.</p> | |
| HABILIDADES | |
| <p>Identificar, selecionar, higienizar e proporcionar matérias primas;</p> <p>Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.</p> <p>Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;</p> <p>Executar as técnicas de produção;</p> <p>Seguir os procedimentos da receita proposta;</p> <p>Elaborar e servir pizzas;</p> | |
| REFERÊNCIAS | |
| <p>ALMEIDA, A. C. de. ABC da panificação brasileira e dicionário da panificação brasileira. São Paulo. 1994.</p> <p>ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.</p> <p>BUSH, Sara. Pizzas e pães italianos. Manole: São Paulo, 1997.</p> <p>ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.</p> <p>BOSISIO, Arthur Junior. O pão na mesa brasileira. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.</p> <p>CANELLA-RAWL, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora Senac. 2005.</p> <p>CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço. Caxias do Sul: Educus, 2002.</p> <p>CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da Panificação. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.</p> <p>INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004.</p> <p>SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442p.</p> | |

| | |
|---|--|
| Higiene e manipulação de alimentos | |
| Carga Horária | 20h |
| Competências | - Operacionalizar a elaboração de pizzas com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente. |
| CONHECIMENTOS | |
| <p>Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos;</p> <p>Doenças transmitidas por alimentos;</p> <p>Higiene pessoal e uso de EPIs;</p> <p>Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;</p> <p>Higiene e conservação de alimentos;</p> | |

Critérios de segurança nas etapas de produção;
 Legislação sanitária vigente;
 Requisitos mínimos para edificações de padarias e confeitarias;
 Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
 Noções básicas de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

HABILIDADES

Aplicar os princípios de higiene: pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos;
 Conservar matérias-primas e produtos panificáveis.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.
 BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 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.
 MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

Responsabilidade Ambiental

Carga Horária

18h

Competências

Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.

CONHECIMENTOS

Noções de Ecologia: ecossistemas, cadeias e teias alimentares;
 Interferências humanas nos ciclos biogeoquímicos;
 Recursos naturais renováveis e não renováveis;
 Noções de energias renováveis e eficiência energética;
 Gestão de resíduos;
 Consumo consciente;
 Eficiência energética.

HABILIDADES

Relacionar noções de ecologia com a problemática ambiental;
 Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente;
 Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável na produção de alimentos.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DIAS, G. F. Educação e gestão Ambiental. Gaia, 2006. 118p.
 RICKLEFS, R. E. A economia da natureza. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 470p.
 ODUM, E. Ecologia. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 1988. 434p.

| | |
|---------------------------|---|
| Unidade Curricular | Sociedade e Trabalho 12h |
| Competência | 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. |
| Conhecimentos | 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. |
| Habilidades | 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. |
| Bibliografia | HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem . 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. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo . Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40. ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. Revista Turismo em Análise . |

Para todas a Unidades Curriculares:

| ATITUDES |
|--|
| <p>Seguir as instruções nas aulas práticas; Trabalhar em equipe; Respeitar a comunidade escolar; Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos; Contribuir para as aulas com interesse e empenho Ser assíduo às aulas; Ser pontual às aulas;</p> |

| |
|---|
| Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar; Separar adequadamente os resíduos; Não desperdiçar água e energia elétrica; Zelar pelo patrimônio escolar; Demonstrar iniciativa às aulas. |
|---|

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 desempenhos 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 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), ultracongeladores(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 higienico-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/campus:

Este curso proporciona formação para um posto de trabalho importante e também complementa a formação de cozinheiros, padeiros e demais manipuladores de alimentos. 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 Frequencia da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3 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 | manhã | 1 | 25 | 25 |

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 Incompleto

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.

| Unidade curricular | Docente |
|------------------------------------|--|
| Produção e serviços de Pizzas | 2 docentes - 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 de alimentos | Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico. |
| 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. |