



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS - CONTINENTE**

**CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA –
“Treinamento de manipuladores de alimentos”**

Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer

Florianópolis, 2012

SUMÁRIO

1	DADOS DAS INSTITUIÇÕES	3
2	DADOS GERAIS DO CURSO	3
3	JUSTIFICATIVA	4
4	OBJETIVOS	7
	4.1 Objetivos Geral	7
	4.2 Objetivos específicos	7
5	REQUISITOS DE ACESSO	7
	5.1 Requisitos	7
	5.2 Seleção	7
6	PERFIL PROFISSIONAL	7
7	MATRIZ CURRICULAR	8
	7.1 Fluxograma do Curso	8
	7.2 Apresentação das Unidades Curriculares	9
8	METODOLOGIA	10
9	AVALIAÇÃO	10
10	ESTRUTURA	11
11	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	14
12	MODELO DE CERTIFICADO	15

1. DADOS GERAIS DA OFERTA

1.1 Dados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

CNPJ	Nº 81.531.428/0001-62
Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço (Rua, Nº)	Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis, Santa Catarina, CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48)32711400/32711418
E-mail de contato	cursosfic.continente@ifsc.edu.br
Site do Campus	www.ifsc.edu.br
Área do Plano (nome da área)	Hospitalidade e Lazer
Diretor do Campus	Nelda Plentz de Oliveira

2. DADOS GERAIS DO CURSO

Denominação: Treinamento de manipuladores de alimentos
Regime de matrícula: Quando da oferta, na dependência de sobra de carga horária na área de nutrição. Poderá ser via extensão, inclusive para outros municípios ou via edital de FIC do Campus, para atender a Grande Florianópolis.
Periodicidade Letiva: Dependerá da demanda e da disponibilidade de carga horária na área de nutrição do Campus Florianópolis - Continente.
Duração do curso: 1 a 2 semanas.
Carga horária: 16 horas/aula
Certificação: Manipulador de alimentos (de acordo com o Decreto nº 2064/03, da Prefeitura Municipal de Florianópolis)

Total de vagas por turma: 36

4. JUSTIFICATIVA

O presente projeto se justifica por atender aos anseios da sociedade e permitir melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda. O curso "Treinamento de manipuladores de alimentos" está embasado no Decreto Municipal nº2064/03 que regulamenta a Lei nº 5980 de 02 de janeiro de 2002, onde se determina que todo manipulador de alimento 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

Campus Florianópolis Continente possui o credenciamento da Vigilância Sanitária para oferta do referido curso.

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 sucesso do turismo.

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, reza 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.6º:

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.7º:

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.

No que diz respeito às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico

Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: 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 revela 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.

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

Segmento	Categoria de Qualificação Ocupacional					Total (%)
	Braçal e de Menor Qualificação (%)	Semi-qualificado (%)	Qualificado (%)	Técnico de Nível Médio (%)	Nível Superior (%)	
Total	3,1	15,5	55,0	13,9	12,6	100
Serviços Técnicos às Empresas	1,8	8,0	30,6	23,9	35,7	100
Comunicação	1,9	5,9	37,8	17,6	36,9	100
Atividades de Informática e Conexas	0,5	0,2	11,6	35,8	51,8	100
Alojamento e Alimentação	4,7	46,1	43,6	3,9	1,8	100
Transporte	1,9	10,5	81,3	5,6	0,7	100
Manutenção e Reparação	3,6	23,6	64,6	6,8	1,5	100
Saúde	4,3	13,0	53,1	14,4	15,2	100
Eletricidade, Gás e Água	5,6	14,4	41,0	26,1	12,9	100
Telecomunicações	1,3	6,5	48,1	30,9	13,2	100

Fonte: Fundação Seade. Pesquisa da Atividade Econômica Regional – Paer.

Nota: A soma das parcelas pode não coincidir com o total devido a arredondamentos ocasionados na imputação.

Tabela 1: Distribuição do Pessoal Ocupado Assalariado, Ligado à Atividade Principal, por Categoria de Qualificação Ocupacional, segundo Segmento Serviços Estado de Santa Catarina 1999.

Essa situação de falta de qualificação profissional aliada à existência de aproximados 20.000 estabelecimentos atuando como bares, restaurantes e lanchonetes, de acordo com dados da Secretaria de Estado da Fazenda de Santa Catarina (até1998), permite estabelecer a média de cinco postos de trabalho por estabelecimento, constatando uma demanda potencial por cursos profissionalizantes na área de influência direta do *campus* Continente do Instituto Federal de Santa Catarina.

Os dados acima expõem a realidade do segmento de alimentação em Santa Catarina e justificam a necessidade de oferta de qualificação profissional para esse segmento.

Este projeto, compatível com as políticas, diretrizes e objetivos do IF-SC e de seus mantenedores, além de satisfazer os anseios da comunidade, condiz com os objetivos do poder municipal instituído para o amparo de seus cidadãos.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Qualificar manipuladores de alimentos para a produção de alimentos seguros.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Construir conhecimentos para manipulação segura dos alimentos que minimizem os riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs).
- Desenvolver habilidades que permitam a correta aplicação dos princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos e utensílios e de alimentos.
- Contribuir para a formação inicial e continuada dos profissionais da área de alimentos e bebidas.

5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

5.1 Requisitos de Acesso

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

5.2 Seleção

A seleção dar-se-á por sorteio, caso o número de inscritos seja superior ao número de vagas.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DOS EGRESSOS DO CURSO

O egresso do curso é o profissional capaz de produzir alimentos seguros considerando os critérios de Boas Práticas de Manipulação e com responsabilidade ambiental.

Atribuições mínimas:

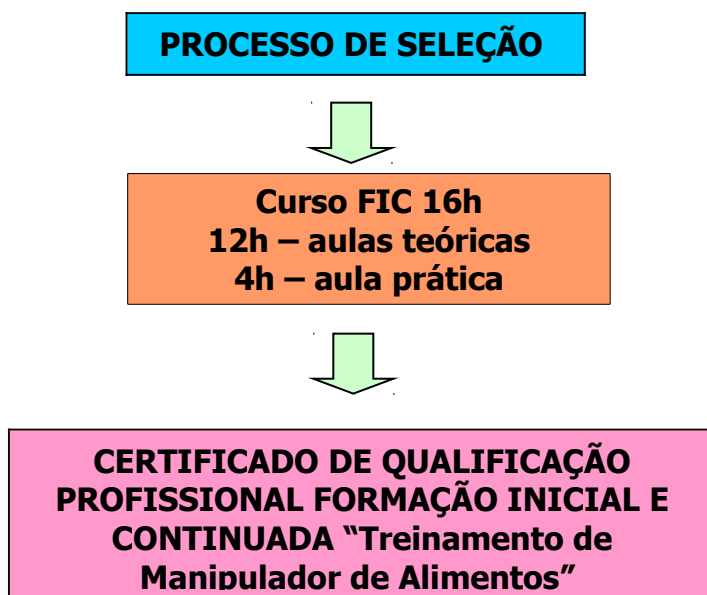
- Higienizar equipamentos básicos de cozinha.
- Higienizar utensílios básicos da produção de alimentos.
- Selecionar e higienizar matérias primas básicas utilizadas na produção de alimentos (cereais, leguminosas, verduras, ervas aromáticas, especiarias, condimentos, legumes, frutas, farináceos, carnes, aves, peixes, frutos- do- mar, bebidas e ovos).
- Realizar a higiene pessoal.
- Higienizar o ambiente de trabalho de produção de alimentos.
- Conservar e armazenar adequadamente os produtos: congelados, refrigerados, secos (perecíveis e pouco-perecíveis), material de limpeza, utensílios e etiquetagem.

7. PROPOSTA DE MATRIZ CONTEXTUALIZADA

A matriz curricular do curso foi desenvolvida levando em consideração os preceitos apontados na legislação, bem como a expectativa e necessidades da oferta do curso na região de Florianópolis.

Outro aspecto a considerar é o compromisso com a responsabilidade ambiental do câmpus. Será incluído temas relativos à Educação Ambiental para garantir a discussão mínima acerca deste aspecto que permeia a manipulação de alimentos.

7.1 Fluxograma do Curso



7.2 Apresentação da Unidade Curricular

Unidade Curricular	Higiene e Manipulação de Alimentos - 16h
Competências	Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
Conhecimentos	Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Noções de responsabilidade ambiental na produção de alimentos.
Habilidades	Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, 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.
Atitudes	Assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, colaboração e cooperação com colegas e professores
Bibliografia Básica	SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br . Acesso em 14/02/06.

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 14/02/06.

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 04/04/07.

Professores de Higiene e Manipulação de alimentos

Jane Parisenti
Andreia Giaretta
Emilaura Alves
Elinete E. De Lima
Emanuelle N. F. Marcos

8. METODOLOGIA

A prática pedagógica do Curso Formação Inicial e Continuada **Treinamento de Manipulador de Alimentos** orienta-se pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Florianópolis-Continente.

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 suas experiências pessoais e profissionais.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas teóricas (12h) expositivo-dialogadas, palestras, estudos dirigidos, apresentações. Além disso, tem como previsão a realização de aula prática (4h).

9. AVALIAÇÃO

Segundo a Organização Didática a avaliação é caracterizada como diagnóstica, processual, formativa, continuada e diversificada. Dessa forma são considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Por ser considerado sistemática a avaliação ocorre durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e

quantitativamente, com atividades de recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deve compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

A avaliação consiste 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. 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; 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 registros 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 curso 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 curso, sendo a aula prática pré-requisito para certificação.

10. ESTRUTURA

10.1 Recursos Materiais

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

10.2 Recursos humanos

A realização do FIC de Higiene e Manipulação de Alimentos conta com a participação de professores de Higiene e Manipulação de Alimentos. Faz-se necessário, também, a atuação de profissionais: do núcleo pedagógico; do registro e controle acadêmico; de bibliotecários; dos profissionais do Ensino e da Extensão, da Direção Geral, entre outros.

11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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.

BRASIL. CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9394.htm. Acesso em: 10.12.2008.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA. Documento Base,** 2006a. Disponível em <<http://portal.mec.gov.br/setec>.> ACESSO EM 07.11.2008.

BRASIL. **Decreto nº 5.840, de 23 de julho de 2006.** Institui, no âmbito federal, o Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Brasília, DF: 24 de junho de 2006b.

FLORIANÓPOLIS. Decreto Municipal nº 2064/03. Regulamenta a Lei nº 5980 de 02 de janeiro de 2002. Estabelece critérios para treinamento de manipuladores de alimentos.

MOURA, Dante H. O Programa de integração da educação profissional à Educação Básica na modalidade educação de jovens e adultos: possibilidades e limitações. Disponível em: <http://www.cefetrn.br/unedzn/images/stories/ensino/o_programa_de_integra%C7%C3o_da_educa%C7%C3o_profissional_%C0_educa%C7%C3o_b%C1sica_na_modalidade_educa

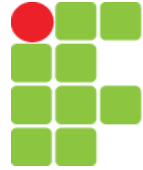
%C7%C3o_de_jovens_e_adultos%20afirse%202007.doc. Acesso em 10.11.2008.

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.

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

12. MODELO DE CERTIFICADO

O modelo de certificado segue as determinações do Decreto nº2064/03 que regulamenta a Lei nº 5980 de 02 de janeiro de 2002, de Florianópolis, onde se determina que todo manipulador de alimento somente possa exercer a função após capacitação em curso ministrado por instituições credenciadas pela Vigilância Sanitária.



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

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

**CERTIFICADO DE TREINAMENTO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
Módulo Básico e Mesa.**

O Diretor Geral do Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXX**

Natural de **XXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

O Certificado de Formação Inicial e Continuada Treinamento de Manipulador de Alimentos.

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

Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Florianópolis, ____ de _____ de 2012

Diretor Geral do Campus
Nelda Plentz de Oliveira
Portaria nº XXXX

Titular do Certificado

Luiz Otávio Cabral
Chefe do Departamento de Ensino

Publicada no D.O.U em ____

PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL:

Profissional cidadão capacitado para manipular alimentos considerando os aspectos higiênico-sanitários e aspectos básicos de responsabilidade ambiental.

PROGRAMA DE TREINAMENTO:

Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Noções de responsabilidade ambiental na produção de alimentos.

Avaliação

Frequência	
Conceito	

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga horária
Higiene e manipulação de Alimentos	16h
Formação profissional	16h

RECICLAGENS:

Data	Módulo	Ministrantes

Ministério da Educação
Secretaria da 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 ___/___/___.