



**RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 111, DE 07 DE DEZEMBRO DE 2023.**

*Aprova a criação e oferta de vagas de Curso de Formação Inicial em Salgadeiro, no Câmpus Florianópolis Continente do Instituto Federal de Santa Catarina.*

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA, de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12 do Regimento Geral do IFSC, Resolução CONSUP nº 54, de 5 de novembro de 2010, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 9º do Regimento Interno do CEPE do IFSC, Resolução CONSUP nº 43, de 23 de agosto de 2022, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da Resolução CONSUP nº 17, de 17 de maio de 2012, e considerando a apreciação pelo Colegiado na Reunião Ordinária do dia 07 de dezembro de 2023, RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do curso de Formação Inicial em Salgadeiro, no Câmpus Florianópolis Continente, na modalidade presencial, com carga horária de 160 horas, 30 vagas por turma, periodicidade da oferta conforme demanda, de acordo com Projeto Pedagógico de Curso anexo.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

ADRIANO LARENTES DA SILVA  
Presidente do CEPE do IFSC

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.041228/2023-11)

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**

**Curso de Formação Inicial em Salgadeiro - Programa Mulheres Mil**

**PARTE 1 – IDENTIFICAÇÃO**

**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:** Câmpus Florianópolis-Continente

**2. Endereço e Telefone do Câmpus:** rua 14 de julho, 150 - Coqueiros Florianópolis. Tel:  
3877-8430

**2.1. Complemento:**

Não Se Aplica (NSA).

**2.2. Departamento:**

Não Se Aplica (NSA).

**III – DADOS DOS RESPONSÁVEIS PELO PPC**

**3. Chefe DEPE:** Luciane Patricia Oliari

**E-mail:** depe.continente@ifsc.edu.br

**Telefone:** 3877-8430

**4. Nome do(s) responsável(is) pelo PPC e contatos:**

Luciane Patricia Oliari

**E-mail:** depe.continente@ifsc.edu.br

**Telefone:** 3877-8430

**5. Aprovação no Campus:**

RESOLUÇÃO COLEGIADO N o 17, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2023.

**PARTE 2 – PPC**

#### **IV – DADOS DO CURSO**

##### **6. Nome do curso:**

Curso de Formação Inicial em Salgadeiro - Programa Mulheres Mil

##### **7. Eixo tecnológico:**

Turismo, Hospitalidade e Lazer

##### **8. Modalidade:**

Presencial

##### **9. Carga horária total do curso:**

160 horas

##### **10. Regime de matrícula:**

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

##### **11. Forma de ingresso:**

O ingresso ocorrerá por meio de **ordem de inscrição**, em período estabelecido em edital, respeitando a ordem crescente de inscrição, os prazos limites previstos em edital, e público específico deste curso (todas as pessoas matriculadas devem se identificar como mulheres em vulnerabilidade social).

##### **12. Objetivos do curso:**

Promover a formação profissional e tecnológica articulada com aumento da escolaridade de mulheres, em especial, em situação de vulnerabilidade social. Por meio da formação profissional as participantes desse curso estarão adquirindo conhecimentos e habilidades para preparar, confeccionar e acondicionar diversos tipos de salgados e

outros produtos de panificação, com base nas normas e procedimentos técnicos da fabricação, higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental. Por meio desse curso, as participantes terão incentivo a autonomia no trabalho, empreendedorismo sustentável, como também o incentivo à continuidade dos estudos e/ou escolaridade, aumentando assim sua autonomia.

### **13. Perfil profissional do egresso:**

Preparar, confeccionar e acondicionar salgados tradicionais e elaborados, quentes e frios, fritos, assados e cozidos, utilizando as técnicas e os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e salgadaria.

### **14. Competências gerais do egresso:**

O Programa Mulheres Mil constitui-se em um processo de democratização do acesso à Educação Profissional, Científica e Tecnológica, para que as egressas possam ter outras possibilidades de atuação profissional. Portanto, além das habilidades e competências para a produção alimentícia, a egressa estará apta à caminhada no percurso educacional, ou seja, ascensão aos cursos estruturados e já existentes na área, por exemplo o Proeja – Técnico e posteriormente, o superior, ofertados pelo câmpus.

### **15. Áreas/campo de atuação do egresso:**

A profissional egressa do curso de Salgadeiro poderá atuar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias, confeitarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. A profissional também poderá produzir salgados, bolos, pizza, dentre outros artigos do gênero para revenda em feiras, exposições, no comércio local, em empreendimento de economia solidária ou como profissional autônoma.

### **16. Certificação do Egresso:**

**V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO****17. Matriz curricular:**

<b>Componente Curricular</b>	<b>CH Ead*</b>	<b>CH Total</b>
Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria		80
Higiene e Manipulação de Alimentos		20
Educação Financeira e Empreendedorismo sustentável		20
Sustentabilidade; Ética, Saúde da Mulher e da família		40
<b>Carga Horária Total</b>		<b>160</b>

**18. Componentes curriculares:**

<b>Unidade Curricular: Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria</b>		<b>CH Total: 80</b>	<b>Semestre: 1</b>
<b>CH Ead*:</b>	<b>CH Prática*: 64</b>	<b>CH com Divisão de Turma*:</b>	
<p><b>Objetivos:</b> - Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;</li> <li>- Dominar as técnicas de produtos panificáveis;</li> <li>- Operacionalizar a elaboração de salgados tradicionais e finos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.</li> </ul>			
<p><b>Conteúdos:</b> - Matérias primas;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;</li> <li>- Técnicas de preparo de massas (quebradiças, laminadas, fermentadas, cozidas);</li> <li>- Recheios e modelagens;</li> <li>-</li> </ul>			
<p><b>Metodologia de Abordagem:</b></p> <p>A aula teórica será expositiva-dialogada, onde o professor estará estimulando os estudantes a questionarem, discutirem e interpretarem o objeto de estudo apresentado</p>			

por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos estudantes. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica e a produção de novos conhecimentos aos estudantes. Já as aulas práticas serão nos laboratórios de panificação e confeitaria onde os estudantes poderão vivenciar a realidade profissional por meio das habilidades desenvolvidas. Nas aulas práticas os estudantes estarão aplicando as técnicas profissionais. A avaliação será prática e escrita. Na avaliação escrita o professor verificará o quanto o estudante se apropria do conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática. Avaliação prática individual e/ou em grupo: serão contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente, completando uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a unidade curricular

**Bibliografias:**

GISSLEN, Wayne. **Panificação & confeitaria profissionais**. Tradução de Elisa Duarte Teixeira. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. Tradução de Renato Freire. 2. ed. ampl. Rio de Janeiro: Senac editoras, 2013.

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação**. Tradução de Carlos David Szlak. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie**: abordagem profissional/ Michel Suas; fotografias Frank Wing; tradução Beatriz Karan Guimarães; revisão técnica Julia Delellis Lopes. – São Paulo: Cengage Learning, 2012.

<b>Unidade Curricular: Higiene e manipulação de alimentos</b>		<b>CH Total:20</b>	<b>Semestre: 1</b>
<b>CH EaD*:</b>	<b>CH Prática*: 8</b>	<b>CH com Divisão de Turma*:</b>	
<b>Objetivos:</b> Operacionalizar a elaboração de produtos alimentícios com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.			

**Conteúdos:**

- 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);
- Perigos em alimentos;

**Metodologia de Abordagem:** Esta unidade curricular (UC) terá abordagem teórico-prática, sendo ministrada predominantemente de forma teórica, em sala de aula. Estão previstos exercícios diversos, leitura de textos, apresentação de trabalho, aula prática e ou visita técnica. Os conhecimentos serão avaliados por meio de avaliação teórica escrita, ao final da UC. Além dessa avaliação, a participação, a assiduidade e outros aspectos relacionados às atitudes dos discentes em sala de aula também serão avaliados. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da UC.

**Bibliografias:**

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. **ANVISA**. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 14/02/06.

BRASIL. Ministério da Saúde. **ANVISA**. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br). Acesso em 14/02/06.

SANTA CATARINA. **DECRETO ESTADUAL N.º 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.** Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em [www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm](http://www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm). Acesso em 04/04/07.  
[https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455\\_87\\_r egulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320\\_83.pdf](https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455_87_r egulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf)

<b>Unidade Curricular: Educação financeira e empreendedorismo sustentável;</b>		<b>CH Total: 20</b>	<b>Semestre: 1</b>
<b>CH EaD*:</b>	<b>CH Prática*: 8</b>	<b>CH com Divisão de Turma*:</b>	
<p><b>Objetivo:</b> Realizar reflexões sobre educação financeira no âmbito pessoal, da família e de práticas empreendedoras; promover discussões e a construção de competências para a abertura de pequenas empresas, bem como discutir as relações interpessoais no ambiente de trabalho.</p>			
<p><b>Conteúdo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ferramentas para planejamento, organização, abertura e controle de pequenos empreendimentos e negócios;</li> <li>- Relações de trabalho e comunicação no âmbito do trabalho;</li> <li>- Economia doméstica e educação financeira básica.</li> </ul>			
<p><b>Metodologia de Abordagem:</b> Aulas teóricas/práticas a fim de aprender a utilizar as ferramentas tecnológicas para planejar e organizar as finanças, levando em conta as possibilidades de empreender. Fazer a autogestão financeira. Noções de empreendedorismo sustentável e economia solidária. A metodologia deverá atender o conhecimento das operações básicas de matemática e da matemática financeira, a fim de obter conhecimento para vivenciar situações do cotidiano, como: compra, venda, pagamento à vista, pagamento parcelado, juros, descontos e outras situações diárias que podem exigir este conhecimento.</p>			
<p><b>Bibliografias:</b></p> <p>GITMAN, Lawrence J. <b>Princípios de administração financeira.</b> Tradução de Allan</p>			



Vidigal Hastings. Revisão de Jean Jacques Salim. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010.

MEGLIORINI, Evandir. **Custos**: análise e gestão. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

TIDD, Joe; BESSANT, John. **Gestão da inovação**. Tradução de Félix Nonnenmacher. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

<b>Unidade Curricular: Sustentabilidade; Ética; Saúde da Mulher e da Família</b>		<b>CH Total:40</b>	<b>Semestre: 1</b>
<b>CH EaD*:</b>	<b>CH Prática*: 8</b>	<b>CH com Divisão de Turma*:</b>	
<b>Objetivos:</b> Compreender o contexto histórico-cultural em que as estudantes estão inseridas, os princípios da ética e da cidadania em relação à experiência concreta de vida e de trabalho, bem como questões vinculadas aos direitos humanos, pensando o papel da mulher na produção e ressignificação das práticas culturais. Compreender as questões que dizem respeito ao bem-estar físico e psicológico da mulher e da família para a promoção da qualidade de vida e Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizem os impactos ambientais negativos da atividade.			
<b>Conteúdos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Relações de gênero e as implicações da desigualdade de gênero na vida das mulheres;</li><li>- Trabalho feminino;</li><li>- Importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais e das lutas dos movimentos sociais para o acesso a direitos;</li><li>- Ética, cidadania e trabalho;</li><li>- Direitos humanos - acolhimento e respeito à singularidade humana;</li><li>- Noções de Biossegurança;</li><li>- Saúde da Mulher e da Família e Qualidade de Vida;</li><li>- Princípios de sustentabilidade;</li></ul>			

- Gestão de Resíduos sólidos;
- Consumismo e meio ambiente;

**Metodologia de Abordagem:** Aulas expositivo-dialogadas, com a utilização de estudos dirigidos, trabalhos em grupo, seminários, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da temática estudada, assim como a construção de portfólio. As avaliações acontecerão por meio de avaliação diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada. Serão considerados critérios como assiduidade, participação nas aulas e atividades propostas, entrega das atividades, avaliação individual, trabalhos em grupo, colaboração e cooperação com colegas e professores.

### **Bibliografias:**

BALDISSARELLI, Adriana (coord.). **Considerando mais o lixo**. 2. ed. rev. e ampl. Florianópolis: Copiart, 2009.

Secretaria Especial dos Direitos Humanos. **Ética e cidadania** : construindo valores na escola e na sociedade, Brasília, DF : 2004.

Senado Federal. **Cartilha Saúde da Mulher**. 2022. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/institucional/procuradoria/proc-publicacoes/cartilha-saude-da-mulher-2022>

### **Complementar**

BRASIL.MTE. **Cartilha da Mulher trabalhadora**. 2023. Disponível em <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/noticias-e-conteudo/2023/junho/mte-lanca-cartilha-com-orientacoes-sobre-direitos-da-mulher-trabalhadora/cartilha.direitosdamulhertrabalhadora.mte.pdf>

COLLING, A. M.; TEDESCHI, L. A. (orgs.). **Dicionário crítico de gênero**. Dourados, MS: Ed. Universidade Federal da Grande Dourados, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufgd.edu.br/jspui/handle/prefix/1097>. Acesso em: 10 jun. 2022.

GROSSI, M. P.. Identidade de Gênero e Sexualidade. Antropologia em Primeira Mão, Florianópolis, p.1-18, 1998. Disponível em: [https://miriamgrossi.paginas.ufsc.br/files/2012/03/grossi\\_miriam\\_identidade\\_de\\_genero\\_e\\_sexualidade.pdf](https://miriamgrossi.paginas.ufsc.br/files/2012/03/grossi_miriam_identidade_de_genero_e_sexualidade.pdf)

### **19. Certificações intermediárias:**

Não se aplica.

## **20. Estágio curricular supervisionado**

Não se aplica.

## **VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **21. Metodologia de desenvolvimento pedagógico do curso:**

A metodologia utilizada para o desenvolvimento pedagógico do curso permitirá a construção do pensamento crítico da estudante em tomar decisões frente aos desafios da vida profissional. Para tanto, o curso será desenvolvido na modalidade presencial, por meio de aulas expositivas e dialogadas com os conteúdos propostos, assim como aulas práticas em laboratórios, estudos dirigidos, apresentações, seminários, visitas técnicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções para demandas da área de estudo. Além disso, a estudante também contará material didático de apoio como: fichas técnicas, vídeos, fotos, exercícios, referências bibliográficas para leitura, entre outros.

### **22. Avaliação da aprendizagem:**

De acordo com o Regulamento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, os instrumentos de avaliação serão diversificados e irão constar no plano de ensino do componente curricular, o qual estará estimulando a estudante à pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania.

Dentre os instrumentos de avaliação poderão ser utilizados: prova oral, escrita e/ou prática, trabalhos individuais e/ou em grupo e/ou outras estratégias que o professor considerar adequado à turma. A avaliação terá caráter diagnóstico e formativo, sendo processual, somativa, continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam obter dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso.

O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais:

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, flexibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades e respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem;
- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso;

Os registros das avaliações são feitos de acordo com o estabelecido no RDP.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação da aluna no que se refere à constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme nomenclatura prevista no RDP.

As atividades de avaliação acontecerão durante todo o processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Essa avaliação será feita por observação, registros e interações professor-aluna. As atividades escritas, que poderão ser solicitadas ao longo da UC, serão avaliadas segundo critérios: domínio dos conhecimentos teórico-práticos, criticidade, objetividade e clareza conceitual e capacidade de síntese. A apresentação oral, que também poderá ser solicitada, será avaliada pelo professor de acordo com: domínio dos conhecimentos, objetividade, coerência na apresentação dos conhecimentos, habilidade comunicativa, capacidade de síntese. A autoavaliação por parte das estudantes também é uma possibilidade de avaliação.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades

pedagógicas no decorrer do período letivo, que visam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências e habilidades. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação de acordo com o conteúdo, cujo resultado será registrado pelo professor. A recuperação paralela (nova avaliação) será aplicada ao aluno que não atingir o conceito mínimo na UC ou que tiver faltado por motivo justificado formalmente (motivos de doença, de trabalho ou falecimento na família). Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência e nota mínima 6,0 (seis).

### **23. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores:**

Não se aplica

### **24. Atendimento ao Discente:**

É assegurado aos estudantes público-alvo da Educação Especial o Atendimento Educacional Especializado (AEE), que terá por objetivo identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos acessíveis e recursos de Tecnologia Assistiva que contribuam com a minimização das barreiras físicas, atitudinais, educacionais, comunicacionais e outras que possam interferir na plena participação nas atividades educacionais e sociais. Destacamos ainda que o atendimento ao estudante será realizado conforme o guia metodológico do sistema de acesso e permanência e êxito do programa mulheres mil.

### **25. Atividade em EaD:**

Não se aplica

### **26. Equipe multidisciplinar:**

Não se aplica.

#### **26.1. Atividades de tutoria:**

Não se aplica.

## **26.2. Material didático institucional:**

Não se aplica.

## **26.3. Mecanismos de interação entre docentes, tutores e estudantes:**

Não se aplica.

# **PARTE 3 – AUTORIZAÇÃO DA OFERTA**

## **VII – OFERTA NO CAMPUS**

### **27. Justificativa para oferta neste Câmpus:**

Em cumprimento das Portarias 1.015 de 21 de julho de 2011 e n. 725, de 13 de abril de 2023, o curso será ofertado via Programa Mulheres Mil que integra-se ao conjunto de políticas públicas do Governo Federal da modalidade FIC-PRONATEC. O curso tem como objetivo contribuir para a igualdade social, econômica, racial, étnica e de gênero de mulheres em situação de vulnerabilidade social, como segue:

- I - possibilitar o acesso à educação;
- II - contribuir para a redução de desigualdades sociais e econômicas de mulheres;
- III - promover a inclusão social;
- IV - defender a igualdade de gênero;
- V - combater a violência contra a mulher;
- VI - promover o acesso ao exercício da cidadania; e
- VII - desenvolver estratégias para garantir o acesso das mulheres ao mundo do trabalho.

Com base nas diretrizes do programa Mulheres Mil, a oferta do curso FIC Salgadeiro, visa uma possibilidade para as mulheres conquistarem melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda, tendo em vista as características dos arranjos socioprodutivos de onde se situa o Câmpus Florianópolis- Continente na cidade de Florianópolis, sendo a cidade catarinense, um dos principais destinos turísticos

do Brasil.

Destacamos que segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, pois gera demanda de alimentação, hospedagem e transporte. Deste modo, esse projeto de curso torna-se compatível com as políticas, diretrizes e os objetivos do IFSC, satisfazendo os anseios da comunidade e do poder público municipal no que tange à melhoria das condições da alimentação oferecida à comunidade e aos visitantes da cidade. Também vale destacar que o curso torna de grande interesse ao poder público, em especial no que diz respeito às questões higiênico-sanitárias nos estabelecimentos produtores/manipuladores de alimentos, buscando minimizar os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) na população.

A modalidade de curso “Formação Continuada – FIC via programa Mulheres Mil”, mostra-se como um caminho concreto para tornar as mulheres público desse projeto em trabalhadoras, aptas a executar habilidades práticas específicas, ou qualificar suas habilidades adquiridas de maneira empírica para o exercício profissional.

Por fim, justificamos que esse PPC tem o objetivo de atender o programa Mulheres Mil.

## **28. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:**

Este curso proporciona formação para um posto de trabalho importante e também complementa a formação de cozinheiras, padeiras e demais manipuladoras de alimentos. A partir desta formação a aluna poderá seguir o itinerário formativo por meio do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior de Tecnologia em Gastronomia oferecidos pelo Campus. Caso a aluna não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA Cozinha ou PROEJA Panificação. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo e diversificado campo de trabalho para os egressos.

## **29. Público-alvo na cidade/região:**

Mulheres a partir de 16 anos em vulnerabilidade e/ou em risco social, conforme delineamento do programa Mulheres Mil.

**30. Início da oferta:**

2024.1

**31. Frequência da oferta:**

Conforme a demanda.

**32. Periodicidade das aulas:**

Duas a três vezes por semana.

**33. Local das aulas:**

As aulas acontecerão no câmpus Florianópolis-Continente, podendo ser o local alterado conforme acordado em termo de parceria, se for o caso.

**34. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:**

Semestre letivo	Turmas	Turno	Vagas	Total de Vagas
2024.1	1	vespertino	30	30

**34.1. Justificativa para oferta de vagas inferior a 40.**

O número de vagas ofertadas inferior a 40 se justifica no total de vagas contempladas para o IFSC pelo programa Mulheres Mil, as quais foram divididas entre todos os câmpus ofertantes, sendo assim, cada curso irá ofertar 30 vagas.

**35. Pré-requisito de acesso ao curso:**

Idade mínima 16 anos. Escolaridade mínima: ensino fundamental I. Se identificar como mulher em vulnerabilidade social.

**36. Instalações e equipamentos:**



- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audiovisuais (datashow e computador). - Laboratórios de Panificação adequado para 40 estudantes, contendo no mínimo: Misturadeira semi-rápida, misturadeira rápida, batedeira grande, batedeira pequena, climatizadoras, cilindros para pão, cilindros de mesa, geladeiras, ultracongeladores, forno turbo, forno lastro, Fogão, laminadora de massa, balança, pia p/ mãos, pia para louça, bancadas e todos os utensílios necessários seguindo os padrões higiênico-sanitários. - Serão necessários insumos (matéria-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

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

<b>DOCENTE</b>		
<b>Nome</b>	<b>Área</b>	<b>Regime de Trabalho</b>
ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTHGATE	CONFEITARIA	DE
ANDREIA GONÇALVES GIARETTA	NUTRIÇÃO	DE
ANITA DE GUSMÃO RONCHETTI	COZINHA	DE
BERENICE GIEHL ZANETTI	CONFEITARIA	DE
BRUNA DORABIALLO OLIVEIRA	EVENTOS	DE
CAIO ALEXANDRE MARTINI MONTI	COZINHA	DE
CASSIANO BORGES DA FONSECA	SERVIÇOS	DE
CLAUDIA HICKENBICK	HUMANAS	DE
DANIELA DE CARVALHO CARRELAS	ESPAÑHOL	DE
DANIELE HUNGARO	AEE	DE
DEOSIR FLÁVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR	SOCIAIS APLICADAS	DE
DONATO MARCELO DREHER HEUSER	SERVIÇOS	DE
DOUGLAS PAULESKY JULIANI	TECNOLOGIA	DE

ELINETE ELIETE DE LIMA	NUTRIÇÃO	DE
EMANOELLE NAZARETH FOGAÇA MARCOS	NUTRIÇÃO	DE
EMILAURA ALVES	NUTRIÇÃO	DE
ENÍ MARIA RANZAN	EVENTOS	DE
FABIANA CALÇADA DE LAMARE LEITE	GUIA	DE
FABIANA MORTIMER AMARAL	COZINHA	DE
FABÍOLA MARTINS DOS SANTOS	HOTELARIA	DE
FABIOLA ZIMMERMANN SCHMITZ	CONFEITARIA	DE
FERNANDO GOULART ROCHA	HUMANAS	DE
FLAVIA BARATIERI LOSSO	SERVIÇOS	DE
GIRLANE ALMEIDA BONDAN	HOTELARIA	DE
GLADIS TEREZINHA SLONSKI	AMBIENTAL	DE
GUSTAVO ADOLFO MARESCH	COZINHA	DE
JANE PARISENTI	NUTRIÇÃO	DE
JANE PETRY DA ROSA	EVENTOS	DE
JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO	SOCIAIS APLICADAS	DE
JOÃO PAULO DE OLIVEIRA NUNES	FINANCEIRO (COF)	DE
JOÃO PAULO NUNES DA SILVA	DAM	DE
JUCELIO KULMANN DE MEDEIROS	BEBIDAS	DE
KRISCHINA SINGER APLEVICZ	CONFEITARIA	DE
LARICE STEFFEN PETERS	SOCIAIS APLICADAS	DE
LAURA RODRIGUES DE LIMA	ESPAÑHOL	DE
LÉO SERPA	SOCIAIS APLICADAS	DE
LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	AMBIENTAL	DE
LUCIANE PATRICIA OLIARI	SEGURANÇA	DE
LUCIANO DE AZAMBUJA	HUMANAS	DE
LUÍS HENRIQUE LINDNER	TECNOLOGIA	DE
LUIZ OTÁVIO CABRAL	AMBIENTAL	DE
LUIZIANE DA SILVA	ESPAÑHOL	DE

MARCELA KRUGER CORREA	ARTES	DE
MARIA HELENA ALEMANY SOARES	GUIA	DE
MARIANA FERREIRA MARTELLI	CONFEITARIA	DE
MARIANA KILPP SILVA	CONFEITARIA	DE
MARIMAR DA SILVA	INGLÊS	DE
MAYARA TSUCHIDA ZANFRA	INGLÊS	DE
NICOLE PELAEZ	COZINHA	DE
PATRICIA MATOS SCHEUER	CONFEITARIA	DE
PÁULIA MARIA CARDOSO LIMA REIS	NUTRIÇÃO	DE
PEDRO JOSÉ RAYMUNDO	SOCIAIS APLICADAS	DE
RAFAEL MATYS COSTA	SERVIÇOS	DE
ROGÉRIO GONÇALVES BITTENCOURT	TECNOLOGIA	DE
SABRINA BLEICHER	TECNOLOGIA	DE
SALETE VALER	PORTUGUES	DE
SILVANA GRAUDENZ MULLER	COZINHA	DE
SORAYA KOBARG OLIVEIRA	COZINHA	DE
TANES KFOURI	COZINHA	DE
THIANNE DURAND MUSSOI DE FREITAS	HOTELARIA	DE
TIAGO SAVI MONDO	TURISMO	DE
UÉSLEI PATERNO	LIBRAS	DE
VILSON DE FRANÇA GOES	COZINHA	DE
VINÍCIUS DE LUCA FILHO	TURISMO	DE

<b>TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO</b>	
<b>Nome</b>	<b>Cargo</b>
ADRIANO GUIMARAES DE AZEVEDO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
ALINE DE MELLO CRUZ	TÉCNICA DE LABORATÓRIO
ANDRE EITTI OGAWA	TÉC EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
CAROLINE DAUFEMBACK HENRIQUE	TÉCNICA EM AUDIOVISUAL

DEISE YOSHIE UCHIMA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
ELAINE CRISTINA DE LIMA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
ELIZABETE SCHAPPO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
ELIZABETHE COSTA FRANÇA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
FABIO SELL ROSAR	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO
FERNANDO CESAR FIORINI RIBAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
FERNANDO LEOCÁDIO TRISNOSKI	TÉCNICO EM MECÂNICA
FERNANDO MACIEL DE MIRANDA	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO
FRANCIANI MARIA DE SOUZA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
GILMAR RIBEIRO	TÉCNICO EM MECÂNICA
GINGA VASCONCELLOS	ASSISTENTE DE ALUNO
GIULIANA FRAGA DE SANTIS	TÉCNICA DE LABORATÓRIO
GLEICY CORRÊA NUNES MARQUES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
IGOR FERNANDES KATTAR	ANALISTA DE TEC DA INFORMAÇÃO
IVAN RODRIGO CONTE	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
IVANIR RIBEIRO	PSICÓLOGA
JACIARA MEDEIROS	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
JARDEL ALZEMIRO VIEIRA	TÉCNICO EM MECÂNICA
JEAN CARLOS GETASSI	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
JOÃO PAULO DE OLIVEIRA NUNES	ASSISTENTE DE ALUNO
JOÃO PAULO NUNES DA SILVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
JORGE AUGUSTO SANDOVAL FERREIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
JOSELIA SILVA DA ROSA MERIZE	ADMINISTRADORA
JOSIANE AGUSTINI	ASSISTENTE SOCIAL
JULIANA FARIA DE LIMA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
LETICIA APARECIDA MARTINS	PEDAGOGA
MAGALI INÊS PESSINI	PEDAGOGA
MARCIA COGHETTO PIVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
MARINETE MARIA PIRES	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
MEIMILANY GELSLEICHTER	PEDAGOGA

MORGANA DIAS JOHANN	TÉC EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
OBERTI ELEANDRO MAYER	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
PATRICIA DA SILVA	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA
PAULA BITENCOURT NETO	TÉCNICA DE LABORATÓRIO
PAULO BARROS	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA
POLIANE PATRICIA PELISÃO LOCATELLI	TÉCNICA DE LABORATÓRIO
PRISCILLA INFÂNCIO ANTUNES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
RICARDO GENESIO SILVANO	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
SERGIO PEDRO CARPEGGIANI JUNIOR	TÉCNICA DE LABORATÓRIO
TACIANY PASSOS MEDEIROS	TÉCNICA DE LABORATÓRIO
TOMÉ DE PÁDUA FRUTUOSO	ASSISTENTE DE ALUNO
VALERIA MATILDE DOS SANTOS	CONTADORA
VÂNESSA DA ROSA GUIMARÃES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
VANESSA JUNCKES	TÉCNICA DE LABORATÓRIO