



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CÂMPUS CANOINHAS

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de SALGADEIRO

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: CANOINHAS

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Avenida Expedicionários, 2150 Bairro: Campo da Água Verde CEP: 89460-000
CNPJ 11.402.887/0001-60.
Telefone: (47) 3627-4500

3 Complemento:

4 Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não

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:

Carla Valéria dos Santos Pacheco

12 Contatos:

(47)3627-4500 ou (47)9705-3576

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Salgadeiro

14 Eixo tecnológico:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

200 horas

Parte 2 (aprovação do curso)

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 o cidadão profissional apto a preparar, confeccionar e acondicionar diversos tipos de salgados tradicionais e finos, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
Dominar as técnicas de produtos panificáveis;
Operacionalizar a elaboração de salgados tradicionais e finos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;
Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias, confeitarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. 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 necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga horária
Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria	140h
Higiene e Manipulação de Alimentos	20h
Responsabilidade Ambiental	20h
Mundo do trabalho	20h
TOTAL	200h

23 Componentes curriculares:

Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria	
Carga Horária	140h
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;• Segurança do trabalho;• Higiene e manipulação;• Técnicas de preparo de massas (quebradiças, laminadas, fermentadas, cozidas), recheios e modelagens.•	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none">• Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas;• Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.• Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;• Executar as técnicas de produção;• Seguir os procedimentos da receita proposta.•	
REFERÊNCIAS	
GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais . 5ª Ed. São Paulo: Le Cordon Bleu. Editora Manole, 2011.	
SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional . 1. reimpr. Tradução de: Renato Freire. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 320 p.II. Título original: Técnicas de	

panaderia profesional. Publicado em parceria com Editora Senac Rio, Editora Senac São Paulo e Editora Senac Distrito Federal.

STANLEY P. Cauvain, LINDA S. Young. **Tecnologia da Panificação**. 2ª Ed. São Paulo. Editora Manole, 2010. 440 p.

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional**/ Michel Suas; fotografias Frank Wing; tradução Beatriz Karan Guimarães; revisão técnica Julia Delellis Lopes. – São Paulo: Cengage Learning, 2012. Título original: Advanced Bread and pastry: a Professional approach.

Higiene e manipulação de alimentos

Carga Horária | 20h

CONHECIMENTOS

Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

HABILIDADES

- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos alimentícios;
- Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor de alimentos;
- Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 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. 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. 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

Responsabilidade Ambiental

Carga Horária | 20h

CONHECIMENTOS

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

- Sustentabilidade;
- Descarte correto de resíduos e embalagens;
- Reciclagem.

HABILIDADES

- Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas;
- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas;
- Separar e destinar adequadamente os resíduos.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 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.

Mundo do Trabalho

Carga Horária 20h

CONHECIMENTOS

Valorização do seu trabalho, pesquisa de nichos de mercado, tendências.

HABILIDADES

Valorização da profissão.
Sondagem de mercado.
Excelência no atendimento e serviços
Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- HUBERMAN, L. **História da Riqueza do Homem.** São Paulo: Zahar Editores, 1981.
- ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo.** Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40.
- ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. **Revista Turismo em Análise.** (no prelo).

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

A avaliação por competência encontra-se num contexto holístico, sendo sistemática e contínua na interação em que professor e aluno buscam essa concepção de negociação.

Os aspectos analisados na avaliação durante o desenvolvimento do Curso serão os seguintes:

-Competências Comportamentais

-Competências Técnicas

Ao longo do desenvolvimento do curso, o professor deverá realizar registros de avaliações. Além destas, deverá avaliar as seguintes competências comportamentais: autonomia, responsabilidade e relacionamento.

Os registros das avaliações são em notas de 0 a 10.

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 média para aprovação final é 06.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período do próprio curso, 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. Para fins de aprovação é considerado APROVADO o aluno que atingir, no mínimo, nota 06 em cada unidade curricular, bem como frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) das aulas.

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, e desta forma, a metodologia deve contemplar maneiras de construção de ambas. A metodologia a ser empregada para a construção das competências será orientada pelo conteúdo do curso, agregando as bases tecnológicas estabelecidas. As estratégias pedagógicas desenvolvidas serão realizadas em ambiente de laboratório e de sala de aula, em diferentes situações de aprendizagem, buscando a mobilização de conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades motoras, cognitivas e afetivas, envolvendo estudos de caso, oficinas, palestras, problematização, seminários, visitas técnicas, entre outros, visando assim a inovação, a criatividade a busca da qualidade para facilitar a aprendizagem, apropriando as metodologias apresentadas numa perspectiva contextualizada e inter- temáticas.

Assim no procedimento educativo não se admite a exclusão, mas sim a integração de alunos e professores tanto no relacionamento quanto na aquisição de conhecimentos, pois se não houver troca, não há como investigar, criar, questionar e crescer. É através da troca que se tem a dinâmica da produção de uma relação com o conhecimento que se dá através da invenção e da inovação. As competências e habilidades de caráter específico deverão ser desenvolvidas no decorrer do desenvolvimento do curso.

A metodologia deverá estimular a constante busca de informações pelos alunos e os meios de acesso a essas informações deverão ser viabilizados pela Instituição.

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 audiovisuais de qualidade (datashow e computador).
- Laboratórios para preparação dos salgados seguindo os padrões higiênico-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:

O curso de Salgadeiro está inserido no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, que tem um amplo campo de trabalho para os egressos.

Este curso proporciona formação para um posto de trabalho importante e também complementa a formação de cozinheiros, padeiros e demais manipuladores de alimentos. A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico e/ou Superior na área de Alimentos.

28 Frequencia da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

2 vezes na semana.

30 Local das aulas:

IFSC Campus Canoinhas e/ou Unidade Remota

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2015/2	Matutino ou Vespertino	1	20	20

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 Fundamental I completo e ter no mínimo 16 anos.

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 docent que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.