



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



**PLANO DE CURSO FIC
AUXILIAR DE COZINHA**



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



SUMÁRIO

1.IDENTIFICAÇÃO DO CURSO DE COZINHEIRO.....	3.
2.INTRODUÇÃO.....	3.
3.OBJETIVO GERAL.....	4.
3.1 Objetivos específicos.....	4.
4. REQUISITOS PARA INGRESSO E FORMA DE ACESSO.....	5.
5. PERFIL DO EGRESSO E CAMPO DE ATUAÇÃO.....	5.
6.CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	6.
7. INFRAESTRUTURA.....	6.
8. PERFIL DA EQUIPE.....	6.
9.MATRIZ CURRICULAR.....	7.
10.CERTIFICADOS A SEREM EMITIDOS.....	7.
ANEXO 1. Matriz curricular por componente.....	8.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO DE AUXILIAR DE COZINHA

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer		
Código do Curso: 278082		
Itinerário Formativo		
Formação Inicial e Continuada	Curso Técnico de Nível Médio	Especialização em Nível Médio
Auxiliar de Cozinha	Técnico em Cozinha	
Carga Horária: 220h		
Modalidade Presencial		

2. INTRODUÇÃO

O Centro de Educação de Jovens e Adultos Asa Sul – CESAS tem como principal objetivo atender a demanda por profissionais especializados em diversas áreas, promover a educação profissional nos diversos níveis e impulsionar o desenvolvimento da região socioeconômica. Para alcançar suas finalidades institucionais o CESAS tem como missão:

“Promover educação profissional pública de qualidade por meio da integração de atividades de ensino, extensão e pesquisa na formação de jovens e adultos críticos e reflexivos, com conhecimentos técnicos, científicos e humanísticos, comprometidos com o mundo do trabalho e com a busca de soluções criativas para a sustentabilidade humana.”

Com vistas à missão institucional do CESAS, fez-se necessário a busca junto a Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEEDF de informações que indicassem as prioridades para oferta de cursos nas diversas modalidades de ensino.

Sendo assim, o CESAS passa a oferecer o curso FIC de Auxiliar de Cozinha, que se enquadra no Eixo tecnológico de “Turismo, Hospitalidade e Lazer” integrante da 4ª Edição do Guia FIC.

A oferta do Curso FIC em Auxiliar de Cozinha na modalidade presencial surge como uma opção a mais para a formação profissional. Dessa forma este curso visa fornecer uma



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



capacitação profissional inicial aos portadores do certificado do Ensino Fundamental II Incompleto, que se encontram em situação de vulnerabilidade social ou não, sejam pessoas de baixa renda ou que estejam fora do mercado do trabalho, propondo-se, a formar profissionais com competências necessárias ao exercício das suas funções.

Nessa perspectiva, propõe-se a oferta deste curso por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Auxiliar de Cozinha, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de contribuir com a formação humana integral, articulado aos processos de democratização e justiça social.

Este plano de curso foi elaborado conforme orienta a Portaria Nº 193, de 28 de abril de 2017, que regulamenta no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEEDF, orientações pedagógicas e procedimentos normativos para a estruturação e oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada - Cursos FIC, nas modalidades presenciais e de Educação a Distância – EAD, em diferentes formas de oferta e dá outras providências.

3. OBJETIVO GERAL

Proporcionar conhecimentos sistemáticos que subsidiem as pessoas participantes do curso a atuar nos processos de preparo de alimentos e organização da cozinha, observando os procedimentos operacionais e a legislação.

3.1. Objetivos Específicos

- Possibilitar a construção de conhecimentos sistemáticos que fundamentem a intervenção profissional do auxiliar de cozinha nas produções gastronômicas.
- Criar condições técnico pedagógicas que facilitem o desenvolvimento da observação fundamentada e atenta aos procedimentos operacionais e à legislação específica vigente da área profissional;
- Identificar e desenvolver perfil ético e moral do estudante.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



4. REQUISITOS PARA INGRESSO E FORMA DE ACESSO

Os interessados em ingressarem no curso de Auxiliar de Cozinha devem possuir como escolaridade mínima o Ensino Fundamental II (6º a 9º) – Incompleto e idade mínima de 16 anos.

A forma de ingresso se dará através de pré-matrícula, por ordem de chegada e posterior confirmação. Todos os procedimentos devem ser realizados na unidade ofertante ou remota.

5. PERFIL DO EGRESSO E CAMPO DE ATUAÇÃO

O Centro de Educação de Jovens e Adultos Asa Sul – CESAS deve propiciar condições para que os egressos da Educação Profissional apresentem um perfil caracterizado por competências básicas e segurança para o desenvolvimento das suas atribuições profissionais ao executar o preparo de alimentos e organização da cozinha. Estará apto a realizar mise-en-place das produções gastronômicas; cortes, porcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de frutas, verduras, carnes, aves, peixes, crustáceos e frutos do mar seguindo os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zelo pelas condições de segurança no local de trabalho.

Saber trabalhar em equipe e ter iniciativa, criatividade e responsabilidade, observar os procedimentos operacionais e a legislação; adotar atitude ética no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade.

O campo de trabalho é enorme e está em expansão, pois a cada dia aumenta o número de pessoas que almoçam fora de casa. As mudanças sociais e econômicas mudaram hábitos, fica mais econômico almoçar fora de casa pois os custos com transporte e salário de trabalhadores domésticos aumentaram. A economia de tempo, também, contribui com esse processo. Bares, restaurantes privados ou públicos, casas de família são os que mais contratam os auxiliares de cozinha. Um outro caminho que está sendo trilhado por muitos é o empreendedorismo, food trucks, churrasquinhos, marmitas, barraquinha de cachorro quente e outros são opções de trabalho para os auxiliares de cozinha.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Os critérios de avaliação da Educação Profissional de Formação Inicial e Continuada estão em consonância com o disposto no Projeto Político Pedagógico e no Regimento Escolar do CESAS.

A verificação do rendimento escolar é processual, contínua, cumulativa, abrangente, diagnóstica e compreende a avaliação das competências e habilidades adquiridas que associadas a saberes práticos, resultem no saber fazer e se dará por meio de instrumentos específicos, como: atividades individuais e coletivas com simulações, experimentos, estudos de casos, seminários, exercícios, avaliações teóricas e, ou práticas, resoluções de problemas, dentre outras.

No Resultado Final será considerado apto (A) o estudante que obtiver frequência mínima de 75% do total de horas estabelecidas para aulas letivas em cada componente curricular teórico e aproveitamento mínimo de 50 % nas avaliações pré-estabelecidas.

A recuperação do estudante se dará de forma contínua no decorrer do componente curricular, com pesquisa e execução de atividades no mesmo turno em que o curso é executado.

O estudante poderá continuar seus estudos com FIC de Cozinheiro ou Técnico em Cozinha.

7. INFRAESTRUTURA

Salas de aula com carteiras, disponibilidade para utilização de cozinha industrial, projetor multimídia, apostilados e materiais pedagógicos pertinentes ao andamento do curso.

8. PERFIL DA EQUIPE

Componentes Curriculares	Habilitação do Profissional Responsável
Ética / Relações Humanas	Profissional com formação superior em Sociologia, Filosofia, Pedagogia ou áreas afins com experiência comprovada em docência.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



Matemática Básica	Profissional com formação superior em Matemática ou áreas afins com experiência comprovada em docência.
Empreendedorismo	Profissional com formação superior em Administração ou áreas afins com experiência comprovada em docência ou no componente curricular.
Primeiros socorros	Profissional de Nível Superior na área de Saúde, ou áreas afins com formação e experiência comprovada na área de docência ou no componente curricular.
Segurança do trabalho	Profissional de nível superior na área da saúde segurança do trabalho ou áreas afins com formação ou experiência comprovada em docência ou no componente curricular.
Trabalho do Auxiliar de Cozinha	Profissional com formação em Nutrição, Engenharia de Alimentos ou técnico em nutrição.
Supervisor Pedagógico	Profissional Pedagogo ou Licenciado.

Será necessário um professor por componente, podendo o professor, de acordo com sua habilitação e carga horária, ministrar um, dois ou mais componentes curriculares.

Atualmente se encontra na direção da escola o Professor Reus Antunes de Oliveira, licenciado em Filosofia.

9. MATRIZ CURRICULAR

Anexo 1.

10. CERTIFICADOS A SEREM EMITIDOS

O Centro de Educação de Jovens e Adultos Asa Sul – CESAS expedirá e registrará, sob sua responsabilidade, o certificado de qualificação profissional, para os Estudantes que tiverem concluído (apto) o Curso de Formação Inicial e Continuada – **Auxiliar de Cozinha**.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



ANEXO 1. Matriz curricular por componente

Eixo: Turismo, Hospitalidade e Lazer	Modalidade: FIC	Carga Horária: 220 horas
Curso: Auxiliar de Cozinha		

Componente Curricular	C.H.S (h)*	C.H.M (h)*	C.H.T (h)*
Ética / Relações Humanas	2	8	20
Matemática Básica	2	8	20
Empreendedorismo	2	8	20
Primeiros Socorros	2	8	20
Segurança do trabalho	2	8	20
Trabalho do Auxiliar de Cozinha	10	40	120
Carga Horária Total			220

*C.H.S. (h): CARGA HORÁRIA SEMANAL (horas)

*C.H.M. (h): CARGA HORÁRIA MENSAL (horas)

*C.H.T. (h): CARGA HORÁRIA TOTAL (horas)



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



MÓDULOS BÁSICOS

Componente Curricular: Ética Profissional

Carga Horária: 20h

Objetivo: Vivenciar a análise dos deveres e obrigações da profissão com o seu individual e a sociedade na qual formalmente se ingressa, caracterizando, assim, o aspecto moral da Ética Profissional, aderindo voluntariamente a um conjunto de regras estabelecidas como sendo as mais adequadas para o exercício da profissão.

Ementa:

- Princípios Éticos: Definições básicas;
- Ética e moral: Relação fundamental entre ética e moral;
- Ética e valor: Como interpretar os valores éticos;
- Ética e cidadania: Conceito básico de cidadania e cidadão;
- Ética e conduta: Análise comportamental;
- Ética e Globalização: A importância da ética no mundo globalizado;
- Ética profissional: Virtudes básicas profissionais; Classes profissionais; Lei e código de ética profissional.

Bibliografia Básica:

Costa, da Silva Erico e Demarchi Luciana, Ética Profissional e Relações Humanas, Brasil, 2013.

AGUILAR, Francis J. A ética nas empresas: maximizando resultados através de uma conduta ética nos negócios. Tradução Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1996. 193 p. (UERJ; UFC; UFMA; UFPE; UFRN; UFPR, UFPA; UFMT).

Componente Curricular: Matemática Básica

Carga Horária: 20h

Objetivo: Desenvolver o raciocínio lógico e características desafiadoras, organizar os conhecimentos de matemática, utilizá-los com muito mais eficiência e empregá-los em situações novas que exijam métodos e soluções exatas.

Ementa:

- Por que a Matemática é importante?
- Conjuntos numéricos I: Naturais e inteiros
- Conjuntos numéricos II: Números racionais, irracionais e reais



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



- Frações
- Números decimais
- Expressões matemáticas
- Regra de três simples
- Porcentagem
- Funções

Componente Curricular: Empreendedorismo

Carga Horária: 20

Objetivo: Construir o seu próprio Plano de Negócios, desenvolvendo características inerentes ao perfil empreendedor, estimulando a criatividade e a aprendizagem pró-ativa, contribuindo para o crescimento econômico, através da geração de emprego e renda.

Ementa:

- Empreendedorismo: Conceitos e Definições, Tipos de empreendedorismo;
- Competências Empreendedoras: Visão e Cooperação: Visualização criativa, Orientação para resultados;
- Iniciativa e Oportunidade: Ideias x Oportunidades de negócio;
- Eficácia e Eficiência: Planejamento, Como elaborar um plano de negócio;
- Coragem e Flexibilidade: Propaganda, Diferença entre trabalho em equipe e trabalho em grupo;

Componente Curricular: Primeiros socorros

Carga Horária: 20

Objetivo: Identificar as atribuições e os materiais necessários para o desenvolvimento das atribuições do profissional de Primeiros Socorros no ambiente de trabalho.

Ementa:

- Parada cardíaca e parada respiratória
- Estado de choque
- O que é hemorragia
- Queimaduras
- Afogamento
- Vertigens, desmaios e crises convulsivas



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



- Choque elétrico
- Fraturas, entorses e luxações
- Infarto
- Envenenamento
- Acidentes de trânsito

Componente Curricular: Segurança do trabalho

Carga Horária: 20

Objetivo: Transmitir princípios técnicos de segurança do trabalho aplicados à preservação da saúde dos trabalhadores e da segurança nos processos vivenciando situações de identificação e prevenção de acidentes no ambientes de trabalho.

Ementa:

- Como surgiu o conceito de segurança do trabalho;
- Amparo legal das normas regulamentadoras;
- Lei no. 6514, de 22 de dezembro de 1977;
- NR-01 - Disposições gerais;
- NR-06 - Equipamento de Proteção Individual – EPI;
- NR-17 - Ergonomia;
- NR-24 - Condições sanitárias dos locais do trabalho;
- NR-26 - Sinalização de segurança;

MÓDULOS ESPECIFICOS

Componente Curricular: Trabalho do Auxiliar de Cozinha

Carga Horária: 120

Objetivo: Capacitar o estudante a compreender os princípios gerais do controle de qualidade no segmento alimentício, a citar boas práticas de manuseio, os procedimentos operacionais padronizados, a legislação geral e específica aplicada à indústria de alimentos, bem como, saber utilizar as ferramentas disponíveis na procura de legislações na área de alimentos.



Ementa:

✚ Legislação Aplicada ao Segmento Alimentício:

- Histórico da vigilância Sanitária.
- CODEX Alimentarius;
- Legislações e Portarias referentes aos segmentos alimentícios;
- História da vigilância Sanitária;
- Utilização de ferramentas nas buscas de legislações – ANVISA-MAPA;
- Portaria MS nº 1.428, de 26 de Novembro de 1993 - Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos;
- Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997- Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias Manipuladoras de Alimentos; (MAPA)
- Portaria MS nº 326, de 30 de Julho de 1997 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos;
- Resolução – RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002 - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- Resolução – RDC no 216, de 15 de Setembro de 2004 - BP para Serviços de Alimentação, e recomenda os POPs específicos;
- Registro de produtos e aditivos.

✚ Boas práticas de Manipulação de Alimentos:

- Importância dos micro-organismos e suas fontes de contaminação nos alimentos;
- Micro-organismos de interesse em alimentos;
- Fungos filamentosos, leveduras e bactérias de interesse em alimentos;
- Fatores associados ao desenvolvimento microbiano nos alimentos;
- Noções básicas dos fatores Intrínsecos e fatores extrínsecos;
- Noções de controle microbiano;
- Fundamentos e importância do controle microbiano nos alimentos;
- Controle de microrganismos pelo uso da temperatura, agentes químicos e outros compostos químicos que atuam como conservantes;



- Alterações de alimentos;
- Alimentos alterados;
- Causas de alterações de alimentos;
- Alterações por micro-organismos;
- Micro-organismos patogênicos de importância nos Alimentos;
- Doenças veiculadas por alimentos (DVA) de origem animal e vegetal;
- Doenças veiculadas pela água;
- Questões importantes sobre microbiologia do cotidiano do manipulador de alimentos.

Métodos de Conservação de Produtos de Origem Animal e Vegetal

- Matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Recebimento de carnes; Recebimento de hortifrutigranjeiros; Recebimento de leite e derivados; Recebimento de estocáveis; Recebimento de massas frescas e doces confeitados; Recebimento de sucos e polpas; Recebimento de descartáveis;
- Preparação dos alimentos;
- Armazenamento; Refrigeração; Congelamento; Descongelamento;
- Pré-preparo/preparação; Reconstituição; Dessalge; Cocção; Porcionamento; Reaquecimento;
- Armazenamento e transporte dos alimentos preparados;
- Exposição ao consumo do alimento preparado.

Higiene e Segurança Alimentar

- Conceitos de Higiene e Segurança alimentar e sua importância.
- Contaminação dos alimentos: Considerações gerais sobre contaminação, veículos de contaminação, microrganismos contaminantes de alimentos e produtores de toxinfecções.
- Vias de transferência (bactérias → alimentos);
- Perigos físicos, químicos e biológicos.
- Alterações de alimentos: Alimentos alterados. Causas de alterações de alimentos, Alterações: por enzimas; por microrganismos; por agentes físicos;
- Doenças causadas por alimentos: doenças causadas por falta de higiene na água e nos alimentos. Principais agentes causadores;



- Segurança alimentar: Sistemas da Qualidade; Sistemas ISO. Programa 5S. Ciclo PDCA. Histórico e conceito de APPCC. Descrição dos princípios do APPCC Aplicações dos sistemas de segurança alimentar.

Aproveitamento dos resíduos da cozinha

- Reaproveitamento de sobras de alimentos: alimentos quentes; alimentos frios;
- Acondicionamento das sobras; identificações das sobras;
- Refrigeração e congelamento de alimentos preparados quentes;
- Refrigeração e congelamento de Alimentos preparados frios;
- Disposição das sobras nos equipamentos de refrigeração e congelamento.

Higiene e Sanitização da área de Produção:

- Limpeza e Sanitização: Etapas de Limpeza; pré-lavagem; Limpeza com detergentes; lavagem; limpeza com sanitizantes; sanitização por meios físicos; sanitização por meios químicos;
- Higienização das Instalações;
- Higienização de equipamentos, móveis e utensílios.

Boas Práticas de Fabricação

- Conceitos gerais da Qualidade e Controle de Qualidade (CQ);
- Condições Estruturais; condições estruturais/edificações
- Áreas da unidade de alimentação e nutrição;
- Equipamentos, utensílios e móveis;
- Abastecimento de Água;
- Higienização das Caixas d'água manipuladores; higiene pessoal; higiene corporal; higiene das mãos;
- Utilização de luvas; uniformes;
- Hábitos pessoais dos manipuladores; controle de saúde dos manipuladores;
- Visitantes;
- Documentos, registros e Procedimentos das Boas Práticas;
- Procedimento Operacional Padronizado (POP);
- Instruções de Trabalho;
- Checklist.



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

CENTRO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS ASA SUL – CESAS



BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAAF, M. Microbiologia de Alimentos. Editora Atheneu, São Paulo. 2008

ALCAMO, I. E. & ELSON, L. M. Microbiologia para colorir. Editora Rocca, São Paulo, 2004.

TONDO, E. C. & BARTZ, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão e Segurança de Alimentos. Editora Sulina, Porto Alegre. 2009.

Resolução RDC nº 216, de 16 de setembro de 2004 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação;

Riedel, G.- Controle Sanitário dos Alimentos – Editora Loyola – São Paulo-1987.

SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3ª ed. São Paulo, Varela, 1995.

Manual de segurança e Qualidade na distribuição de alimentos – Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. 55 p. (Qualidade e Segurança de Alimentos). PAS Distribuição.