

**RESOLUÇÃO Nº 08 DE 23 DE FEVEREIRO DE 2022 DO COLEGIADO DO CÂMPUS  
CANOINHAS DO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA**

Aprova a oferta do Curso FIC em Treinamento para Manipuladores de Alimentos.

O PRESIDENTE DO COLEGIADO DO CÂMPUS CANOINHAS DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Portaria do(a) Reitor(a) Nº 2343 de 19 de agosto de 2021, pelo Regimento Geral do IFSC, e demais legislações pertinentes;

**Considerando** a apreciação na 1ª Reunião Ordinária do Colegiado do Câmpus reunido em 24 de fevereiro de 2022;

**RESOLVE:**

Art. 1º - APROVAR a oferta do Curso FIC em Treinamento para Manipuladores de Alimentos, em anexo.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se todas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

*Autorizado conforme despacho no documento nº*

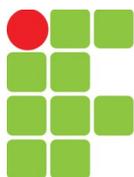
**Prof. Dr. JOEL JOSÉ DE SOUZA**

Presidente do Colegiado do Câmpus Canoinhas - IFSC  
Portaria do(a) Reitor(a) Nº 2343 de 19 de agosto de 2021

**Instituto Federal de Santa Catarina – Câmpus Canoinhas**

Av. Expedicionários, 2150 | Campo da Água Verde | Canoinhas /SC | CEP 89466-312

Fone: (47) 3267-4500 | [www.canoinhas.ifsc.edu.br](http://www.canoinhas.ifsc.edu.br) | [www.ifsc.edu.br](http://www.ifsc.edu.br)



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

CONSELHO SUPERIOR

**SOLICITAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO DA OFERTA DE  
CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA EM  
TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS (BÁSICO E COMPLETO)**

**DADOS DO SOLICITANTE**

**1. Nome do Câmpus:**

Canoinhas

**2. Nome do Dirigente de Ensino:**

Magali Regina

**3. Contatos:**

magali.regina@ifsc.edu.br

**4. Nome do Coordenador do Curso:**

(nominar o coordenador, caso haja)

**5. Contatos:**

(e-mail e fone)

**INFORMAÇÕES SOBRE O CURSO**

**6. Nome do curso:**

Treinamento para manipuladores de alimentos (básico e completo)

**7. Eixo Tecnológico:**

Produção alimentícia

**8. Número da resolução de autorização do curso original e câmpus de origem:**

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC N° 73 22 DE OUTUBRO DE 2020 – Campus Florianópolis-Continente

**9. Modalidade:**

Presencial

**10. Carga horária total:**

20 horas

## 11. Justificativa para oferta neste Campus:

De acordo com a ANVISA (2004), serviços de alimentação (*food service*) são aqueles estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades:

manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

O setor que corresponde à alimentação fora do lar, a qual inclui *food service* e o varejo alimentício, movimentou R\$ 560 bilhões em todo país em 2019. Com faturamento de R\$ 215 bilhões, representou, em média, 2,9% do PIB Brasileiro. O setor deve registrar 28% de crescimento em 2022 (ABIA, 2022). Com a crescente demanda por refeições fora do lar, é imprescindível ofertar alimentos seguros para o consumo, buscando minimizar os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) na população. A qualidade de uma refeição é influenciada diretamente pelas técnicas aplicadas durante o preparo dos alimentos. Assim, para os manipuladores de alimentos que atuam em Serviço de Alimentação (*food service*) é obrigatório realizar treinamentos periodicamente, e sempre que houver a contratação de um novo manipulador (BRASIL, 2004).

Além das refeições preparadas por empresas privadas, destaca-se ainda a alimentação escolar. De acordo com dados disponibilizados no site da Prefeitura de Canoinhas, em 2022 estima-se oferecer quase 3 milhões de refeições aos estudantes da rede Municipal de Educação (PMC, 2022), cujo preparo deve ser realizado pela ação de profissionais devidamente capacitados para exercer a função.

O corpo docente de do eixo tecnológico de produção alimentícia do campus Canoinhas do IFSC tem atuado na Formação de Manipuladores de Alimentos desde o início de suas atividades. As demandas são recorrentes e oriundas de todo o Planalto Norte Catarinense, por meio da Amplanorte, das Secretarias Municipais da Educação e da Cozinha Comunitária Municipal de Canoinhas.

O projeto pedagógico do curso de formação inicial e continuada “Treinamento para Manipuladores de Alimentos (*básico e completo*)”, se justifica por abrir a possibilidade para melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda. A modalidade de curso Formação Continuada (FIC) mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou para qualificar o trabalhador que já atua serviços de alimentação.

Este projeto é compatível, portanto, com as políticas, diretrizes e os objetivos do IFSC. Satisfaz os anseios da comunidade e do poder público municipal e regional no que tange à capacitação de manipuladores de alimentos, com foco na melhoria das condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos produtores/manipuladores de alimentos, buscando minimizar os riscos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) na população.

## 12. Público-alvo na cidade e região:

O curso destina-se a trabalhadores e potenciais trabalhadores, em todos os níveis de escolaridade, maiores de 16 anos na data da matrícula, que manipulam ou pretendem manipular alimentos em estabelecimentos tais como: Restaurantes, cozinhas industriais, confeitarias, padarias, lanchonetes, comissarias, cantinas, bufês, cozinhas institucionais, pastelarias, delicatêssens, rotisseries, casas de chá, sorveterias, casas de sucos, peixarias, açougues e congêneres.

## 13. Frequência da oferta:

A oferta acontecerá conforme a demanda específica do campus. Portanto, poderá ter oferta não periódica, a qualquer tempo, podendo também ser caracterizado como curso de extensão (Art. 21. Resolução n.º41/2014 – RDP).

## 14. Periodicidade das aulas:

<u>1</u> vez por semana.	<input type="checkbox"/> Quinzenal	<input type="checkbox"/> Mensal
--------------------------	------------------------------------	---------------------------------

Semanal, sendo cinco encontros de 4 horas cada ou conforme demanda.

## 15. Local das aulas:

<input checked="" type="checkbox"/> Campus	<input checked="" type="checkbox"/> Outro local. Qual? _____
--	--

As aulas acontecerão preferencialmente no Campus Canoinhas, mas poderão ocorrer em locais solicitados pelo demandante, no real contexto da execução da prática (cozinhas das escolas, por exemplo), desde que apresente infraestrutura mínima para a oferta do referido curso.

## 16. Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas por Turma	Total de Vagas
Todos	Matutino e/ou vespertino e/ou Noturno	De acordo com a demanda e com a otimização de espaços físicos, carga horária do quadro de servidores e a infraestrutura	40	Variável

## 17. Itinerário formativo no contexto da oferta educativa do campus:

Em relação ao câmpus Canoinhas, o eixo tecnológico de Produção Alimentícia, oferta dois cursos regulares: (1) Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio e (2) curso superior de Tecnologia em Alimentos.

O campus busca colaborar com a complementariedade e desenvolvimento de competências e habilidades da população regional ofertando cursos FIC, de extensão ou como projetos em disciplinas da área.

Do itinerário formativo, o curso “Treinamento para manipuladores de alimentos” apresenta-se como uma possibilidade de formação continuada para egressos, ou ainda como uma forma de divulgação dos cursos regulares à população em geral.

#### **18. Corpo docente que atuará no curso:**

<b>Nome</b>	<b>Formação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Link Currículo Lattes</b>
Aloisio Henrique Pereira de Souza	Doutorado	Dedicação Exclusiva	<a href="http://lattes.cnpq.br/2986800379756554">http://lattes.cnpq.br/2986800379756554</a>
Cleoci Beninca	Doutorado	Dedicação Exclusiva	<a href="http://lattes.cnpq.br/2374267695046188">http://lattes.cnpq.br/2374267695046188</a>
Luciano Heusser Malfatti	Mestrado	Dedicação Exclusiva	<a href="http://lattes.cnpq.br/2288151304033628">http://lattes.cnpq.br/2288151304033628</a>
Luiz Paulo de Lima	Doutorado	Dedicação Exclusiva	<a href="http://lattes.cnpq.br/0073522620836204">http://lattes.cnpq.br/0073522620836204</a>
Marli da Silva Santos	Doutorado	Dedicação Exclusiva	<a href="http://lattes.cnpq.br/0645768517422056">http://lattes.cnpq.br/0645768517422056</a>
Romildo Santos de Sousa	Doutorado	Regime Integral	<a href="http://lattes.cnpq.br/8556389266393300">http://lattes.cnpq.br/8556389266393300</a>
Sandra Aparecida Tavares	Doutorado	Dedicação Exclusiva	<a href="http://lattes.cnpq.br/5272728788381523">http://lattes.cnpq.br/5272728788381523</a>

#### **19. Instalações que o campus possui para funcionamento do curso:**

O IFSC câmpus Canoinhas dispõe de infraestrutura adequada para cumprir as exigências dos cursos do eixo produção alimentícia. Conta com 11 salas de aulas com capacidade para 40 alunos, 5 laboratórios de informática, 1 laboratório de Análise Sensorial, 1 laboratório de Análises Físico-químicas, 1 laboratório de Análises de Alimentos, 1 laboratório de Microbiologia, 1 laboratório de Processamento de Vegetais e Carnes, 1 laboratório de Processamento de Panificação e Laticínios. Incluem-se, nesse item, toda infraestrutura da unidade de ensino de Canoinhas, tais como: biblioteca, área pedagógica, salas administrativas, almoxarifado, áreas de circulação, cozinha, instalações sanitárias, estacionamento e salas de professores.

#### **20. Bibliografia disponível para esta oferta e equipamentos e livros a serem adquiridos:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SILVESTRE, Alejandro A. (autor). Comer sem riscos 2: as doenças transmitidas por alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2009. 336 p., il.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de

alimentação. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. 625 p. ISBN 8585519533 (broch.).  
PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. Manipulação segura de alimentos. Rio de Janeiro: Senac, 2010. 86 p., il., 23 cm. Bibliografia: p. 86. ISBN 9788574582757.

**21. Forma de Ingresso:**

<input type="checkbox"/> Sorteio Público	<input type="checkbox"/> Análise Socioeconômica	<input checked="" type="checkbox"/> Outros. Qual?
--	---	---

Preenchimento de vagas por ordem de inscrição, com posteriores chamadas de vagas remanescentes, caso haja.

**22. Caso a opção escolhida seja Análise Socioeconômica, deseja acrescentar até duas questões específicas ao questionário de análise socioeconômica?**

**23. Outras Observações:**

**24. Referências:**

ABIA - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos. Números do setor. Disponível em: <<https://www.abia.org.br/numeros-setor>>. Acesso em: 05 de fevereiro de 2022.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

PMC – Prefeitura Municipal de Canoinhas. Secretaria de Educação divulga cardápio das escolas municipais. Disponível em: <<https://www.pmc.sc.gov.br/noticias/ver/2022/02/secretaria-de-educacao-divulga-cardapio-das-escolas-municipais>>. Acesso em 17 de fevereiro de 2022.