



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

**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:**

400 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. Esses estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que o consumo de alimentos é ponto de

grande exigência dos turistas no quesito qualidade. Além disso, pelo fato de o consumo de alimentação fora de casa pela população em geral aumenta gradativamente, necessita que haja mais qualificação dos trabalhadores ativos assim como necessidade de 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 400 horas. Os componentes curriculares e seus respectivos conteúdos, competências e habilidades são apresentados nos quadros a seguir.

<b>Habilidades Básicas de Cozinha I</b>	120h
<b>Habilidades Básicas de Cozinha II</b>	120h
<b>Higiene e Manipulação dos Alimentos</b>	20h
<b>Segurança e Organização do Trabalho em Cozinhas Caseiras e Profissionais</b>	24h
<b>Legislação Sanitária e Normas de Segurança</b>	24h
<b>Desenvolvimento social, sustentável e responsabilidade socioambiental</b>	20h
<b>Empreendedorismo</b>	16h
<b>Linguagens e Comunicação</b>	20h
<b>Informática</b>	20h
<b>Ética, Cidadania, Sociedade e Trabalho</b>	16h

### 23. Componentes curriculares:

<b>Componente curricular</b>	<b>Habilidades Básicas de Cozinha I</b>
<b>Carga Horária</b>	120h
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manusear adequadamente os equipamentos e utensílios da cozinha, seguindo as normas de manipulação e higiene de alimentos;</li> <li>• Apropriar-se do conhecimento sobre a história da alimentação ao longo do processo de evolução da humanidade;</li> <li>• Utilizar os conhecimentos de maneira harmoniosa no preparo dos pratos;</li> <li>• Conhecer o panorama das principais cozinhas internacionais;</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> </ul>	

- 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;
- Manusear adequadamente os instrumentos de organização do setor como ficha técnica e planejamento de cardápios.

### 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.

### BIBLIOGRAFIA

BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2003

**Chef profissional**: Instituto Americano de Culinária.(tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009

BETTOMA, Orrico. **Cozinha regional brasileira, receita dos Chefs**, ed. Abril 2012.

CARTILHA sobre Boas **Práticas para Serviços de Alimentação**, Resolução – RDC n. 216/2004 – 3ª ed.

NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. **Habilidades Básicas de Cozinha**. Curitiba: Editora LT, 2011.

NORMAN Jill; **Chefs Segredos e Receitas**. 2ª ed. Melhoramentos, 2007.

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.WRIGHT t. J; Truille. **Le cordon Bleu: Todas as Técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1997.

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 3ª ed. São Paulo: SENAC, São Paulo. VIEIRA Silvia; Tommy Francisco. **O mundo da Cozinha: Perfil do Profissional, Técnicas no Trabalho e Mercado** – Editora SENAC, 2001.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

Componente curricular	Habilidades Básicas de Cozinha II
<b>Carga Horária</b>	120h
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparo de marinados;</li> <li>• Planejamento, execução e montagem de <i>buffet</i> e <i>a la carte</i>;</li> <li>• Terminologia de Garde Manger e suas aplicações;</li> <li>• Preparo de massas e recheios para padaria e confeitaria;</li> <li>• Preparo de sobremesas;</li> <li>• Molhos e recheios;</li> <li>• Terminologia de Confeitaria e suas aplicações;</li> <li>• Qualidade no atendimento ao cliente;</li> <li>• Técnicas e habilidade de serviço para atendimento em grande escala.</li> </ul>	
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.

#### BIBLIOGRAFIA

BARRETO, Ronaldo Lopes Ponte. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: SENAC, 2003

**Chef profissional**: Instituto Americano de Culinária.(tradução de Renata Lucia Bottini). São Paulo: Editora SENAC, 2009

BETTOMA, Orrico. **Cozinha regional brasileira, receita dos Chefs**, ed. Abril 2012.

CARTILHA sobre Boas **Práticas para Serviços de Alimentação**, Resolução – RDC n. 216/2004 – 3ª ed.

NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. **Habilidades Básicas de Cozinha**. Curitiba: Editora LT, 2011.

NORMAN Jill; **Chefs Segredos e Receitas**. 2ª ed. Melhoramentos, 2007.

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.WRIGHT t. J; Truille. **Le cordon Bleu: Todas as Técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1997.

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 3ª ed. São Paulo: SENAC, São Paulo. VIEIRA Silvia; Tommy Francisco. **O mundo da Cozinha: Perfil do Profissional, Técnicas no Trabalho e Mercado** – Editora SENAC, 2001.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.

Componente curricular	Higiene e Manipulação dos Alimentos
<b>Carga Horária</b>	20h
HABILIDADES	
<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>	
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs (Equipamento de Proteção Individual); 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 (APPCC);</li> <li>• Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).</li> </ul>	
BIBLIOGRAFIA	
SILVA, Jr., E.A. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos</b> . 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.	

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 14/02/06.

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 [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 e Organização do Trabalho em Cozinhas Caseiras e Profissionais
Carga Horária	24h
<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><li>• Organizar adequadamente o espaço de trabalho: produzir fichas de produção; compreender receitas e traduzi-las para a linguagem profissional; planejar a produção gastronômica; identificar e compreender o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais; o espaço físico de cozinhas profissionais: o fluxograma.</li><li>• Equipamentos e utensílios utilizados em cozinhas profissionais e;</li><li>• Organização do espaço de trabalho e das tarefas: <i>mise em place</i>, fichas de produção e os 5S's aplicados na organização do trabalho.</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>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>TUMOLO, Ligia Maria Soufen; PACHECO, Leandro Kingeski. <b>Primeiros Socorros</b> in FIQUEIREDO, Luiza Guilherme Buchmann. <b>Higiene e segurança do trabalho: livro didático</b>. Palhoça: UnisulVirtual, 2007.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações</b>. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p><b>INTRODUÇÃO à higiene ocupacional</b>. São Paulo: Fundacentro, 2004. 84 p.</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> <p>MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. <b>Atendimento pré-hospitalar: treinamento da brigada de emergência do suporte básico ao avançado</b>. 1 ed. São Paulo: Iátria, 2010.</p> <p>QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. <b>Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde</b>. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>MORAES, Márcia Vilma Gonçalves de. <b>Doenças Ocupacionais – agentes: físico, químico, biológico,</b></p>	

**ergonômico** – 1. ed. São Paulo; Érica, 2010.  
NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. **Habilidades Básicas de Cozinha**. Curitiba: Editora LT, 2011.  
SANTORO, Deyse. Conceição. **Situações de Urgência & Emergência: Manual de condutas práticas**. Rio de Janeiro: Águia Dourada, 2011.  
SEBESS, Mariana G. **Técnicas de Cozinha Profissional**. 3ª ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010.  
TEIXEIRA, Fátima Regina; ANDUJAR, Andréa Martins. **Gestão de pessoas**. Florianópolis: CEFET-SC, 2008.  
WRIGHT, J; Truille. **Le cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1997  
ZANELLA, Luiz Carlos. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Editora Metha, 2007.

Componente curricular	Legislação Sanitária e Normas de Segurança
<b>Carga Horária</b>	24h
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicar os conhecimentos da legislação sanitária e normas de segurança no ambiente da cozinha.</li> </ul>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Normas para o preparo adequado dos alimentos.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
CAVALLI S.B. <b>Segurança Alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos</b> . Rev. Nutr. Campinas, 14 (suplemento): 41-46, 2001 TABAI, K.C. <b>Análise do controle de alimentos no Brasil: da intervenção governamental à participação de consumidores e suas organizações</b> . <a href="http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home">http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home</a> <a href="https://www.Planalto.gov.br/ccivil_3/leis/l9782.htm">https://www.Planalto.gov.br/ccivil_3/leis/l9782.htm</a>	

Componente curricular	Desenvolvimento social, sustentável e responsabilidade socioambiental
<b>Carga Horária</b>	20h
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Atuar no aprimoramento das práticas domésticas e coletivas de reutilização, reciclagem e redução do lixo;</li> <li>Entender a economia solidária como uma prática sustentável e geradora de renda;</li> <li>Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão;</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> <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>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica, desigualdades sociais e precaridade do trabalho;</li> <li>Melhora da renda, a questão do lixo ( 3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade;</li> <li>Empreendedorismo, economia solidária;</li> <li>Princípios de sustentabilidade; Poluição ambiental ligada ao setor de A&amp;B (Alimentos e Bebidas); Gestão de Resíduos Sólidos;</li> </ul>	

- 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.
- CAVALCANTI, Clóvis. **Desenvolvimento e Natureza: estudos para uma sociedade sustentável.** São Paulo: Cortez, 2003.
- CANEPA, Carla. **Cidades Sustentáveis: o município como lócus da sustentabilidade.** São Paulo: Editora RCS, 2007.
- DIAS, G. F. **Educação e gestão ambiental.** Gaia, 2006. 118p.
- GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo.** Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.
- GONÇALVES, P. A **reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos.** Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.
- OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis.** Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.
- RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.

Componente Curricular	Empreendedorismo
Carga Horária	16h
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizar adequadamente o espaço de trabalho;</li> <li>• Desenvolver funções básicas de gestão em empreendimentos de A&amp;B;</li> <li>• Descrever as características de um empreendedor;</li> <li>• Diferenciar ideia de oportunidade e;</li> <li>• Desenvolver ideias e dar aplicabilidade a elas.</li> </ul>	
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contextualização: o cenário do empreendedorismo;</li> <li>• Características do empreendedor e;</li> <li>• Ideia X Oportunidade.</li> </ul>	
BIBLIOGRAFIA	
<p>DORNELAS, J. C. A. <b>Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedores de sucesso.</b> Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.</p> <p>CHIAVENATO, I. <b>Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor.</b> 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.</p> <p>DORNELAS, J. C. A. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios.</b> 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.</p> <p>DOMINGOS, C. <b>Oportunidades disfarçadas.</b> Rio de Janeiro: Sextante, 2009.</p> <p>DOLABELLA, F. <b>O Segredo de Luísa;</b> Uma paixão e um plano de negócios: Como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. São Paulo: Cultura 2006.</p> <p>SILVA, O. <b>Cartas a um jovem empreendedor.</b> São Paulo: Campus, 2005.</p>	



Componente curricular	Linguagens e Comunicação
Carga Horária	20h
<b>HABILIDADES</b>	
<p>Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita ) e corporal ao contexto de interação;            Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados e;            Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.</p>	
<b>CONHECIMENTOS</b>	
<p>As linguagens e suas particularidades, comunicação e interação em sociedade; leitura e interpretação de textos que circulam na sociedade; linguagem corporal; o texto em mídiadigital.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<p>MCLUHAN, Marsall. Os meios de comunicação como extensões do homem. São Paulo: Cultrix, 13a. ed.2003.            MOREIRA, Janine FRITZEN, Cedon. (Orgs). Educação e arte: as linguagens artísticas na formação humana. São Paulo: Papurus, 2012.</p>	

Componente curricular	Informática
Carga Horária	20h
<b>HABILIDADES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados;</li> <li>• Criar arquivos e localizar os arquivos no computador;</li> <li>• Buscar e identificar informações na internet;</li> <li>• Acessar sites e e-mail.</li> </ul>	
<b>CONHECIMENTO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criação de arquivos, salvar e abrir arquivos;</li> <li>• Criação e organização de pastas; cópias de arquivos e informações;</li> <li>• Busca e identificação de informações na internet.</li> </ul>	
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<p>BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. <b>Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social</b>. São Paulo: Paulinas, 2005.            BRASIL. <b>Profucionário: curso técnico de formação para os funcionários da educação. Informática Básica: formação pedagógica</b>. 3 ed. Brasília: UNB, 2008.</p>	

Componente curricular	Ética, Cidadania, Sociedade e Trabalho
Carga Horária	16h
<b>HABILIDADES</b>	
<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> <li>• Desenvolver atitudes que correspondam aos princípios da ética e da cidadania;</li> <li>• Participar dos debates de forma organizada, argumentada e consensual, defendendo posições próprias ao mesmo tempo em que reconhece pontos de vistas divergentes;</li> </ul>	

- 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

ALBORNOZ, Suzana. **O que é trabalho**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho**. São Paulo: Boitempo, 2001.

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 MASÌ, 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 I	120	Cozinheiro
Habilidades Básicas de Cozinha II	120	
Higiene e Manipulação dos Alimentos	20	
Segurança e Organização do Trabalho em Cozinhas Caseiras e Profissionais	24	
Legislação Sanitária e Normas de Segurança	24	
Desenvolvimento social, sustentável e responsabilidade socioambiental	20	
Empreendedorismo	16	
Linguagens e Comunicação	20	
Informática	20	
Ética, Cidadania, Sociedade e Trabalho	16	

## 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 ( cinco ) encontros semanais de até 4h de duração cada encontro.

### 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:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
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.