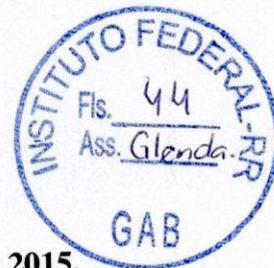




MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA



**RESOLUÇÃO Nº 228-CONSELHO SUPERIOR, de 17 de agosto de 2015.**

**APROVA O PLANO PEDAGÓGICO DO  
CURSO FIC/PRONATEC AUXILIAR DE  
COZINHA.**

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA, no uso de suas atribuições legais e,

CONSIDERANDO o Parecer nº 16/2014 do Conselheiro Relator, constante do Processo nº 23231.000272.2014-03 e a decisão do colegiado tomada em sessão plenária realizada em 25 de julho de 2014,

**RESOLVE:**

Aprovar o Plano Pedagógico do CURSO FIC/PRONATEC, Auxiliar de Cozinha, deste Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima-IFRR, com carga horária total de 240 (duzentos e quarenta) horas, distribuídas nas temáticas abaixo relacionadas:

Integração – 12 horas  
Conhecimentos Básicos – 32 horas  
Identidade, Gênero e Cidadania – 32 horas  
Gestão Pessoal e Geração de Renda – 40 horas  
Qualificação Profissional – 124 horas

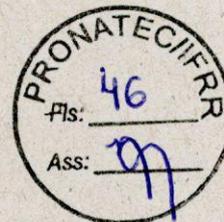
Dê-se ciência, publique-se e cumpra-se.

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, em Boa Vista – RR, 17 de agosto de 2015.

**SANDRA MARA DE PAULA DIAS BOTELHO**

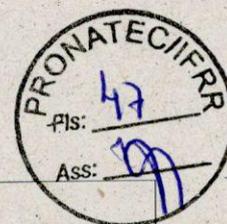
Presidente em exercício  
Portaria n.º 1269/GR/2015

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA**



**PLANO DE CURSO  
AUXILIAR DE COZINHA**

Setembro/2013



### I DADOS DA INSTITUIÇÃO

CNPJ	10.839.508/0001-31
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima
Esfera administrativa	Federal
Endereço	Rua Fernão Dias Paes Leme, nº 11, Calungá
Cidade/UF/CEP	Boa Vista/ Roraima/ 69.303-220
Telefone/ Fax	(95) 3624-1224
Site da Instituição	www.ifrr.edu.br
E-mail de contato PRONATEC	pronatec@ifrr.edu.br
E-mail de contato Programa Mulheres Mil	programa.mulheresmil@ifrr.edu.br

### Nota técnica 1 – Parcerias:

Para a execução deste plano de curso, contaremos com uma equipe multiprofissional e interdisciplinar do Campus além da contribuição de parceiros a serem mobilizados, sendo estes pertencentes as esferas administrativas federal, estadual e municipal, bem como organizações não - governamentais.

### II DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do curso	Auxiliar de Cozinha
Resolução de Aprovação	228/CONSUP, de 17/08/2015
Eixo tecnológico	Hospitalidade e Lazer
Programa	PRONATEC / Mulheres Mil
Características do curso	Formação Inicial e Continuada
Número de vagas por turma	25
Carga horária total	240 horas.
Escolaridade mínima	Ensino Fundamental II Incompleto

### III. Comissão responsável pela elaboração – Portaria 722/2014/GAB/CBV

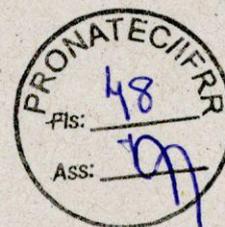
Ana Claudia Oliveira Lopes

Eliana Fernandes Furtado

Lígia da Nóbrega Fernandes

Simone Albuquerque de Moura

Maria da Natividade Alves de Oliveira



## SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA .....	4
2. OBJETIVOS DO CURSO .....	4
2.1 OBJETIVO GERAL .....	4
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	5
3. PRÉ-REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO .....	5
4. PÚBLICO-ALVO .....	5
5. PERFIL PROFISSIONAL E ÁREA DE ATUAÇÃO .....	5
6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	6
6.1 MATRIZ CURRICULAR .....	6
6.2 EMENTA .....	7
6.2.1 CURSO AUXILIAR DE COZINHA .....	7
6.3 ATIVIDADES DE INTEGRAÇÃO .....	9
7. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS .....	9
7.1 INDICADORES METODOLÓGICOS .....	10
8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO .....	10
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS .....	11
9.1 RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS .....	11
10. PERFIL DO CORPO DOCENTE E TÉCNICO .....	12
11. CERTIFICADO EXPEDIDO ÀS CONCLUINTE DO CURSO .....	13
12. BIBLIOGRAFIA .....	13



## 1 JUSTIFICATIVA

O Estado de Roraima encontra-se em franco desenvolvimento, porém ainda é incipiente, principalmente no que tange à economia estadual. Conforme as APLs (Arranjos Produtivos Locais) existe uma demanda na área de Alimentos e bebidas e uma quantidade considerável de estabelecimentos deste segmento, mas também se sabe que os empreendedores geralmente são pessoas com um pequeno grau de instrução e sem qualificação profissional na área, produzindo de forma desorganizada e investindo sem nenhum planejamento, enfrentando variados problemas na administração cotidiana, principalmente na parte operacional.

O presente documento constitui o plano do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Auxiliar de Cozinha, o qual aspira "uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte da aluna; 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).

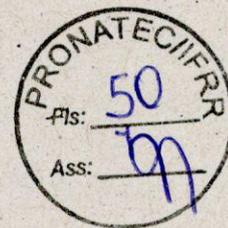
Considerando-se que todo manuseio de alimentos, independente do porte, exige um conhecimento mais específico, inclusive de normas, e que este campo profissional oferece demanda no mercado local, e a localização geográfica, (região fronteira) assim se estabelecerá através desta ação, benefícios sociais, à medida que atende a demanda local como profissionais qualificadas e que contribui com a melhoria da empregabilidade e qualidade de vida, atendendo também um pequeno nicho do turismo em Boa Vista.

Portanto, este Projeto justifica-se pelos benefícios sociais e profissionais às mulheres em vulnerabilidade social e baixa escolaridade, melhoria técnica no seguimento de Culinária em Roraima e principalmente pela oportunidade de contribuir com a cidadania de pessoas que foram excluídas dos processos educacionais por força das desigualdades sociais, de gênero e regionais. Com a proposta da implementação da qualificação profissional bem como a elevação da escolaridade espera-se que tais profissionais adquiram a motivação para melhoria de sua prática profissional e social.

## 2 OBJETIVOS DO CURSO

### 2.1 Objetivo Geral

Proporcionar as mulheres conhecimentos sobre técnicas de culinária e organização do espaço de uma cozinha, promovendo condições para que superem sua situação de desemprego e fortaleçam sua autoestima.



## 2.2 Objetivos Específicos

- ✓ Potencializar os processo de autoconhecimento e fortalecimento da autoestima de mulheres em vulnerabilidade social;
- ✓ Potencializar os processo de autoconhecimento e fortalecimento da autoestima de mulheres de outros segmentos, como Centros de Referência e Assistência Social - CRAS, assentamentos e/ou associações de moradores;
- ✓ Promover a qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha para o setor feminino;
- ✓ Capacitar mulheres de segmentos, como Centros de Referência e Assistência Social - CRAS, assentamentos e/ou associações de moradores, em atividades na área de cozinha regional;
- ✓ Promover a alfabetização e a elevação de escolaridade das diversas mulheres inseridas no Programa;
- ✓ Compreender o empreendedorismo na produção, criação e gerência de produtos e processos.

## 3. PRÉ-REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO

Para oferecer este curso, foi aplicado um questionário de demanda junto as comunidades mais carente dos bairros do município de Boa Vista/RR afim de identificar as necessidades daquelas pessoas que, atualmente passam por situações difíceis, constatando-se assim que as mesmas necessitam de uma qualificação profissional para que possam ingressar no mercado e/ou no mundo do trabalho de modo a ajudar no sustento da família e melhorar a sua qualidade de vida.

As Mulheres que irão ingressar no curso de Auxiliar de Cozinha, após feito o levantamento de demanda serão selecionadas utilizando-se dos seguintes critério:

- a idade (de 16 a 70 anos ou mais);
- o risco de vulnerabilidade social;
- beneficiárias de programas sociais;
- maior números de filhos
- estar desempregada
- Ensino Fundamental II Incompleto;
- Caso haja o empate será realizado o sorteio.

## 4 PÚBLICO-ALVO

Destina-se a mulheres em vulnerabilidade social e com baixa escolaridade.

## 5 PERFIL PROFISSIONAL E ÁREAS DE ATUAÇÃO



Após as 240 horas as cursistas serão capazes de apresentar as seguintes características:

- ✓ Conhece o histórico da gastronomia no mundo, no Brasil e na localidade especificamente;
- ✓ Domina as técnicas da culinárias regional, armazenamento de alimentos, congelamento, degelo, cocção; possui conhecimentos sobre higiene, manipulação de alimentos
- ✓ Identifica as condições de uso dos equipamentos e utensílios na cozinha;
- ✓ Incrementa receitas de doces e salgados aproveitando os gêneros alimentícios da região, dando um enfoque bem regionalizado para a produção de alimentos;
- ✓ Empreende na montagem de uma empresa que disponibilize serviços gastronômicos com qualidade;
- ✓ Inventaria e armazena estoque de gêneros alimentícios utilizados na culinária regional.

## 6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A Organização Curricular do Curso foi elaborada a partir das competências e habilidades necessárias para formação do Perfil Profissional de Conclusão do Curso de Auxiliar de Cozinha, e para atender o eixo fundamental do Programa Mulheres Mil, baseado ainda no Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito do referido programa e conforme Portaria nº 168 de 7 de março de 2013, art. 44, § 1º, nós autoriza a pagar até 50% da carga horária mínima de 200 horas do curso constante no Guia PRONATEC dos Cursos FIC, que após análise, esta comissão optou em aumentar apenas 20% dessa carga horária mínima para atender o eixo e as especificidades do Programa Mulheres Mil.

### 6.1 MATRIZ CURRICULAR

Quadro 01: Grade Curricular do Curso de Auxiliar de Cozinha

<b>EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia</b>			
<b>Curso: Auxiliar de Cozinha</b>			
Temática	Componentes Curriculares	C/H Componente Curricular	C/H Total
Integração	Atividade de Integração com Gestoras/Formadores/Alunas	04h	12
	Atividade de Integração com Formadoras/aluna: Mapa da vida	08h	
Conhecimentos Básicos	Comunicação/Língua Portuguesa	16h	32
	Matemática Aplicada	16h	
Identidade Gênero e Cidadania	Autoestima e relacionamento interpessoal	12h	32
	Direitos da Mulher	04h	
	Psicologia da Mulher	08h	
	Saúde da Mulher	08h	
Gestão Pessoal e	Empreendedorismo	04h	40



Geração de Renda	Economia Solidária	12h	
	Ética Profissional e Qualidade no Atendimento	08h	
	Cooperativismo e Associativismo	08h	
	Meio Ambiente e Sustentabilidade	08h	
	Saúde e Segurança no Trabalho	08h	
Qualificação Profissional	Higiene, Segurança e Manuseio de Alimentos	20h	124
	Culinária	96h	
	<b>Carga Horária Total do Curso</b>		<b>240</b>

## 6.2 - Ementa

### 6.2.1 – Curso Auxiliar de Cozinha

<b>Componente Curricular:</b> Comunicação/Língua Portuguesa	<b>Carga Horária: 16 horas</b>
<b>Ementa:</b> Elementos do processo da comunicação, ruídos na comunicação, qualidade do orador, habilidades da comunicação (falar, ouvir, ler e escrever).	

<b>Componente Curricular:</b> Matemática Aplicada	<b>Carga Horária: 16 horas</b>
<b>Ementa:</b> Operações fundamentais; Situações problemas; Unidades de Medidas; Matemática Financeira: orçamento/receita e despesa/preço/lucro.	

<b>Componente Curricular:</b> Autoestima e Relacionamento Interpessoal	<b>Carga Horária: 12 horas</b>
<b>Ementa:</b> O que é a autoestima, os pilares da autoestima (Família, Autoconhecimento, Inteligência, Beleza, Amigos, Amor e Reconhecimento, os níveis e suas características da autoestima; Motivação – o que fazer, dificuldades – superação. Relações Interpessoais no trabalho; Aspectos Motivacionais e Sociais e Trabalho em Equipe.	

<b>Componente Curricular:</b> Direitos da Mulher	<b>Carga Horária: 04 horas</b>
<b>Ementa:</b> As principais formas de violência praticadas contra a mulher; o que deve fazer uma mulher vítima de agressão ; o papel da Delegacia Especial de Atendimento à Mulher; as políticas de prevenção sobre o tema violência contra a mulher desenvolvidas pelo Estado.	

<b>Componente Curricular:</b> Psicologia da Mulher	<b>Carga Horária: 08 horas</b>
<b>Ementa:</b> Estudo dos fatores psicológicos e sociais que afetam o desenvolvimento e o comportamento das mulheres. As mulheres nas áreas das ciências, o desenvolvimento dos papéis de gêneros e identidade, sexualidade, problemas psicológicos da mulher e abuso sexual de mulheres. Os benefícios da psicologia da mulher.	

<b>Componente Curricular:</b> Saúde da Mulher	<b>Carga Horária: 08 horas</b>
<b>Ementa:</b> Planejamento familiar, os métodos anticoncepcionais: A camisinha masculina, Dispositivo intrauterino,	



Pílula anticoncepcional, Laqueadura, Vasectomia, Anticoncepcional injetável, Pílula do dia seguinte, Diafragma, Tabelinha, Geleias espermicidas. Gravidez na adolescência, A internação, Menopausa não é doença, Menopausa é tempo de mudanças, Principais doenças femininas: câncer de útero e mama. As doenças sexualmente transmissíveis: Candidíase, Tricomoníase, Gonorreia, Sífilis, AIDS, Corrimento, Cistites, Medidas de higiene e prevenção.

<b>Componente Curricular:</b> Empreendedorismo	<b>Carga Horária:</b> 04 horas
<b>Ementa:</b> Estrutura do mercado, pesquisa de mercado: os 4Ps "preço, praça, produto, e promoção", diagnóstico da situação financeira, empreendedorismo e a empresa.	

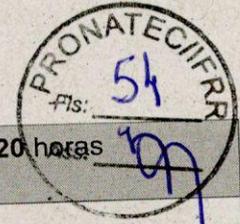
<b>Componente Curricular:</b> Economia Solidária	<b>Carga Horária:</b> 12 horas
<b>Ementa:</b> Raízes históricas da economia solidária. Origem da economia solidária no Brasil. Políticas para a economia solidária. Tipologia da economia solidária. Autogestão, cooperativismo, gestão comunitária e participativa.	

<b>Componente Curricular:</b> Ética Profissional e Qualidade no Atendimento	<b>Carga Horária:</b> 08 horas
<b>Ementa:</b> Ética Profissional: conceito, princípios objetivos, compreensão de ética e moral, posturas éticas e não éticas, virtudes e não virtudes profissionais e pessoais. A ética no processo de profissionalização do trabalhador.	

<b>Componente Curricular:</b> Cooperativismo e Associativismo	<b>Carga Horária:</b> 08 horas
<b>Ementa:</b> Ambiente Social e Organizacional. Origem histórica das organizações. Participação. Gestão participativa. Associativismo. Princípios do cooperativismo. Classificação e organização das cooperativas. Fundação e funcionamento de cooperativas. Organizações não-governamentais. Institutos. Fundações. Políticas Públicas e implementação de programas de incentivo ao associativismo e cooperativismo. Outras formas de cooperação. Organizações cooperativas e associativas.	

<b>Componente Curricular:</b> Meio Ambiente e Sustentabilidade	<b>Carga Horária:</b> 08 horas
<b>Ementa:</b> Conceito de Meio Ambiente, danos causados ao meio ambiente pelos produtos usados na produção de alimentos, Água, Ar e Solo-3 R, cuidados com o meio ambiente.	

<b>Componente Curricular:</b> Saúde e Segurança no Trabalho	<b>Carga Horária:</b> 08 horas
<b>Ementa:</b> Legislação e normas da segurança no trabalho NR17/NR6, EPI, Primeiros Socorros, riscos e prevenção de acidentes, agentes físicos, químicos; uso de equipamentos de higiene e proteção individual na cozinha.	



**Componente Curricular:** Higiene, Segurança e Manuseio de Alimentos

**Carga Horária:** 20 horas

**Ementa:**  
Tipos de alimentos; higiene e conservação dos alimentos; Importância dos alimentos e Nutrição dos alimentos.

**Componente Curricular:** Culinária

**Carga Horária:** 96 horas

**Ementa:**  
Preparos de receitas de pratos com carnes bovina, suína, aves e peixes, preparação de acompanhamentos com amido, vegetais e grãos; preparos de molhos clássicos; preparos de massas doces e salgadas e recheios.

### 6.3 - ATIVIDADES DE INTEGRAÇÃO

As atividades de integração ao curso, constituem-se de palestras e atividades de integração com vistas a estreitar as barreiras existentes entre o mundo visto até então e a maneira de ver, viver e conhecer e lutar pelos seus direitos de cidadã.

### 7. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A aprendizagem é um processo de construção do conhecimento, em que, partindo dos conhecimentos prévios dos alunos, os professores organizem estratégias de ensino de maneira a articular o conhecimento sendo comum e o conhecimento acadêmico, permitindo aos alunos desenvolver suas percepções e considerações acerca dos processos sociais e de trabalho, construindo-se como cidadão e profissionais responsáveis.

O trabalho coletivo entre professores é fundamentada para fomentar a construção de práticas didático-pedagógicas integradas, que resultem na construção de uma postura técnica e eticamente comprometidas com o bem estar da sociedade. Para tanto, os profissionais envolvidos no processo deverão desenvolver aulas que estabeleçam a relação entre o mundo ideal, teoricamente construído e o mundo real.

Esté projeto, norteador do currículo do Curso de Formação Inicial e Continuada em Auxiliar de Cozinha, presencial, será desenvolvido por meio da Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito, conforme Diretrizes do Programa Mulheres Mil, que visa desenvolver os Componentes Curriculares previstos no curso a partir dos conhecimentos prévios das alunas, reconhecendo as aprendizagens adquiridas ao longo da vida e a partir desses reconhecimentos re(construir) novos significados, podendo em algumas situações, transformar conhecimento do senso comum em conhecimento científico.



Este projeto pedagógico deve ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar. As alterações solicitadas aos coordenadores e aprovadas pelo Conselho competente devem ser:

- a) implementadas sempre que se verificar, mediante avaliações sistemáticas (anuais), defasagem entre o perfil de conclusão do curso, seus objetivos e sua organização curricular;
- b) resultantes das exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas e sociais e culturais, que demonstrem a impossibilidade do Curso atender aos interesses da sociedade.

### 7.1 INDICADORES METODOLÓGICOS

A metodologia é um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos, sendo recomendável considerar as características específicas das alunas, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os seus conhecimentos prévios, orientando-os na (re)construção dos conhecimentos escolares. Para tanto, faz-se necessários à adoção de procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os alunos nas suas construções intelectuais, procedimentos e atitudes, tais como:

- elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas, ministrando-as de forma interativa por meio do desenvolvimento de projetos, seminários, debates, atividades individuais e, em alguns momentos, atividades em grupo;
- problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade da aluna, incentivando-o a buscar a confirmação do que estuda em diferentes fontes;
- entender a totalidade como uma síntese das múltiplas relações que o homem estabelecer na sociedade, articulando e integrando os conhecimentos de diferentes áreas;
- elaborar materiais impressos a serem trabalhados em aulas expositivas, dialogadas e atividades em grupo;
- utilizar recursos tecnológicos para satisfazer as atividades pedagógicas.

O desenvolvimento do currículo dar-se-á por meio de aulas presenciais, teóricas e práticas, atividades dinâmicas (aulas expositivas, sócio individualizada, demonstrativas, dialogadas) visando a participação e empenho das alunas durante o processo de ensino e aprendizagem. Além disso, deve-se visar o estímulo à autoestima e promover a interação entre as alunas.

### 8 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Na avaliação da aprendizagem, como um processo contínuo e cumulativo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa, de forma integrada ao processo ensino e aprendizagem.



Essas funções devem ser observadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação é concebida, portanto, como um diagnóstico que orienta o (re)planejamento das atividades, que indica os caminhos para os avanços, como também que busca promover a interação social e o desenvolvimento cognitivo, cultural e socioafetivo dos estudantes.

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 e práticas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e à realização das atividades.

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

Em atenção à diversidade, apresentam-se, como sugestão, os seguintes instrumentos de acompanhamento e avaliação da aprendizagem escolar:

- observação processual e registro das atividades;
- avaliações escritas em grupo e individual;
- produção de portfólios;
- relatos escritos e orais;
- relatórios de trabalhos e projetos desenvolvidos; e
- instrumentos específicos que possibilitem a autoavaliação (do docente e da estudante).

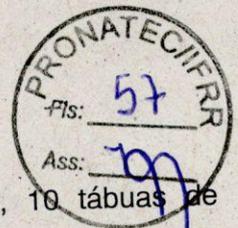
Neste sentido, será considerado apto aquela aluna que obtiver, ao final do curso, a frequência mínima de 75% e um aproveitamento mínimo de 6,0 nos componentes curriculares.

## **9 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

Sala Climatizada; Laboratório para às aulas práticas; Biblioteca; Auditório; 1 notebook; 1 Data show; 1 aparelho de retroprojeter; 1 Tela de projeção com tripé; 1 TV 42 polegadas; 1 DVD; 1 Impressora a Laser Colorida, 4 tonner para impressora a laser colorida.

### **9.1 RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS**

Material de Consumo: 100 cartolinas de diversas cores, 20 resmas de papel A4; 2 caixa de pincel de hidrocor grosso; 1 caixa de pincel para quadro branco; 1 quadro branco; 1 caixa de lápis de cor; 50 metros de papel contact; 50 tesouras médias; 50 régua de 30cm; 1 grampeador; 1 caixa de grampos; 5 litro de Cola escolar; 10 rolos de fita adesiva; 2 rolos de



barbante de 100m), 100 aventais, 10 espátula larga, 10 espátula estreita, 10 tábuas de polietileno, 10 colheres para massa, 10 colheres planas, 10 colheres comuns, 05 jarras de alumínio, 05 jarras de plástico resistente, 10 bandejas brancas, 05 caixas plásticas, 10 caçarola de alumínio, 10 panelas, 10 faca fio liso, 12 colheres de sopa, 12 colheres de chá, 05 facas de cozinha, 12 garfos, 05 balde, 10 peneiras, 10 tesouras média, 10 conchas, 10 panelas inox de 05 litros, 05 panelas inox de 07 litros, 05 bandeja lisa em aço inox, 10 ralador, 05 Frigideira, 05 caçarola, 05 concha para caldas, 01 refrigerador, 01 fogão, 01 liquidificador, 01 balança eletrônica, trigo, fermento, açúcar, leite, óleo, sal, 10 kg de carne moída, 05 kg de peito de frango, 05 kg de queijo, 05 kg de presunto, 10 kg de Camarão seco, 10 kg de Camarão fresco, 10 kg de Carne bovina tipo coxão mole, 05 kg de Azeite extra virgem vidro 500ml, 10 kg de Arroz, tipo 1, 05 potes de Molho de tomate tradicional sachê 340g, 05 frasco de Azeitona, tipo verde, 05 frasco de Azeite de dendê 150ml, 05 frasco de Polpa de frutas 100g, 05 cartela de Ovos vermelhos, 03 kg de Farinha de rosca, 05 latas de Ervilha verde, 05 latas de Milho verde em conserva, 05 latas de Seleta de legumes, 1 kg de alho, 03 kg de Cebola, 500g de pimenta do reino, 1 kg de Limão, 2kg de Repolho, 01 kg de Jerimum, 01 kg de Cenoura vermelha, 02 kg de Batata, 300g de Pimentão verde, 200g de Pimenta de cheiro, 300g de Couve flor, 02 frasco de Molho inglês, 01 dúzia de Caldo de galinha, 05 frasco de Leite de coco, 05 pacotes de Fubarina de milho, 10kg de Carne suína, 02kg de Macaxeira, 01 kg de Carne bovina seca (de sol), 01 kg de Carne charque, 01kg de Maionese, 02 pacote de Gelatina, 02 latas de Ameixa em caldas, 05 kg de peixe.

## 10 - PERFIL DO CORPO DOCENTE E TÉCNICO

O perfil do corpo docente para execução do curso proposto está discriminado abaixo:  
Quadro 02: Corpo Docente necessário para o funcionamento do curso de Auxiliar de cozinha (a cada 2 turmas):

Área	Quantidade
Professor da área de administração	1
Professor da área de Técnico em Segurança do Trabalho	1
Professor da área de Biologia e/ou da área de meio ambiente ou áreas afins.	1
Professor da área de Letras, Pedagogia, Comunicação ou áreas afins.	1
Profissional com experiência comprovada na área de gastronomia	2
Professor da área de matemática e/ou nas áreas afins.	1
Professor da área de Serviço Social	1
Professor da área de Economia	1
Professor da área de Psicologia	1
Professor da área de Direito	1
Professor da área de Enfermagem	1
<b>Total de Docentes</b>	<b>12</b>



O quadro 03, descreve o perfil do corpo Técnico Administrativo para auxiliar nas atividades de execução do curso proposto:

Quadro 03: Corpo Técnico-administrativo necessário para o funcionamento do curso de Auxiliar de Cozinha

Área	Quantidade
<b>Apoio Profissional</b>	
Médico	2
Enfermeiro	1
Odontólogo	2
Pedagoga-Supervisora	1
Pedagoga-Orientadora	1
Assistente Social	2
Psicólogo	1
<b>Apoio Técnico</b>	
Profissional da área de Informática	1
Técnico de Laboratório	1
Secretario	2
Assistente de Aluno	2
<b>Total de Técnico-administrativo</b>	<b>16</b>

## 11 - CERTIFICADO EXPEDIDO ÀS CONCLUINTES DO CURSO

Após a integralização dos componentes curriculares do curso de formação inicial e continuada ou qualificação profissional em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, e observada à obtenção da escolaridade requerida constante no Guia/Catálogo Nacional de Cursos FIC, será conferido a egressa o Certificado de Auxiliar de Cozinha.

## 12 - BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional.

\_\_\_\_\_. Lei no 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

\_\_\_\_\_. Decreto No 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2o do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.



\_\_\_\_\_. Portaria n. 1.1015, de 21 de julho de 2011. Institui o Programa Nacional Mulheres MIL

Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável. Ministério da Educação.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação, in *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

Governo do Estado de São Paulo. Programa de Qualificação Profissional. Gastronomia. Cozinheiro. Disponível em:

<http://www.viarapida.sp.gov.br/ArcosOcupacionais.aspx?ArcoID=8&TemalD=11&ArcoIndex=1&TemalIndex=2>; acessado em: 11/03/2014;11:14

GELSON, lezzi, Matemática e aplicações, V. 1. São Paulo, Atual.

MARCONDES, Gentil, Matemática para o 2º grau, Ed. Ática, V.1.

MCKENNA. Colleen. Poderosas habilidades de comunicação: como se comunicar com confiança. São Paulo: Amadio, 2002. – (Coleções técnicas motivacionais).

PENTEADO. José Roberte Whitaker. A técnica da comunicação humana. 12. Ed. São Paulo: Pioneira, 1993. (Biblioteca Pioneira de administração e negócio).

SENAC.DN. A História da Gastronomia/Maria Leonor de Macedo Soares Leal. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.

SENAC.DN. "ÉTICA E TRABALHO". Maria H.B. Goncalves; Nely Wyse. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1996. Segunda Edição.

SETEC/Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. PROEJA – Formação Inicial e Continuada/ Ensino Fundamental - Documento Base - Brasília: SETEC/MEC, agosto de 2007.

\_\_\_\_\_. Documento Orientador para PROEJAFIC em Prisões Federais. Ofício Circular nº115/2010 - DPEPT/SETEC/MEC. Brasília, 24 de agosto de 2010.

\_\_\_\_\_. Guia de Cursos FIC. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: -----

\_\_\_\_\_. Guia Metodológico do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de cozinha profissional*. 3. ed. rev. e ampl. Tradução: Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.