

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 032, DE 12 DE ABRIL DE 2018.

Aprova a criação e oferta de vagas de Curso de Formação Continuada no IFSC.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, de acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, LEI 11.892/2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 8 do Regulamento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina - RESOLUÇÃO Nº 21/2010/CS, e de acordo com as competências do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 12 de abril de 2018;

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do seguinte curso de Formação Continuada :

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais anuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Xanxerê	Formação Continuada	Presencial	Criação	Noções Gerais de Manejo da Cultura do Milho para Altos Rendimentos	40 h	20	40	Conforme demanda

Florianópolis, 12 de abril de 2018.

LUIZ OTÁVIO CABRAL

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.045874/2017-18)



Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Formação Continuada em *Produção de Cerveja Artesanal*

Parte 1 (solicitante)

I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

Instituído pela Lei n 11.892 de 29 de dezembro de 2008.

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil –
CEP 88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 – CNPJ: 11.402.887/0001-60

II – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Câmpus:

Xanxerê

2. Endereço/CNPJ/Telefone do câmpus:

Rua Euclides Hack, 1603 – Bairro Veneza – CEP 89820-000 – Xanxerê – SC

CNPJ: 11.402.887/0017-28 Telefone do campus: 49- 34417900

2.1. Complemento:

Não se aplica

3. Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

4. Nome do responsável pelo projeto:

Luciana Senter

5. Contatos:

(49) 34417900; (49) 999515139; luciana.senter@ifsc.edu.br

Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

IV – DADOS DO CURSO

6. Nome do curso:

Formação Continuada em 'Produção de Cerveja Artesanal'

7. Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

8. Modalidade:

Presencial

9. Carga horária total do curso:

40 horas

10. Regime de Matrícula:

Matrícula seriada, conforme RDP.

11. Forma de Ingresso:

Sorteio.

12. Objetivos do curso:

- Capacitar pessoas para atuar na área de elaboração de cervejas artesanais, visando melhorar a qualidade das bebidas produzidas na região, aumentando a potencialidade de comercialização.

Objetivos Específicos

- Promover a elaboração de alimentos típicos da região como a cerveja artesanal, utilizando tecnologia adequada;
- Agregar valor aos produtos desenvolvidos;
- Manipular alimentos de forma consciente, prevenindo doenças e minimizando os impactos ambientais de sua atividade.

13. Competências gerais do egresso:

- Aplicar técnicas de transformação, processamento e conservação na área de alimentos.
- Operacionalizar o processamento de cervejas artesanais.
- Aplicar as boas práticas de manipulação de alimentos na produção de alimentos, visando a obtenção de alimentos seguros.

14. Áreas/campo de atuação do egresso:

Além da perspectiva de trabalho junto à indústria de alimentos, o trabalhador poderá resgatar objetivos de vida profissional e pessoal podendo atuar como empreendedor individual, abrindo seu próprio negócio.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO**15. Matriz curricular:**

A matriz curricular do curso FIC em 'Produção de Cerveja Artesanal', é composta por uma única unidade curricular, conforme demonstrado abaixo.

Componente Curricular	CH Ead*	CH Total
Elaboração de cervejas artesanais	Não se aplica	40
Carga Horária Total		40

16. Atividade em EaD*Não se aplica.***17. Componentes curriculares:**

Unidade Curricular: Elaboração de cervejas artesanais	CH*: 40 horas
Competências:	
- Atuar na elaboração e aplicação de programas preventivos de higienização na produção de cervejas	

artesanais, visando a obtenção de alimentos seguros.

- Operacionalizar o processamento de cervejas artesanais.

Conhecimentos:

- Boas práticas de manipulação de alimentos.
- Procedimento geral de higienização.
- Aspectos de higiene pessoal.
- Legislação específica.
- Histórico da cerveja.
- Definição legal de cerveja.
- Matérias-primas utilizadas na produção de cervejas.
- Classificação da cervejas.
- Tecnologia e processamento de cervejas de alta fermentação.
- Tecnologia e processamento de cervejas de baixa fermentação.
- Envase e maturação da cerveja.

Habilidades:

- Adotar boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.
- Aplicar as normas de Boas Práticas de Fabricação.
- Compreender a relação dos cuidados na recepção, armazenamento e manipulação da matéria prima com a qualidade do produto final;
- Selecionar a matéria-prima ideal para a produção de cervejas.
- Identificar as tecnologias de produção pertinentes a cada tipo de cerveja.
- Realizar as etapas inerentes a cada tipo de processamento.
- Cumprir legislação vigente.

Atitudes:

- Assiduidade, pontualidade e participação nas aulas;
- Capacidade de trabalho em equipe;
- Comunicação interpessoal;
- Disciplina, respeito, organização e proatividade;
- Responsabilidade no cumprimento das tarefas solicitadas.

Metodologia de Abordagem:

Como estratégias de ensino serão realizadas aulas expositivas e dialogadas, teóricas e práticas em laboratório, visitas técnicas, estudo de texto, resolução de problemas e discussão de vídeos. Os recursos utilizados serão o quadro branco, projetor multimídia, computador, listas de exercícios, textos e artigos acadêmicos da área, materiais laboratoriais.

Bibliografia Básica:

CHAVES, José Benício Paes et al. **Boas práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação.** Viçosa: UFV, 2006. 68 p.
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia.** São Paulo: Blucher, 2010. 461 p. 1 v.

Bibliografia Complementar:

AQUARONE, Eugênio et al (Coord.). **Biotechnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos.** São Paulo: Blucher, 2001. 523 p. 4 v.
GRIMES, Beshlie; LAW, Dave. **Cerveja artesanal: técnicas e receitas para produzir em casa.** São Paulo: Publifolha, 2015. 144 p.
MORADO, Ronaldo. **Larousse da Cerveja.** São Paulo: Lafonte, 2013.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

18. Avaliação da aprendizagem:

A avaliação do curso primará 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. Outro fundamento é a continuidade e a interdisciplinaridade, sendo a avaliação realizada durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente.

O sistema de avaliação do processo de ensino aprendizagem far-se-á de acordo com as normas estabelecidas no Regulamento Didático Pedagógico do IFSC.

Serão considerados os seguintes critérios: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas (teóricas e práticas), avaliação individual, trabalhos em equipe, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Será obrigatória a frequência às atividades correspondentes a cada componente curricular, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) dessas atividades.

O resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

O aluno será considerado Apto no curso se:

- sua frequência for igual ou superior a 75% nas aulas;
- obtiver nota de aprovação nas atividades didáticas

O registro de cada componente curricular será realizado pelo professor no diário de classe na forma de valores inteiros de 1 (um) a 10 (dez).

A decisão do resultado final, pelo professor, dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do corpo docente envolvido no curso.

A avaliação será realizada, em cada componente curricular, considerando os objetivos ou competências propostos no plano de ensino.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades práticas e teóricas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

19. Atendimento ao Discente:

A aprendizagem não se dá de forma linear. Desta forma, muitas vezes, se faz necessário um acompanhamento paralelo, ou seja, extraclasse. Para isto, os docentes vinculados ao curso, terão em seu plano de trabalho semestral, um tempo reservado semanalmente para este atendimento.

O discente pode contar com o apoio do Núcleo Pedagógico do Campus (Coordenadoria pedagógica). Este é composto por pedagogo, psicólogo, assistente social e técnico em assuntos educacionais. O atendimento se dará de forma individual ou em grupo, para que se possa perceber quais as reais dificuldades e situações em que se encontra o discente.

O apoio pode ser solicitado pelo próprio discente, pela família, pelos docentes ou outro profissional da instituição.

20. Metodologia:

- Aulas expositivas dialogadas com os estudantes.
- Exibição de vídeos e discussão de seu conteúdo.
- Aulas práticas para o desenvolvimento de cervejas artesanais nos laboratórios de processamento de alimentos.

Parte 3 (autorização da oferta)

VII – OFERTA NO CAMPUS

21. Justificativa para oferta neste Câmpus:

Justificativa do curso:

O homem acidentalmente descobriu, o processo de fermentação, no que surgiram, em pequena escala, as primeiras bebidas alcoólicas. Mais tarde, a cerveja era produzida inicialmente pelos padeiros, devido à natureza dos ingredientes que utilizavam: leveduras e grãos de cereais. A cevada era deixada de molho até germinar e, então, moída grosseiramente, moldada em bolos

aos quais se adicionava a levedura. Os bolos, após parcialmente assados e desfeitos, eram colocados em jarras com água e deixados fermentar (VENTURINI FILHO, 2010).

Há evidências de que a prática da cervejaria originou-se na região da Mesopotâmia. Os primeiros registros de fabricação de cerveja têm aproximadamente 6 a 8 mil anos. Documentos históricos mostram que em 2100 a.C., os sumérios alegravam-se com uma bebida fermentada, obtida de cereais, tâmaras, uvas ou mel (VENTURINI FILHO, 2010). Na Suméria, cerca de 40% da produção dos cereais destinavam-se às cervejarias chamadas "casas de cerveja", mantida por mulheres. Os egípcios logo aprenderam a arte de fabricar cerveja e carregaram a tradição no milênio seguinte, agregando o líquido à sua dieta diária.

No Brasil, o hábito de tomar cerveja foi trazido por D. João VI, no início do século XIX, durante a permanência da família real em território brasileiro (VENTURINI FILHO, 2010). Com a abertura dos portos às nações amigas de Portugal, a Inglaterra foi a primeira a introduzir a cerveja na antiga colônia. A partir deste acontecimento, algumas iniciativas pioneiras de produção artesanal de cerveja foram realizadas por famílias de imigrantes, mas apenas para seu próprio consumo (MORADO, 2009).

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de cerveja e foi em Joinville onde nasceu a primeira cervejaria do estado de Santa Catarina, em 1852. Desde então, muitos produtores de cerveja fabricavam mas apenas para consumo próprio. É importante lembrar que Santa Catarina é berço nacional de uma festa alemã muito importante, a Oktoberfest, que movimenta significativamente o mercado da bebida.

De acordo com a Associação das Cervejarias Artesanais de Santa Catarina (ACASC), o mercado das cervejas artesanais está em plena expansão e, aos poucos, acontece uma revolução cervejeira no Brasil. O mercado triplicou entre 2013 e 2016, sendo abertos 28 novos negócios no período. A cada dia, novas bebidas artesanais são criadas para atender um público crescente e sedento por novidades. Mais leves e refrescantes ou com um gosto mais amargo, puro malte ou com uso de trigo, as cervejarias artesanais são uma verdadeira vocação do estado. Em um mercado dominado pelas grandes marcas, a cerveja artesanal já é responsável por 1% do mercado de cervejas em nosso país. São mais de 400 microcervejarias no Brasil – 50 somente em Santa Catarina. O setor vê espaço para crescer.

Este projeto de curso se justifica, pelas novas tendências de mercado acima expostas e pelo fato da produção de cervejas artesanais ser uma atividade com um ótimo mercado em expansão, principalmente em microcervejarias, sendo ainda pouco explorado, com ganhos agregados e um público de alto poder aquisitivo. O diferencial de criar não só receitas específicas como também seu próprio rótulo, instiga cada vez mais empreendedores entusiasmados, já que a cada dia o consumo *per capita* de cervejas artesanais vem aumentando.

A modalidade de curso formação continuada 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.

A oferta deste curso vem ao encontro das necessidades da comunidade em geral que busca por conhecimento na tecnologia adequada para a elaboração de alimentos comumente produzidos na região, como as cervejas artesanais. Portanto existe a necessidade de capacitarmos as pessoas em relação a elaboração destes alimentos, através de tecnologia adequada e da mesma forma proporcionar melhores condições de acesso ao trabalho, geração de emprego e renda, melhorando a qualidade e a comercialização dos produtos alimentícios desenvolvidos.

22. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:

A oferta do curso FIC em 'Produção de Cerveja Artesanal' está vinculado ao eixo tecnológico de produção alimentícia e articulado aos arranjos produtivos locais da nossa região. Neste sentido, entendemos que a oferta do referido curso representa tanto uma possibilidade de especialização aos egressos do curso técnico integrado em alimentos já ofertado pelo Campus, quanto a possibilidade dos alunos formados neste curso se interessarem pela área e se tornarem alunos do curso técnico em alimentos viabilizando a ampliação da escolaridade.

23. Público-alvo na cidade/região:

Produtores de cervejas artesanais que já produzam empiricamente, com o intuito de agregar valor e qualidade à bebida.

24. Início da Oferta:

2018/1 (conforme POCV câmpus Xanxerê – FIC área de alimentos 40h).

25. Frequência da oferta:

Conforme demanda.

26. Periodicidade das aulas:

Oferta de uma turma com 20 vagas, uma vez por semestre, podendo ser ofertado nos turnos matutino, vespertino e/ou noturno conforme a demanda. O número de alunos deve se limitar a 20 devido ao espaço dos laboratórios de tecnologia de alimentos que não comportam um número maior.

27. Local das aulas:

As aulas serão ofertadas no câmpus Xanxerê.

28. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Oferta de uma turma por semestre com 20 vagas cada, podendo ser ofertado nos turnos matutino, vespertino e/ou noturno conforme a demanda.

29. Pré-requisito de acesso ao curso:

Para se inscrever no curso, os interessados devem ser alfabetizados e ter completado 18 anos até a data da matrícula.

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

DOCENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
Luciana Senter	Microbiologia - Graduação em Ciências Biológicas, Mestrado e Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente	40 horas DE
Eliane M. Zandonai Michielin	Processamento de alimentos - Graduação em Engenharia de Alimentos, Mestrado, Doutorado e Pós-doutorado em Engenharia de Alimentos	40 horas DE
Manoela Alano Vieira	Processamento de Alimentos - Graduação em Agronomia, Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	40 horas DE
Graciele de Oliveira Kuhn	Processamento de alimentos - Graduação em Química Industrial de Alimentos, Licenciatura em Química, Mestrado e Doutorado em Engenharia de Alimentos	40 horas DE
Milene Marquezi	Processamento de alimentos - Graduação em Farmácia e Bioquímica com Habilitação em Tecnologia de Alimentos,	40 horas DE

	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	
Ricardo Zanchett	Administração – Graduação em Administração, Especialização em Administração de Recursos Humanos, Mestrado em Administração.	40 horas DE

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	
Nome	Cargo
Ieda Rottava	Técnica de Laboratório
Franciele Pozzebon Pivetta	Técnica de Laboratório

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

Atualmente o Campus Xanxerê conta com uma infraestrutura adequada para atender às exigências do Curso FIC em 'Produção de Cerveja Artesanal', tanto para o desenvolvimento das aulas teóricas, quanto das aulas práticas em laboratório. Possui salas de aula, laboratório de tecnologias de alimentos, instalações sanitárias, área para circulação, biblioteca, salas administrativas, auditório.

Infraestrutura	Detalhamento
1. Sala de aula	40 (quarenta) cadeiras e carteiras para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) computador portátil ligado a rede (internet)
3. Laboratório de Frutas e Hortaliças	01 Refrigerador com duas portas; 01 Freezer vertical; 01 Refrigerador com freezer; 01 Micro-ondas; 01 Estufa de secagem e esterilização; 01 Embaladora a vácuo; 01 Descascador de legumes; 01 Despoldador; 01 Medidor de pH; 02 Balanças; 01 Estufa de secagem; 01 Fogão industrial 6 bocas; 02 Liquidificador industrial; 01 Liquidificador doméstico; 01 Espremedor de frutas; 01 Penetrômetro; 02 Refratômetro; 01 Extrator de suco a vapor; 04 Fermentadores; 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) computador portátil ligado a rede (internet).

Referências:

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). **Bebidas alcoólicas:** ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. 461 p. 1 v.
MORADO, Ronaldo. **Larousse da Cerveja.** São Paulo: Lafonte, 2013.