



**RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 136, DE 20 DE SETEMBRO DE 2011
(*) REPUBLICAÇÃO EM 26 DE JANEIRO DE 2017**

Submeter à aprovação do Conselho Superior a criação do **Curso Técnico Subsequente em Cozinha - Campus Florianópolis - Continente**.

A Presidente do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA - CEPE, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 8 do Regulamento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 21/2010/CS, e de acordo com as competências do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS,

Considerando o parecer do CEPE favorável à aprovação do Projeto Pedagógico do (*) **Curso Técnico Subsequente em Cozinha - Campus Florianópolis - Continente**, apreciado na reunião do dia 30 de agosto de 2011,

Resolve:

Submeter à aprovação do Conselho Superior a reestruturação do **Curso Técnico Subsequente em Cozinha - Campus Florianópolis - Continente**, do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Santa Catarina. O curso presencial, Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer, com carga horária de 800 horas, distribuídas em 2 Módulos de 400 horas, com estágio curricular obrigatório de 160 horas, regime semestral, com 36 vagas por turma, totalizando 72 vagas anuais, no turno vespertino e matutino e alternadamente, destina-se a alunos que tenham concluído o Ensino Médio, conforme projeto Pedagógico em anexo.

Florianópolis, 20 de setembro de 2011.

Nilva Schroeder Presidente do CEPE do IF-SC



(*) ANEXO I

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, na reunião do dia 25 de agosto de 2016, o Presidente do CEPE, Prof.^a Luiz Otávio Cabral, resolve autorizar as seguintes alterações no Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Cozinha do Câmpus Florianópolis-Continente.

ITEM ALTERADO NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:

Unidades curriculares
Carga horária total
Número de vagas
Regime de matrícula
Justificativa da oferta
Metodologia e avaliação
Avaliação

JUSTIFICATIVAS PARA AS ALTERAÇÕES:

As alterações que constam do atual projeto pedagógico devem-se a necessidade de adequação da carga horária do curso ofertado pelo IFSC, à carga horária que consta do catálogo dos cursos técnicos do MEC.

O campus continente vem ofertando em caráter experimental acerca de 4 anos, o curso Técnico de Gastronomia em substituição ao curso Técnico de Cozinha, no entanto após inúmeras tentativas não foi possível a inclusão daquele curso no Catálogo do MEC sendo necessário o retorno da oferta do Cursos Técnico em Cozinha e sua readequação ao Catálogo Nacional.

- Alteração da carga horária total do curso de 960 horas para 880 horas.
- Alteração do número de vagas por turma de 36 para 40 e de 72 para 80 vagas anuais.
- Inclusão da possibilidade de oferta no período noturno, somada a oferta matutina e vespertina.
- Alteração do regime de matrícula modular para o regime de matrícula por créditos.
- Exclusão da reserva de vagas para estudantes participantes da Rede Nacional de Certificação e Formação Inicial e Continuada – Certific.
- Alteração e aprimoramento do objetivo geral do curso, assim como a inclusão dos objetivos específicos.
- Alteração no requisito de obtenção de diploma, com supressão da necessidade de realização do estágio obrigatório.
- O estágio curricular torna-se não obrigatório.
- Exclusão da certificação intermediária “Qualificação Profissional Auxiliar de Cozinha” e inclusão da certificação de “Manipulador de Alimentos”, mediante conclusão com êxito no componente curricular Higiene e Manipulação de Alimentos, conforme Portaria da Secretaria Municipal de Florianópolis SMS 02 de 2016.
- Alteração e aprimoramento do perfil profissional do egresso e inclusão das competências gerais do egresso.
- A unidade curricular “Habilidades básicas”, do primeiro módulo, com carga horária total de 132h, é alterada para “Habilidades de Cozinha I”, com carga horária total de 120h.
- A unidade curricular “Nutrição Básica”, primeiro módulo, com carga horária total de 20h, é alterada para “Nutrição na Produção de Alimentos”, com carga horária total de 60h.

- A unidade curricular “Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros”, primeiro módulo, tem sua carga horária total diminuída de 30h para 20h.
- Exclusão da unidade curricular “Sociologia do Trabalho”, com carga horária total de 20h, do primeiro módulo do curso.
- A unidade curricular “Educação Ambiental”, primeiro módulo, com carga horária total de 30h, é alterada para “Alimentação e sustentabilidade”, com carga horária total de 40h.
- Exclusão da unidade curricular “Relações interpessoais I”, com carga horária total de 12h, do primeiro módulo do curso.
- A unidade curricular “História da Gastronomia”, primeiro módulo, tem sua carga horária total aumentada de 24h para 40h.
- Exclusão da unidade curricular “Planejamento da produção”, com carga horária total de 20h, do primeiro módulo do curso.
- Exclusão da unidade curricular “Projeto integrador”, com carga horária total de 30h, do primeiro módulo do curso.
- Exclusão da unidade curricular “Ambientação profissional em cozinha”, com carga horária total de 42h, do primeiro módulo do curso.
- Inclusão da unidade curricular “Linguagem e comunicação”, com carga horária total de 40h, no primeiro módulo do curso.
- Inclusão da unidade curricular “Restrições Alimentares”, com carga horária total de 40h, no primeiro módulo do curso.
- A unidade curricular “Química dos alimentos”, segundo módulo, com carga horária total de 30h, é alterada para “Química da Cozinha”, com carga horária total de 40h.
- A unidade curricular “Cozinhas regionais brasileiras”, segundo módulo, com carga horária total de 40h, é alterada para “Cozinha brasileira”, com carga horária total de 80h.
- A unidade curricular “Cozinhas clássicas internacionais”, segundo módulo, com carga horária total de 88h, é alterada para “Cozinha Clássica Francesa e italiana”, com carga horária total de 40h.
- Exclusão da unidade curricular “Cozinha contemporânea”, com carga horária total de 40h, do segundo módulo do curso.
- Exclusão da unidade curricular “Alimentação para pessoas com restrições alimentares”, com carga horária total de 30h, do segundo módulo do curso.
- Exclusão da unidade curricular “Cozinha sustentável”, com carga horária total de 30h, do segundo módulo do curso.
- Exclusão da unidade curricular “Relações interpessoais II”, com carga horária total de 22h, do segundo módulo do curso.
- Exclusão da unidade curricular “Arte e cultura na gastronomia”, com carga horária total de 30h, do segundo módulo do curso.
- A unidade curricular “Planejamento de cardápio”, segundo módulo, tem sua carga horária total diminuída de 40h para 20h.
- A unidade curricular “Serviço de sala e bar”, segundo módulo, com carga horária total de 20h, é alterada para “Serviços de restaurante”, com carga horária total de 40h.
- Exclusão da unidade curricular “Projeto Integrador”, com carga horária total de 30h, do segundo módulo do curso.
- Inclusão da unidade curricular “Materiais e custos”, com carga horária total de 40h, no segundo módulo do curso.
- Inclusão da unidade curricular “Trabalho e Sociedade”, com carga horária total de 20h, no segundo módulo do curso.
- Inclusão da unidade curricular “Ambientação profissional em cozinhas temáticas”, com carga horária total de 40h, no segundo módulo do curso.
- Inclusão da unidade curricular “Habilidades de Cozinha II”, com carga horária total de 80h, no segundo módulo do curso.
- Inclusão do componente curricular optativo “Libras”, com carga horária total de 60h.
- Estabelecimento de co-requisitos entre as unidades curriculares do primeiro módulo:
 - Higiene e Manipulação de Alimentos com Segurança do trabalho e primeiros socorros
 - Habilidades de Cozinha I com Higiene e Manipulação de alimentos e Segurança do Trabalho e primeiros socorros

- Nutrição na produção de alimentos com Higiene e Manipulação de alimentos, Habilidades de Cozinha I e Segurança do trabalho e primeiros socorros.
 - Restrições alimentares com Higiene e manipulação de alimentos, Habilidades básicas de Cozinha I, Nutrição na produção de alimentos e Segurança do trabalho e primeiros socorros.
- Estabelecimento de pré-requisitos para as unidades curriculares do segundo módulo:
- Planejamento de cardápio (Habilidades de Cozinha I)
 - Química de Cozinha (Habilidades de Cozinha I, Nutrição na produção de alimentos, Restrições alimentares, Higiene e Manipulação de alimentos, Segurança do Trabalho e primeiros socorros).
 - Trabalho e Sociedade (História da Gastronomia)
 - Ambientação profissional em cozinhas temáticas (ter cursado com êxito o módulo I)
 - Cozinha Brasileira (Habilidades de Cozinha I, Nutrição na Produção de alimentos, História da Gastronomia, Higiene e Manipulação de alimentos, Segurança do Trabalho e primeiros socorros, Alimentação e sustentabilidade).
 - Habilidades de Cozinha II (Habilidades de Cozinha I, Nutrição na produção de alimentos, História da Gastronomia, Higiene e manipulação de alimentos, Segurança do Trabalho e primeiros socorros, Alimentação e sustentabilidade).
 - Cozinha clássica francesa e italiana (Habilidades de Cozinha I, Nutrição na produção de alimentos, História da Gastronomia, Higiene e Manipulação de alimentos, Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros, Alimentação e sustentabilidade).
 - Serviços de Restaurante (Habilidades de Cozinha I, Nutrição na produção de alimentos, Higiene e manipulação de alimentos, Segurança no Trabalho e Primeiros Socorros, Alimentação e Sustentabilidade, Linguagem e Comunicação).
- Estabelecimento de co-requisitos entre as unidades curriculares do primeiro módulo:
- Química da cozinha com Habilidades de Cozinha II
 - Trabalho e Sociedade e História da Gastronomia
 - Ambientação profissional em cozinhas temáticas com Habilidades de Cozinha II e Serviços de Restaurante
 - Cozinha brasileira com Habilidades de Cozinha II
 - Cozinha clássica francesa e italiana com Habilidades de Cozinha II
 - Serviços de restaurante com Ambientação profissional em cozinhas temáticas, Cozinha Francesa e Italiana, Habilidades de Cozinha II.
- Inclusão do quadro de equivalência entre as unidades curriculares de outros cursos ofertados pelo IFSC Câmpus Florianópolis – Continente.
- Nas unidades curriculares que mantiveram igual denominação, houve alteração nos quesitos competências, habilidades, conhecimentos, atitudes e bibliografia.
- Higiene e manipulação de alimentos
 - História da Gastronomia
 - Segurança do Trabalho e primeiros socorros
 - Planejamento de cardápio
- Atualização do item Metodologia e Avaliação, com adequação às normas vigentes.
- Atualização e readequação do item Metodologia.
- Atualização da justificativa da oferta, com novos dados e bibliografia.
- Atualização das instalações e equipamentos do câmpus, de acordo com relatório patrimonial.

Florianópolis, 26 de janeiro de 2017.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC

