



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO COZINHEIRO INDUSTRIAL

Belo Horizonte
Setembro de 2013

Sumário

1. IDENTIFICAÇÃO	3
2. DADOS GERAIS DO CURSO.....	3
3. JUSTIFICATIVA.....	4
4. OBJETIVOS DO CURSO.....	4
5. PÚBLICO-ALVO.....	4
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	5
7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO	5
8. DIFERENCIAIS DO CURSO.....	5
9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO.....	5
10. MATRIZ CURRICULAR	6
11. EMENTÁRIO.....	6
12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS.....	10
13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	11
14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO	11
15. INFRAESTRUTURA.....	11
16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE.....	12
17. CERTIFICAÇÃO	12
18. REFERÊNCIAS	12

PROJETO PEDAGÓGICO COZINHEIRO INDUSTRIAL

1. IDENTIFICAÇÃO

Dados da Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
CNPJ	10.626.896.0001/72		
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais		
Endereço:	Av. Professor Mário Werneck, 2590		
Bairro: Buritis	Cidade: Belo Horizonte	Estado: Minas Gerais	CEP 30575-180
Telefone: (31) 2513-5222	Fax:	Site da Instituição: www.ifmg.edu.br	

Nome do Reitor: Caio Mário Bueno Silva			
Campus ou unidade de ensino que dirige: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
Identidade: M1132560 - SSPMG	Matrícula SIAPE: 0272524		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritis	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular: -----	Telefone comercial (31) 2513- 5103	Endereço eletrônico (e-mail) gabinete@ifmg.edu.br	

Proponente: Cláudio Aguiar Vitta			
Campus ou unidade de ensino onde está lotado Reitoria		Cargo/Função Coordenador Geral do Pronatec	
Matrícula SIAPE 1185537	CPF 564.558.796-00		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritis	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular (31) 9928-1550	Telefone comercial (31) 2513-5170	Endereço eletrônico (e-mail) claudio@ifmg.edu.br	

2. DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso: curso de formação inicial e continuada em COZINHEIRO INDUSTRIAL
Eixo tecnológico: Produção Alimentícia
Carga horária: 360 horas
Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II Incompleto
Classificação: Formação Inicial e Continuada
Número de vagas por turma: 20 a 40 (de acordo com a demanda)
Frequência da oferta do curso: de acordo com a demanda
Periodicidade das aulas: de acordo com o demandante

Modalidade da oferta: Presencial

Turno: de acordo com o demandante

3. JUSTIFICATIVA

O IFMG é uma instituição pública que tem como objetivo oferecer educação pública, gratuita e de qualidade, buscando o desenvolvimento social, tecnológico e econômico do país e da região.

Visando atender a demanda local e regional é que propomos o curso de Cozinheiro Industrial.

4. OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral:

Qualificar o profissional que manipula alimentos e prepara refeições em cozinhas industriais seguindo o cardápio estabelecido, de acordo com os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar.

Objetivos Específicos:

- Possibilitar a formação profissional do aluno na perspectiva de uma formação cidadã, criando condições para uma melhor inserção no mundo do trabalho;
- Oportunizar ao aluno o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes, capazes de torná-lo proficiente no campo específico de atuação;
- Proporcionar ao aluno trabalhador o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social;
- Promover a cidadania e a inclusão social através da formação para o trabalho, contribuindo para a elevação da escolaridade dos trabalhadores;
- Promover o desenvolvendo das habilidades básicas e técnicas para o exercício da função com eficiência e qualidade na prestação de seus serviços.

5. PÚBLICO-ALVO

O curso de Cozinheiro Industrial, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham o Ensino Fundamental II Incompleto.

Respeitada a escolaridade mínima, o curso atenderá prioritariamente:

I - estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos;

II - trabalhadores, inclusive agricultores familiares, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores;

III - beneficiários titulares e dependentes dos programas federais de transferência de renda entre outros que atenderem a critérios especificados no âmbito do Plano Brasil sem Miséria;

IV - pessoas com deficiência;

V - povos indígenas, comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais;

VI - adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas;

VII - públicos prioritários dos programas do governo federal que se associem à Bolsa-Formação; e

VIII - estudantes que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

Observações:

1ª) Consideram-se trabalhadores os empregados, trabalhadores domésticos, trabalhadores não remunerados, trabalhadores por conta-própria, trabalhadores na construção para o próprio uso ou para o próprio consumo, de acordo com classificação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), independentemente de exercerem ou não ocupação remunerada, ou de estarem ou não ocupados.

2ª) Os beneficiários (público-alvo) citados acima caracterizam-se como prioritários, mas não exclusivos, podendo as vagas que permanecerem disponíveis serem ocupadas por outros públicos.

3ª) As pessoas com deficiência terão direito a atendimento preferencial em relação as demais.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil do egresso do curso de Cozinheiro Industrial visa à formação de um profissional capaz de manipular alimentos e preparar refeições em cozinhas industriais seguindo o cardápio estabelecido, de acordo com os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar.

7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

Este profissional atuará em unidades produtoras de alimentos principalmente em cozinhas industriais.

8. DIFERENCIAIS DO CURSO

Um diferencial do curso é a proposta didático-metodológica que é centrada na participação de quem aprende, valorizando-se suas experiências e expectativas para o mundo do trabalho, procurando focar o indivíduo como pessoa, observando-se todas as áreas da aprendizagem e individualizando o processo ao máximo, para que todos possam participar.

9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC de Cozinheiro Industrial, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental II Incompleto.

O acesso ao curso será acertado em comum acordo com os demandantes.

10. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Cozinheiro Industrial, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 360 horas.

A hora aula do curso é definida como tendo 60 minutos de duração.

Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

O quadro a seguir descreve a matriz curricular do curso e a seguir são apresentadas as ementas.

Ord.	Componentes Curriculares	Carga Horária Total (hora relógio)
1	Segurança e Organização do Trabalho	32h
2	Segurança Alimentar	32h
3	Noções de Microbiologia dos Alimentos	20h
4	Tradição, Cultura e Questões de Gênero	20h
5	Habilidades Básicas de Cozinha I (cozinha fria)	84h
6	Ética Profissional	32h
7	Legislação Sanitária	32h
8	Empreendedorismo e Marketing em Cozinha	20h
9	Habilidades Básicas de Cozinha II (cozinha quente)	84h
10	Inserção no Mercado de Trabalho	04
CARGA HORÁRIA TOTAL		360 h

11. EMENTÁRIO

Disciplina: Segurança e Organização do Trabalho	Carga horária: 32h
Ementa: Conhecer os hábitos alimentares e a história da gastronomia até as suas diferentes e atuais vertentes, relacionando o contexto da alimentação e o ambiente profissional de refeição fora do lar.	
Bibliografia: <ul style="list-style-type: none">• BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo, Editora SENAC, 2002.• FRANCO, A. De caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.• NETO, N. C; LOPES, T. H. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.	

- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. 5ª ed., São Paulo: Estação Liberdade, 2007.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Global, 2004.

Disciplina: Segurança Alimentar

Carga horária: 32h

Ementa: Higiene e Saúde. Fundamentos de legislação de alimentos: normatização, vigilância sanitária. Conceitos básicos de higiene alimentar. Limpeza e sanificação. Qualidade da água e segurança alimentar. Transmissão de doenças pelos alimentos: prevenção e epidemiologia. Boas práticas de fabricação (BPF) e Procedimentos Padronizados (POP).

Bibliografia:

- SILVA JR., E.A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. São Paulo: Varela, 1997.
- TRIGO, V.C. **Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de Alimentação**. São Paulo: Varela, 1999.
- JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar**. Editora: Rubio, 2008.
- HIRAI, W. G. **Segurança Alimentar**. Editora: Paco Editorial, 2011.
- COSTA, C.G.A. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Editora: Annablume, 2011.

Disciplina: Noções de Microbiologia dos alimentos

Carga horária: 20h

Ementa: Identificação e análise de fatores de risco nas etapas de preparação de alimento; Determinação e Monitoramento dos pontos críticos de controle.

Bibliografia:

- SILVA N. e Colaboradores do Ital, **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos** 3a.Edição, São Paulo, Editora Varela, 2007.
- JAY, JAMES M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ªEdição. Editora Artmed. 2005. 712p.
- FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006.

Disciplina: Tradição, Cultura e questões de Gênero

Carga horária: 20h

Ementa: A diversidade alimentar no Brasil, peculiaridades regionais.

Bibliografia:

- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2001.
- GERMANO, M.I.S. et al. **Comida de rua: Prós e contras. Higiene Alimentar**. São Paulo, v. 14, n. 77, p. 27-33, out. 2000.

- MACIEL, M.E. **Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, 33: 1-16, 2004.

Disciplina: Habilidades Básicas de Cozinha I (Cozinha fria)	Carga horária: 84h
Ementa: Conhecer as principais características das Habilidades Básicas de Cozinha como: Bases de Cozinha; Métodos de Cocção; Transferência de Calor; Cortes e técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional e a terminologia clássica.	
Bibliografia:	
<ul style="list-style-type: none"> • NETO, N.; LOPES, T. H. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011. • INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional. 3 ed. Ed. Senac São Paulo, 2010. • TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. • BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo, Editora SENAC, 2002. • FRANCO, A. De caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004. 	

Disciplina: Ética Profissional	Carga horária: 32h
Ementa: conjunto de princípios morais no exercício da profissão, sistematização de normas de referência para a conduta profissional da categoria.	
Bibliografia:	
<ul style="list-style-type: none"> • SOARES, M. S. Ética e exercício profissional. Brasília: ABEAS, 1996. 174 p. • SOUZA, F. C. Construindo a cidadania? Informação & Sociedade: estudos, João Pessoa, v. 4, n. 1, p. 17-26, 1994. 	

Disciplina: Legislação Sanitária e Normas de Segurança	Carga horária: 32h
Ementa: Normas para preparo adequado dos alimentos.	
Bibliografia:	
<ul style="list-style-type: none"> • Cavalli, S. B. Segurança Alimentar: a abordagem dos alimentos transgênicos. Rev. Nutr., Campinas, 14 (suplemento): 41-46, 2001. • Tabai, K. C. Análise do controle de alimentos no Brasil: da intervenção governamental à participação de consumidores e suas organizações. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 16, n. 97: 22-25, 2002. 	

Disciplina: Empreendedorismo e Marketing em Cozinha	Carga horária: 20h
Ementa: Gestão de negócios em gastronomia, empreendedorismo e Marketing em Gastronomia, como desempenhar projetos de empreendimentos na área de eventos, restaurantes, desenvolvimento de campanhas e vendas de serviços e produtos gastronômicos.	
Bibliografia:	
<ul style="list-style-type: none"> • DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. • DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2004. • CHURCHILL JR., Gilbert A. Marketing: criando valor para os clientes. São Paulo: Saraiva, 2005. • COBRA, M. Marketing básico. São Paulo: Atlas, 1986. 	

Disciplina: Habilidades Básicas de Cozinha II (Cozinha quente)	Carga horária: 84h
Ementa: Caldos e molhos básicos (teoria); caldos e molhos básicos (prática); Carnes utilizadas na culinária (teoria); Carnes utilizadas na culinária (prática); Técnicas de preparação de diferentes tipos de carnes (teoria e prática); Elaboração de pratos utilizando os diversos tipos de carnes (teoria e prática); Elaboração e cozimento de pescados (teoria e prática).	
Bibliografia:	
<ul style="list-style-type: none"> • GOMENSORO, M. L. Pequeno dicionário de gastronomia. Editora Objetiva, 2003. • MACKLEY, L. O Livro das massas. São Paulo: Manole, 1997. • MAROUKIAN, F. Segredo dos Chefs - As Melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006. • ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003. • SEBESS, M. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC SÃO PAULO, 2007. • WALDEN, L. O Livro dos peixes e frutos do mar. São Paulo: Manole, 1998. 	

Disciplina: Inserção no Mercado de Trabalho	Carga horária: 4h
Ementa: Mercado de trabalho. Currículo Vitae e Currículo Lattes. Técnicas de apresentação em entrevistas de emprego.	
Bibliografia:	
<ul style="list-style-type: none"> • Castells, M.A Era da Informação: Economia, Sociedade e Cultura - A Sociedade em Rede, Volume I, 2ª Edição. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000. • Cordeiro, J. P. Modalidades de Inserção Profissional dos Quadros Superiores nas 	

Empresas. Sociologia, Problemas e Práticas, n.º 38, pp. 79-98, 2002.

- Kovács, I. **As Metamorfoses do Emprego: Ilusões e Problemas da Sociedade da Informação.** Oeiras: Ed. Celta, 2002

12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS

Como metodologia de ensino entende-se o conjunto de ações docentes pelas quais se organizam e desenvolvem as atividades didático-pedagógicas, com vistas a promover o desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionadas a determinadas bases tecnológicas, científicas e instrumentais.

Tendo-se como foco principal a aprendizagem dos discentes, serão adotados tantos quantos instrumentos e técnicas forem necessários. Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:

- Envolver os alunos na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;
- Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo os alunos e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- Respeitar a cultura específica dos discentes, referente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;
- Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de competências e habilidades referidas a mais de uma disciplina, exigindo, assim, trabalho integrado dos professores, uma vez que cada um é responsável pela formação integral do aluno;
- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem.

Nota-se uma variedade de técnicas, instrumentos e métodos de ensino a nossa disposição. Esse ecletismo é resultado das diversas teorias pedagógicas adotadas ao longo dos tempos. Diante dessa diversidade, os docentes deverão privilegiar metodologias de ensino que reconheçam o professor como mediador do processo de ensino.

Salienta-se a necessidade dos docentes estarem permanentemente atentos ao comportamento; concentração; atenção; participação e expressões faciais dos alunos, uma vez que estes são excelentes parâmetros do processo educacional.

13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem ultrapassa a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos. Para tanto, a avaliação deve se centrar tanto no processo como no produto.

Quando realizada durante o processo ela tem por objetivo informar ao professor e ao aluno os avanços, as dificuldades e possibilitar a ambos a reflexão sobre a eficiência do processo educativo, possibilitando os ajustes necessários para o alcance dos melhores resultados. Durante o processo educativo é conveniente que o professor esteja atento à participação efetiva do aluno através da observação da assiduidade, pontualidade, envolvimento nos trabalhos e discussões.

No produto, várias formas de avaliação poderão se somar, tais como trabalhos individuais e/ou em grupo; testes escritos e/ou orais; demonstração de técnicas em laboratório; dramatização; apresentação de trabalhos; portfólios; seminários; resenhas; autoavaliação, entre outros. Todos estes instrumentos são bons indicadores da aquisição de conhecimentos e do desenvolvimento de habilidades e competências. Ressalta-se a importância de se expor e discutir os mesmos com os alunos no início de cada módulo.

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, práticas e aos trabalhos escolares. A mesma será registrada diariamente pelo professor, no Diário de Classe, por meio de chamada ou lista de presença.

O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas.

A avaliação docente será feita, pelos alunos, por meio do preenchimento de formulário próprio ao final de cada módulo e autoavaliação.

14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO

O aluno será considerado apto à qualificação e certificação desde que tenha aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

15. INFRAESTRUTURA

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: sala de aula com carteiras individuais para cada aluno, biblioteca, data show e banheiro masculino e feminino.

A biblioteca deverá estar equipada com o acervo bibliográfico necessário para a formação integral e específica do aluno e contemplando materiais necessários para a prática dos componentes curriculares.

16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE

O IFMG, por meio do Programa de Assistência Estudantil, irá conceder gratuitamente aos alunos: uniforme, material escolar, seguro escolar, auxílio financeiro para transporte e lanche, com a finalidade de melhorar o desempenho acadêmico e minimizar a evasão.

Visando ainda garantir a permanência e o êxito escolar, aos alunos que apresentarem dificuldade de aprendizagem será disponibilizado, pelos professores, apoio pedagógico.

Incentivar-se-á a montagem de grupos de estudos a fim de minimizar as dificuldades individuais encontradas no decorrer do processo de aprendizagem.

Caberá ao professor informar ao serviço pedagógico a relação de alunos infrequentes. Esses dados contribuirão para que a equipe promova estratégias preventivas e de reintegração dos ausentes.

Vale ressaltar que durante todo o curso, os alunos serão motivados a prosseguir seus estudos por meio dos demais cursos ofertados pelo IFMG.

17. CERTIFICAÇÃO

Após conclusão do curso o estudante receberá o Certificado de qualificação profissional em Cozinheiro Industrial, eixo tecnológico Produção Alimentícia, carga horária: 360 horas.

18. REFERÊNCIAS

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional**. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

Cursos FIC. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: setembro/2013.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo. Editora Paz e Terra. Coleção Saberes. São Paulo, 1996..

Pronatec: objetivos e iniciativas. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/institucional/objetivose-iniciativas>. Acesso em: setembro/2013.

ZABALA, A. **A prática educativa: como ensinar**. Tradução: Ernani F. da F. Rosa. Porto Alegre: ArtMéd, 1998.