MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/FNDE

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

ESCOLA DE SAÚDE

PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO - PRONATEC

CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA–

AUXILIAR DE COZINHA – MULHERES MIL

PLANO DE CURSO

NATAL/2023

Unidade Escolar

CNPJ	**24.365.710/0017-40**
Nome da Unidade	**Escola de Saúde / UFRN**
Nome da Fantasia	**Escola de Saúde / UFRN**
Esfera Administrativa	**Federal**
Endereço	**Av. Senador Salgado Filho, s/n, Lagoa Nova, Campus Universitário. BR 101, S/N – Lagoa Nova**
Cidade/UF/CEP	**Natal/RN CEP: 59078-970**
Telefone/Fax	**(084)3342-2290**
E-mail de contato	**mulheresmilesufrn@gmail.com**
Site da Unidade	**http://escoladesaude.ufrn.br**
Eixo Tecnológico	**Turismo, Hospitalidade e Lazer**

Qualificação:

1.0	Qualificação	**AUXILIAR DE COZINHA**
	Carga Horária:	**160 horas**

1. JUSTIFICATIVA

Em seu aspecto global, a Formação Inicial e Continuada (FIC) 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 as 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. A modalidade Mulheres Mil alicerça-se em experiências de promoção da equidade social, advindas de ações desenvolvidas com populações desfavorecidas no Canadá, ao longo de dez anos. Naquele País, o sistema denominado Avaliação e Reconhecimento de Aprendizagem Prévia (ARAP) incidem na certificação de todas as aprendizagens das participantes (formais ou não formais), propiciando qualificação em diversas áreas profissionais. Esse modelo foi ampliado e inovado para ser desenvolvido no Brasil.

Estruturado em torno dos eixos Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável, o Programa Mulheres Mil teve origem no Brasil em 2007, com o objetivo de promover a inclusão social e econômica de mulheres desfavorecidas do nordeste e norte brasileiro, permitindo-lhes melhorar o seu potencial produtivo, suas vidas e as vidas de suas famílias e comunidades e elevar a escolaridade das mulheres inseridas, por meio do estabelecimento de parcerias entre instituições educativas. A oferta de cursos FIC, como uma ação de Governo no Programa Mulheres Mil, utiliza uma metodologia denominada Sistema de Acesso, Permanência e Êxito. Nessa configuração, os cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional vinculados ao Programa Mulheres Mil, desenvolvidos na Escola de

Saúde apresentam, em seus programas, temáticas, como saúde da mulher; autoestima e relações interpessoais; gênero, cidadania e direitos da mulher; inclusão digital, entre outras que abordem o processo de emancipação das mulheres.

Assim perspectivados, as mulheres participantes desses cursos, conscientes de seus direitos, deveres e de suas possibilidades e de suas capacidades, possivelmente, alcançarão melhoria na qualidade de vida, estendendo-a a seus pares e as suas comunidades locais, de modo a tornarem-se sujeitos ainda mais ativos na construção de um novo itinerário de vida, ao redesenhar espaços e papéis de atuação em seu entorno social e colaborar para o desenvolvimento da sociedade. Sabe-se que para acompanhar o nível de competências necessárias à manutenção da empregabilidade, as pessoas necessitam buscar conhecimentos atualizados face às exigências das áreas de trabalho profissional, seja para buscar a inserção no mundo do trabalho via primeiro emprego ou para desenvolverem novas habilidades e competências.

Portanto, a Escola de Saúde da UFRN propõe-se a contribuir com a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, qualificando e requalificando cidadãs norte rio-grandenses por meio de um processo amplo de formação que envolve a apropriação, socialização, difusão e produção de conhecimentos científicos e tecnológicos. Tal proposta pedagógica fundamenta-se na concepção de formação humana integral e no comprometimento com o desenvolvimento socioeconômico da região, articulados aos processos de democratização e justiça social.

2. OBJETIVO

Tem como objetivo propiciar qualificação profissional atrelada ao eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, visando ao atendimento a mulheres com trajetória de vidas diversas, com experiências que necessitam de um saber formal como um projeto de vida, primando pelos valores humanos e o exercício da cidadania, priorizando-se a retomada e continuidade dos

estudos via elevação da escolaridade, através da qualificação de profissionais cujas habilidades inclui auxiliar o cozinheiro no preparo de alimentos e organização da cozinha, higienização, cortes, proporcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de insumos; realizar preparações prévias como molhos, massas, cremes e guarnições; zelar pela higiene e limpeza da cozinha, observando normas sanitárias e de saúde e segurança no trabalho.

Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Promover a formação técnica, ética e cidadã das mulheres atendidas pelo programa;
- Compreender conceitos de ética e cidadania;
- Conhecer as principais discussões a respeito dos direitos da mulher e cuidados com a saúde, a fim de proporcionar uma reflexão sobre o papel da mulher na sociedade contemporânea;
- Aperfeiçoar os conhecimentos técnicos para a execução de procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos para operação de restaurantes;
- Proporcionar a aluna conhecimento teórico e prático em higiene e inocuidade alimentar para a manipulação de gêneros alimentícios priorizando a saúde do comensal;
- Possibilitar a aluna organizar e manter adequadamente os espaços de trabalhos, as áreas de armazenamento e distribuição de refeição;
- Incentivar a utilização de equipamentos e utensílios visando a segurança do trabalhador;
- Possibilitar o crescimento profissional do aluno, criando condições para o aperfeiçoamento do trabalho em cozinhas de restaurantes, hotéis, cozinhas institucionais, bares e similares.
- Desenvolver um currículo integrado e interdisciplinar, possibilitando que as mulheres atuem como sujeitos desse processo pedagógico;

- Possibilitar às estudantes oportunidades de relacionar os novos conhecimentos com suas experiências cotidianas, de modo a situá-las em diferentes momentos de suas vidas.

3. REQUISITOS DE ACESSO

O curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, é destinado a mulheres em condição de vulnerabilidade social. O acesso ao curso deve ser realizado por meio de processo de seleção, tendo como base os critérios do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, estabelecidos pelo Programa Mulheres Mil. Convém relembrar que esse Sistema contempla instrumentos e mecanismos de acolhimento de populações não tradicionais, que viabilizem o acesso à formação profissional e cidadã, com elevação de escolaridade, a inserção produtiva e a mobilidade no mundo do trabalho, o acompanhamento das usuárias e os impactos gerados na família e na comunidade. Portanto, a seleção será realizada por meio de editais, definidos em conjunto com entidades demandantes, publicados à comunidade, de forma a permitir a participação e a acessibilidade aos que preencherem as condições mínimas legais estabelecidas, quando for o caso, em ocupações que tenham legislação própria. Para tanto, dentre os critérios abordados no edital, recomenda-se atenção aos seguintes mecanismos de acesso:

- Ser do sexo feminino;
- Ter idade mínima de 18 anos;
- Ser cadastrada no Cadastro Único (CadÚnico) de programas sociais do Governo Federal ou outro sistema de acompanhamento para pessoas em situação de vulnerabilidade social.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

A estudante egressa do curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, deve ter demonstrado avanços na aquisição de seus conhecimentos básicos, estando preparada para dar continuidade aos seus estudos. Do ponto de vista da qualificação profissional, deve estar qualificada para atuar nas atividades relativas à área do curso para que possa desempenhar, com autonomia, suas atribuições, com possibilidades de (re) inserção positiva no mundo trabalho. Dessa forma, ao concluir a sua qualificação profissional, a egressa do curso de Auxiliar de Cozinha deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Executar corretamente o pré-preparo, preparo e finalização de vegetais, carnes, aves, pescados e produções clássicas, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao auxiliar de cozinha.
- Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
- Executar adequadamente a organização de cozinhas profissionais em função do cardápio a ser executado, levando em consideração o espaço físico, equipamentos, utensílios e técnicas necessárias a esse planejamento.
- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular deste curso considera a necessidade de proporcionar qualificação profissional do Auxiliar de Cozinha. Essa formação está comprometida com a formação humana integral uma vez que propicia, à educanda, uma qualificação laboral, relacionando currículo, trabalho e sociedade.

MATRIZ CURRICULAR

AUXILIAR DE COZINHA - 200 HORAS	
MÓDULO CENTRAL - 44h	
Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	04h
Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	04h
Oratória, Expressão Corporal e Verbal	04h
Recomposição de Conteúdos Básicos: - Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso	08h
Recomposição de Conteúdos Básicos: - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	08h
Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	04h
Formação Profissional e Tecnológica	04h
Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	04h
Direitos e Deveres da Trabalhadora	04h
MÓDULO ESPECÍFICO - 116	
MÓDULO 2 - Habilidades Básicas de Cozinha	68h
MÓDULO 3 - Higiene e manipulação dos alimentos	16h
MÓDULO 4 - Segurança do trabalho em cozinhas profissionais	16h
MÓDULO 5 - Cozinha Regional Brasileira	16h
TOTAL DO CURSO	160h

6. METODOLOGIA E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A metodologia proposta no curso tem por base, a concepção do aluno construtor do seu conhecimento, a partir da sua participação ativa, entendendo a aprendizagem como resultado de um processo que se dá por sucessivas aproximações e interação entre o sujeito que aprende e o objeto a ser apreendido, tendo o professor como um organizador do processo ensinar e facilitador desse processo de aprendizagem.

Nesse sentido, a avaliação será realizada de forma contínua, levando-se em consideração a participação do aluno, bem como seu desempenho na realização de atividades teóricas e teórico-práticas referentes ao conteúdo ministrado.

Será considerado concluinte do curso o aluno que tenha obtido aproveitamento suficiente para a promoção (MB, B e R, conforme quadro 1) e a frequência mínima estabelecida, que terá apuração independente do aproveitamento.

Menção	Conceito	Definição Operacional	Equivalência
MB	Muito Bom	O aluno desenvolveu as competências requeridas, com desempenho superior ao previsto.	Nota 9 a 10
B	Bom	O aluno desenvolveu as competências requeridas, com o desempenho desejado.	Nota 8 a 8,9
R	Regular	O aluno precisa melhorar as competências requeridas para o desempenho desejado.	Nota 6 a 7,9
I	Insatisfatório	O aluno não desenvolveu as competências requeridas	Nota de 0,0 a 5,9

Quadro 1: Critérios para avaliação dos estudantes do Auxiliar de Cozinha.

Será atribuído conceito "I" ao aluno que:

a) demonstrar conhecimento deficiente numa disciplina;

b) não atingir 75% de frequência no curso.

O aluno que obtiver conceito "I" no curso não estará apto a receber o certificado. A frequência mínima exigida é de 75% do total das horas efetivamente trabalhadas, calculada sobre a totalidade dos temas/conteúdos dos módulos.

7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O desenvolvimento do curso se dará nas dependências de instituições que ofereçam espaços adequados para a oferta dos cursos, considerando as facilidades operacionais para o processo ensino-aprendizagem.

Serão disponibilizados laboratórios de procedimentos para aulas teórico-práticas, equipados com os materiais necessários indispensáveis para a realização de práticas de procedimentos técnicos.

8. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

O corpo docente é constituído por professores desta Escola, além de outros profissionais a serem selecionados em processo seletivo simplificado, publicado em edital, conforme legislação em vigor, respeitadas as determinações do PRONATEC e da UFRN. A ESUFRN conta com servidores técnico-administrativos, bibliotecária, recepcionistas, além de bolsistas.

O corpo docente tem, além de formação em nível técnico e superior, experiência profissional comprovada na área de gastronomia ou no respectivo componente curricular.

São docentes do curso os profissionais com a seguinte formação: pedagogos, psicólogos, gastrônomos, técnicos em gastronomia, dentre outros.

9. CERTIFICADOS

Os certificados de conclusão do curso serão entregues aos estudantes que concluíram todas as etapas do processo formativo, considerados aprovados, obtendo conceito Muito bom, Bom ou Regular.