



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 SOMMELIER

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:

Sommelier

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:

Formar profissionais com competência para aconselhar na escolha de vinhos e derivados, executar os serviços respectivos, assessorar na aquisição e divulgação, efetuar o armazenamento e reposição de vinhos e bebidas, elaborar carta de vinhos e organizar e controlar adegas.

Objetivos Específicos

Qualificar os profissionais de bares e restaurantes para servir vinhos;

Aprimorar o atendimento em restaurantes e bares de Florianópolis;

Difundir a cultura do vinho.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Servir os vinhos constantes na carta do restaurante ou bar.
- Vender produtos e serviços do restaurante e bar;
- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, bar e sala de restaurante.
- Aplicar as técnicas higiênico sanitárias, na manipulação de alimentos e bebidas.
- Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, hotéis, bares, empresa de eventos, adegas e casas de vinhos. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que os turistas utilizam estes serviços e exigem produtos e serviços de excelente qualidade. Além disso, a frequência nos restaurantes e similares 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.

A qualidade do serviço nos restaurantes, em Florianópolis, apresenta-se como um importante gargalo no desenvolvimento da cidade como destino turístico. O serviço de vinhos nestes restaurantes não foge a regra. É frequente encontrar falhas no serviço que prejudicam a imagem do vinho. A bebida é armazenada incorretamente, as cartas de vinhos, com raras exceções, são incompletas e principalmente os garçons não são preparados para o serviço. A qualificação destes profissionais é o primeiro passo em direção à melhoria do serviço e conseqüentemente difusão da cultura do vinho.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga Horária
A Arte de Servir	27 horas
Enogastronomia	116 horas
Higiene e manipulação de alimentos e bebidas	21 horas
Relações interpessoais	18 horas
Educação ambiental	18 horas
TOTAL	200 horas

23 Componentes curriculares:

Unidade curricular: A Arte de Servir
Carga Horária: 27 horas
Competências: Vender produtos e serviços do restaurante e bar; Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas em cambuza, bar e sala de restaurante.
Habilidades: Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente; Atender ao cliente.
Conhecimentos: Hospitalidade no setor de restauração Tipologia de restaurantes Tipo de serviços Técnicas de vendas Cargos e funções Solicitações e controles
Referências WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação- 3° edição- Porto Alegre: Bookman, 2003. 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 . LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço- 3° edição- Caxias do Sul: Educus, 1990. Complementar ALBANO, Marques, J. Manual de restaurante e bar. Rio de Janeiro : Thex, 2002.

Unidade curricular: Enogastronomia
Carga Horária: 116 horas
Competências: Comercializar e servir os vinhos constantes na carta do restaurante ou bar
Habilidades: Sugerir e servir vinhos
Referências MACNEIL, Karen, A Bíblia do Vinho. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003; MALNIC,Évelyne; PONTILLO, Odile. Um Só Vinho da Entrada à Sobremesa. São Paulo: Larousse, 2008;

NOVAKOSI, Deise; **FREIRE, Renato. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005;
PHILLIPS, ROD. **Uma Breve História do Vinho.** Rio de Janeiro: Editora Record, 2003;

Complementar

JOHNSON, Hugh. **Como apreciar vinhos.** Rio de Janeiro: Ediouro, 1991
KEEVIL, Susan. **Vinhos do mundo todo.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006;
SIMON, Joana. **Vinho e Comida.** São Paulo: Cia das Letras, 2000;

Unidade curricular: Higiene e manipulação de alimentos e bebidas

Carga Horária: 21h

Competências:

Aplicar as técnicas higiênicas sanitárias, na manipulação de alimentos e bebidas, nos equipamentos e utensílios, no ambiente de trabalho e na higiene pessoal;

Habilidades:

Aplicar corretamente as Boas Práticas para Serviços de alimentação: princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos e bebidas

Conhecimentos:

Noções de higiene pessoal;
Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;
Reconhecer os principais perigos em alimentos;
Noções de microbiologia básica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos;
Utilizar e higienizar adequadamente os utensílios e equipamentos;
Utilizar as Boas Práticas para Serviços de alimentação.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428 de 23/11/93.** Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

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.

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.

Complementar

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.** 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

Unidade curricular: Relações Interpessoais

Carga Horária: 18h

Competências:

Relacionar-se com clientes e colegas de trabalho de maneira cordial

Habilidades:

Utilizar os princípios das relações interpessoais ao comunicar-se e relacionar-se com as pessoas;
Ser capaz de trabalhar em equipe com ética e postura profissional; Compreender as diferenças e

saber lidar com conflitos.
<p>Conhecimentos: Conhecimento intrapessoal; Relações Interpessoais x Trabalho; Conflitos; Trabalho em equipe; Chefes e Líderes; Inteligência emocional</p>
<p>Bibliografia</p> <p>ARAÚJO, C.M. Ética e qualidade no Turismo do Brasil. Editora Atlas:2003</p> <p>BOITEUX, B. Legislação de Turismo. Rio de Janeiro: Campus, 2002.</p> <p>CARNEGIE, Dalle. Como Fazer Amigos e Influenciar Pessoas. Companhia Editora Nacional: 2003.</p>

Unidade curricular: Educação Ambiental

Carga Horária: 18h
<p>Competências: Identificar e aplicar nos serviços de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente.</p>
<p>Habilidades:</p> <p>Identificar e aplicar no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas; Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável no setor de alimentos e bebidas; Separar e destinar adequadamente os resíduos.</p>
<p>Conhecimentos: Água: Meio ambiente e Saúde. Consumo Consciente Gestão de Resíduos sólidos</p>
<p>Bibliografia</p> <p>GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente & Consumismo. São Paulo: Senac, 2008.</p> <p>MANO, E.B; PACHECO, E.B.; BONELLI, C.M.C. Meio Ambiente, Poluição e Reciclagem. Edgard Blucher, 2005.</p> <p>RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.</p> <p>Complementar</p> <p>BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo. 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.</p> <p>OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.</p> <p>GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos. Rio de Janeiro: DP&A: Fase, 2003. 182p.</p> <p>DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental. Gaia, 2006. 118p.</p>

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 Bebidas, Cambuza e salão (restaurante) adequado para 40 alunos, 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 complementa a formação de Garçom, cozinheiros e bartenders. 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:

3-4 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	Noturno	1	40	40

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 Médio 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.

Unidade curricular	Docente
Serviços de Sala e Bar	1 docente - Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Enogastronomia	1 docente - Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Enologia; ou Curso Superior de Tecnologia em Viticultura, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Higiene e manipulação de alimentos	1 docente - Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.
Relações interpessoais	1 docente - Graduação em História, Administração, Geografia, Sociologia e Filosofia.
Educação Ambiental	1 docente - Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico.