



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO RIO GRANDE DO NORTE
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

DELIBERAÇÃO Nº. 09/2013-CONSEPEX

Natal, 8 de março de 2013.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE, faz saber que este Conselho, no uso de suas atribuições e da competência delegada pela Resolução nº 96/2013-CONSUP, de 21 de dezembro de 2012, através de sua Câmara de Educação Técnica de Nível Médio, reunida no dia 1º de março de 2013, com fulcro na Deliberação nº 49/2012-CONSEPEX, de 14 de dezembro de 2012,

CONSIDERANDO

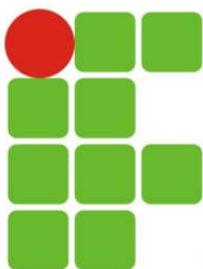
o que consta no Processo nº 23035.021423.2012-11, de 28 de setembro de 2012,

DELIBERA:

I – **APROVAR**, na forma do anexo, o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, a ser ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, no âmbito do Programa Nacional de acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC).

II – **AUTORIZAR** a criação do curso no âmbito deste Instituto Federal e seu funcionamento no Câmpus Currais Novos.


BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA
Presidente



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO NORTE

*Projeto Pedagógico do Curso
de Formação Inicial e Continuada
ou Qualificação Profissional em*

Auxiliar de Cozinha

na modalidade presencial

www.ifrn.edu.br



*Projeto Pedagógico do Curso
de Formação Inicial e Continuada ou
Qualificação Profissional em*

Auxiliar de Cozinha

na modalidade presencial

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Projeto aprovado pela Deliberação nº 09/2013-CONSEPEX/IFRN, de 08/03/2013.

Belchior de Oliveira Rocha
REITOR

José de Ribamar Silva Oliveira
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Régia Lúcia Lopes
PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

José Yvan Pereira Leite
PRÓ-REITOR DE PESQUISA

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO

Aristides Felipe Santiago Junior
Márcio Silva Bezerra
Odisséia Carla Pires Gaspareto
Uliana Karina Lopes de Medeiros

COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA
Paula Francinete de Araújo

REVISÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Rejane Bezerra Barros

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	6
2. JUSTIFICATIVA	6
3. OBJETIVOS	7
4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	8
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	8
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	9
6.1. ESTRUTURA CURRICULAR	10
6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS	11
6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS	12
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	13
8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	14
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	14
10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	14
11. CERTIFICADOS	15
REFERÊNCIAS	16
ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL	17
ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR	18
ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO	19

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial. Este projeto pedagógico de curso se propõe a contextualizar e a definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal do Rio Grande do Norte.

Consustancia-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitadas na LDB nº 9.94/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, e demais resoluções que normatizam a Educação Profissional brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial e continuada ou qualificação profissional.

Este curso de Formação Inicial e Continuada em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial aspira “uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte do aluno; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais.” (BRASIL, 2009, p. 5). Dessa forma, almeja-se propiciar uma formação humana e integral em que o objetivo profissionalizante não tenha uma finalidade em si, nem seja orientado pelos interesses do mercado de trabalho, mas se constitui em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (FRIGOTTO, CIAVATTA e RAMOS, 2005).

Este documento apresenta, portanto, os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Projeto Político-Pedagógico Institucional. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos nesta práxis pedagógica.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

O presente documento constitui o projeto pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial.

2. JUSTIFICATIVA

Em seu aspecto global, a formação inicial e continuada é concebida como 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. Nesse sentido, consolida-se em iniciativas que visam formar, qualificar, requalificar e possibilitar tanto atualização quanto aperfeiçoamento profissional a cidadãos em atividade produtiva ou não. Contemple-se, ainda, no rol dessas iniciativas, 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.

Ancorada no conceito de politecnia e na perspectiva crítico-emancipatória, a formação inicial e continuada, ao se estabelecer no entrecruzamento dos eixos sociedade, cultura, trabalho, educação e cidadania, compromete-se com a elevação da escolaridade, sintonizando formação humana e formação profissional, com vistas à aquisição de conhecimentos científicos, técnicos, tecnológicos e ético-políticos, propícios ao desenvolvimento integral do sujeito.

A partir da década de noventa, com a publicação da atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/96), a educação profissional passou por diversas mudanças nos seus direcionamentos filosóficos e pedagógicos, passa a ter um espaço delimitado na própria lei, configurando-se em uma modalidade da educação nacional. Mais recentemente, em 2008, as instituições federais de educação profissional, foram reestruturadas para se configurarem em uma rede nacional de instituições públicas de EPT, denominando-se de Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Portanto, tem sido pauta da agenda de governo como uma política pública dentro de um amplo projeto de expansão e interiorização dessas instituições educativas.

Nesse sentido, o IFRN ampliou sua atuação em diferentes municípios do Estado do Rio Grande do Norte, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais.

A área de alimentos, principalmente de serviços de alimentação, vem crescendo muito devido a grande procura. Hoje a vida agitada das pessoas faz com que elas procurem em restaurantes, lanchonetes, padarias, quiosques, delicatesses, etc. para fazerem suas refeições. Para o número

crecente de estabelecimentos se faz necessário pessoas devidamente capacitadas. 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.

No âmbito do estado de Rio Grande do Norte, a oferta do Curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, no Eixo Hospitalidade e lazer, se faz possível e atende a demanda já apresentada pelos municípios, a estrutura física e o corpo docente da escola facilitam o desenvolvimento do curso.

Nessa perspectiva, o IFRN propõe-se a oferecer o curso de formação inicial e continuada em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Auxiliar de Cozinha, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de contribuir com a formação humana integral e com o desenvolvimento socioeconômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

3. OBJETIVOS

O curso de Formação Inicial e Continuada em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, tem como objetivo geral proporcionar a atuação dos egressos como Auxiliar de cozinha uma ocupação dentro dos arcos ocupacionais Alimentação – Ministério do Trabalho e Emprego e prevista no catálogo FIC, priorizando-se a elevação da escolaridade.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Oportunizar condições para a profissionalização dos alunos que possuem o ensino Fundamental incompleto;
- Oportunizar a requalificação de profissionais, a fim de acompanhar as tendências tecnológicas do mundo do trabalho;
- Maximizar a utilização da infraestrutura institucional, ampliando o número de habilitações existentes;
- Proporcionar a habilitação profissional, em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- Atuar como agente de incentivo à instalação e de melhoria da qualidade das empresas da área de alimentação da região;
- Colaborar na melhoria da produção e aproveitamento de alimentos, através da qualificação da mão-de-obra;

- Cumprir a função social da escola, colaborando com a melhoria e oportunidades de vida na cidade;
- Diminuir o êxodo urbano, proporcionando mais uma opção de estudo técnico;
- Oportunizar uma formação profissional, que permita mais uma alternativa de empreendedorismo e trabalho aos alunos;
- Oportunizar a educação permanente e a requalificação, atendendo aos novos paradigmas que estabelecem a necessidade e a capacidade de mobilidade no mundo do trabalho;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Integrar o ensino ao trabalho oportunizando o desenvolvimento das condições para a vida produtiva moderna.

4. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham o ensino fundamental incompleto, de acordo com o Guia PRONATEC de Cursos FIC 2011.

O acesso ao curso deve ser realizado por meio de inscrição realizada pelos demandantes.

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O estudante egresso do curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, deve ter demonstrado avanços na aquisição de seus conhecimentos básicos, estando preparado para dar continuidade aos seus estudos. Do ponto de vista da qualificação profissional, deve estar qualificado para atuar nas atividades relativas à área do curso para que possa desempenhar, com autonomia, suas atribuições, com possibilidades de (re)inserção positiva no mundo trabalho.

Dessa forma, ao concluir a sua qualificação profissional, o egresso do curso de Auxiliar de Cozinha deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Comprar, armazenar, selecionar e higienizar alimentos;
- Estruturar área de produção de alimentos;
- Higienizar o espaço físico e equipamentos de produção;
- Identificar desafios, mudanças e oportunidades no setor da alimentação;
- Atuar em hotéis, restaurantes, padarias, quiosques, empresas alimentícias, eventos, empresas de serviços entre outros.

Além das habilidades específicas da qualificação profissional, estes estudantes devem estar aptos a:

- Adotar atitude ética no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade;
- Saber trabalhar em equipe; e
- Ter iniciativa, criatividade e responsabilidade.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular deste curso considera a necessidade de proporcionar qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha. Essa formação está comprometida com a formação humana integral uma vez que propicia, ao educando, uma qualificação laboral relacionando currículo, trabalho e sociedade.

Dessa forma, com base nos referenciais que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, os cursos FIC do IFRN estão estruturados em núcleos politécnicos segundo a seguinte concepção:

- **Núcleo fundamental:** compreende conhecimentos de base científica do ensino fundamental ou do ensino médio, indispensáveis ao bom desempenho acadêmico dos ingressantes, em função dos requisitos do curso FIC;
- **Núcleo articulador:** compreende conhecimentos do ensino fundamental e da educação profissional, traduzidos em conteúdos de estreita articulação com o curso, por eixo tecnológico, representando elementos expressivos para a integração curricular. Pode contemplar bases científicas gerais que alicerçam suportes de uso geral tais como tecnologias de informação e comunicação, tecnologias de organização, higiene e segurança no trabalho, noções básicas sobre o sistema da produção social e relações entre tecnologia, natureza, cultura, sociedade e trabalho.
- **Núcleo tecnológico:** compreende conhecimentos de formação específica, de acordo com o campo de conhecimentos do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão. Deve contemplar outras disciplinas de qualificação profissional não contempladas no núcleo articulador.

A Figura 2 apresenta a representação gráfica do desenho e da organização curricular dos cursos FIC de qualificação profissional, estruturados numa matriz curricular constituída por núcleos politécnicos, com fundamentos nos princípios da politécnica, da interdisciplinaridade e nos demais pressupostos do currículo integrado.



Figura 1 – Representação gráfica do desenho e da organização curricular dos cursos FIC de qualificação profissional

Convém esclarecer que o tempo mínimo de duração previsto, legalmente, para os cursos FIC é estabelecida no Catálogo Nacional de Cursos FIC ou equivalente.

6.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, está organizada por disciplinas em regime modular, com uma carga-horária total de 160 horas, e com duração de 3 módulos, na proporção de 4 semanas para cada módulo. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do curso e o Anexos I apresentam as ementas e os programas das disciplinas.

As disciplinas que compõem a matriz curricular estão articuladas, fundamentadas na integração curricular numa perspectiva interdisciplinar e orientadas pelos perfis profissionais de conclusão, ensejando ao educando a formação de uma base de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos de uma área profissional, contribuindo para uma formação técnico-humanística.

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso FIC em Auxiliar de Cozinha na modalidade presencial.

DISCIPLINAS	Número de aulas semanal por módulo			Carga-horária total	
	1º	2º	3º	Hora/aula	Hora
Núcleo Fundamental					
Inglês Básico	10				10
Subtotal de carga-horária do núcleo fundamental	10				10
Núcleo Articulador					
Saúde e Segurança no Trabalho		10			10
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico		10			10
Núcleo Tecnológico					
Legislação aplicada ao segmento alimentício	20				20
Microbiologia dos alimentos	20				20
Métodos de Conservação de produtos de origem Animal e vegetal		20			20
Higiene e Segurança Alimentar		20			20
Aproveitamento dos resíduos da cozinha			10		10
Higiene e sanitização da área de Produção			20		20
Boas Práticas de Fabricação - BPF			30		30
Subtotal de carga-horária do núcleo tecnológico	40	40	60		140
Total de carga-horária de disciplinas	50	50	60		160
TOTAL DE CARGA-HORÁRIA DO CURSO					

Observação: A hora/aula considerada possui 60 minutos, de acordo com a Resolução n. 023/2012-FNDE. Para a organização da hora/aula com 45 min., deve-se considerar a equivalência de 75% de 60 minutos.

6.2. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS

Este projeto pedagógico de curso deve ser o norteador do currículo no Curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial. Caracteriza-se, portanto, como expressão coletiva, devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar, apoiados por uma comissão avaliadora com competência para a referida prática pedagógica. Qualquer alteração deve ser vista sempre que se verificar, mediante avaliações sistemáticas anuais, defasagem entre perfil de conclusão do curso, objetivos e organização curricular frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais. Entretanto, as possíveis alterações poderão ser efetivadas mediante solicitação aos conselhos competentes.

Considera-se a aprendizagem como um processo de construção de conhecimento, em que, partindo dos conhecimentos prévios dos alunos, os professores formatam estratégias de ensino de maneira a articular o conhecimento do senso comum e o conhecimento acadêmico, permitindo aos alunos desenvolver suas percepções e convicções acerca dos processos sociais e os do trabalho, construindo-se como cidadãos e profissionais responsáveis.

Assim, a avaliação da aprendizagem assume dimensões mais amplas, ultrapassando a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos.

Nesse sentido, a gestão dos processos pedagógicos deste curso orienta-se pelos seguintes princípios:

- da aprendizagem e dos conhecimentos significativos;
- do respeito ao ser e aos saberes dos estudantes;
- da construção coletiva do conhecimento;
- da vinculação entre educação e trabalho;
- da interdisciplinaridade; e
- da avaliação como processo.

6.3. INDICADORES METODOLÓGICOS

A metodologia é um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos. Respeitando-se a autonomia dos docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, as metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os alunos nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como:

- elaborar e implementar o planejamento, o registro e a análise das aulas e das atividades realizadas;
- problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- elaborar materiais didáticos adequados a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- disponibilizar apoio pedagógico para alunos que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- diversificar as atividades acadêmicas, utilizando aulas expositivas dialogadas e interativas, desenvolvimento de projetos, aulas experimentais (em laboratórios), visitas técnicas, seminários, debates, atividades individuais e em grupo, exposição de filmes, grupos de estudos e outros,.

- organizar o ambiente educativo de modo a articular múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Na avaliação da aprendizagem, como um processo contínuo e cumulativo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa, de forma integrada ao processo ensino e aprendizagem. Essas funções devem ser observadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação é concebida, portanto, como um diagnóstico que orienta o (re)planejamento das atividades, que indica os caminhos para os avanços, como também que busca promover a interação social e o desenvolvimento cognitivo, cultural e socioafetivo dos estudantes.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas teóricas e práticas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e à realização das atividades.

O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas. Para efeitos da média exigida para a obtenção da conclusão do curso, serão acatadas as normas vigentes das escolas envolvidas.

Em atenção à diversidade, apresentam-se, como sugestão, os seguintes instrumentos de acompanhamento e avaliação da aprendizagem escolar:

- observação processual e registro das atividades;
- avaliações escritas em grupo e individual;
- produção de portfólios;
- relatos escritos e orais;
- relatórios de trabalhos e projetos desenvolvidos; e
- instrumentos específicos que possibilitem a autoavaliação (do docente e do estudante)

Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos estudantes são tratados pela Organização Didática do IFRN.

8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

No âmbito deste projeto pedagógico de curso, compreende-se o **aproveitamento de estudos** como a possibilidade de aproveitamento de disciplinas estudadas em outro curso de educação profissional técnica de nível médio; e a **certificação de conhecimentos** como a possibilidade de certificação de saberes adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de disciplinas integrantes da matriz curricular do curso, por meio de uma avaliação teórica ou teórica-prática, conforme as características da disciplina.

Os aspectos operacionais do aproveitamento de estudos e da certificação de conhecimentos, adquiridos através de experiências vivenciadas previamente ao início do curso, são tratados pela Organização Didática do IFRN.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: salas de aula, biblioteca, laboratório de informática, sala dos professores e banheiros.

A biblioteca deverá propiciar condições necessárias para que os educandos dominem a leitura, refletindo-a em sua escrita.

Os docentes e alunos matriculados no curso também poderão solicitar, por empréstimo, títulos cadastrados na Biblioteca. Nessa situação, os usuários estarão submetidos às regras do Sistema de Biblioteca do IFRN.

10. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os Quadros 2 e 3 descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo necessários ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso, correspondente ao Quadro 1.

Quadro 2 – Pessoal docente necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Professor licenciado ou graduado na área de Letras com habilitação em Inglês	01
Professor graduado em Engenharia com formação comprovada na área de Segurança do Trabalho ou Tecnólogo em Segurança do trabalho, ou ainda, Técnico na área de Segurança do Trabalho	01
Professor graduado na área de Engenharia de Alimentos	02
Professor graduado em Engenharia Química	03
Total de professores necessários	07

Quadro 3 – Pessoal técnico-administrativo necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Qtde.
Apoio Técnico	
Profissional de nível superior na área de Pedagogia, para assessoria técnico-pedagógica ao coordenador de curso e aos professores, no que diz respeito implementação das políticas educacionais da Instituição e o acompanhamento pedagógico do processo de ensino e aprendizagem.	01
Profissional técnico de nível médio/intermediário na área de Informática para manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.	01
Profissional técnico de nível médio/intermediário na área de alimentos para manter, organizar e definir demandas dos laboratórios de apoio ao Curso.	01
Apoio Administrativo	
Profissional de nível médio para prover a organização e o apoio administrativo da secretaria do Curso.	01
Total de técnicos-administrativos necessários	04

11. CERTIFICADOS

Após a integralização dos componentes curriculares do curso de formação inicial e continuada ou qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, e observada a obtenção da escolaridade requerida constante no Guia/Catálogo Nacional de Cursos FIC, será conferido ao egresso o Certificado de **Auxiliar de Cozinha**.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional. <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/leis-ordinarias/legislacao-1/leis-ordinarias/1996>> acesso em 15 de março de 2011..
- _____. **Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.
- _____. **Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.
- _____. Presidência da Republica. **Decreto Federal nº 5.840 de 13 de julho de 2006**. Institui o PROEJA no Território Nacional. Brasília: <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos1/decretos1/2006>> acesso em 15 de março de 2011.
- _____. Presidência da Republica. Regulamentação da Educação à Distância. **Decreto Federal nº 5.622 de 19 de dezembro de 2005**. <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/decretos1/decretos1/2005>> acesso em 15 de março de 2011.
- IFRN/Instituto Federal do Rio Grande do Norte. **Projeto Político-Pedagógico do IFRN**: uma construção coletiva. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.
- _____. **Organização Didática do IFRN**. Disponível em: <<http://www.ifrn.edu.br/>>. Natal/RN: IFRN, 2012.
- MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.
- SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base** - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.
- _____. **Documento Orientador para PROEJAFIC em Prisões Federais**. Ofício Circular nº115/2010 - DPEPT/SETEC/MEC. Brasília, 24 de agosto de 2010.
- _____. **Guia de Cursos FIC**. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: 22 fev. 2012.

ANEXO I – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO FUNDAMENTAL

Curso: FIC em Auxiliar de Cozinha	Carga-Horária: 10h
Disciplina: Inglês Básico	
EMENTA	
Noções básicas que proporcionem entendimento e compreensão de termos e expressões na Língua Inglesa. Auxiliar os futuros profissionais no entendimento e apresentações pessoais, numa segunda língua, focando a postura, comportamento, e domínio do assunto.	
PROGRAMA	
Objetivos	
Utilizar as estruturas linguísticas e funções elementares da comunicação na língua estrangeira para atender e recepcionar pessoas, familiarizando-se com as diferentes variedades da língua estrangeira no mundo.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
<ol style="list-style-type: none">1. Gramática básica.2. Vocabulário básico e expansão de vocabulário específico para as de gastronomia.3. Estratégias de leitura. Leitura em nível básico: folhetos, propagandas, material informativo.4. Linguagem para funções comunicativas básicas.5. Compreensão oral e compreensão de textos.	
Procedimentos Metodológicos	
Aulas teóricas expositivas	
Recursos Didáticos	
<ul style="list-style-type: none">• Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos em DVD.	
Avaliação	
Debates em sala de aula, participação e listas de exercícios	
Bibliografia Básica	
<ol style="list-style-type: none">1. BUCKINGHAM, Ângela; STOTT, Irish. At your Service: English for the Travel and Tourist Industry. Oxford: 1995.2. WOOD, Neil. Tourism and Catering. Oxford, 2003. ACKERT, Patricia. Facts and Figures: basic reading practice. 3. ed. Boston : Heinte publishers, 1999.3. DICIONARIO Oxford Escolar para Estudantes Brasileiros de Inglês: português-inglês, inglês-português. Oxford : Oxford University Press , 1999.4. HELGENSEN, M; ADAMS, K. Workplace English: Travel File. Longman, 1996.5. MURPHY, Raymond. Essential Grammar in use: a self study reference and practice book for elementary studying of English. Cambridge : Cambridge University Press, 1997.	

ANEXO II – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO ARTICULADOR

Curso: FIC em Auxiliar de Cozinha	Carga-Horária: 10h
Disciplina: Saúde e Segurança no Trabalho	
EMENTA	
Saúde do trabalhador. Riscos Ambientais. Acidentes no trabalho e doenças profissionais.	
PROGRAMA	
Objetivos	
Analisar as alterações ambientais que podem afetar a saúde da população em geral, e propor estratégias para a prevenção, controle e erradicação dos riscos presentes no ambiente. Propiciar ao aluno condições de reconhecer as principais causas de acidente e condições de avaliar os riscos mais comuns.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
1. Saúde do trabalhador 1.1. Exames médicos 1.2. Prevenção 2. Riscos Ambientais 2.1. Riscos físicos 2.2. Riscos Químicos 2.3. Riscos biológicos 2.4. Riscos ergonômicos 2.5. Riscos de acidentes 3. Acidentes no trabalho e doenças profissionais 3.1. Causas, consequências e análise da legislação. 3.2. Proteção Individual 3.3. Sinalização de segurança 3.4. Proteção contra incêndios	
Procedimentos Metodológicos	
Aulas teóricas expositivas	
Recursos Didáticos	
• Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos em DVD.	
Avaliação	
Debates em sala de aula, participação e listas de exercícios	
Bibliografia Básica	
1. SANTOS, A. M. A. et al. Introdução à higiene ocupacional. Fundacentro, 2004. 2. OLIVEIRA, C. A. D. Segurança e Medicina do Trabalho. Yendis, 2009. 3. EQUIPE ATLAS. Segurança e Medicina do Trabalho: Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977. 65ª Edição. Editora Atlas. 2010. 4. SARAIVA E.; Segurança e Medicina do Trabalho. 5ª Edição. Editora Saraiva. 2010. 5. GARCIA G. F. B.; Legislação - Segurança e Medicina do Trabalho. Editora Método. 3ª Edição. 2010.	

ANEXO III – PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO NÚCLEO TECNOLÓGICO

Curso: FIC em Auxiliar de Cozinha	Carga-Horária: 20h
Disciplina: Legislação Aplicada ao Segmento alimentício	
EMENTA	
Histórico da vigilância Sanitária. CODEX alimentarius. ferramentas nas buscas de legislações – ANVISA-MAPA; Legislações e Portarias referentes ao segmentos alimentício.	
PROGRAMA	
Objetivos	
<ul style="list-style-type: none">• Geral: Apresentar de maneira teórico a legislação geral e específica aplicada à indústria de alimentos, bem como, saber utilizar as ferramentas disponíveis na procura de legislações na área de alimentos.• Específicos: adquirir os princípios que lhe servirão de base para habilitá-lo e compreender os mais variados tipos de legislações na área de alimentos inviabiliza	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
<ol style="list-style-type: none">1. Historia da vigilância Sanitária;2. Codex Alimentarius;3. Utilização de ferramentas nas buscas de legislações – ANVISA-MAPA;4. Portaria MS nº 1.428, de 26 de Novembro de 1993 - Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos;5. Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997- Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias Manipuladoras de Alimentos; (MAPA)6. Portaria MS nº 326, de 30 de Julho de 1997 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos;7. Resolução – RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002 - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.8. Resolução – RDC no 216, de 15 de Setembro de 2004 - BP para Serviços de Alimentação, e recomenda os POPs específicos9. Registro de produtos e aditivos;	
Procedimentos Metodológicos	
Aulas teóricas expositivas	
Recursos Didáticos	
<ul style="list-style-type: none">• Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos em DVD.	
Avaliação	
Debates em sala de aula, participação, listas de exercícios e avaliação escrita	
Bibliografia Básica	
<ol style="list-style-type: none">1. Manual de segurança e Qualidade na distribuição de alimentos – Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. 55 p. (Qualidade e Segurança de Alimentos). PAS Distribuição. Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC.2. www.anvisa.org.br-3. www.agricultura.org.br-	
Bibliografia Complementar	
<ol style="list-style-type: none">1. JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar – Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Editora Rubio. 2012.	

Curso: FIC em Auxiliar de Cozinha	Carga-Horária: 20h
Disciplina: Microbiologia dos Alimentos	
EMENTA	
Conhecimento de conceitos básicos de microbiologia. Fundamentos da Microbiologia de Alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento dos micro-organismos em alimentos. Alterações de origem microbiana nos alimentos. Principais micro-organismos para a deterioração de alimentos e na saúde pública. Dúvidas do cotidiano do manipulador de alimentos.	
PROGRAMA	
Objetivos	
<ul style="list-style-type: none">• Geral: Conhecer micro-organismos envolvidos com alimentos, suas características, vias de contaminação e controle. Específicos: Identificar os principais micro-organismos relacionados com as doenças alimentares e deteriorações dos alimentos, distinguir fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano em alimentos. Reconhecer fontes de contaminação, alterações microbianas em alimento e métodos para controlar a atividade microbiana em alimentos. Reconhecer e solucionar problemas envolvendo fatores microbiológicos encontrados na manipulação cotidiana dos alimentos.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
<ol style="list-style-type: none">1. Importância dos micro-organismos e suas fontes de contaminação nos alimentos2. Micro-organismos de interesse em alimentos<ol style="list-style-type: none">2.1. Fungos filamentosos, leveduras e bactérias de interesse em alimentos.3. Fatores associados ao desenvolvimento microbiano nos alimentos:<ol style="list-style-type: none">3.1. Noções básicas dos fatores Intrínsecos e fatores extrínsecos4. Noções de controle microbiano<ol style="list-style-type: none">4.1. Fundamentos e importância do controle microbiano nos alimentos4.2. Controle de microrganismos pelo uso da temperatura, agentes químicos e outros compostos químicos que atuam como conservantes.5. Alterações de alimentos<ol style="list-style-type: none">5.1. Alimentos alterados5.2. Causas de alterações de alimentos5.3. Alterações por micro-organismos6. Micro-organismos patogênicos de importância nos Alimentos<ol style="list-style-type: none">6.1. Doenças veiculadas por alimentos (DVA) de origem animal e vegetal6.2. Doenças veiculadas pela água7. Questões importantes sobre microbiologia do cotidiano do manipulador de alimentos.	
Procedimentos Metodológicos	
Aulas teóricas expositivas	
Recursos Didáticos	
<ul style="list-style-type: none">• Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos em DVD.	
Avaliação	
Debates em sala de aula, participação e listas de exercícios	
Bibliografia Básica	
<ol style="list-style-type: none">1. FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAAF, M. Microbiologia de Alimentos. Editora Atheneu, São Paulo. 20082. ALCAMO, I. E. & ELSON, L. M. Microbiologia para colorir. Editora Rocca, São Paulo, 2004.3. TONDO, E. C. & BARTZ, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão e Segurança de Alimentos. Editora Sulina, Porto Alegre. 2009.4. GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos. Editora Nobel, São Paulo, 2009.5. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Editora Atheneu, São Paulo, 2008.	
Bibliografia Complementar	
<ol style="list-style-type: none">2. JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar – Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Editora Rubio. 2012.	
Software(s) de Apoio:	

Curso: FIC em Auxiliar de Cozinha	
Disciplina: Métodos de Conservação de Produtos de Origem Animal e Vegetal	Carga-Horária: 20h
EMENTA	
Recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Preparação dos Alimentos, armazenamento e transporte do alimento preparado.	
PROGRAMA	
Objetivos	
Geral: Capacitar o aluno receber, preparar, transportar e servir um alimento com segurança.	
Específicos:	
Regras para o recebimento de materiais com higiene e segurança;	
Preparar os alimentos respeitando o binômio tempo temperatura, nas suas mais variadas formas de processos;	
Noções básicas sobre transporte e armazenamento do alimento pronto para o consumo.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
1. Matérias-primas, ingredientes e embalagens.	
1.1. Recomendações gerais	
1.2. Recebimento de carnes	
1.3. Recebimento de hortifrutigranjeiros	
1.4. Recebimento de leite e derivados	
1.5. Recebido de estocáveis	
1.6. Recebimento de massas frescas e doces confeitados	
1.7. Recebimento de sucos e polpas	
1.8. Recebimento de descartáveis	
2. Preparação dos alimentos	
2.1. Recebimento	
2.2. Armazenamento	
2.3. Refrigeração	
2.4. Congelamento	
2.5. Descongelamento	
2.6. Pré-preparo/preparação	
2.7. Reconstituição	
2.8. Dessalge	
2.9. Cocção	
2.10. Porcionamento	
2.11. Reaquecimento	
3. Armazenamento e transporte dos alimentos preparados	
4. Exposição ao consumo do alimento preparado	
Procedimentos Metodológicos	
Aulas teóricas expositivas	
Recursos Didáticos	
• Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos em DVD.	
Avaliação	
Debates em sala de aula, participação e listas de exercícios	
Bibliografia Básica	
1. SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3ª ed. São Paulo, Varela, 1995.	
2. GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA, C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFQUA/SBCTA, 2000. 24p.	
3. MATERIAL DE APOIO DO PAS – PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA – setor mesa	
4. Resolução RDC nº 216, de 16 de setembro de 2004 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação;	
5. EVANGELISTA, J. Alimentos, um Estudo Abrangente. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1992.	

Curso: FIC em Auxiliar de Cozinha	Carga-Horária: 20h
Disciplina: Higiene e Segurança alimentar	
EMENTA	
Contaminação dos alimentos, Alterações dos alimentos, Doenças causadas por alimentos, Parasitologia, Segurança alimentar.	
PROGRAMA	
Objetivos	
<ul style="list-style-type: none">• Geral: Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais em legislação e higiene dos alimentos, assim como sua importância e aplicabilidade na indústria de alimentos• Específicos: compreender os fenômenos físicos, químicos e biológicos que colocam em risco a segurança alimentar, conhecer a legislação, os métodos e técnicas aplicados para um perfeito controle higiênico sanitário na indústria de alimentos e aplicar os princípios gerais referentes aos procedimentos de garantia da qualidade dos produtos alimentícios	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
<ol style="list-style-type: none">1. Conceitos de Higiene e Segurança alimentar e sua importância.2. Contaminação dos alimentos: Considerações gerais sobre contaminação, veículos de contaminação, Microrganismos contaminantes de alimentos e produtores de toxinfecções. Vias de transferência (bactérias → alimentos); Perigos físicos, químicos e biológicos.3. Alterações de alimentos: Alimentos alterados. Causas de alterações de alimentos, Alterações: por enzimas; por microrganismos; por agentes físicos.4. Doenças causadas por alimentos: doenças causadas por falta de higiene na água e nos alimentos. Principais agentes causadores;5. Segurança alimentar: Sistemas da Qualidade. Sistemas ISO. Programa 5S. Ciclo PDCA. Histórico e conceito de APPCC. Descrição dos princípios do APPCC Aplicações dos sistemas de segurança alimentar.	
Procedimentos Metodológicos	
Aulas teóricas expositivas	
Recursos Didáticos	
<ul style="list-style-type: none">• Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos em DVD.	
Avaliação	
Debates em sala de aula, participação, listas de exercícios e avaliação escrita	
Bibliografia Básica	
<ol style="list-style-type: none">1. Franco, B. D.G.de M.; Landgraf, M. Microbiologia de Alimentos. Atheneu, São Paulo,1996;2. MATERIAL DE APOIO DO PAS – PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA3. Silva JR, E. A. – Manual de Controle Higiênico- Sanitário em Alimentos. Livraria Varela, 2º edição, São Paulo,1996.4. Riedel,G.- Controle Sanitário dos Alimentos – Editora Loyola – São Paulo-1987.5. Panetta, J.C- Manual de Higiene6. Andrade, M. J. & Macedo, J.A. Higienização na indústria de alimentos	

Curso: FIC em Auxiliar de Cozinha	Carga-Horária: 10h
Disciplina: Aproveitamento dos resíduos da cozinha	
EMENTA	
Reaproveitamento de Sobras de Alimentos. Acondicionamento das sobras. Identificações das sobras. Refrigeração e congelamento de preparados quentes e frios.	
PROGRAMA	
Objetivos	
Capacitar o aluno fazer o reaproveitamento correto dos alimentos.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
<ol style="list-style-type: none">1. Reaproveitamento de sobras de alimentos.<ol style="list-style-type: none">1.1. Alimentos quentes1.2. Alimentos frios2. Acondicionamento das sobras3. Identificações das sobras4. Refrigeração e congelamento de Alimentos preparados quentes5. Refrigeração e congelamento de Alimentos preparados frios6. Disposição das sobras nos equipamentos de Refrigeração e Congelamento	
Procedimentos Metodológicos	
Aulas teóricas expositivas	
Recursos Didáticos	
<ul style="list-style-type: none">• Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos em DVD.	
Avaliação	
Debates em sala de aula, participação e listas de exercícios	
Bibliografia Básica	
<ol style="list-style-type: none">6. SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3ª ed. São Paulo, Varela, 1995.7. GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA, C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFQUA/SBCTA, 2000. 24p.8. MATERIAL DE APOIO DO PAS – PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA – setor mesa9. Resolução RDC nº 216, de 16 de setembro de 2004 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação;10. EVANGELISTA, J. Alimentos, um Estudo Abrangente. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1992.	

Curso: FIC em Auxiliar de Cozinha	Carga-Horária: 20h
Disciplina: Higiene e sanitização da área de Produção	
EMENTA	
Higienização das instalações. Higienização de equipamentos, móveis e utensílios. Frequência de higienização.	
PROGRAMA	
Objetivos	
Geral: Capacitar o aluno a fazer a higienização do estabelecimento e dos utensílios.	
Específicos:	
Noções sobre os tipos de limpezas existentes;	
Saber diferenciar os tipos de sujidades e utilizar os produtos adequados;	
Saber fazer a sanitização adequada.	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
1. Limpeza e Sanitização	
1.1. Etapas de Limpeza	
1.1.1. Pré-lavagem	
1.1.2. Limpeza com detergentes	
1.1.3. Lavagem	
1.1.4. Limpeza com sanitizantes	
1.1.4.1. Sanitização por meios físicos	
1.1.4.2. Sanitização por meios químicos	
1.2. Higienização das Instalações	
1.3. Higienização de equipamentos, móveis e utensílios	
Procedimentos Metodológicos	
Aulas teóricas expositivas	
Recursos Didáticos	
• Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos em DVD.	
Avaliação	
Debates em sala de aula, participação e listas de exercícios	
Bibliografia Básica	
11. SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3ª ed. São Paulo, Varela, 1995.	
12. GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA. C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p.	
13. MATERIAL DE APOIO DO PAS – PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA – setor mesa	
14. Resolução RDC nº 216, de 16 de setembro de 2004 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação;	
15. EVANGELISTA, J. Alimentos, um Estudo Abrangente. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1992.	

Curso: FIC em Auxiliar de Cozinha	Carga-Horária: 30h
Disciplina: Boas Práticas de Fabricação	
EMENTA	
Princípios gerais do controle de qualidade. Padrões de qualidade. Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais padronizados (POP`s).	
PROGRAMA	
Objetivos	
Geral: Capacitar o aluno a compreender os princípios gerais do controle de qualidade no segmento alimentício a citar Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados.	
Específicos:	
Descrever os princípios do controle de qualidade	
Realizar a avaliação inicial para a implantação das Boas Práticas de Fabricação	
Monitorar o cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação	
Bases Científico-Tecnológicas (Conteúdos)	
1. Conceitos gerais da Qualidade e Controle de Qualidade (CQ)	
2. Condições Estruturais	
2.1. Condições estruturais/edificações	
2.2. Áreas da unidade de alimentação e nutrição	
2.3. Equipamentos, utensílios e móveis	
3. Abastecimento de Água	
3.1. Higienização das Caixas d'águas	
4. Manipuladores	
4.1. Higiene pessoal	
4.2. Higiene corporal	
4.3. Higiene das mãos	
4.4. Utilização de luvas (tipos e higienização)	
4.5. Uniformes	
4.6. Hábitos pessoais dos manipuladores	
4.7. Controle de saúde dos manipuladores	
5. Visitantes	
6. Documentos, registros e Procedimentos das Boas Práticas	
6.1. Procedimento Operacional Padronizado (POP)	
6.2. Instruções de Trabalho	
6.3. Planilhas de monitoramento ou registros de controle	
6.4. Checklist	
Procedimentos Metodológicos	
Aulas teóricas expositivas	
Recursos Didáticos	
• Utilização de quadro branco, projetor multimídia, vídeos em DVD.	
Avaliação	
Debates em sala de aula, participação e listas de exercícios	
Bibliografia Básica	
1. SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3ª ed. São Paulo, Varela, 1995	
2. GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA, C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFQUA/SBCTA, 2000. 24p.	
3. MATERIAL DE APOIO DO PAS – PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA	
4. Portaria MS nº 326, de 30 de Julho de 1997 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos;	
5. BERTIN,B.; MENDES,F. Segurança de Alimentos no Comércio – atacado e varejo. Senac Nacional, Rio de Janeiro, 2011, 240p.	