



Básico em Culinária Italiana

Três Corações – MG

2019

CURSO DE INFORMÁTICA BÁSICA

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO

CNPJ:	10.648.539/0001-05
Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais/Campus Avançado Três Corações
Endereço:	Rua Coronel Edgar Cavalcanti de Albuquerque, nº 61, Chácara das Rosas, Três Corações/MG - 37410-000
Sítio:	www.portal.tco.ifsuldeminas.edu.br

2. DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso:	Básico em Culinária Italiana
Modalidade:	Presencial
Eixo tecnológico:	Produção Alimentícia
Número de vagas:	Até 20 vagas por turma
Duração:	30 horas
Frequência da oferta:	Conforme demanda.
Periodicidade das aulas:	Aulas com duração de até 2.5 horas realizadas 1 vez por semana, pode acontecer atividades em formato de estudo dirigido.
Turno e horário das aulas:	Vespertino.
Local das aulas:	IFSULDEMINAS - Campus Avançado Três Corações.

Obs.: A previsão de início e término do curso será apresentada no edital de abertura do curso.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

O Curso Básico em Culinária Italiana na modalidade presencial para promover a qualificação de pessoas da terceira idade, consubstancia-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitadas segundo o Art. 3º do Decreto 5.154/2004, que regulamenta o Cap. III da LDB, “Os cursos e programas de Formação Inicial e Continuada de trabalhadores, incluídos a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização, em todos os níveis de escolaridade, poderão ser ofertados segundo itinerários formativos, objetivando o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social”. O Art. 7º da Lei 11.892/2008 destaca que são objetivos dos Institutos Federais “...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”.

Esse curso Básico em Culinária Italiana aspira “uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte dos estudantes; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais.” (BRASIL, 2009, p. 5). Dessa forma, almeja-se propiciar uma formação humana e integral em que o objetivo profissionalizante não tenha uma finalidade em si, ampliando-se a visão do mundo de trabalho e constituindo-se em uma possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes (FRIGOTTO, CIAVATTA e RAMOS, 2005).

O IFSULDEMINAS Campus Avançado Três Corações percebe a importância em qualificar profissionais nos diversos setores da sociedade. Para isto procura estabelecer uma rede profundamente vinculada à sociedade tricordiana e regional. Assim, optou-se por oferecer o curso Básico em Culinária Italiana pela estreita relação com Câmara Sênior de Três Corações e a possibilidade de qualificar pessoas da terceira idade, criando e/ou aumentando as possibilidades de reinserção destes no mundo do trabalho. A Câmara Sênior incentiva e oportuniza várias ações de qualificação de pessoas ao cotidiano laboral, assim a oferta do curso pode ser uma oportunidade para novas perspectivas.

Esse documento apresenta, portanto, os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Projeto Político-Pedagógico do IFSULDEMINAS. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que

materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos nessas práticas pedagógicas.

2 - JUSTIFICATIVA

Em seu aspecto global, a formação inicial e continuada para qualificação profissional é concebida como uma oferta educativa – específica da educação profissional e tecnológica – que favorece a qualificação, a requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade e de formação. Centra-se em ações pedagógicas, de natureza teórico-prática, planejadas para atender a demandas sócio educacionais de formação e de qualificação profissional. Nesse sentido, consolida-se em iniciativas que visam formar, qualificar, requalificar e possibilitar tanto atualização quanto aperfeiçoamento profissional a cidadãos em atividade produtiva ou não. Contempla-se, ainda, no rol dessas iniciativas, trazer de volta, ao ambiente formativo, pessoas que foram excluídas dos processos educativos formais e que necessitam dessa ação educativa para dar continuidade aos estudos.

Ancorada no conceito de politécnica e na perspectiva crítico-emancipatória, a formação inicial e continuada para qualificação profissional, ao se estabelecer no entrecruzamento dos eixos sociedade, cultura, trabalho, educação e cidadania, compromete-se com a elevação da escolaridade, sintonizando formação humana e formação profissional, com vistas à aquisição de conhecimentos científicos, técnicos, tecnológicos e ético-políticos, propícios ao desenvolvimento integral do sujeito.

Nesse sentido, o IFSULDEMINAS Campus Avançado de Três Corações, ampliou sua atuação em diferentes municípios do sul do estado de Minas Gerais, com a oferta de cursos em diferentes áreas profissionais, conforme as necessidades locais.

Este curso visa fornecer uma qualificação no que tange a leitura e escrita, desenvolvendo e aprimorando estas práticas. Contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de contribuir com a formação humana integral e com o desenvolvimento socioeconômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GERAL

O curso de qualificação profissional Básico em Culinária Italiana, na modalidade presencial, tem como objetivo geral qualificar os egressos no preparo de diversas receitas da cozinha italiana, como:

técnicas de preparar massa fresca, canelone, lasanhas, sorrentini, tortelone entre molhos , considerando a formação técnica, humana como princípios norteadores para o aprimoramento profissional e a educação como instrumento de promoção social e desenvolvimento local.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Apresentar a Culinária Italiana
- Praticar receitas ligadas a Cozinha Italiana
- Conhecer boas práticas para manipulação de alimentos.

4. REQUISITOS DE SELEÇÃO E PÚBLICO ALVO

O curso de qualificação profissional em Básico em Culinária Italiana será direcionado a pessoas da terceira idade (acima de 60 anos completos), conforme definido pela Câmara Sênior de Três Corações.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso de qualificação profissional em Básico em Culinária Italiana será realizado em 30 horas. A matriz curricular pode ser observada na tabela a seguir:

Nº	Componentes Curriculares		
		C. H. Presencial	C. H. Total
1	Práticas em Culinária Italiana	30,0	30,0
	Total	30,0	30,0

6. EMENTÁRIO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Práticas em Culinária Italiana	30,0
Ementa: Boas práticas de manipulação de alimentos. Receitas e técnicas da cozinha italiana.	
Competências: Os estudantes são monitorados e coordenados na preparação de pratos típicos da cozinha italiana. Baseado na a simplicidade e a autenticidade das matérias-primas.	
Bibliografia Básica:	
WOLKER, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha. JORGE ZAHAR, 2003.	
WOLKER, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro 2: a ciência na cozinha., JORGE ZAHAR, 2005	
CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009.	

Bibliografia Complementar:

MENDES, R. Patologia no Trabalho. ATHENEU, 1995.

GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. LTR, 2003.

IIDA, I. Ergonomia: Projeto e Produção. EDGAR BLUCHER, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

7. CORPO DOCENTE

O curso será ministrado por instrutores selecionados no Campus Avançado Três Corações e Câmara Sênior, não gerando nenhum vínculo empregatício ou direito a remuneração.

8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM

A avaliação do curso será feita de maneira contínua e permanente no ambiente escolar. Os procedimentos de avaliação do curso serão realizados e definidos em comum acordo entre a coordenação, professores e a orientação dos cursos.

Toda atividade desenvolvida em aula será avaliada, assim como o envolvimento e a participação dos alunos. Poderão ser utilizados, como recursos adicionais para a avaliação dos estudantes, os seguintes instrumentos: (i) Atividades práticas em sala ou orientadas; (ii) Atividades em grupo e individuais; (iii) avaliações; (iv) seminários; (v) rodas de debate; (vi) elaboração e desenvolvimento de projetos, (vii) estudos dirigidos, (viii) visitas técnicas. Há de se ressaltar o caráter permanente e sistemático do processo de avaliação considerando as singularidades dos sujeitos envolvidos no processo educacional, o que contribui para a aprendizagem de pessoas com aptidões e necessidades específicas.

9. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Fará jus ao certificado de qualificação profissional, o discente que concluir o curso com frequência igual ou superior a 75% da carga horária presencial proposta e aproveitamento mínimo de 60% nas atividades avaliativas desenvolvidas ao longo do curso.

FONTES CONSULTADAS

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 de dezembro de 1996, Seção 1, p. 27.833.

_____. **Guia PRONATEC de Formação Inicial e Continuada 2013**. Portaria MEC nº 899, de 20 de setembro de 2013, 3. ed., 2013. Disponível em: <<http://pronatec.mec.gov.br/fic/>>, acesso em 28 de dezembro de 2016.

Sites:

<http://www.mec.gov.br/>

<http://www.ifsuldeminas.edu.br>