



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 Formação Continuada em Cozinheiro no âmbito do PRONATEC – Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego

### Parte 1 (solicitante)

#### DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

**1 Campus:**

Florianópolis-Continente

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

Rua 14 de julho, 150, Coqueiros, Florianópolis/SC. CEP: 88075-010

Telefone: (48) 3877- 8419

CNPJ: 11.402.887/0001-60

**3 Departamento:**

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPE/CFC)

**4 Há parceria com outra Instituição?**

Não.

#### DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

**11 Nome do responsável pelo projeto:** Elizabethe Costa França

**12 Contatos:** elizabethe.franca@ifsc.edu.br/ (48) 3877- 8419

### Parte 2 (aprovação do curso)

#### DADOS DO CURSO

**13 Nome do curso:**

Cozinheiro

**14 Eixo tecnológico:**

Turismo, Hospitalidade e Lazer.

**15 Forma de oferta:**

Formação Continuada.

**16 Modalidade:**

Presencial no âmbito do Pronatec.

**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:*****Objetivo Geral:***

Qualificar profissionais cujas habilidades inclui o 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 necessária qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

## ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 22 Matriz curricular:

A organização curricular prioriza a dinâmica de participação dos alunos em diferentes contextos e situações que simulam vivências no campo profissional. Assim, o currículo está organizado tendo em vista a real necessidade de melhor capacitar pessoas para o trabalho, especialmente no que diz respeito a sua atuação profissional. Desta forma, as atividades práticas e teóricas serão desenvolvidas considerando as vivências profissionais, respeitando a diversidade dos discentes, e atendendo às exigências do mercado de trabalho, na área de cozinha.

O Curso terá duração de 160 horas. Os componentes curriculares e seus respectivos conteúdos, competências e habilidades são apresentados nos quadros a seguir.

<b>Habilidades Básicas de Cozinha I</b>	84h
<b>Higiene e Manipulação dos Alimentos</b>	20h
<b>Segurança do Trabalho em Cozinhas Profissionais</b>	16h
<b>Responsabilidade Socioambiental</b>	16h
<b>Organização de Cozinhas Profissionais</b>	12h
<b>Ética, Cidadania, Sociedade e Trabalho</b>	12h

### 23. Componentes curriculares:

<b>Componente curricular</b>	<b>Habilidades Básicas de Cozinha</b>
<b>Carga Horária</b>	84h
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos;</li><li>• Selecionar e higienizar as matérias primas;</li><li>• Aplicar técnicas de conservação dos alimentos;</li><li>• Armazenar de forma adequada os alimentos;</li><li>• Praticar as técnicas de preparação dos alimentos e as técnicas de base de cocção;</li><li>• Usar novas tecnologias e novos equipamentos;</li></ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabalhar a capacidade de resistência e ritmo de produção na cozinha;</li> <li>• Aplicar tempos e métodos nos processos produtivos.</li> </ul>
<b>CONHECIMENTOS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matérias primas</li> <li>• Estrutura física e funcional de cozinha</li> <li>• Fundos e molhos</li> <li>• Sopas</li> <li>• Espessastes</li> <li>• Corte e porcionamento de legumes, verduras, frutas, carnes, aves, pescados e frutos do mar;</li> <li>• Métodos de cocção aplicados a vegetais, carnes, aves e pescados;</li> <li>• Boas práticas de manipulação de alimentos;</li> <li>• Vocabulários técnicos de termos técnicos</li> <li>• Formas corretas de aquisição, recebimento, armazenamento e conservação de alimentos.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. <b>Passaporte para o sabor</b>. São Paulo: SENAC, 2003</p> <p><b>Chef profissional</b>: Instituto Americano de Culinária.(tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009</p> <p>NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. <b>Habilidades Básicas de 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>

<b>Componente curricular</b>	<b>Higiene e Manipulação dos Alimentos</b>
<b>Carga Horária</b>	20h
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;</li> <li>• Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor;</li> <li>• Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor de cozinha.</li> </ul>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;</li> <li>• Higiene e conservação de alimentos;</li> <li>• Critérios de segurança nas etapas de produção;</li> <li>• Legislação sanitária vigente;</li> <li>• Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes;</li> <li>• Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC);</li> <li>• Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<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. 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</p>	

Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://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](http://www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm). Acesso em 04/04/07.

Componente curricular	Segurança do Trabalho em Cozinhas Profissionais
Carga Horária	16h
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizar de forma segura e responsável equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas;</li><li>• Utilizar de forma segura os Equipamentos de Proteção Individual;</li><li>• Compreender os princípios de ERGONOMIA;</li><li>• Conhecer as formas de extinção de incêndio;</li><li>• Atuar nas situações de urgência e emergência.</li></ul>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Segurança no trabalho em cozinhas;</li><li>• Ergonomia;</li><li>• Prevenção e combate a incêndios;</li><li>• Atendimento de Primeiros Socorros nas situações de Desmaio, Convulsão, OVACE (Obstrução de Via Aérea por Corpo Estranho), Queimaduras, PCR (Parada Cardiorrespiratória).</li></ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<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 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>	

Componente curricular	Responsabilidade Socioambiental
Carga Horária	16h
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas;</li><li>• Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas;</li><li>• Separar e destinar adequadamente os resíduos.</li></ul>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	

- Princípios de sustentabilidade;
- Poluição ambiental ligada ao setor de A & B;
- Gestão de Resíduos sólidos;
- Consumismo e meio ambiente;
- Eficiência energética.

#### BIBLIOGRAFIA

BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. **Considerando mais o lixo.** 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo.** Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis.** Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.

GONÇALVES, P. A **reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos.** Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.

DIAS, G. F. **Educação e gestão ambiental.** Gaia, 2006. 118p.

RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.

Componente Curricular	Organização de Cozinhas Profissionais
<b>Carga Horária</b>	12h
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizar adequadamente o espaço de trabalho;</li> <li>• Produzir fichas de produção;</li> <li>• Compreender receitas e traduzí-las para a linguagem profissional;</li> <li>• Planejar a produção gastronômica;</li> <li>• Identificar e compreender o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.</li> </ul>	
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaço físico de cozinhas profissionais: o fluxograma;</li> <li>• Equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas profissionais;</li> <li>• Organização do espaço de trabalho e das tarefas: mise en place, fichas de produção e os 5S's aplicados na organização do trabalho.</li> </ul>	
BIBLIOGRAFIA	
<p>BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. <b>Passaporte para o sabor.</b> São Paulo: SENAC, 2003</p> <p><b>Chef profissional:</b> Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009</p> <p>NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. <b>Habilidades Básicas de 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>	

Componente curricular	Ética, Cidadania, Sociedade e Trabalho
<b>Carga Horária</b>	12h
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estabelecer as relações existentes entre ética e a cidadania;</li> <li>• Analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho;</li> </ul>	

- Desenvolver atitudes que correspondam aos princípios da ética e da cidadania;
- 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.

#### CONHECIMENTOS

- Introdução à ética; a vida o ser humano, suas relações e seu agir; fundamentos éticos indispensáveis à formação do profissional de Gastronomia;
- A ética e a prática profissional; reflexão crítica sobre direitos humanos e cidadania;
- Princípios gerais da moral, ética e cidadania;
- Princípios de relacionamento interpessoais;
- Ética no trabalho;
- Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista;
- Sociedade capitalista e trabalho assalariado.

#### BIBLIOGRAFIA

BRASIL. **Ética e cidadania: Construindo valores na escola e na sociedade** / Secretaria de Educação Básica, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2007.84p.

BUFFA, Ester. **Educação e Cidadania: quem educa o cidadão?** São Paulo: Cortez, 1987;

DE MASI, Domenico. **O futuro do trabalho: fadiga e ócio na sociedade pós-industrial**. 10 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010;

GENTILI, Pablo; FRIGOTTO, **Gaudêncio (orgs). A cidadania negada: políticas de exclusão na educação e no trabalho**. 3ed. São Paulo: Cortez, 2002;

HERKENHOFF, João Baptista. **ABC da cidadania e Direitos Humanos**, 2007;

TRANFERETTI, José. **Ética e responsabilidade social**. Campinas, SP: Alínea, 2006.

## METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

### 24. Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

A avaliação por competência orientará os professores e alunos neste curso. Entende-se que desta forma o aluno será “visto” como um todo, observando-se seu crescimento pessoal e profissional, agindo individualmente ou em grupo.

As competências comportamentais e técnicas serão analisadas neste momento. Neste contexto serão consideradas as atitudes relacionadas:

- Assiduidade e pontualidade às aulas;
- Postura e apresentação profissional;
- Agir com responsabilidade no âmbito escolar;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse, iniciativa e empenho;

- Pró-atividade buscando conhecimentos complementares aos propostos durante as aulas;
- Outros conforme os instrumentos de avaliação de cada Componente Curricular.

O resultado da avaliação, conforme art. 41 do RDP, será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez).

O valor mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

Ao aluno que obtiver frequência menor que 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecido no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero).

O registro parcial de cada componente curricular será realizado pelo professor no diário de classe em valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez).

O resultado final dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do conselho de classe final.

A avaliação será realizada, em cada componente curricular, em cumprimento dos objetivos/competências propostos no plano de ensino

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do curso, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, a nomenclatura será:

**A** - (Aprovado): quando o aluno tiver obtido as competências;

**R** - (Reprovado): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas, no decorrer do período do próprio curso ( proposta pelo professor do Componente Curricular), que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

## **25. Metodologia:**

Nas competências e habilidades estabelecidas para o curso, observam-se as que são de caráter específico e as que são de caráter generalista. Desta forma, a metodologia contemplará maneiras de construção de ambas, por meio e atividades teórico-práticas. Esta construção será orientada pelo conteúdo do curso, detalhado nos quadros que apresentam os componentes curriculares.

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pelo Regulamento Didático Pedagógico (RDP).



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. Podendo prever ainda, conforme disponibilidade visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

A divulgação deste curso será realizada na grande Florianópolis, buscando atingir especialmente o público-alvo nos Municípios de Florianópolis, Palhoça e São José. No entanto serão aceitas inscrições de alunos dos demais Municípios da região, possibilitando a contratação de profissionais qualificados de toda a região para atuar em Florianópolis, Palhoça e São José.

## **ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO**

### **26. Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:**

Para as aulas teóricas serão utilizadas salas de aula sugeridas pelos demandantes e no Campus Florianópolis-Continente complementando com a Sala de Informática, auditório e a Biblioteca. Serão utilizados quadro branco/negro, mesas, cadeiras, projetor multimídia e caixas de som. Será utilizada a máquina copiadora do Campus para a produção e reprodução de material didático.

### **27. Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horaria):**

<b>Área</b>	<b>CH</b>	<b>Curso</b>
Habilidades Básicas de Cozinha	84	Cozinheiro
Higiene e Manipulação dos Alimentos	20	
Segurança do Trabalho em Cozinhas Profissionais	16	
Responsabilidade Socioambiental	16	
Organização de Cozinhas Profissionais	12	
Ética, Cidadania, Sociedade e Trabalho	12	

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

### **28. Justificativa para oferta neste Campus:**

A presente formação continuada configura-se como uma qualificação profissional para aperfeiçoamento de profissionais do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer no âmbito do

Pronatec– que atuam ou que pretendem atuar na função de Cozinheiro. Este profissional, pela sua relevante atuação mais especificamente em restaurante e bares, necessita de qualificação específica para atender a demanda deste mercado.

Neste sentido, O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Campus Florianópolis Continente, primando pela democratização do acesso a cursos de qualificação profissional, oferece gratuitamente através do Pronatec – Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego, o Curso de Formação Inicial e Continuada de Cozinheiro.

**29. Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:**

Como se trata de uma formação continuada dentro do Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, o curso absorve alunos de outras formações do CTE/IFSC, desde que haja correlação com o guia de Cursos FIC-Pronatec, quando necessário.

**30. Frequência da oferta:**

Conforme demanda.

**31. Periodicidade das aulas:**

Semanal, com até 5 ( três) encontros semanais de até 4h de duração cada.

**32. Local das aulas:**

A realização das aulas será preferencialmente em instituições indicadas pelos demandantes, devido o curso ser ofertado no âmbito do Pronatec., ou no Campus Florianópolis-Continente.

**33. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:**

<b>Semestre letivo</b>	<b>Turno</b>	<b>Turmas</b>	<b>Vagas</b>	<b>Total de vagas</b>
2015/2	Vespertino/Noturno	1	20	20 vagas

**34. 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.

**35. Pré-requisito de acesso ao curso:**

Ensino Fundamental II Completo ( 6° ao 9°) e ter no mínimo 16 anos.

**36. Forma de ingresso:**

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

**37 Corpo docente que atuará no curso:**

Os profissionais serão selecionados através de edital público.