



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

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

Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Formação Continuada em *“Treinamento para Manipuladores de Alimentos”*
(básico e completo)

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

Telefone do Campus: 38778419

3. Complemento:

4. Departamento: Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão

5. Havendo parceria para oferta do curso, deve-se obedecer à seguinte sequência:

Não se aplica

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Jane Parisenti

Emanoelle N. F. Marcos

Nelda Plentz

Marivone R. Borges

12 Contatos:

JANE: janeparisenti@ifsc.edu.br

3877 8430

EMANOELLE: manu@ifsc.edu.br

3877-8423

NELDA: nelda@ifsc.edu.br

3877-8420

MARIVONE: marivone.borges@ifsc.edu.br

3877-8423

Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Formação Continuada em Treinamento para Manipuladores de Alimentos (*básico e completo*).

14. Eixo tecnológico:

Curso não previsto no catálogo.

15. Modalidade:

Presencial

16 Carga horária total:

16 horas

PERFIL DO CURSO

17 Justificativa do curso:

O projeto pedagógico do curso de formação inicial e continuada “Treinamento para Manipuladores de Alimentos (*básico e completo*)” se justifica por abrir a possibilidade para melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda, tendo em vista as características dos arranjos sócio produtivos de onde se situa o Câmpus Florianópolis – Continente.

Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e mostrou que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

No Brasil, o segmento alimentação é um dos mais importantes no setor de serviços em turismo, representando 2,4% do PIB. De acordo com o SEBRAE (2012) o segmento brasileiro de Alimentação Fora do Lar, também denominado de food service, é formado por restaurantes, lanchonetes, bares e outros agentes que oferecem refeições fora do lar e têm obtido números importantes nos últimos anos, com crescimento de 20% entre 2009 e 2011. O setor congrega, hoje, cerca de 1,5 milhão de empresas e gera 6 milhões de empregos diretos em todo o país.

Segundo os dados da Pesquisa da Atividade Econômica Regional (PAER), da Fundação SEDE, em Santa Catarina, este segmento possui um quadro funcional com alta densidade de força de trabalho, contudo, com os menores índices de qualificação: cerca de 46% dos ocupados são semi-qualificados. Neste sentido, percebe-se o descompasso entre o potencial expansivo do segmento e a qualificação de seus trabalhadores.

Este projeto, compatível, portanto, com as políticas, diretrizes e os objetivos do IFSC, satisfaz, ainda, os anseios da comunidade e do poder público municipal instituído no que tange à melhoria das condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos produtores/manipuladores de alimentos, buscando minimizar os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) na população.

A modalidade de curso Formação Continuada – FIC - mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria.

18 Objetivos do curso:

Aprimorar os conhecimentos de manipuladores de alimentos para a produção de alimentos seguros.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

19. Competências gerais:

O egresso do curso é o profissional capaz de produzir alimentos seguros, considerando os critérios de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

20 Áreas de atuação do egresso:

Restaurantes, cozinhas industriais, confeitarias, padarias, lanchonetes, comissarias, cantinas, bufês, cozinhas institucionais, pastelarias, delicatessens, rotisserias, casas de chá, sorveterias, casas de sucos, peixarias, açougues e congêneres.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

21 Matriz curricular:

Unidade Curricular	Carga Horária
Higiene e Manipulação de Alimentos	16 h

22 Componentes curriculares:

Unidade Curricular	Higiene e Manipulação de Alimentos - 16h
Competências	Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação e no preparo de alimentos.
Conhecimentos	Perigos em alimentos (físicos, químicos e biológicos); Microbiologia dos alimentos (classificação, desenvolvimento e fatores que afetam a multiplicação dos micro-organismos; deterioração de alimentos e principais alterações em refeições; ocorrência e formas de ocorrência de micro-organismos em refeições, condições para multiplicação em alimentos pré-processados e processados, métodos de conservação de alimentos e seus efeitos sobre os micro-organismos); Doenças transmitidas por alimentos (DTA) e seu controle (classificação das principais, doenças de maior incidência e prevalência, principais agentes e ocorrência destes nos alimentos); Higiene pessoal (regras para manipuladores e visitantes e uso de EPI); Requisitos de higiene do estabelecimento (ambiental, de equipamentos e de utensílios);

	<p>Controle de procedimentos (controle integrado de pragas, qualidade da água e destino de resíduos);</p> <p>Requisitos mínimos de estrutura física;</p> <p>Cuidados com os alimentos (carnes, pescados, laticínios, ovos, hortifrutis, alimentos servidos crus);</p> <p>Crítérios de segurança em cada etapa de produção (conceito de segurança alimentar, origem e recebimento de matéria-prima, higiene dos alimentos, armazenamento de alimentos e de produtos de limpeza, boas práticas de manipulação de alimentos, descongelamento de produtos, cocção, resfriamento/refrigeração, reaquecimento, espera para fornecimento/distribuição, porcionamento, distribuição e exposição à venda, sobras e restos, prazos de validade, transporte, uso de termômetros.);</p> <p>Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal vigentes.</p>
Habilidades	Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na produção de alimentos. Utilizar e conservar adequadamente as matérias-primas.
Metodologia de Abordagem	Esta unidade curricular terá abordagem teórico-prática, sendo ministrada predominantemente de forma teórica, em sala de aula. Estão previstos exercícios teóricos diversos, leitura de textos, uma apresentação de trabalho, uma visita técnica à área de seleção de fornecedores, recebimento e armazenamento da instituição. Os conhecimentos serão avaliados através de avaliação teórica escrita, ao final da UC.
Atitudes	Assiduidade e pontualidade, respeito aos colegas e professores, participação nas atividades propostas, cumprimento das normas de higiene e de uso de laboratório da escola e trabalho em equipe.
Bibliografia Básica	<p>SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 7ª edição, São Paulo: Varela, 2014, 624p.</p> <p>FLORIANÓPOLIS. LEI Nº 5.980, de 02 de janeiro de 2002. Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências.</p> <p>FLORIANÓPOLIS. Decreto Nº 14.781 de 11 de junho de 2015. Regulamento a Lei 5980 de 2002 e dá outras providências. de fabricação/manipulação de alimentos.</p> <p>FLORIANÓPOLIS. Secretaria Municipal de Saúde. Portaria Nº 2 de 02 de janeiro de 2016. Define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de</p>

	<p>Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.</p> <p>SANTA CATARINA. Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455_87_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf. Acesso em 22/03/2016. Complemento (alterações realizadas em 2015): http://doe.sea.sc.gov.br/Portal/VisualizarJornal.aspx?tp=pap&cd=1096. Acesso em 22/03/2016.</p> <p>FLORIANÓPOLIS. LEI Nº 7918 de 2009 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de dedetização em estabelecimentos comerciais que disponibilizem alimentos. Disponível em: https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/lei-ordinaria/2009/792/7918/lei-ordinaria-n-7918-2009-dispoe-sobre-a-obrigatoriedade-dos-estabelecimentos-comerciais-que-disponibilizem-alimentos-pereciveis-para-consumo-no-ambito-do-municipio-de-florianopolis-de-efetuarem-a-dedetizacao-de-suas-instalacoes-fisicas-para-obtencao-ou-renovacao-de-alvara-de-funcionamento. Acesso em 01/11/2016.</p> <p>FLORIANÓPOLIS. LEI Nº 4783 de 1995 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de limpeza de caixas d'água. Disponível em: http://cm.jusbrasil.com.br/legislacao/999472/lei-4783-95. Acesso em 03/11/2016.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p>	<p>SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Varela, 2014. 7.ed.</p> <p>FLORIANÓPOLIS. LEI Nº 7918 de 2009 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de dedetização em estabelecimentos comerciais que disponibilizem alimentos. Disponível em: https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/lei-ordinaria/2009/792/7918/lei-ordinaria-n-7918-2009-dispoe-sobre-a-obrigatoriedade-dos-estabelecimentos-comerciais-que-disponibilizem-alimentos-pereciveis-para-consumo-no-ambito-do-municipio-de-florianopolis-de-efetuarem-a-dedetizacao-de-suas-instalacoes-fisicas-para-obtencao-ou-renovacao-de-alvara-de-funcionamento. Acesso em 01/11/2016.</p> <p>FLORIANÓPOLIS. LEI COMPLEMENTAR Nº 359 de 2009. Dispõe sobre o uso de lacres invioláveis nas embalagens de alimentos entregues em domicílio. http://cm.jusbrasil.com.br/legislacao/1019228/lei-complementar-359-09. Acesso em 03/11/2016.</p>

FLORIANÓPOLIS. LEI Nº 7918 de 2009 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de dedetização em estabelecimentos comerciais que disponibilizem alimentos. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/lei-ordinaria/2009/792/7918/lei-ordinaria-n-7918-2009-dispoe-sobre-a-obrigatoriedade-dos-estabelecimentos-comerciais-que-disponibilizem-alimentos-pereciveis-para-consumo-no-ambito-do-municipio-de-florianopolis-de-efetuarem-a-dedetizacao-de-suas-instalacoes-fisicas-para-obtencao-ou-renovacao-de-alvara-de-funcionamento>. Acesso em 01/11/2016.

FLORIANÓPOLIS. LEI Nº 4783 de 1995 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de limpeza de caixas d'água. Disponível em: <http://cm.jusbrasil.com.br/legislacao/999472/lei-4783-95>. Acesso em 03/11/2016.

FLORIANÓPOLIS. LEI COMPLEMENTAR Nº 551 de 02/03/2016 – Estabelece critérios higiênicos para fornecimento de canudo, palito dental, sal e açúcar por restaurantes e afins. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/lei-complementar/2016/55/551/lei-complementar-n-551-2016-estabelece-criterios-higienicos-para-fornecimento-de-canudo-palito-dental-sal-e-acucar-por-barracas-de-praia-bares-lanchonetes-restaurantes-hoteis-e-estabelecimentos-afins>. Acesso em 31/10/2016.

FLORIANÓPOLIS. Decreto Municipal 15.500 de 2015: Regulamenta os art. 55 e 56 da Lei Complementar nº 239, de 2006, que institui o Código de Vigilância em saúde e dispõe sobre as normas sanitárias para o licenciamento e funcionamento de estabelecimentos que comercializam pescado no âmbito do Município de Florianópolis/SC. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=310942>. Acesso em 25/10/2016.

FLORIANÓPOLIS. Decreto Municipal 14.782 de 2015. Dispõe sobre o licenciamento de atividades ambulantes de comércio ou distribuição gratuita de alimentos e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a1/sc/f/florianopolis/decreto/2015/1478/14782/decreto-n-14782-2015-regulamenta-os-artigos-55-e-56-da-lei-complementar-municipal-n-239-de-10-de-agosto-de-2006-e-dispoe-sobre-o-licenciamento-de-atividades-ambulantes-de-comercio-ou-distribuicao-gratuita-de-alimentos-e-da-outras-providencias>. Acesso em 25/10/2016.

SANTA CATARINA. Decreto Estadual 2 de 2015. Altera e acresce dispositivos ao decreto nº 31.455, de 1987, que regulamenta os arts. 30 e 31 da lei nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre alimentos e bebidas. Disponível em: <http://leisestaduais.com.br/sc/decreto-n-2-2015-santa-atarina-altera-e-acresce-dispositivos-ao-decreto-n-31455-de-1987-que-regulamenta-os-arts-30-e-31-da-lei-n-6-320-de-20-de-dezembro-de-1983-que-dispoem-sobre-alimentos-e-bebidas>. Acesso em 03/11/2016.

BRASIL. ANVISA. RESOLUÇÃO RDC Nº 52 de 22 de outubro de 2009. Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_52_2009_COMP.pdf/83a03704-3234-4a64-97a2-9972be694825. Acesso em 25/10/2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria MS 2914 de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Disponível em: http://site.sabesp.com.br/uploads/file/asabesp_doctos/kit_arsesp_portaria2914.pdf. Acesso em 03/11/2016.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação da aprendizagem:

De acordo com o exposto na Resolução 041/2014/CONSUP, que dispõe sobre o Regulamento Didático Pedagógico (RDP), os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, sempre estimulando o aluno à pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania. Dentre os instrumentos de avaliação poderão ser utilizados: prova escrita e/ou prática, trabalhos individuais e/ou em grupo e outras estratégias que o professor considerar mais adequado ao público atendido.

Entre os princípios considerados pela Instituição, e em consonância com o Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, a avaliação prima pelo caráter **diagnóstico e formativo**, devendo ser processual, somativa, continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos

e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais, conforme descrito:

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e 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 sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos de acordo com o estabelecido no RDP.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme nomenclatura prevista no RDP.

As atividades de avaliação acontecerão durante todo o processo de ensino-aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com a previsão de recuperação paralela de conteúdos e avaliações ao longo do semestre. Essa avaliação será feita por observação, registros e interações professor-aluno.

As atividades escritas que poderão ser solicitadas serão avaliadas segundo critérios tais como: domínio dos conhecimentos teórico-práticos, criticidade, objetividade e clareza conceitual e capacidade de síntese.

A apresentação oral que poderá ser solicitada, será avaliada pelo professor de acordo

com: domínio dos conhecimentos, objetividade, coerência na apresentação dos conhecimentos, habilidade comunicativa, capacidade de síntese.

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. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação de acordo com o conteúdo, cujo resultado será registrado pelo professor. A recuperação paralela (nova avaliação) será aplicada ao aluno que não atingir o conceito mínimo na UC ou que tiver faltado por motivo justificado formalmente (motivos de doença, de trabalho ou falecimento na família).

Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência e nota mínima 6,0 (seis).

25 Metodologia:

A prática pedagógica do Curso Formação e Continuada “Treinamento para Manipuladores de Alimentos” orienta-se pelo Regulamento didático pedagógico do IFSC.

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, das expectativas dos alunos e de suas experiências pessoais e profissionais.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas teóricas (12h) expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, exercício de estudo de caso, atividades lúdicas e apresentação de trabalho. Além disso, tem como previsão a realização de uma aula prática.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalações, ambientes físicos e equipamentos, necessários ao funcionamento do curso:

26.1 Recursos Materiais

O Câmpus Florianópolis – Continente possui instalações voltadas ao atendimento direto / indireto ao/a estudante. Todas são dotadas de iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias e mobílias próprias ao desenvolvimento dos trabalhos / atividades, assim como para o armazenamento e suporte dos materiais e equipamentos. Todos os locais possuem ampla ventilação, com janelas maxiáreas ou de correr.

Além das instalações administrativas, será necessário para execução do curso uma sala de aula e laboratório de cozinha.

Salas de aula

O Câmpus Florianópolis – Continente possui 12 salas de aula, dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural. As salas 1 (Bloco A), 10, 11 e 12 (Bloco B) estarão completamente equipadas a partir do semestre letivo 2017/1. Para as aulas práticas poderão ser utilizados um dos laboratórios de produção de alimentos do câmpus: panificação, confeitaria, habilidades básicas ou produção.

Recursos Materiais	Detalhamento
Sala de aula	Carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade, computador.
Laboratório para as aulas práticas	Laboratório com lavatório de mãos, geladeira, freezer, fogão, mesa de apoio e utensílios de cozinha.

26.2 Recursos humanos

A realização do FIC “Treinamento para Manipuladores de Alimentos. Básico e Completo.” conta com a participação de professores de Higiene e Manipulação de Alimentos. Faz-se necessário, também, a atuação de todos os demais profissionais do câmpus.

27 Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:

Corpo docente que atuará no curso:

ANDREIA GONCALVES GIARETTA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
ELINETE ELIETE DE LIMA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMILAURA ALVES	NUTRIÇÃO	MESTRADO
JANE PARISENTI	NUTRIÇÃO	DOUTORADO

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

O curso “Treinamento para Manipuladores de Alimentos (*básico e completo*)”, além de se

inserir no eixo tecnológico o qual o Câmpus Florianópolis Continente atua de forma predominante – Turismo, Hospitalidade e Lazer - está embasado no Decreto Municipal Nº 14.781/2015 (que revogou o Decreto Municipal 2064/2003) e na Portaria Municipal SMS 02/2016 que regulamentam a Lei nº 5980 de 02 de janeiro de 2002, onde se determina que todo manipulador de alimentos somente possa exercer a função após capacitação em curso ministrado por instituições credenciadas pela Vigilância Sanitária, bem como na Resolução RDC 216, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Ministério da Saúde. Destaca-se que o Câmpus Florianópolis Continente possui o credenciamento da Vigilância Sanitária para oferta do referido curso, conforme exigido pela supracitada legislação.

Essas regulamentações surgiram da necessidade de melhorar as condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos produtores/manipuladores de alimentos e assim minimizar os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) na população. De acordo com dados do Departamento de Vigilância Epidemiológica das DTA do Ministério da Saúde, entre os anos de 2000 e 2013, ocorreram, no Brasil, mais de 8.800 surtos de DTA, causando 112 mortes e deixando cerca de 163 mil pessoas doentes. Sendo assim, pode-se afirmar que a oferta de alimentos em condições adequadas de sanidade é essencial para o sucesso do turismo na região e no Estado.

Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O Câmpus Florianópolis-Continente trabalha predominantemente com o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e seu itinerário formativo, apresentado na tabela a seguir, busca a complementariedade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área, ofertando cursos de qualificação profissional, técnicos e de graduação. O câmpus também oferta dois cursos do eixo Produção alimentícia, Técnico em Panificação e Técnico em Confeitaria, que complementam a formação dos profissionais do setor.

Dentro do itinerário formativo do Câmpus, o curso “Treinamento para Manipuladores de Alimentos” apresenta-se como um curso de formação continuada para a maioria dos egressos do câmpus. Conforme determinação da Lei 5980 de 02 de janeiro de 2002, todos os manipuladores de alimentos devem fazer o curso para atuar na área e repetir a cada dois anos para atualização.

FIC	Proeja Técnico	Técnico	Superior	Pós-Graduação
Área de Bebidas (Bartender, Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, Barista)	Gastronomia	Eventos	Tecnologia em Hotelaria	Estudo de possibilidades para os próximos anos
Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)		Guia de Turismo Nacional	Tecnologia em Gastronomia	
Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem)		Guia de Turismo Regional		
Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica)		Cozinha		
Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)		Panificação		
Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)		Confeitaria		
Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local.		Restaurante e Bar		

30 Frequência da oferta:

Conforme demanda e disponibilidade de carga horária dos professores que ministram o curso, do Campus Florianópolis - Continente.

31. Periodicidade das aulas:

- Semanal, sendo quatro encontros de 4 horas cada ou conforme demanda.

32 Local das aulas:

Salas de aula e laboratórios de A & B do câmpus.

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

As turmas serão ofertadas conforme demanda e disponibilidade de carga horária dos professores da área.

34 Público-alvo na cidade/região:

Trabalhadores que manipulam alimentos em estabelecimentos tais como: Restaurantes, cozinhas industriais, confeitarias, padarias, lanchonetes, comissarias, cantinas, bufês, cozinhas institucionais, pastelarias, delicatessens, rotisseries, casas de chá, sorveterias, casas de sucos, peixarias, açougues e congêneres.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

- Idade mínima de 16 anos ou completar até a data da matrícula;
- Alfabetização.

36 Forma de ingresso:

Sorteio.

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

Não se aplica

38 Corpo docente que atuará no curso:

ANDREIA GONCALVES GIARETTA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
ELINETE ELIETE DE LIMA	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS	NUTRIÇÃO	MESTRADO
EMILAURA ALVES	NUTRIÇÃO	MESTRADO
JANE PARISENTI	NUTRIÇÃO	DOCTORADO

38 Certificação

Conforme previsto no artigo 2º da Portaria SMS 02/2016 que define o processo de credenciamento das instituições habilitadas para ministrar esse tipo de curso no município de Florianópolis, o certificado deverá seguir as orientações abaixo:

I - Deve ser atestado através de "Certificado de Participação em Treinamento de Manipulador de Alimentos", de uso e caráter pessoal, que deverá conter o número de registro do credenciamento junto à Vigilância Sanitária Municipal, CNPJ e nome da instituição ministrante, módulo ministrado, nome do treinando, nome e assinatura dos ministrantes e, representante legal da instituição, data,

frequência e avaliação da aprendizagem;

II - Deverá conter a expressão "Este Certificado é pessoal e intransferível";

III - Deverá ser emitido em duas vias, a fim de que o aluno mantenha uma delas em seu local de trabalho e a outra consigo;

IV - Deverá ser seguido o modelo abaixo:

MODELO DE CERTIFICADO

"Espaço livre para utilização de logo, nome fantasia, e outras informações que a instituição julgar necessárias"

"Espaço para identificação da instituição"

"Razão Social"

CNPJ: _____

Credenciamento: "nº do credenciamento junto a Visa"

Certificado de Treinamento para Manipulador de Alimentos - Módulo "Básico e Completo"

Certificamos que _____ participou de Treinamento para Manipulador de Alimentos, ministrado no(s) dia(s) _____, com carga horária de _____ horas, com aproveitamento _____ e _____ % de frequência.

Florianópolis, _____

"assinatura do responsável legal"

"assinatura do ministrante"

"Nome"

"Nome do ministrante"

"Cargo" (Responsável legal pela empresa)

"nº do registro no conselho de classe"

Este Certificado é pessoal e intransferível.

39. PARECER NÚCLEO PEDAGÓGICO DO CAMPUS

Parecer do Núcleo Pedagógico para o PPC FIC Manipulação de Alimentos

A revisão do PPC do Curso FIC Manipulação de Alimentos e o presente parecer têm como base as diretrizes estabelecidas pela PROEN para a Harmonização dos PPCs que visa sua adequação ao Regulamento Didático Pedagógico (RDP) e ao novo Formulário de Aprovação do Curso e Autorização da Oferta instituído pelo CEPE.

Tendo presente os encaminhamentos para revisão dos PPCs, solicitados em reunião do Colegiado do Campus em documento elaborado pela Direção de Ensino e Núcleo Pedagógico e os apontamentos feitos pelo Núcleo Pedagógico no processo de revisão dos PPCs, o curso atende as alterações recomendadas.

Destacamos que a revisão dos PPCs deve estar articulada a uma formação consistente de educadores, que possibilite uma reflexão aprofundada sobre sua prática pedagógica.

Florianópolis, 30 de novembro de 2016.

NÚCLEO PEDAGÓGICO