

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 130, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2018.

Aprova a criação e oferta de vagas de Curso de Formação Continuada no IFSC.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, de acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, LEI 11.892/2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 9º do Regimento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina - RESOLUÇÃO Nº 18/2013/CONSUP, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da RESOLUÇÃO Nº 17/2012/CONSUP, e de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12º do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 21 de novembro de 2018;

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar a criação e oferta de vagas do seguinte curso de Formação Continuada:

| Nº | Câmpus | Curso | | | | Carga horária | Vagas por turma | Vagas totais anuais | Turno de oferta |
|----|--------|---------------------|------------|---------|--|---------------|-----------------|---------------------|------------------|
| | | Nível | Modalidade | Status | Curso | | | | |
| 1. | Lages | Formação Continuada | Presencial | Criação | Formação Continuada em Processos de Autocontrole para Queijarias | 40 h | 40 | 40 | Conforme demanda |

Florianópolis, 22 de novembro de 2018.

LUIZ OTÁVIO CABRAL
Presidente do CEPE do IFSC

(Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.039745/2018-36)

Instituto Federal de Santa Catarina – Reitoria

Rua: 14 de julho, 150 | Coqueiros | Florianópolis /SC | CEP: 88.075-010
Fone: (48) 3877-9000 | www.ifsc.edu.br | CNPJ 11.402.887/0001-60



Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO **FORMAÇÃO CONTINUADA EM PROCESSOS DE AUTOCONTROLE PARA QUEIJARIAS**

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: Lages

2. Endereço/CNPJ/Telefone do câmpus:

Rua Heitor Vila Lobos, 222 / 11.402.887/0001-60 / (49) 3221-4200

2.1. Complemento:

Bairro São Francisco

3. Departamento:

Área Ambiente e saúde

III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

4. Nome do responsável pelo projeto: Lucia Helena Baggio Martins

5. Contatos:

- Lucia Helena Baggio Martins – lucia.martins@ifsc.edu.br
- Ana Paula de Lima Veeck – ana.veeck@ifsc.edu.br

Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

IV – DADOS DO CURSO

6. Nome do curso:

Formação continuada em processos de autocontrole para queijarias

7. Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

8. Modalidade:

Presencial

9. Carga horária total do curso:

40 horas

10. Regime de Matrícula:

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

11. Forma de Ingresso: análise da atuação na área do curso.

12. Objetivos do curso:

Capacitar técnicos e extensionistas que atuam na rede de produção e controle de qualidade do QAS para a implantação de procedimentos de autocontrole visando o reconhecimento da legislação vigente.

13. Competências gerais do egresso:

O egresso do curso estará apto para orientar unidades processadoras de queijo artesanal serrano acompanhando a elaboração, revisão e implantação de procedimentos de autocontrole conforme legislação vigente.

14. Áreas/campo de atuação do egresso:

Cooperativas, queijarias e órgãos de orientação e inspeção de agroindústrias familiares.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

15. Matriz curricular:

| Componente Curricular | CH Total |
|---|-----------|
| Implantação de autocontrole em queijarias | 40 |
| Carga Horária Total | 40 |

16. Certificações Intermediárias: NÃO SE APLICA.

17. Atividade em EaD: NÃO SE APLICA.

18. Componentes curriculares:

| | |
|--|---------------------------|
| UNIDADE CURRICULAR: Processos para implantação de autocontrole em queijarias | CARGA HORÁRIA: 40h |
| Competência: Implantar de boas práticas de fabricação em queijarias. | |
| Conhecimentos, Habilidades e Atitudes | |
| <ul style="list-style-type: none">• Conhecimento da legislação relacionada à produção de Queijo Artesanal Serrano (QAS).• Auxiliar na elaboração e/ou aplicação de procedimentos de autocontroles exigidos pela Legislação Sanitária;• Orientar sobre os procedimentos de controle e de registros do processo de fabricação desde a obtenção da matéria-prima até a estocagem do produto acabado. Orientar para o preenchimento e arquivamento de formulários de autocontrole. | |
| Metodologia de Abordagem: | |
| <ul style="list-style-type: none">- Palestra sobre Legislação sanitária;- Aula expositiva sobre Etapas de implantação do programa e sobre Estrutura da documentação (manual BPF/POP);- Prática para elaboração da documentação (manual BPF/POP);- Prática para Aplicação do autocontrole. | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| <ul style="list-style-type: none">● BIOTECNOLOGIA industrial: engenharia bioquímica. São Paulo: Blucher, 2001. v. 2.● BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 04 jun. 2018. <ul style="list-style-type: none">● FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Mello. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.● JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.● SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário para serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. 625 p. | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| <ul style="list-style-type: none">● BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Disponível em: <http://mapa.gov.br/>. Acesso em: 04 jun. 2018.● BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/>. Acesso em: 04 jun. 2018. | |

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

98. Avaliação da aprendizagem:

De acordo com a Organização Didática, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher informações, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, colaboração e cooperação com colegas e professores. Além disso, o aluno será avaliado pela apresentação oral do material elaborado junto as queijarias.

Ao concluir o curso, cada aluno será considerado aprovado, se obtiver nota mínima seis.

20. Atendimento ao Discente:

Acompanhamento constante, com uso de e-mail, documentos compartilhados.

21. Metodologia:

Para abordagem interdisciplinar se prevê a participação de técnicos da Epagri e dos Serviços de Inspeção que atuam junto as queijarias, com palestrantes e analistas dos documentos produzidos.

Parte 3 (autorização da oferta)

VII – OFERTA NO CAMPUS

22. Justificativa para oferta neste Câmpus:

Programas de Autocontrole, conhecidos como gestão da qualidade, são definidos como o conjunto de boas práticas utilizadas, para obter-se, de maneira efetiva e duradoura, a qualidade pretendida para um produto. As boas práticas de fabricação (BPF), procedimento padrão de higiene operacional (PPHO), análises de perigos e pontos críticos de Controle (APPCC / HACCP), cronogramas de qualificação de fornecedores, sistemas de rastreabilidade e recolhimento são programas de autocontrole, empregados na gestão da qualidade e exigidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). Estes têm por objetivos principais assegurar que o alimento seja elaborado dentro de parâmetros higiênico-sanitários e que o consumo de um alimento não cause nenhum dano ao consumidor.

É nítida a expansão do mercado alimentício e o aumento das exigências neste setor, mas a qualificação de mão de obra para isso não seguiu a mesma velocidade, estando o mercado carente de profissionais, em todos os níveis de formação, aptos e atentos as exigências do setor alimentício. Pensando nisso, a oferta de cursos FIC no eixo tecnológico de Produção Alimentícia justifica-se pela crescente demanda no setor de alimentação, e conseqüentemente pelo aumento da necessidade de profissionais qualificados nessa área, prevenindo assim os riscos físicos, químicos e biológicos, garantindo a segurança dos alimentos e conseqüentemente a segurança alimentar dos consumidores.

O município de Lages localiza-se na região serrana do estado de SC, sendo conhecido como “Berço do Turismo Rural”, já que suas fazendas com taipas centenárias e comidas típicas atraem visitantes que usufruem o prazer da lida campeira, e isso, atrai turistas advindos dos mais diversos lugares do país e também do exterior. Mais do que uma vantagem competitiva a melhoria da qualidade dos serviços ofertados aos turistas, é fundamental para o sucesso dos roteiros turísticos. Além de que, inúmeras agroindústrias estão implantadas ou estão em processo de implantação na região e aderindo ao Programa de Regulamentação da Produção mediado pelo CISAMA (Consórcio Intermunicipal Serra Catarinense).

A elaboração de queijos constitui uma das mais importantes atividades da indústria de produtos lácteos. Suas técnicas de produção provêm de tradições enraizadas, persistindo até hoje em todas as regiões produtoras. O queijo artesanal serrano é produzido há mais de 200 anos, esse produto tem grande demanda em todas as regiões do estado e a viabilidade da produção e comercialização de queijo artesanal serrano, além da importância financeira para a propriedade, também contribuirá com a preservação da cultural regional. Sendo assim, é fundamental que o leite, para sua fabricação, apresente qualidade higiênico-sanitária e que o período de maturação garanta atributos físico-químicos e microbiológicos para padronização da qualidade do queijo. Contudo, para tirar o QAS da clandestinidade há necessidade de o mesmo apresentar características físico-químicas e microbiológicas de acordo com os padrões legais. Para tanto, a efetiva profissionalização e qualificação na manipulação e fabricação dos alimentos de forma a possibilitar a oferta de alimentos com qualidade higiênico-sanitária. Este curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Processos de implantação de boas práticas para produtores de queijo artesanal serrano busca fortalecer a agroindústria regional por meio da qualificação de técnicos e

extensionistas que atuam na rede de produção do queijo artesanal serrano, tornando este setor mais competitivo pela maior visibilidade na oferta de alimentos saudáveis e seguros. É o sabor aliado à garantia de boas práticas de manipulação de alimentos. Portanto, o impacto da profissionalização para implantação de procedimentos operacionais padrão, como parte do manual de boas práticas de fabricação exigidos pela legislação, nesta área será o de valorização do queijo artesanal serrano com comprovação da qualidade e, conseqüentemente a inserção dos produtores rurais no mercado formal. Sendo assim, o desenvolvimento de cursos FICs no eixo tecnológico de Produção Alimentícia tem papel importante na promoção da saúde e no desenvolvimento e fortalecimento deste segmento no município de Lages e região, como parte de um convênio da Epagri, através com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento que, desde 2009, vem implementado o Projeto de Qualificação e Certificação do Queijo Artesanal Serrano (QAS) dos Campos de Altitude de Santa Catarina, com objetivo principal legalizar esse produto e buscar uma identificação geográfica. Em 2017, um novo contrato foi firmado entre Epagri e MAPA, nº 840040/2016, que visa qualificar o queijo artesanal serrano e implantar um sistema de autocontrole. Desse processo participam Aproserra; Udesc/CAV, IFSC/Câmpus Lages; UFSC, Cisama, Amures, prefeituras municipais, entre outras instituições.

23. Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:

O Câmpus oferece um curso técnico em agroecologia e um em agronegócio, com abordagem em agroindústria. O curso técnico em agronegócio está migrando para curso tecnólogo, com início previsto para 2019/2.

24. Público-alvo na cidade/região:

Técnicos e extensionistas que atuam ou pretendem atuar na rede de produção de queijo artesanal serrano e produtores rurais locais.

25. Início da Oferta:

2019/1

256 Frequência da oferta:

Oferta anual ou conforme demanda.

27. Periodicidade das aulas:

Aulas semanais, com duração de 4 a 8 horas, conforme disponibilidade dos alunos.

28. Local das aulas:

IFSC, Epagri, sede da Amures e propriedades rurais.

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

| Semestre letivo | Turno | Turmas | Vagas | Total de Vagas |
|-----------------|------------------------|---------|-------|----------------|
| 2019/1 | Matutino vespertino | e/ou 01 | 40 | 40 |

30. Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino médio completo, idade mínima 16 anos e ligado a rede de produção de queijo artesanal serrano.

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

| DOCENTE | | |
|-----------------------------|---|--------------------|
| Nome | Área | Regime de Trabalho |
| Ana Paula de Lima Veeck | Tecnologia, Processamento e Ciências de Alimentos | DE |
| Lucia Helena Baggio Martins | Tecnologia, Processamento e Ciências de Alimentos | DE |

| TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO | |
|---|------------------------------------|
| Nome | Cargo |
| Simone Dulz | Pedagoga |
| Mariele Abádia Elias | Técnico de Laboratório |
| Débora Hoeschl | Coordenadora do Registro Acadêmico |

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

O IFSC Câmpus Lages possui instalações físicas apropriadas para a realização das atividades propostas, que viabilizam este curso.

A Instituição dispõe de salas de aulas equipadas com recursos audiovisuais, laboratórios, auditório, biblioteca, secretarias, salas administrativas, diretoria, salas de professores, salas de orientação pedagógica e ambientes administrativos.