



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORINAOPOLIS-CONTINENTE

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Curso de Formação Inicial de Auxiliar em Manipulação de Alimentos

Eixo: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Campus Florianópolis Continente

Florianópolis, maio de 2012

1 Dados das Instituições

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis Continente

CNPJ	Nº 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/SC
Telefone/Fax	(48)3271-1419
Responsável pelo curso e e-mail de contato	Jane Parisenti – cursosfic.continente@ifsc.edu.br
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

Associação de Pais, Amigos e Pessoas com Deficiência, de Funcionários do Banco do Brasil e da Comunidade (APABB)

Razão Social	ASSOCIAÇÃO de pais, amigos e pessoas com deficiência de funcionários do banco do brasil e da comunidade – Núcleo Santa Catarina (APABB/SC)
Esfera Administrativa	Municipal
Endereço (Rua n.º)	BR 101, km 205, nº 357, Bairro Floresta
Cidade/UF/CEP	São José/SC, CEP 88.117-500
Telefone/Fax	(48) 3281 5397
Site	http://www.apabb.org.br/nucleos/es/sc/
Responsável	Denise Aparecida Michelute Gerardi

2 Dados gerais do curso

Nome do curso	Auxiliar em Manipulação de alimentos
Eixo tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Características do curso	Formação Inicial <input checked="" type="checkbox"/>
	Formação Continuada <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Fundamental <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Médio <input type="checkbox"/>
Número de vagas por turma	24
Frequência da oferta	Conforme demanda
Carga horária total	160h
Periodicidade das aulas	Segunda a sexta-feira
Turno e horário das aulas	Matutino, das 8:30h às 11:30h
Local das aulas	IFSC Florianópolis-Continente e APABB/SC

3 Justificativa

Este projeto busca, através da qualificação profissional, a inserção de pessoas com deficiência no mundo do trabalho. A modalidade de Curso Formação Inicial mostra-se como um caminho concreto para qualificar o indivíduo sem experiência profissional em determinado setor. Portanto, o presente projeto justifica-se por atender a legislação vigente e também aos anseios da sociedade.

Segundo a Política Nacional para a Integração das Pessoas Portadoras de Deficiência – Decreto n. 3.298, art. 2º “*cabe aos órgãos e às entidades do Poder Público assegurar à pessoa portadora de deficiência o pleno exercício de seus direitos básicos, inclusive dos direitos à educação, à saúde, ao trabalho, ao desporto, ao turismo, ao lazer (...) e de outros que, decorrentes da Constituição e das leis, propiciem seu bem-estar pessoal, social e econômico*”.

Não são poucos os direitos alcançados pelas pessoas com deficiência. No entanto, estas conquistas não são suficientes para amenizar as diferenças existentes em relação às pessoas sem deficiência, principalmente, no tocante à colocação no mundo do trabalho.

O trabalho é um direito fundamental para qualquer pessoa por ser uma atividade de caráter social, que a inclui no processo produtivo e de desenvolvimento da sociedade. A Declaração Universal dos Direitos Humanos, em seu artigo 23, I, estabelece que: “*Toda pessoa, sem considerar a sua condição, tem direito ao trabalho, à livre escolha do mesmo, a condições equitativas e à proteção contra o desemprego*”. Para tanto, é necessário que sejam oferecidas condições iguais para todas as pessoas, isso implica em igualdade de oportunidades e meios para desenvolver ao máximo suas potencialidades.

De acordo com o art. 93 da Lei nº. 8.213/91, a empresa com cem ou mais empregados está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) de seus cargos com beneficiários da Previdência Social, reabilitados ou com pessoa com deficiência habilitada, na seguinte proporção:

- De 100 a 200 (duzentos) empregados, 2% (dois por cento);
- De 201 (duzentos e um) a 500 (quinhentos) empregados, 3% (três por cento);
- De 501 (quinhentos e um) a 1000 (mil) empregados, 4% (quatro por cento);
- Mais de 1000 (mil) empregados, 5% (cinco por cento).

Segundo Zilda Antônia Freitas Molina, Agente Administrativo da Superintendência Regional do Trabalho de Santa Catarina, a área de alimentos e bebidas apresenta 418 vagas destinadas ao cumprimento de cotas, somente nos municípios de São José, Biguaçu, Palhoça e Florianópolis.

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, reza 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 às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

...

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, 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.

Este curso será ofertado inicialmente, em parceria com a APABB/SC e novas turmas poderão ser formadas em parceria com outras instituições. As parcerias caracterizam-se como estratégia extremamente salutar à contribuição social em prol de pessoas que estão à margem da sociedade e/ou que estão em busca de melhoria de vida, através da capacitação profissional e possibilidade de inserção no mundo do trabalho. Além disso, a disponibilidade de vagas no setor alimentício e a grande responsabilidade em manipular alimentos justifica a necessidade de qualificar os possíveis trabalhadores.

A APABB/SC, ciente das necessidades de formação profissional deste público, e vislumbrando melhores resultados em termos de inserção no mundo do trabalho, tem manifestado interesse no aproveitamento do papel social do IF-SC e no seu renomado conceito em formação profissional. Dessa forma, apostam em parcerias para a consecução de ações de intervenção social.

A partir da qualificação e inserção destes futuros trabalhadores no mundo do trabalho busca-se melhorar as condições higiênico sanitárias nos estabelecimentos que produzem/comercializam alimentos, minimizando os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos, o que contribui para o fortalecimento do setor turístico. Além disso, as ofertas de cursos nesta modalidade propiciam aos trabalhadores o contato com a instituição e com outras possibilidades de qualificações. Além da qualificação profissional na área de alimentos e bebidas serão considerados conceitos de ética, responsabilidade e cidadania

possibilitando a inclusão social, respeitando as possibilidades e especificidades de cada deficiência.

Por fim, este projeto é compatível com as políticas, diretrizes e objetivos do IF-SC e de seus mantenedores.

4 Objetivos do Curso

Capacitar pessoas com deficiência para atuar como auxiliares de manipulação de alimentos.

5 Público-Alvo

Pessoas com deficiência interessadas em ingressar no mercado de trabalho.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

Profissional cidadão capacitado para aplicar técnicas básicas na manipulação de alimentos, considerando os aspectos higiênico-sanitários.

7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

- Idade mínima de 16 anos;
- Apresentar deficiência compatível com as exigências mínimas da qualificação profissional e do ambiente de trabalho*, atestada por equipe formada por Professores e Núcleo pedagógico do IFSC e supervisores da APABB;

* Ambiente de trabalho (áreas de produção de alimentos): Os alunos deverão ter a capacidade física e intelectual para atuar em situações de estresse nas unidades de preparação de alimentos, sendo elas: relações interpessoais, número elevado de atividades (em muitos casos em condições desfavoráveis, como: temperatura elevada, ruído, postura e movimentos repetidos), permanência de longos períodos em pé, manuseio de utensílios perfuro-cortantes como: facas, garfos, fatiador e descascador de legumes; equipamentos elétricos-cortantes como: liquidificador, moedor de carne; equipamentos que emitem calor por meio da eletricidade e/ou gás como: forno, fogão, fritadeira elétrica, grelha,

char broiller entre outros. As exigências se devem a fim de evitar situações que coloque a saúde/vida dos alunos em risco, assim como, dos demais presentes no mesmo ambiente.

As inscrições serão feitas via Internet, no endereço <www.ingresso.ifsc.edu.br> ou no próprio IFSC Campus Florianópolis-Continente e APABB/SC.

A seleção será realizada pelo IFSC através de sorteio eletrônico.

As matrículas serão realizadas no IFSC Campus Florianópolis-Continente.

8 Matriz curricular

Módulo	Unidade Curricular	Instituição responsável	Carga Horária
I	Formação para cidadania	APABB	42h
II	Postura profissional	APABB	6h
	Ferramentas tecnológicas básicas	APABB	15h
	Técnicas em manipulação de alimentos	IFSC-CFC	88h
	Segurança no trabalho	IFSC-CFC	09h
Total			160h

9 Componentes curriculares

Módulo I

Unidade Curricular	Formação para Cidadania
Competência	Participar da comunidade social e de trabalho, considerando os aspectos de cidadania e ética.
Habilidades	Conhecer as relações sociais, valores, direitos; Respeitar a diversidade humana e o meio ambiente e prevenir por meio do conhecimento situações de risco que envolve drogas, gravidez precoce, e doenças sexualmente transmissíveis.
Conhecimentos	Cidadania: Grupos Sociais (família, escola e sociedade), conceito de sociedade, direitos e deveres do cidadão, regras básicas de cidadania, protagonismo. Ética: Conceito de ética, conceito de moral, valores e virtudes humanas e sociais, solidariedade, cooperativismo e ações comunitárias (voluntariado). Relações Interpessoais: processo grupal, a diferença do trabalho em grupo e do trabalho em equipe, a importância do trabalho em equipe, noções das principais competências comportamentais (estabelecimento de vínculos, dar e receber feedback, liderança,

	<p>comunicação, administração de conflito, motivação).</p> <p>Direitos Humanos: conceito de direitos humanos, constituição universal dos direitos humanos (Declaração universal dos Direitos Humanos), Constituição Federal do Brasil.</p> <p>Diversidade Humana e Cultural: conceitos e tipos de culturas, etnias, miscigenação, folclore.</p> <p>Educação Ambiental: conceitos, ecologia, meio ambiente, o homem e o meio ambiente (aquecimento global, alterações climáticas, reciclagem), conceito de desenvolvimento sustentável.</p> <p>Drogas e Alcoolismo: conceitos, tipos de drogas, prevenção.</p> <p>Educação Sexual: doenças sexualmente transmissíveis, AIDS, métodos anticoncepcionais, gravidez na adolescência.</p> <p>Higiene e saúde: conceitos e tipos de higiene, conceito de saúde, fatores determinantes da saúde, noções para uma boa qualidade de vida.</p> <p>Empreendedorismo: conceito de empreendedorismo, noções básicas de como ser um empreendedor.</p>
Bibliografia	<p>Saúde Reprodutiva. BEMFAM - Bem-Estar Familiar no Brasil. 4ª edição.</p> <p>Desvendando: ações de prevenção DST/HIV/AIDS. BEMFAM - Bem-Estar Familiar no Brasil.</p> <p>BRASIL. Governo Federal. Programa Nacional de Inclusão de Jovens 2008.</p> <p>Qualificação Social e Profissional. Centro de Integração Empresa Escola - CIEE.</p> <p>BRASILIA. Caixa Econômica Federal. Adolescente Aprendiz: a semente de um futuro melhor. 2006</p> <p>VIGANO, Samira. Programa de Capacitação em Técnicas de Vendas e Atendimento a Clientes. Associação Horizontes. 2008</p> <p>CRUZ, Ângelo. Aprendiz Legal: Juventude e Trabalho. Fundação Roberto Marinho. 2006</p>

Módulo II

Unidade Curricular	Postura Profissional
Competência	Postura profissional e as relações do trabalho.
Habilidades	Desenvolver habilidades de comportamento e interação social necessárias nas relações de trabalho.
Conhecimentos	Apresentação pessoal (marketing pessoal), pontualidade e assiduidade, comunicabilidade, responsabilidade (direitos e deveres no trabalho), integração (pró-atividade), relações no trabalho.
Bibliografia	<p>BRASIL. Governo Federal. Programa Nacional de Inclusão de Jovens 2008.</p> <p>Qualificação Social e Profissional. Centro de Integração Empresa Escola - CIEE.</p> <p>BRASILIA. Caixa Econômica Federal. Adolescente Aprendiz: a</p>

	<p>semente de um futuro melhor. 2006 VIGANO, Samira. Programa de Capacitação em Técnicas de Vendas e Atendimento a Clientes. Associação Horizontes. 2008 CRUZ, Ângelo. Aprendiz Legal: Juventude e Trabalho. Fundação Roberto Marinho. 2006</p>
--	--

Unidade Curricular	Ferramentas Tecnológicas Básicas
Competência	Utilizar programas básicos de edição de textos, planilhas e internet.
Habilidades	Desenvolver conhecimentos sobre a utilização das ferramentas tecnológicas.
Conhecimentos	Editor de textos, editor de apresentação, editor de planilhas, banco de dados, criação e uso de e-mails, internet, intranet.
Bibliografia	BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Campus -SJ. Introdução a informática, Windows, Word BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Campus -SJ. Windows 7 – Curso Avançado BALESTRA, Giovane. Apostila curso de Informática Básica. Escola profissional de Forquilha – PMSJ.

Unidade Curricular	Técnicas em Manipulação de Alimentos
Competência	Auxiliar no pré-preparo e manipulação de alimentos (35 horas). Auxiliar na organização e nos serviços de copa (35 horas). Manipular os alimentos com higiene e sanidade (18 horas, início do curso).
Conhecimentos	Utensílios básicos de cozinha, sua higienização e utilização; Noções de pré-preparo e preparos simples de alimentos; Mise-en-place básico de produção; Perigos em alimentos; Perigos biológicos, físicos e químicos dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental e de alimentos.
Habilidades	Identificar, higienizar e porcionar insumos. Identificar, manusear com segurança e higienizar os utensílios básicos do setor. Executar o pré-preparo e produção de preparações como saladas, legumes (cortes), sopas, molhos básicos, sanduíches e sucos. Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos. Utilizar e conservar adequadamente as matérias-primas.
Bibliografia	WRIGHT, Jeni. TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu. Todas as técnicas culinárias. 4º ed. São Paulo. Editora Marco Zero, 2002. SEBESS, Mariana G. Técnicas de cozinha profissional. 3ª Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

	<p>Chef profissional: Instituto Americano de Culinária. (Tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009.</p> <p>CANDIDO, I.; VIERA, E. Copeiro. EDUCS: Caxias do Sul, 1998.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Gestão hoteleira. EDUCS: Caxias do Sul, 2001.</p> <p>SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.</p> <p>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.</p>
--	---

Unidade Curricular	Segurança do Trabalho (9 horas no início + 3 acompanhamentos)
Competência	Aplicar as normas básicas de segurança do trabalho específicas para o setor.
Conhecimentos	Noções básicas de ergonomia. Equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC) básicos. Segurança no trabalho em cozinhas. Prevenção e combate a incêndios.
Habilidades	Utilizar de forma segura e responsável equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas; Compreender os princípios básicos de ERGONOMIA; Conhecer e saber utilizar os EPI e EPC básicos do setor; Conhecer as formas de extinção de incêndio dentro das cozinhas.
Bibliografia	TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. Primeiros socorros in FIGUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. Higiene e segurança do trabalho: livro didático. Palhoça: UnisulVirtual, 2007. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO M.T.E. Disponível em: < http://portal.mte.gov.br/portal-mte/ >. PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIOS. Disponível em: < http://www.areaseg.com/bib/11%20-%20Fogo/apostila-02.pdf >. LEGISLAÇÃO DE SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO – Manual prático. FIESP/CIESP. Disponível em: < http://www.fiesp.com.br/download/legislacao/medicina_trabalho.pdf >. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

Segundo a Organização Didática a avaliação é caracterizada como diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Dessa forma são considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, exercícios determinados pelo professor, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Por ser considerado sistemática a avaliação ocorre durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com atividades de recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deve compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

A avaliação consiste 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.

Será aprovado no módulo o aluno que tiver adquirido as competências e obtiver freqüência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas previstas no módulo e em cada unidade curricular. Além disso, serão consideradas as atitudes em termos de participação em aula no desenvolvimento das atividades, comprometimento com assiduidade e pontualidade.

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.

11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

Unidade curricular	Docente	Instituição
Formação para Cidadania	Professor	APABB
Postura Profissional	Professor	APABB
Ferramentas Tecnológicas Básicas	Professor	APABB
Técnicas em Manipulação de Alimentos	Rafael Matys, Donato Heuser, Andreia Giaretta, Emilaura Alves, Silvana G. Muller e Gustavo Maresch	IFSC-CFC
Segurança do trabalho	Luciane Patrícia Oliari	IFSC-CFC

12 Bibliografia

BRASIL. **Lei nº 8213 de 24 de julho de 1991**. Dispõe sobre os Planos de Benefícios da Previdência Social e dá outras providências.

BRASIL. **Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

BRASIL. Política Nacional para a Integração da Pessoa Portadora de Deficiência. **Decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999**. Regulamenta a Lei no 7.853, de 24 de outubro de 1989, dispõe sobre a Política Nacional para a Integração da Pessoa Portadora de Deficiência, consolida as normas de proteção, e dá outras providências.

ONU. **Declaração Universal dos Direitos Humanos**. 1948.

13 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

Para realização das atividades programadas será necessário:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade, computador, entre outros.
- Laboratórios de Habilidades básicas em cozinha.

14 Modelo de Certificado para cursos FIC



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL

O Diretor Geral do Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXX**
Natural de **XXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**
O Certificado de Formação Inicial de Auxiliar em Manipulação de Alimentos.
Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;
Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Florianópolis, ____ de _____ de 20__

Nelda Plentz de Oliveira

Diretora Geral do Campus
Portaria nº XXXX
Publicada no D.O.U em ____

Denise Aparecida Michelute Gerardi

Supervisora Administrativa APABB

Titular do Diploma

PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Profissional cidadão capacitado para aplicar técnicas básicas no pré-preparo de alimentos, considerando os aspectos higiênico-sanitários.

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga horária
Formação para Cidadania	42h
Postura profissional	6h
Ferramentas Tecnológicas Básicas	15h
Técnicas em Manipulação de Alimentos	88h
Segurança no trabalho	09h
Total	160h

Ministério da Educação
Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Emitido por: em/.../20....

Certificado registrado sob o nº _____, livro _____, Folha _____.

Registrado por: _____

em __/__/__.