



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de Produtor de Bebidas Alcoólicas

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Urupema

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Estrada do Senadinho, s/n, 88625-000 / 11.402.887/0001-60 / (49) 3236-3100

3 Complemento:

Não há

4 Departamento:

Departamento de ensino, pesquisa e extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Leilane Costa de Conto

12 Contatos:

leilane.conto@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Curso de Formação Inicial e Continuada em Produtor de Bebidas Alcoólicas

14 Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15 Forma de oferta:

Continuada

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

Carga horária de 60h

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

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 na área de bebidas alcoólicas, visando também auxiliar pessoas que trabalham em áreas afins, tais como fruticultura, a minimizar perdas e agregar valor aos produtos por eles produzidos. 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, preconiza 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.

19 Objetivos do curso:

Contribuir para que o cidadão profissional desenvolva habilidades básicas para a produção de bebidas alcoólicas e se insira no mercado de trabalho, seja em agroindústrias de processamento de bebidas fermentadas (vinícolas), como de processamento de bebidas destiladas.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

1. Aplicação e controle dos processos bioquímicos e microbiológicos inerentes à tecnologia de bebidas;
2. Aplicação das práticas produtivas de bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas.

21 Áreas de atuação do egresso:

O mercado de trabalho para o profissional da área de Tecnologia de Bebidas é bastante amplo, uma vez que uma boa parcela da economia brasileira está ligada em produtos primários e na produção de alimentos.

A região da serra catarinense, onde o Câmpus Urupema está inserido, tem uma demanda por profissionais que possam atuar desde indústrias de grande porte que se encontram instaladas na região até junto a pequenos produtores rurais, na elaboração e formação de associações, cooperativas e agroindústrias visando o aproveitamento de produtos que seriam descartados e a agregação de valor às matérias básicas.

Neste contexto, o egresso do Curso FIC – Bebidas alcoólicas poderá atuar em todas as etapas que envolvam aspectos tecnológicos do processamento de bebidas, desde a seleção de matérias-primas e processos tecnológicos adequados até análises microbiológicas de alimentos e bebidas.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidade Curricular	Carga Horária	Número de Encontros
Higiene e manipulação de alimentos	18h	6 (3h)
Tecnologia de fermentações e bebidas	42h	14 (3h)
Total	60h	20

23 Componentes curriculares:

Unidade Curricular	Higiene e Manipulação de Alimentos	18 horas
Objetivos: <ul style="list-style-type: none">• Produzir alimentos com higiene e sanidade, a partir do uso das técnicas de cozinha profissional.• Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, 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 bebidas.		
Bases tecnológicas: <p>Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene de equipamentos e de utensílios; Conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Gestão de resíduos sólidos.</p>		
Avaliações: <p>As avaliações serão realizadas por meio do atendimento das atitudes e relatórios dos procedimentos práticos realizados na unidade curricular com registro por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez) e o resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis). A recuperação paralela do conteúdo será aplicada nos casos de o discente não atingir o resultado 6.</p>		
Bibliografia básica: <p>HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A.C. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Varela, 1994.</p> <p>SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.</p> <p>FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed. 2002. 424p.</p>		
Bibliografia complementar <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria nº. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/01/11.</p> <p>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 14/01/11.</p> <p>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 14/01/11.</p>		

Unidade Curricular	Tecnologia de fermentações e bebidas	42 horas
Objetivos <ul style="list-style-type: none">• Identificar os microrganismos mais importantes nos produtos fermentados.• Definir o processo fermentativo adequado para cada tipo de produto alimentício.• Processar produtos fermentados de origem vegetal e animal.• Reconhecer os princípios básicos de processamento de bebidas em geral.• Compreender e identificar parâmetros de qualidade de bebidas segundo padrões de legislação vigente.• Identificar e utilizar equipamentos e acessórios de processamento de bebidas.		
Bases tecnológicas <p>Introdução, histórico e microrganismos de importância aos processos fermentativos. Processos e métodos de fermentação. Fermentação alcoólica de bebidas: vinhos, cervejas, bebidas destiladas. Fermentação acética: vinagres. Recepção e controle das matérias-primas usadas em bebidas.</p>		
Avaliações:		

As avaliações serão realizadas por meio do atendimento das atitudes e relatórios dos procedimentos práticos realizados na unidade curricular com registro por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez) e o resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis). A recuperação paralela do conteúdo será aplicada nos casos de o discente não atingir o resultado 6.

Bibliografia básica:

LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial: Processos Fermentativos e Enzimáticos.** v. 4, São Paulo: Edgard Blucher, 2002. 523 p.

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas Alcoólicas: Bebidas - Ciência e tecnologia.** v. 1, São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 492 p.

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; URGEL, L. A. **Biotecnologia: Alimentos e bebidas produzidos por fermentação.** São Paulo: Edgard Blucher, 1983. 227 p.

Bibliografia complementas:

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas Não Alcoólicas: Bebidas - Ciência e tecnologia.** v. 2, São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 412 p.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. B.; SPOTO, M. H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Manole, 2006. 612 p.

VENTURINI FILHO, W. G. **Indústria de Bebidas: Bebidas – Inovação, gestão e produção.** v. 3, São Paulo: Edgard Blucher, 2011. 536 p.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

A avaliação é um instrumento diagnóstico voltado ao crescimento estando a serviço de uma prática pedagógica para a transformação social localizando necessidades e compreendendo superações, aspectos atitudinais e culturais do educando.

Outro fundamento é a continuidade, sendo a avaliação realizada durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá 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 prima 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, 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 e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- 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.

Conforme o Art. 167 do Regulamento Didático Pedagógico do IFSC (Resolução Nº 41, de 20 de novembro de 2014), o resultado da avaliação será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez) e o resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

Neste curso, as avaliações acontecerão através de: avaliação diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação individual, trabalhos em equipes, colaboração e cooperação com colegas e professor.

25 Metodologia:

As aulas serão ministradas de forma teórica e prática, com abordagens expositivas e dialogadas para a unidade Higiene e Manipulação de Alimentos, utilizando vídeos didáticos e dinâmicas de grupo. Na unidade curricular

Tecnologia de fermentações e bebidas serão ministradas aulas teóricas de forma expositiva e dialogada juntamente com apresentação de vídeos didáticos e aulas práticas no laboratório-cozinha.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Para as aulas teóricas serão utilizadas salas de aula do Campus Urupema. As aulas práticas da referida unidade curricular serão realizadas no laboratório-cozinha do Campus Urupema. O Campus conta com os seguintes equipamentos: fermentadores; cozedores; BOD; mini-alambique. Os utensílios necessários para produção de bebidas estão disponíveis no laboratório.

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horaria):

Nome	Área
Leilane Costa de Conto	Processamento, Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Marcos Roberto Dobler Stroschein	Bioquímica e Microbiologia

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

O município de Urupema situa-se no planalto serrano de Santa Catarina e possui uma população de apenas 2482 habitantes. A importância do setor agropecuário para o município pode ser percebida ao analisar o seu Produto Interno Bruto (PIB), pois de um total de R\$ 27,8 milhões, R\$ 12,8 milhões (46,2%) provêm da agropecuária (IBGE, 2008). Nos últimos anos, este vem se destacando a produção de frutas, tais como uvas finas, morango e maçã, além de produtos amiláceos como o pinhão, produtos com potencialidades para produção de bebidas alcoólicas como vinhos e aguardentes.

Os vinhos produzidos nesta região de elevada altitude do estado de Santa Catarina, vêm conquistando um forte espaço no cenário nacional, com a recente e moderna produção de vinhos finos de altitude, elaborados com alta qualidade e tecnologia, graças ao potencial climático da região. As condições climáticas desta região proporcionam um microclima particular para a vitivinicultura, que determinam características próprias para a produção local (MALINOVSKI, 2013). Com isso, observa-se a presença de 13 vinícolas já estabelecidas nesta região e um potencial para outras agroindústrias produtoras de bebidas alcoólicas.

Uma pesquisa realizada com 364 pessoas em Urupema e nos municípios próximos, Paineira e Rio Rufino, demonstra que 22% dos entrevistados não completaram o ensino fundamental; 8% possuem fundamental completo e 21% o ensino médio incompleto. Considerando que aproximadamente metade da população ainda não concluiu o ensino médio e que a maior parte dela está vinculada ao setor agropecuário, percebe-se a necessidade de criar cursos de capacitação voltados a este setor para pessoas com baixa escolaridade.

Ainda, pesquisa informal realizada junto às mulheres frequentadoras do Clube de Mães demonstrou enorme interesse das mesmas na realização de cursos voltados para o processamento de matérias-primas disponíveis em suas propriedades e na região.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O curso FIC- Bebidas alcoólicas se enquadra dentro da área de produção alimentícia que o Campus Urupema vem propondo desde sua implantação. Já foram ofertados os cursos: FIC – Processamento de Frutas; Projeção FIC – Processamento de Frutas; FIC – Processamento de leite; FIC – Higiene e Manipulação de Alimentos; Curso técnico em Agroindústria; Disciplina de processamento de frutas no curso técnico em Fruticultura; Curso

superior em Vitivinicultura e Enologia. Nos próximos anos serão ofertados mais cursos na área de processamento de alimentos, incluindo o curso superior de Tecnologia de Alimentos.

30 Frequência da oferta:

Sob demanda.

31 Periodicidade das aulas:

Uma vez por semana.

32 Local das aulas:

Laboratório-cozinha do IFSC – Campus Urupema

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
02/2015	noturno	1	20	20

34 Público-alvo na cidade/região:

Moradores de Urupema e municípios vizinhos (Painel, Rio Rufino, Lages e São Joaquim) que trabalham nas agrícolas da região, vinícolas e produtores rurais. Também se busca atingir os alunos do curso superior em vitivinicultura e enologia e cursos técnicos em agroindústria e fruticultura como complementação de suas formações acadêmicas.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Para se inscrever no curso, os interessados devem ter concluído o Ensino Fundamental até a data da matrícula; e ter idade mínima de 18 anos.

36 Forma de ingresso:

O ingresso acontecerá por Sorteio.

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

Não se aplica.

38 Corpo docente que irá atuar no curso:

Nome	Área
Leilane Costa de Conto	Processamento, Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Marcos Roberto Dobler Stroschein	Bioquímica e Microbiologia