



Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO **Formação Continuada em *Rotulagem de Alimentos***

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: São Miguel do Oeste

2. Endereço/CNPJ/Telefone do câmpus:

Endereço: Rua 22 de Abril, 2440, Bairro São Luiz, CEP: 89900-000,

São Miguel do Oeste, Santa Catarina, Brasil.

CNPJ: 11.402.887/0014-85

Telefone: (49) 3631-0400

2.1. Complemento:

Não se aplica.

3. Departamento:

Ensino, Pesquisa e Extensão

III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

4. Nome do responsável pelo projeto:

Danielle Cristina Barreto Honorato Ferreira

Fernando Sanches de Lima

Stephanie Silva Pinto



5. Contatos:

Danielle Cristina Barreto Honorato Ferreira (danielle.honorato@ifsc.edu.br)

Fernando Sanches de Lima (fernando.sanches@ifsc.edu.br)

Stephanie Silva Pinto (stephanie.pinto@ifsc.edu.br)

(49) 3631-0471

Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

IV – DADOS DO CURSO

6. Nome do curso:

Formação Continuada em Rotulagem de Alimentos

7. Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

8. Modalidade:

Presencial

9. Carga horária total do curso:

20 horas

10. Regime de Matrícula:

Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo), conforme RDP.

11. Forma de Ingresso:

O ingresso nos cursos FIC poderão ocorrer por meio de análise socioeconômica, sorteio ou prova, a ser definido no edital de ingresso do IFSC.

12. Objetivos do curso:

Capacitar profissionais da área de alimentos a analisar e elaborar rótulos de produtos embalados, seguindo os critérios estabelecidos pelas legislações vigentes.

13. Competências gerais do egresso:

- Dominar os conhecimentos que **possibilitam** a compreensão das informações apresentadas nos rótulos dos alimentos.
- Conhecer e interpretar as legislações relacionadas à rotulagem de alimentos.
- Realizar o cálculo das informações nutricionais dos alimentos e expressar adequadamente os resultados.
- Elaborar rótulos para alimentos embalados de acordo com as legislações vigentes.

14. Áreas/campo de atuação do egresso:

O egresso do curso é o profissional capaz de auxiliar e atuar na elaboração de rótulos de alimentos embalados em indústrias alimentícias e serviços de alimentação.



V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

15. Matriz curricular:

Componente Curricular	CH Ead*	CH Total
Rotulagem geral de alimentos	-	6
Rotulagem nutricional de alimentos	-	14
Carga Horária Total	-	20

16. Certificações Intermediárias:

Não se aplica.

17. Atividade em EaD

Não se aplica.

18. Componentes curriculares:

Unidade Curricular: Rotulagem geral de alimentos	CH*: 6
Objetivos: Conhecer, interpretar e aplicar as legislações relacionadas à rotulagem geral de alimentos.	
Conteúdos: <ul style="list-style-type: none">Definição e importância de rotulagem de alimentos.Informações gerais obrigatórias nos rótulos: denominação de venda, lista de ingredientes, prazo de validade, conteúdo líquido, identificação de origem, identificação do lote, instruções para preparo e uso, etc.Declaração da presença de glúten e de lactose e demais legislações específicas.Informações que não devem constar nos rótulos de alimentos.Rotulagem de alimentos alergênicos.Exigências adicionais previstas em regulamentos técnicos de identidade e qualidade.	
Metodologia de Abordagem: A metodologia será baseada na interação entre os conhecimentos prévios do aluno sobre o tema da aula com situações da realidade profissional. Desta forma, as aulas serão conduzidas a partir desse diagnóstico inicial e a transposição didática será pautada na contextualização para que os conteúdos aprendidos em aula sejam significativos na compreensão de diversas situações reais. Os principais procedimentos didático-metodológicos que serão seguidos são: aulas expositivas dialogadas; aulas teórico-práticas; trabalhos de pesquisa e desenvolvimento de material.	
Bibliografia Básica: BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. Diário Oficial da União : seção 1, Brasília, DF, n. 148, p. 33, 23 set. 2002. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial da União : seção 1, Brasília, DF, n. 125, p. 52-53, 27 ago. 2015.	
Bibliografia Complementar:	



BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 136, de 08 de fevereiro de 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 29, p. 44, 9 fev. 2017.

BRASIL. **Lei 10.064, de 16 de maio de 2003**. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.674.htm. Acesso em: 09 dez. 2018.

GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3. ed., rev. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2011.

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

Unidade Curricular: Rotulagem nutricional de alimentos	CH*: 14
Objetivos: Compreender a importância da informação nutricional de alimentos e realizar a sua estimativa.	
Conteúdos: <ul style="list-style-type: none">• Objetivos da rotulagem nutricional e âmbito de aplicação.• Rotulagem nutricional obrigatória: definições, declaração de valor energético e dos nutrientes, porções e medida caseira, cálculo das informações nutricionais, regras para arredondamento de valores, porcentagem de valores diários e apresentação da informação nutricional.	
Metodologia de Abordagem: A metodologia será baseada na interação entre os conhecimentos prévios do aluno sobre o tema da aula com situações da realidade profissional. Desta forma, as aulas serão conduzidas a partir desse diagnóstico inicial e a transposição didática será pautada na contextualização para que os conteúdos aprendidos em aula sejam significativos na compreensão de diversas situações reais. Os principais procedimentos didático-metodológicos que serão seguidos são: aulas expositivas dialogadas; aulas teórico-práticas; trabalhos de pesquisa e desenvolvimento de material.	
Bibliografia Básica: BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União : seção 1, Brasília, DF, n. 251, 26 dez. 2003. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União : seção 1, Brasília, DF, n. 251, 26 dez. 2003.	
Bibliografia Complementar: GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas . 3. ed., rev. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2011. UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO . 4. ed. rev. ampl. Campinas, SP: UNICAMP, 2011. Disponível em: http://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela . Acesso	



em: 09 dez. 2018.

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

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

19. Avaliação da aprendizagem:

O processo avaliativo incluirá aspectos qualitativos e quantitativos (LDBEN n° 9394/1996), com o objetivo de promover a inclusão e ações que valorizem o domínio técnico e demais aspectos relacionados à formação do cidadão. Assim sendo, o processo avaliativo será pautado na avaliação formativa diagnóstica ao longo do curso que o docente possa refletir sobre os caminhos para se obter êxito no processo ensino-aprendizagem (PDI do IFSC, 2015-2019).

Assim sendo, os alunos serão avaliados por meio de 1) observação dos alunos pelo docente quanto à participação nas diversas atividades, 2) resolução de exercícios que estimulem a análise crítica de rótulos de alimentos produzidos por agroindústrias da região e 3) trabalhos voltados à elaboração de rótulos de diferentes formulações alimentícias. Serão adotados os seguintes critérios de avaliação: visão crítica sobre importância da rotulagem de alimentos, iniciativa em pesquisar e interpretar as legislações sobre rotulagem de alimentos, desenvolvimento de cálculos para a estimativa da informação nutricional e expressão correta dos resultados.

O Regulamento Didático Pedagógico do IFSC, aprovado pela Resolução CONSUP n° 20, de 25 de junho de 2018, estabelece no Capítulo VII,

Art. 41. O resultado da avaliação será registrado pelo professor, no sistema acadêmico, em valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez).

§ 1º O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

§ 2º Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero).

Após a realização das atividades avaliativas de cada unidade curricular, “Rotulagem geral de alimentos” e “Rotulagem nutricional de alimentos”, haverá recuperação de estudos com atividades pedagógicas que promovam a aprendizagem dos alunos que não obtiverem êxito. Esses alunos serão submetidos a uma nova avaliação e prevalecerá o maior valor entre o obtido na avaliação realizada antes da recuperação e o obtido na avaliação após a recuperação de estudos.

Portanto, o aluno será considerado APTO no curso “FIC em Rotulagem de Alimentos” se obtiver nota maior ou igual a seis (6,0) e frequência igual ou superior a 75% nas duas unidades curriculares.

20. Atendimento ao Discente:

O atendimento se dará no câmpus do IFSC, em horários escolhidos em conjunto com a turma. Também será disponibilizado o atendimento da equipe pedagógica, psicológica e secretaria acadêmica de acordo com as necessidades dos discentes.

21. Metodologia:

O Projeto Pedagógico do Curso FIC em Rotulagem de Alimentos tem por objetivo a construção de uma aprendizagem associada à realidade local e regional, onde os alunos possam atuar como consultores ou responsáveis técnicos na elaboração de rótulos de alimentos.

O curso foi organizado em duas unidades curriculares, “Rotulagem Geral de Alimentos” e “Rotulagem Nutricional de Alimentos”, que são complementares e contribuem na conscientização de profissionais sobre a necessidade da melhoria dos rótulos de alimentos comercializados na



região. Ao longo do curso, será enfatizada a importância de prestar informações corretas nos rótulos dos alimentos, sem induzir os consumidores ao erro ou engano.

Ressalta-se que esse PPC está pautado na interdisciplinaridade, pois para a elaboração dos rótulos será desenvolvido espírito científico por meio de pesquisa e interpretação de legislações. Habilidades em cálculos matemáticos serão exercitadas para a estimativa de informações nutricionais.

De forma geral, a metodologia adotada pelos docentes incluirá atividades teóricas e práticas, com aulas expositivas e dialogadas, e resolução de exercícios individuais e em grupos voltados à análise crítica e elaboração de rótulos de alimentos.

VII – OFERTA NO CAMPUS

22. Justificativa para oferta neste Câmpus:

A região oeste do estado de Santa Catarina, em que está situado o Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) - câmpus São Miguel do Oeste, conta com aproximadamente 741 mil habitantes, cerca de 11,6 % da população do estado. Sua economia subdivide-se em vários setores, porém, o que mais se destaca é o alimentício. A microrregião de São Miguel do Oeste, região de maior abrangência do IFSC - câmpus São Miguel do Oeste, conta com 21 municípios cuja economia está fortemente baseada no setor alimentício. De acordo com o sindicato das indústrias de alimentação do Extremo Oeste Catarinense (Sindi Alimentação) é grande a variedade de indústrias presentes nesta região envolvendo os seguintes ramos e seus derivados: abate de aves e pequenos animais; laticínios; sorvetes; beneficiamento de mandioca, milho, trigo, açúcar, arroz e café; chocolates e doces; biscoitos; padarias; confeitarias e pastelarias; bebidas pescadas; ervateiras; rações balanceadas para animais; óleos e gorduras; especiarias e conservas de frutas e legumes.

Em alguns projetos integrados do IFSC, o câmpus São Miguel do Oeste, tem sido verificado que os rótulos de alimentos produzidos e comercializados na região não atendem integralmente as exigências das legislações vigentes. Esses resultados vão ao encontro das demandas apresentadas pelos fiscais da Vigilância Sanitária e dos Serviços de Inspeção Municipal e Estadual sobre capacitação de profissionais nessa área. Diante do exposto, o Curso de Formação Continuada em Rotulagem de Alimentos é necessário para que sejam capacitados profissionais para elaborar e/ou revisar os rótulos de alimentos produzidos e comercializados na região de acordo com as legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

23. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:

A oferta do curso de Formação Continuada em Rotulagem de Alimento no IFSC, câmpus São Miguel do Oeste, visa ampliar a gama de cursos do eixo Produção Alimentícia, aproveitando o conhecimento de docentes que atuam nos cursos Técnico em Alimentos e Tecnologia em Alimentos do câmpus. O contato dos alunos com o IFSC permitirá a qualificação dos mesmos em novos cursos FIC ou avançarem para o curso de Tecnologia em Alimentos do câmpus.

24. Público-alvo na cidade/região:

Produtores de alimentos, proprietários e funcionários de indústrias alimentícias e serviços de alimentação, bem como demais membros da comunidade, que buscam orientação para elaborar rótulos para alimentos de acordo com critérios exigidos pelas legislações.

25. Início da Oferta:

2019/2

26. Frequência da oferta:

Conforme a demanda.

27. Periodicidade das aulas:

Conforme a demanda ou uma vez por semana.

28. Local das aulas:

Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus São Miguel do Oeste.

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

Semestre letivo	Turmas	Turno	Vagas	Total de Vagas
2019/2	1	Matutino, vespertino ou noturno	40	40

30. Pré-requisito de acesso ao curso:

Para se inscrever no curso, os interessados devem ter completado 16 anos até a data da matrícula e possuir o ensino fundamental completo.

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

DOCENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
Cíntia Ladeira Handa	Produção Alimentícia	40 h
Danielle Cristina Barreto Honorato Ferreira	Produção Alimentícia	Dedicação exclusiva
Fernando Sanches de Lima	Produção Alimentícia	Dedicação exclusiva
Stephanie Silva Pinto	Produção Alimentícia	40 h

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	
Nome	Cargo
Larissa Vargas Becker	Coord. de Laboratórios de Produção Alimentícia
Dirce Griebler Bruxel Werlang	Bibliotecária
Ademar Cesario Motta	Coord. de Gestão de Pessoas
Deisi Caroline S. Durigon	Coord. do Registro Acadêmico
Jacinta Lúcia R. Marcom	Coord. Pedagógica
Cleone Fatima Zoeler Thiesen	Diretora Administrativa
Helen Angélica Modrak	Coord. de Almoxarifado e Patrimônio
Kacia Pavlak	Coord. de Compras

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

O Campus São Miguel do Oeste possui a infraestrutura adequada para atender as necessidades do Curso FIC em Rotulagem de Alimentos. O curso necessitará das seguintes instalações e equipamentos:

- Sala de aula com cadeiras e carteiras para os alunos (40), quadro branco (01), computador (01) e projetor multimídia (01).
- Laboratório de informática (01), com computadores (40).
- Registro acadêmico (01)
- Secretaria (01)
- Coordenação pedagógica (01)
- Biblioteca (01)