



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

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

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Higiene e Manipulação de Alimentos

Campus Avançado de Urupema

Novembro de 2011

1 Dados da Instituição

Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Avançado de Urupema

CNPJ	11.402.887/0001-60
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Avançado de Urupema
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Estrada do Senadinho, s/n. Centro.
Cidade/UF/CEP	Urupema, Santa Catarina, CEP 88625-000
Telefone/Fax	(49) 3236-1255

Responsáveis pelo curso e e-mails de contato	Profa Dra. Jaciara Zarpellon Mazo jaciara.mazo@ifsc.edu.br
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

2 Dados gerais do curso

Nome do curso	Curso de Formação Inicial e Continuada em Higiene e Manipulação de Alimentos
Eixo tecnológico	Produção Alimentícia
Características do curso	Formação Inicial <input checked="" type="checkbox"/>
	Formação Continuada <input checked="" type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Fundamental <input checked="" type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Médio <input checked="" type="checkbox"/>
Número de vagas por turma	20
Frequência da oferta	Conforme Demanda
Carga horária total	42 horas.
Periodicidade das aulas	Uma vez na semana.
Turno e horário das aulas	Noturno. Das 19h as 22:20h
Local das aulas	Campus Avançado de Urupema.
<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> as	

3 Justificativa

O presente projeto se justifica por atender aos anseios da sociedade e permitir melhores condições de acesso ao trabalho, à geração de emprego e renda e a melhoria da qualidade dos serviços prestados. O curso para manipuladores de alimentos está embasado na Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC 216/2004), a qual determina que todo manipulador de alimentos somente possa exercer a função após capacitação em curso específico.

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 na população. Além disso, a oferta de alimentos é uma atividade fundamental para o desenvolvimento do município e o sucesso do turismo.

Na região do município de Urupema existem aproximadamente cinquenta e três estabelecimentos que oferecem serviços de alimentação, entre eles bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, pousadas e hotéis; porém, foi constatada uma tendência à abertura de mais estabelecimentos do gênero, bem como a adoção por mais residências ao projeto Acolhida na Colônia, na qual produtores receberão turistas em suas residências, sendo assim necessária a capacitação na área de higiene e manipulação de alimentos.

A modalidade de curso Formação Inicial e 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, e por meio de tentativa e erro.

Assim, considera-se para essa oferta, não só a solicitação da comunidade, mas também a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei No 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, preconiza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino,

com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6°:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

...

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7°:

II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

4 Objetivos do Curso

4.1. Objetivo Geral

Contribuir para que o cidadão profissional desenvolva habilidades básicas para a produção higiênica de alimentos e se insira no mercado de trabalho.

4.2. Objetivos Específicos

- Apresentar os principais cuidados que devem ser seguidos na manipulação de alimentos;
- Qualificar profissionalmente para possibilitar a empregabilidade.

5 Público-Alvo

Profissionais que atuam no processamento de alimentos em estabelecimentos comerciais, tais como lanchonetes, restaurantes, hotéis, pousadas, etc.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

O egresso do curso será o cidadão profissional apto a elaborar higienicamente produtos alimentícios, atentando para a responsabilidade profissional e socioambiental.

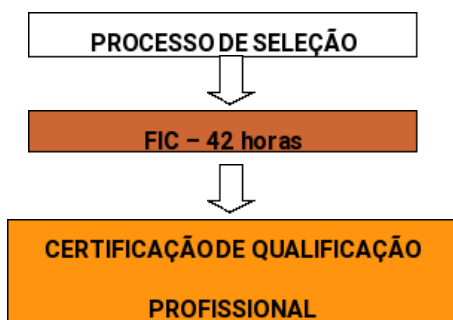
7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

Ser alfabetizado e ter idade mínima de 16 anos ou completar até a data de matrícula. A seleção será realizada por meio de sorteio público.

8 Matriz curricular

A matriz curricular do curso FIC Higiene e Manipulação de Alimentos foi construída coletivamente por professores do Campus Urupema, com o intuito de promover a integração entre as Unidades Curriculares.

8.1. Fluxograma do Curso



9 Componentes curriculares

--	--

Unidade Curricular	CH*
Microbiologia e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	18h
Higiene e Manipulação de Alimentos	24h
TOTAL	42

*Carga horária.

UNIDADE CURRICULAR: Higiene e Manipulação de Alimentos
COMPETÊNCIAS: <ul style="list-style-type: none"> • Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
CONHECIMENTOS: <ul style="list-style-type: none"> • Perigos em 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. • Tópicos em meio ambiente.
ATITUDES: <ul style="list-style-type: none"> • Assiduidade; • Realização das tarefas; • Participação nas aulas; • Colaboração e cooperação com colegas e professores.
CARGA HORÁRIA: 24 h.
REFERÊNCIAS BÁSICAS: <p>HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Varela, 1994.</p> <p>SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiénico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.</p> <p>MANO, E.B.; PACHECO, E.B.; BONELLI, C.M.C. Meio Ambiente, Poluição e Reciclagem. Edgard Blucher, 2005.</p>
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/01/11.</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 Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/01/11.</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 www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 14/01/11.</p>

UNIDADE CURRICULAR: Microbiologia e Boas práticas de manipulação de alimentos
COMPETÊNCIAS: <ul style="list-style-type: none"> • Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
HABILIDADES: <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a legislação sanitária vigente; • Conhecer as doenças transmitidas por alimentos; • Elaborar manuais de boas práticas de fabricação e POPs para restaurantes.

CONHECIMENTOS: <ul style="list-style-type: none"> • Microbiologia básica dos alimentos; • Doenças transmitidas por alimentos; • Legislação sanitária vigente; • Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF); • Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); • Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
ATITUDES: <ul style="list-style-type: none"> • Assiduidade, • Realização das tarefas; • Participação nas aulas; • Colaboração e cooperação com colegas e professores.
CARGA HORÁRIA: 18 h
REFERÊNCIAS BÁSICAS: 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.
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES: BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93 . Disponível em www.anvisa.gov.br . Acesso em 14/01/11. 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 Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br . Acesso em 14/01/11. 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 www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm . Acesso em 14/01/11.

10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

Neste curso, 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 duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- avaliação 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;
- avaliação interdisciplinar da prática profissional, garantindo minimamente a avaliação por dois professores de áreas técnicas distintas em atividade prática.

De acordo com a Organização Didática do Campus 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/fase, 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.

11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

Nome	Área
Jaciara Zarpellon Mazo	Processamento, Ciência e Tecnologia dos Alimentos
João Gustavo Provesi	Processamento, Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Silmar Primieri	Biologia
Evelise Zerger	Produção e Gastronomia

12 Bibliografia

BÁSICA
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.
MANO, E.B.; PACHECO, E.B.; BONELLI, C.M.C. Meio Ambiente, Poluição e Reciclagem . Edgard Blucher, 2005.

COMPLEMENTAR
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n.º. 1428 de 23/11/93 . Disponível em www.anvisa.gov.br . Acesso em 14/01/11.
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n.º. 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.º. 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.

UTILIZADA NO PROJETO
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n.º. 1428 de 23/11/93 . Disponível em www.anvisa.gov.br . Acesso em 14/01/11.
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n.º. 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.
HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos . São Paulo: Varela, 1994.
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINEL. Disponível em: www.painel.sc.gov.br . Acesso em 31/01/11.
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO RUFINO. Disponível em: www.riorufino.sc.gov.br . Acesso em 31/01/11.
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUBICI. Disponível em: www.urubici.com.br . Acesso em 31/01/11.
PREFEITURA MUNICIPAL DE URUPEMA. Disponível em: www.urupema.sc.gov.br
SANTA CATARINA. Decreto Estadual N.º. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987 . Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em

13 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

Infra-estrutura e Recursos Materiais	Quantidade	Detalhamento
1. Sala de aula	3	Materiais já adquiridos para cada sala: 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 Informática	1	Materiais já adquiridos: 24 microcomputadores ligados a rede (internet); 24 mesas para computador; quadro branco; tela para projeção; Materiais a serem adquiridos: 36 cadeiras e um projetor de multimídia.
3. Secretaria	1	Materiais já adquiridos: cinco mesas e cadeiras de escritório; cinco computadores ligados a rede (internet); impressora; materiais de escritório.
4. Biblioteca	1	Materiais já adquiridos: Estantes para livros; mesas e cadeiras de estudo; mesa de escritório; computadores ligados a rede (internet); acervo de livros. Materiais a serem adquiridos: acervo restante.

As atividades práticas serão desenvolvidas na cozinha do salão paroquial de Urupema enquanto os laboratórios do campus não forem construídos.

14 Modelo de Certificado para cursos FIC



**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA**

Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

1.

2.

3. CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

O Diretor Geral do Campus Avançado de Urupema do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de XXXXXXXXXXXXX e de XXXXXXXXXXXXX

Natural de XXXXXXX-XX, nascido em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O Certificado de Formação Inicial e Continuada em Higiene e Manipulação de Alimentos

Fundamentação Legal: Lei nº 9.394 de 20/12/96;

MODELO VERSO

1. PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

O egresso do curso será o cidadão profissional apto a elaborar higienicamente produtos alimentícios, atentando para a responsabilidade profissional e socioambiental.

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Emitido por: em/..../20....

Certificado registrado sob o nº livro,
 Folha

Registrado por:

em ____/____/____.

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga horária
Microbiologia e Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	18h
Higiene e Manipulação de Alimentos	24h
Formação profissional	42