



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

RESOLUÇÃO Nº04/2014/COLEGIADO

Joinville, 26 de fevereiro de 2014.

O PRESIDENTE DO COLEGIADO DO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA – CAMPUS JOINVILLE, órgão superior de caráter normativo e deliberativo no âmbito do Campus, no uso de suas atribuições legais:

Considerando a reunião ordinária realizada em 25 de fevereiro de 2014:

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a Autorização da Oferta: “Auxiliar de Cozinha” – FIC PRONATEC, conforme o anexo.

Publique-se e
Cumpra-se.

MAURÍCIO MARTINS TAQUES

Presidente do Colegiado

IFSC - Campus Joinville



IFSC - Campus Joinville
Rua Pavão, 1377 - Costa e Silva
89220-618 – Joinville – SC
Fax (047) 3431-5602
Fone: (047) 3431-5601
Email: direcao.joinville@ifsc.edu.br



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

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC Auxiliar de Cozinha

Título do Curso:

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de
AUXILIAR DE COZINHA**

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Joinville

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Rua Pavão, 1377 – Costa e Silva Cep: 89.220-618

fone: (47) 3431-5600

CNPJ: 11.402.887/0006-75

3 Complemento:

4 Departamento: De Ensino

5 Há parceria com outra Instituição?

Casa Brasil Sul.

6 Razão social:

Fundação Municipal Albano Schmidt - FUNDAMAS, com sede na cidade de Joinville, inscrita no CNPJ nº 84.699.610/0001-15, com sede à Rua Monsenhor Gercino, 1040 – Bairro Itaum – Joinville – SC – Brasil, CEP 89210-146, neste ato representado pelo Sr. Gilberto de Souza Leal Júnior, Portador da Carteira de Identidade nº 2R2608399 e CPF nº 901.200.439-04

7 Esfera administrativa:

Municipal

8 Estado / Município:

Joinville – SC

9 Endereço / Telefone / Site:

Rua Júlia Teixeira Delmonego, 120 - João Costa

Fone: 3466-2436

<http://www.fundamas.com.br>

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Luciana Maciel de Souza

12 Contatos:

3431-5605 e 3431-5606

celular: 8491-1848

e-mail: lucianamaciel@ifsc.edu.br

Parte 2 (autorização da oferta)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Auxiliar de Cozinha.

14 Número da resolução de autorização do curso expedida pelo CEPE:

Resolução 13/2013 de 08 de maio de 2013.

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

200h

DADOS DA OFERTA

18 Justificativa para oferta neste Campus:

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.

A formação inicial e continuada é uma oferta educativa– específica da educação profissional e tecnológica – que favorece a qualificação, a requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade e de formação.

Centra-se em ações pedagógicas, de natureza teórico-prática, planejadas para atender a demandas socioeducacionais de formação e de qualificação profissional. Visa formar, qualificar, requalificar e possibilitar tanto atualização quanto aperfeiçoamento profissional a cidadãos em atividade produtiva ou não. Com intenção de trazer de volta, ao ambiente formativo, pessoas que foram excluídas dos processos educativos formais e que necessitam dessa ação educativa para dar continuidade aos estudos.

O profissional de auxiliar de cozinha é capaz de atender as demandas básicas de uma cozinha, tendo como foco a higiene e a segurança alimentar, o que garante a produção de alimentos com o mínimo de risco a saúde do consumidor.

19 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso proporciona o primeiro passo para a formação do futuro cozinheiro. A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em gastronomia. O curso tem ampla oferta de trabalho para os egressos não só na área de alimentos e bebidas mas da mesma maneira no mercado do Turismo, Hospitalidade e Lazer.

20 Frequência da oferta:

Conforme a demanda.

21 Periodicidade das aulas:

2 vezes na semana.

22 Local das aulas:

Casa Brasil Sul.

23 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2014-1 2015 -2	Matutino e Vespertino	2	25	50

24 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.

25 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo

26 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

27 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Unidades Curriculares	Docente
Habilidades básicas de cozinha e Organização de cozinhas profissionais	
Higiene e manipulação dos alimentos	
Segurança e organização do trabalho	
Responsabilidade ambiental	
Sociedade e Trabalho	

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO**28-Matriz curricular:**

Unidadecurricular	Carga horária
Habilidades básicas de cozinha	98h
Higiene e manipulação dos alimentos	20h
Segurança do trabalho em cozinhas profissionais	24h
Responsabilidade socioambiental	18h
Organização de cozinhas profissionais	18h

Sociedade e trabalho	12h
	200h