



Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de Produção de Salgados e Pizzas

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: URUPEMA

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus: Estrada do Senadinho, s/n. Centro/ 11.402.887/0001-60/ (49) 3236 3104

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: Evelise Zerger

12 Contatos: evelise.zerger@ifsc.edu.br / 49 3236 3113

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Curso de Formação Inicial e Continuada em Produção de Salgados e Pizzas

14 Eixo tecnológico:

Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

Continuada

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

51 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

A oferta deste curso se justifica pela necessidade premente de capacitação dos profissionais envolvidos diretamente com a prestação de serviços de alimentação, como produção de salgados e pizzas, com vistas a desenvolver competências que promovam a excelência no atendimento, qualificando os trabalhadores locais para profissionalização das empresas regionais, possibilitando dessa forma, melhores condições de acesso ao trabalho e geração de renda local, bem como o desenvolvimento sócio econômico regional.

19 Objetivos do curso:

Objetivo Geral:

Qualificar e formar pessoas interessadas na obtenção de conhecimentos e técnicas de produção em panificação, neste caso especificamente salgados, tortas salgadas e pizzas, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos .

Objetivos Específicos:

- Desenvolver e aprimorar técnicas básicas na produção de salgados, tortas e pizzas, com vistas a sua comercialização;
- Qualificar o profissional à produzir alimentos dentro dos padrões de higiene e segurança e responsabilidade socioambiental;
- Realizar cálculos de custos e preço de venda dos produtos alimentícios.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

1. Produzir salgados, tortas e pizzas, com higiene, segurança e responsabilidade ambiental, a partir do uso das técnicas básicas de produção de alimentos em escala comercial;
2. Produzir alimentos com higiene e segurança, a partir do uso das técnicas básicas de produção de salgados, tortas e pizzas.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá atuar em estabelecimentos comerciais que produzam alimentos, como restaurantes, pizzarias, bares, lanchonetes, hotéis, entre outros ou de forma autônoma, desde que possua os devidos registros em órgãos competentes.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidade Curricular	Carga Horária	Número de Encontros
Habilidades básicas em panificação e salgadaria	36h	12
Higiene e Manipulação de Alimentos	15h	5
TOTAL	51h	17

23 Componentes curriculares:

UNIDADE CURRICULAR: Produção e comercialização de produtos de panificação
COMPETÊNCIAS: <ul style="list-style-type: none">•Produzir salgados, tortas e pizzas, com higiene, segurança e responsabilidade ambiental, a partir do uso das técnicas básicas de produção de alimentos em escala comercial.
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none">•Identificar, compreender e gerenciar as rotinas e fluxos da produção de produtos alimentícios;•Reconhecer, operar e conservar adequadamente os equipamentos e utensílios utilizados na produção;•Selecionar, higienizar, produzir e armazenar corretamente as matérias-primas e produtos alimentícios;•Realizar cálculos de custo e preço de venda dos produtos alimentícios.
CONHECIMENTOS: <ul style="list-style-type: none">•Conceitos teóricos e práticos básicos da produção de produtos de panificação: salgados, tortas e pizzas;•Matérias-primas alimentícias: identificação, seleção, armazenamento e conservação;•Estrutura física e funcional de cozinhas;•Cálculo de preço de venda de produtos alimentícios;•Preparo de massas: fermentadas, cozidas e quebradiças;•Preparo de recheios diversos, inclusive utilizando os produtos regionais;•Montagem e modelagem de salgados, tortas e pizzas;•Boas práticas na manipulação de alimentos;•Responsabilidade ambiental na produção de alimentos;•Produção de alimentos em equipe e de forma organizada;
ATITUDES: <ul style="list-style-type: none">•Assiduidade, pontualidade e participação nas aulas;•Capacidade de trabalho em equipe;•Comunicação interpessoal;•Disciplina, respeito, organização e proatividade;•Responsabilidade no cumprimento das tarefas solicitadas;

•Zelar pela boa conservação do espaço de trabalho e seus componentes.

CARGA HORÁRIA: 36h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro.** São Paulo: Editora SENAC, 2008.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência.** São Paulo: Editora SENAC, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WRIGHT, Jeni. **Todas as técnicas culinárias: Mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola culinária do mundo. Le Cordon Bleu.** São Paulo, Ed. Marco Zero, 2002.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápio Técnicas e criatividade.** Caxias do Sul, RS: Educs, 2009.

UNIDADE CURRICULAR: Higiene e Manipulação de Alimentos

COMPETÊNCIAS:

•Produzir alimentos com higiene e segurança, a partir do uso das técnicas básicas de produção de salgados, tortas e pizzas.

HABILIDADES:

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

CONHECIMENTOS:

- Perigos em alimentos;
- Microbiologia básica dos alimentos;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Higiene pessoal e uso de EPIs;
- Higiene de equipamentos e de utensílios;
- Conservação de alimentos;
- Critérios de segurança nas etapas de produção;
- Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes;
- Gestão de resíduos sólidos.

ATITUDES:

- Assiduidade;
- Realização das tarefas;
- Participação nas aulas;
- Colaboração e cooperação com colegas e professores.

CARGA HORÁRIA: 15h

HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos.** São Paulo: Varela, 1994.

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.** 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria n°. 1428 de 23/11/93.** Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/01/11.

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 14/01/11.

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 14/01/11.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

As avaliações acontecerão através de: avaliação diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação individual, trabalhos em equipe, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Outro fundamento é a continuidade, sendo a avaliação realizada durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a Organização Didática do Campus Avançado Urupema, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitem 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 conceitos e registro 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, 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 frequência igual ou superior a setenta e cinco por cento do total de horas letivas previstas no módulo.

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.

25 Metodologia:

A matriz curricular do curso FIC Produção de salgados e pizzas, foi construída coletivamente por professores do Campus Urupema, com o intuito de promover a integração entre as Unidades Curriculares. O curso iniciará com a unidade curricular Higiene e Manipulação dos Alimentos, com aulas teórico-práticas abordando os conhecimentos sobre os perigos em alimentos, microbiologia básica dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal e uso de EPIs, higiene de equipamentos e de utensílios, conservação de alimentos, critérios de segurança nas etapas de produção, requisitos mínimos para edificações de cozinhas e gestão de resíduos. Na sequência, iniciará a Unidade Curricular Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria, com aulas teóricas e aulas práticas contemplando conceitos básicos da produção de produtos de panificação: salgados, tortas e pizzas, matérias-primas alimentícias: identificação, seleção, armazenamento e conservação, estrutura física e funcional de cozinhas, cálculo de preço de venda de produtos alimentícios, preparo de massas: fermentadas, cozidas e quebradiças, preparo de recheios diversos, inclusive utilizando os produtos regionais, montagem e modelagem de salgados, tortas e pizzas. Em todas as aulas haverá acompanhamento referente às boas práticas na manipulação de alimentos e responsabilidade ambiental na produção de alimentos, bem como observação das atitudes na produção de alimentos em equipe e de forma organizada.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

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

Infra-estrutura e Recursos Materiais	Quantidade	Detalhamento
1. Sala de aula	3	36 mesas e cadeiras universitárias; mesa e cadeira para o professor; quadro branco; uma tela para projeção; um microcomputador ligado a rede (internet), projetor de multimídia.
2. Laboratório de Gastronomia Obs.: Enquanto não forem construídos os laboratórios no campus, será utilizada para as aulas práticas a estrutura da cozinha comunitária.	1	2 fogões industriais (4 e 6 bocas); 1 com forno embutido; coifa de exaustão; 2 bancadas de apoio (aço inox e fórmica); 2 cubas para limpeza de utensílios e alimentos. Equipamentos do Campus: 1 forno combinado; 1 Microondas; 1 processador de alimentos; 1 liquidificador, além de diversos utensílios de cozinha, tais como, bowl, fuet, panelas, facas, tábuas de corte, etc.

3. Secretaria	1	Mesas e cadeiras de escritório; computadores ligados a rede (internet); impressora; materiais de escritório.
4. Biblioteca	1	Estantes para livros; mesas e cadeiras de estudo; mesa de escritório; computadores ligados a rede (internet); acervo de livros.

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

Nome	Área
Evelise Zerger	Professora de Produção em Gastronomia
Leilane Costa de Conto	Professora da área de Processamento, Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Taciany de Passos Medeiros	Técnica em Alimentos

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

Segundo dados do IBGE (2010), o município de Urupema classifica-se como de pequeno porte com 2.482 habitantes, sendo que 1.232 pessoas vivem na área urbana e 1.250 na área rural. Além do setor agropecuário, o qual economicamente é o mais significativo para a cidade, Urupema possui 80 empresas locais atuantes e 341 pessoas estão ligadas a elas.

Dados da Pesquisa da Atividade Econômica Regional (PAER) em Santa Catarina, demonstram que o segmento alojamento e alimentação – importante para o setor de serviços catarinense – possui um quadro funcional com alta densidade de mão-de-obra e com os menores índices de qualificação: cerca de 46% dos ocupados são semi-qualificados.

Embora uma característica do município de Urupema e região seja um aparente isolamento geográfico, o que imprimiu uma dinâmica econômica bastante rudimentar no que se refere à prestação de serviços, a tendência futura, diante dos investimentos dos setores governamentais, bem como a organização de entidades voltadas ao fomento do desenvolvimento regional, é um aumento do fluxo de pessoas e mercadorias, gerando conseqüentemente, mais trabalho e renda no local.

Por causa de sua localização em um dos pontos mais altos do estado, da conseqüente beleza natural e do intenso frio, o turismo na cidade vem crescendo a cada ano. Existem opções de pousadas e hotéis fazenda que proporcionam ao visitante o aconchego, as belas paisagens naturais e o contato com os costumes e tradições locais, esse crescimento dos estabelecimentos de serviços, impacta na necessidade de profissionalização de trabalhadores e na contrastante inexistência de oferta de qualificação.

A tendência natural para o desenvolvimento turístico da região é também reforçada por projetos governamentais que buscam incentivar o turismo regional, integrando ministérios para elevar a qualidade de vida no meio rural e diminuir o êxodo. Nesse contexto, a parceria entre os Ministérios da Educação e do Turismo tem se constituído em perspectivas concretas para alavancar o desenvolvimento turístico na região.

Ainda, em pesquisa informal realizada junto aos alunos dos cursos FIC em Higiene e Manipulação de Alimentos, FIC-Processamento de Frutas, FIC-Processamento de Leite e

Derivados e FIC-Confeitaria I realizados no Câmpus, percebeu-se grande interesse dos mesmos na realização de outros cursos voltados para a produção de alimentos e gastronomia.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Câmpus Urupema já oferta ou ofertou cursos FICs no eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, bem como no eixo tecnológico Produção Alimentícia, assim como: FIC-Higiene e Manipulação de Alimentos, FIC-Operações Básicas em Cozinha, FIC-Processamento de Frutas, FIC-Processamento de Leite e Derivados e FIC-Confeitaria I e FIC-Operações Básicas em Empreendimentos em Hospitalidade Rural. Desta forma, o FIC-Produção de Salgados e Pizzas seria complementar aos demais demandados na região.

30 Frequencia da oferta:

De acordo com a demanda.

31 Periodicidade das aulas:

Uma vez por semana.

32 Local das aulas:

Câmpus Urupema e cozinha comunitária.

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2014.1	Vespertino	A – Terças-feiras	15	30
2014.1	Vespertino	B – Quartas-feiras	15	

34 Público-alvo na cidade/região:

Profissionais e pessoas da comunidade em geral que almejam produzir comercialmente produtos de panificação: salgados, tortas e pizzas.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Para se inscrever no curso, os interessados devem ser alfabetizados e ter completado 16 anos até a data da matrícula.

36 Forma de ingresso:

A seleção será realizada por meio de sorteio.

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

Não se aplica.

38 Corpo docente que irá atuar no curso:

Nome	Área
-------------	-------------

Evelise Zerger	Professora de Produção em Gastronomia
Leilane Costa de Conto	Professora da área de Processamento, Ciência e Tecnologia dos Alimentos