



Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de AUXILIAR DE CONFEITARIA

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Itajaí

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus: 11.402.887/0013-02 - R Tijucas,55, Centro, Itajaí/SC. CEP 88301-360 – fone: (47) 3390-1200

3 Complemento:

4 Departamento:
Ensino Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Câmpus Itajai

12 Contatos:
(047) 3390-1202 – 9612-4213 marcia.douetts@ifsc.edu.br

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Auxiliar de Confeitaria

14 Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

180h

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso no câmpus:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

O Programa Mulheres Mil foi instituído pela Portaria 1.015 de 21 de julho 2011 e integra as ações do Plano Brasil sem Miséria, instituído pelo Decreto Nº 7.492, de 2 de julho de 2011. Atualmente, é implementado em todos os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) do Brasil. Após sua institucionalização na Rede Federal, em 2011, foram realizadas Chamadas Públicas, nos anos de 2011, 2012 e 2013, as quais viabilizaram a implementação do Programa Mulheres Mil em 11 campus do IFSC (Araranguá, Canoinhas, Criciúma, Gaspar, Itajaí, Jaraguá do Sul, Joinville, Lages, São Carlos, São Miguel do Oeste e Tubarão), totalizando 2.000 vagas ofertadas.

Em 2014 ocorrerá a transição do Programa Mulheres Mil para o Pronatec Bolsa-Formação, passando a seguir a legislação e procedimentos desse programa, sem perder as características próprias do Programa Mulheres Mil.

O Programa Mulheres Mil tem como objetivo valorizar a mulher, o seu empoderamento, o acesso aos direitos e à cidadania, visando romper com um universo restrito do não reconhecimento da alteridade, do outro, da diferença, para caminhar em direção ao espaço de equidade, da emancipação e do pertencimento contribuindo com a redução da desigualdade social e econômica de populações marginalizadas e do compromisso do país com a defesa da igualdade de gênero (BRASIL, 2011).

Nesse sentido, tem como público mulheres em situação de vulnerabilidade social, maiores de 18 anos, moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano (IDH), sem pleno acesso a serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania. Os serviços do Programa estão voltados à formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação da escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho (BRASIL, 2011).

O Programa Mulheres Mil contribui também para a ampliação do alcance da educação de jovens e adultos, visando à elevação de escolaridade de suas beneficiárias.

Como integra a educação regular com a formação profissional, torna-se atrativo porque a aluna vislumbra a possibilidade de ingresso no mundo do trabalho.

A Pesquisa Nacional de Domicílio (PNAD) de 2009 aponta que no período de 2001 a 2009, o percentual de famílias brasileiras chefiadas por mulheres subiu de aproximadamente 27% para 35%. Em termos absolutos, são quase 22 milhões de famílias que identificam como principal responsável alguém do sexo feminino. O crescimento do número de mulheres chefes de família também aconteceu nas casas em que o marido estava presente, passando de 2,4%, em 1998, para 9,1%, em 2008. No que se refere à renda, 73% das mulheres – no papel de cônjuge – ganham menos que o marido, sendo que 37,2% recebem até 50% do total obtido pelo companheiro. Aliadas a isso estão as dificuldades de acesso à oferta de formação e qualificação profissional e cidadã que respeitem as peculiaridades e dificuldades desta parcela da população que tem uma tripla jornada de trabalho, pois, além da atividade laboral de subsistência (domésticas, marisqueiras, costureiras, entre outras), como detectado nos 13 estados, cuidam dos filhos, da casa e muitas ainda são responsáveis pelo cuidado dos familiares mais idosos.

Para os cursos PRONATEC vinculados ao Programa Mulheres Mil o demandante será o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), a seleção acontecerá pelo CRAS e os cursos deverão ser escolhidos no Guia de Cursos FIC.

Como forma de garantir a manutenção da metodologia do sistema de acesso, permanência e êxito do Programa Mulheres Mil, houve a inclusão, na matriz curricular de todos os cursos, unidades curriculares específicas do Programa, que totalizam 62h de carga horária, visando a continuidade da essência do Programa, que é o resgate social, cidadania, inserção e acolhimento. Este Programa também oportuniza o acesso à formação educacional e profissional, que contribui também para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção no mundo do trabalho, nas relações familiares, na melhoria do desempenho dos seus filhos na escola, visto que elas passaram a auxiliá-los e incentivá-los nos estudos. Além disso, elas conquistaram respeito dos seus cônjuges, companheiros e familiares, reduzindo a violência doméstica, assim como assumiram o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória.

Os cursos do Pronatec Bolsa Formação vinculados ao Programa Mulheres Mil apresentam, além da aquisição de competências técnicas relacionadas a um eixo profissional, a intenção de formação cidadã da mulher, além de valorizar seus conhecimentos adquiridos ao longo da sua vida. O curso profissional aqui apresentado teve como motivação de escolha as análises do perfil do público a ser atendido, a disponibilidade de profissionais para atuação, a realidade sócio econômica da região e o histórico institucional de atuação no Programa Mulheres Mil.

Os municípios no entorno de Itajaí, que pertencem à chamada AMFRI (“Associação dos Municípios da Foz do Rio Itajaí”, composta por Balneário Piçarras, Balneário Camboriú, Bombinhas, Camboriú, Ilhota, Itajaí, Itapema, Luís Alves, Navegantes, Penha e Porto Belo) contam com uma população total de 579.946 habitantes (2012), totalizando apenas 9% da população de SC, mas com participação de aproximadamente 13% no PIB estadual (2012) (IBGE, 2012).

Segundo a classificação do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, Itajaí e seus primeiros vizinhos, exceto Ilhota, estão entre os municípios de alto desenvolvimento humano, IDH maior que 0,8 (2012), conforme distribuição do Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (PNDU, 2011). Todavia, ainda que apresente IDH da ordem de 0,825; a cidade de Itajaí, assim como muitas das cidades sem seu entorno, apresentam regiões em que se situam comunidades em situação de vulnerabilidade socioeconômica, marcadas pelo elevado índice de sub-emprego, baixo nível de escolaridade, pouco acesso à cultura e a ações que contribuam para o bem-estar da

mulher e da família, como um todo, tanto no que se refere aos cuidados com a saúde, higiene e nutrição, quanto no que tange, aos cuidados com o orçamento doméstico/familiar.

Com base no que vem sendo apontado por organizações como a UNESCO, para se promover a equidade de oportunidades, a inclusão social, a redução do trabalho informal e exploração de mão de obra, é de suma importância promover a educação integral da mulher, tanto no que se refere à elevação da escolaridade, quanto no que tange à qualificação para o mundo do trabalho, educação para a vida, autocuidado de saúde e cidadania, gestão doméstica e economia solidária; dada a relevância do seu papel no âmbito da família e da sociedade.

Dados divulgados pela SERASA - Centralização dos Serviços Bancários S/A - apontam que a inadimplência do consumidor brasileiro aumentou 11,5% em agosto de 2010, em comparação com mesmo período do ano anterior, sendo o maior crescimento de inadimplência desde 2005. Percebe-se, com esses dados, que as famílias não têm o hábito de gerenciar a renda familiar, ou seja, não se preocupam ou têm dificuldades em pôr no papel o quanto ganham e o quanto gastam, o que, muitas vezes, compromete o planejamento doméstico. Neste sentido, salienta-se a importância de se organizar o Orçamento Familiar, atividade com a qual este curso pretende colaborar, levando os indivíduos a refletirem sobre a gestão do lar de forma geral e de suas finanças de forma específica, a organizar o quanto ganham e o quanto gastam, podendo fazer previsões de poupança e gastos. Além disso, o curso tem o intuito de incentivar as alunas a criarem seus empreendimentos, realizando atividades artesanais e discutindo-se os custos e o preço de venda dos produtos, podendo, desta forma, complementar a renda familiar.

A preocupação com a qualidade de vida destas famílias também justifica a inserção de aspectos ambientais, de saúde familiar e noção de alimentação saudável no curso.

Saber gerenciar os materiais comprados e os resíduos produzidos, além de colaborar para a economia de dinheiro traz benefícios ambientais e sociais. Os resíduos domésticos produzidos podem ser quase totalmente aproveitados através do reaproveitamento ou da reciclagem. Com foco nesta prática, pretende-se abordar no curso, atividades que reutilizem esses materiais e possam complementar a renda da família, seja na criação de produtos artesanais, seja pela simples atitude de reutilizar e não precisar adquirir o produto novamente.

Diante do acima apresentado, buscamos, com a implantação do Programa Mulheres Mil, e com a implantação deste curso de formação inicial e continuada, atender às necessidades e demandas que a cidade de Itajaí apresenta, focando de forma especial, as comunidades com índices de vulnerabilidades sociais em Itajaí.

Com a adesão do Campus Itajaí ao Programa Mulheres Mil, em dezembro de 2012 e após várias reuniões de sensibilização com o Centro de Referência da Assistência Social (CRAS) de Itajaí, Secretaria de Desenvolvimento Regional de Itajaí e segmentos representativos da sociedade, em consonância com a demanda das comunidades que serão atendidas, decidiu-se pela oferta do curso de Auxiliar de Confeitaria. Os requisitos do curso permitem que mulheres com baixa escolaridade possam a partir do mesmo produzir renda através da inserção no mercado de trabalho ou a partir de iniciativas particulares. Neste sentido, pretende-se atender a demanda específica já existente no município, por formação e qualificação nesta área, além da questão do empoderamento das alunas, proposta enfatizada pela metodologia do Programa Mulheres Mil, agora incorporado pelo PRONATEC.

19 Objetivos do curso:

Possibilitar , em sua versão para o Programa Mulheres Mil , a mulheres em situação de vulnerabilidade social acesso á educação profissional, ao emprego e renda,

desenvolvendo as competências para auxiliar nas operações do processo de fabricação de bolos e doces.

Específicos:

-Auxiliar no Planejamento e Fabricação de diversos tipos bolos, tortas, sobremesas, salgados, bolachas, biscoitos, recheios, coberturas, e similares em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, do trabalho e dos alimentos higiene, saúde e preservação ambiental.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

Segundo o Guia Pronatec de Cursos FIC, o egresso do curso de Auxiliar de Confeitaria deve estar apto a auxiliar o confeitoiro na preparação, montagem e finalização de diversos produtos e organização da estrutura da confeitaria. Realizar a preparação prévia de frutas, geleias, massas diversas, cremes, caldas, glacês, chocolates e recheios para sobremesas. Executar a *“mise-en-place”* (*“conjunto de operações que precedem a preparação propriamente dita de cada serviço de restauração - See more at: <http://www.brisandonacozinha.com/2012/07/mise-en-place-o-que-e.html#sthash.FUccdGGL.dpuj>*) e a higienização do ambiente de trabalho de acordo com as condições de segurança no local de trabalho.

21 Áreas de atuação do egresso:

Segundo a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO, o(a) Auxiliar de Confeitaria se enquadra no código **8483 - Padeiros, confeitoiros e afins** e sua área de atuação se estende a todos os estabelecimentos em que as competências supra citadas se encaixem, estando o egresso apto a atuar na manipulação de alimentos em lanchonetes, padarias e cafeterias, hotéis, feiras e indústrias, por isso, necessita-se de profissionais qualificados. Ressaltando-se a localização da cidade de Itajaí dentro de um polo turístico de grande porte é necessário notar a falta no mercado de instituições voltadas à formação destes profissionais gerando uma demanda grande por qualificação.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Descrição simplificada da matriz curricular.

UC	CH
Mapa da Vida , Portfólio e Conhecimento histórico-cultural	10h
Saúde da mulher e da família	8h
Ética e cidadania	8h
Linguagens	10h
Informática	8h
Desenvolvimento social e sustentável	8h
Vivência matemática	8h
Higiene e Manipulação de Alimentos	40h
Confeitaria	80h
Total	180h

23 Componentes curriculares:

Área básica:

Unidade curricular:	Mapa da Vida, Portfólio e Conhecimento histórico-cultural
Carga Horária:	10h
Competências	
Compreender o contexto histórico-cultural em que os alunos estão inseridos a partir de conceitos e abordagens interdisciplinares, incorporando e (re)significando conteúdos e conhecimentos produzidos ao longo da vida.	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none">• Analisar a relação passado-presente a fim de construir uma base crítica de raciocínio;• Compreender a importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais;• Desenvolver atitudes voltadas para a prática da cidadania.• Refletir sobre o seu próprio trajeto como sujeito.	
Bases tecnológicas	
Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar esses bens e equipamentos culturais. Noções básicas dos conceitos históricos; panorama histórico local; fundamentos culturais locais e formação crítica a respeito das questões identitárias que moldam a sociedade local.	
<ul style="list-style-type: none">• Estado, nação e sociedade;• A base histórica para a construção dos direitos sociais e suas dimensões;• Cultura e transformação;• Pluralidade e circularidade cultural;• Identidade social (eu e o outro);• Portfólio e Mapa da vida	
Bibliografia Básica	
Apostila Conhecimento histórico-cultural	
Bibliografia complementar	
FERREIRA, Jorge; NEVES, Lucília de Almeida Neves (Org.). O Brasil Republicano . São Paulo: Civilização Brasileira, 2003. v. 4.	
FREIRE, Paulo. Educação e mudança . Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.	
LARAIA, Roque de Barros. Cultura : um conceito antropológico. Rio de Janeiro: 1989.	

Unidade curricular:	Saúde da mulher e da família
Carga Horária:	10h
Competências	
<p>Compreender a maneira como hábitos alimentares e de higiene podem agir na promoção da saúde.</p> <p>Refletir sobre medidas de profilaxia de doenças que acometem a mulher e a família, incluindo: visitas periódicas à Unidade de Saúde (pré-natal, puericultura, acompanhamento ginecológico, etc.), perigos da automedicação, atenção à prescrição médica, autoexame, exames profiláticos.</p>	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Agir no sentido da promoção da saúde familiar e profilaxia de doenças. • Fazer uso de hábitos de higiene e cuidado com a saúde da mulher e da família. • identificar uma dieta saudável e promover o seu consumo diário. 	
Bases tecnológicas	
Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável.	
Bibliografia Básica	

Unidade curricular:	Ética e Cidadania
Carga Horária:	8h
Competências	
Compreender os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho sua realidade sócio cultural.	
Habilidades	
Estabelecer as relações existentes entre a ética e a cidadania; Analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho; Ter atitudes que correspondam aos princípios da ética e da cidadania.	
Bases tecnológicas	
Introdução à ética; a vida o ser humano, suas relações e seu agir; fundamentos éticos indispensáveis à formação do profissional, a ética e a prática profissional; reflexão crítica sobre direitos humanos e cidadania. Princípios gerais da moral, ética e cidadania; Princípios de relacionamentos interpessoais; Ética no trabalho.	
Bibliografia Básica	
Apostila de Ética e Cidadania.	
Bibliografia complementar	
Ética e cidadania: Construindo valores na escola e na sociedade / Secretaria de Educação Básica, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2007. 84p.	

Unidade curricular:	Linguagens
Carga Horária:	10h
Competências	
Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.	
Habilidades	
Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal ao contexto de interação.	
Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados.	
Bases tecnológicas	
As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura e interpretação de textos que circulam na sociedade; linguagem corporal; o texto em mídia digital	
Bibliografia Básica	
Apostila de Linguagens.	
Bibliografia complementar	
MCLUHAN, Marshall. Os meios de comunicação como extensões do homem. São Paulo: Cultrix, 13a ed., 2003	
MOREIRA, Janine - FRITZEN, Celdon. (Orgs.).Educação e Arte: as Linguagens Artísticas na Formação Humana. São Paulo: Papirus, 2012.	

Unidade curricular:	Informática
Carga Horária:	8h
Competências	
Utilizar o computador e ferramentas digitais básicas que permitam acesso a arquivos e registro de informações. Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.	
Habilidades	
Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados;	
Ler e produzir textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais);	
Buscar e identificar informações na internet.	
Bases tecnológicas	
Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais).	
Busca e identificação de informações na internet.	
Bibliografia Básica	
Apostila de Informática.	
Bibliografia complementar	
BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.	

Unidade curricular:	Desenvolvimento social e sustentável
Carga Horária:	8h
Competências	
Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de economia solidária e sustentabilidade...	
Habilidades	
Atuar no aprimoramento das práticas domésticas e coletivas de reutilização, reciclagem e redução do lixo; Entender a economia solidária como uma prática sustentável e geradora de renda; Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão.	
Bases tecnológicas	
Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica, desigualdades sociais e precariedade do trabalho. Melhora da renda, a questão do lixo (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade. Empreendedorismo; economia solidária.	
Bibliografia Básica	
Apostila de Desenvolvimento social e sustentável.	
Bibliografia complementar	
CAVALCANTI, Clóvis. Desenvolvimento e Natureza : estudos para uma sociedade sustentável. São Paulo: Cortez, 2003.	
CANEPA, Carla. Cidades Sustentáveis : o município como lócus da sustentabilidade. São Paulo: Editora RCS, 2007.	

Unidade curricular:	Vivência matemática
Carga Horária:	8h
Competências	
Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa.	
Habilidades	
Organizar o orçamento doméstico; Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento); Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples funcionam.	
Bases tecnológicas	
Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros.	
Bibliografia Básica	
EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica 4.ed.Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.	
Bibliografia complementar	
GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental. Volume Único. Ed. FTD.	

Área Profissionalizante

Higiene e Manipulação dos Alimentos

Carga Horária: 40 h

Ementa:

Esta unidade curricular visa ensinar a importância da produção de alimentos seguros, indicando as possibilidades de contaminação em alimentos e as formas de preveni-las ou reduzi-las, e a inserção das boas práticas de fabricação na rotina dos manipuladores.

Competência:

Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.

Habilidades:

- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;
- Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor;
- Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor de cozinha;
- Conhecer a legislação sanitária vigente;
- Conhecer as doenças transmitidas por alimentos;
- Elaborar manuais de boas práticas de fabricação e POPs para confeitarias.

Conteúdo Programático:

- Perigos em alimentos;
- Higiene pessoal e uso de EPIs;
- Higiene de equipamentos e de utensílios;
- Conservação de alimentos;
- Critérios de segurança nas etapas de produção;
- Requisitos mínimos para edificações de cozinhas;
- Microbiologia básica dos alimentos;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Legislação sanitária vigente;
- Rotulagem dos alimentos;
- Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Referências:

Básicas:

HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

Complementares:

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428 de 23/11/93**. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/01/11.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/01/11.

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual Nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987**. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 14/01/11.

Confeitaria
Carga Horária: 80 h
Ementa: Unidade curricular que visa propiciar conhecimento introdutório sobre confeitaria, suas matérias-primas e ingredientes, métodos e processos, os tipos de massas, recheios, coberturas, cremes, doces e sobremesas.
Competência: Operacionalizar os produtos de confeitaria com qualidade e segurança.
Habilidades: <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as principais matérias-primas, utensílios e equipamentos da confeitaria; • Identificar as diferenças entre as massas, cremes, mousses, pontos de calda, entre outros produtos de confeitaria; • Viabilizar o melhor aproveitamento das matérias-primas e dos resíduos.
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none"> • Histórico da confeitaria • Organização física e de pessoal nas áreas de preparação dos alimentos; • Utilização dos utensílios e equipamentos, mise-em-place; • Principais matérias-primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria; • Medidas e equivalências; • Preparação de frutas; • Geleias, doces em massa e doces em calda; • Massas diversas; • Merengues, chantilly e glacês; • Cremes e recheios; • Mousses; • Pontos de Calda; • Doces e sobremesas; • Preparações com chocolates; • Produtos para fins especiais (diet, light, sem glúten, sem lactose, etc)
Técnicas de Ensino: <ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas e dialogadas; • Aulas práticas; • Visitas técnicas.
Referências: Básicas: ALMEIDA, D. F. O. de. Padeiro e confeitoiro . 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003. SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional . São Paulo: SENAC, 2008.
Complementares: BARHAM, P. A ciência da culinária . São Paulo: Roca, 2002. BASKERVILLE, S. Sobremesas . São Paulo: Manole, 1998. DUCHENE, L; JONES, B. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas . Editora Marco Zero. 1 ed., 2000. FARROW, J. Chocolate: receitas doces e salgadas . São Paulo: Manole, 2005. FARROW, J. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas . São Paulo: Manole, 2007. WILLAN, A. Culinária ilustrada passo a passo: pães, bolos e tortas . São Paulo: PubliFolha, 1999.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

O trabalho será desenvolvido em dois módulos que se articulam, sendo os conceitos desenvolvidos por unidade curricular. A avaliação do curso, de forma geral, assume um caráter formativo e sintonizado com as demandas de cada turma específica, levando em conta suas características e particularidades.

A avaliação será baseada nas competências, considerando o aluno como um todo, seu crescimento e desenvolvimento durante o decurso. Para tanto, não serão utilizados métodos somativos, mas sim uma avaliação diagnóstica e formativa, que se preocupará com o estágio inicial de conhecimentos do aluno, seu desenvolvimento durante o percurso, sua percepção quanto ao seu próprio “caminhar”. Os professores também deverão observar a coerência do trabalho pedagógico com o perfil do egresso previstos no Curso.

As avaliações serão compostas por:

- Atividades individuais e em grupo;
- Atividades práticas.

Além das competências técnicas, serão analisadas as seguintes atitudes dos alunos:

- Assiduidade e pontualidade à aulas;
- Postura e respeito ao próximo;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse, iniciativa e empenho.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Satisfatório;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada unidade curricular, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências, com conceitos E, P ou S e frequência mínima de 75%;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências, ou seja, conceito I ou frequência inferior a 75%

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades no decorrer do período do próprio curso, que promovam a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

25 Metodologia:

A prática pedagógica do Curso de Formação Inicial e Continuada Auxiliar de Confeitaria orienta-se pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Itajaí.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Recursos Materiais	Detalhamento
1 salas de aula	30 (trinta) cadeiras e carteiras para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) microcomputador ligado à rede (internet) Material de consumo necessário para a realização das atividades propostas (revistas, cartolina, papel ofício, cola, tesouras, grampos, pastas, EVA, miçangas, fitas, cordões, entre outros)
1 (um) Laboratório de Informática	Com microcomputadores ligados à rede (internet), 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia
1 Cozinha	Equipamentos desejáveis: divisora de massas, amassadeira, cilindro, modeladora de pães, refrigerador, estufa para fermentação, estufa para pães, forno elétrico, forno combinado, seladora à vácuo, fritadeira, batedeira planetária, liquidificador, 1 moedor de carne, 1 embutideira, 1 serra fita, 1 maquina de lavar louça, 2 fornos de lastro, 1 forno combinado, 1 câmara fria, 1 extrusora, 1 sorveteira,, 1 resfriador de água, 1 iogurteira, 1 fogão

	<p>industrial de 6 bocas, 1 fatiador de frios, 1 refrigerador, 1 freezer, 1 balança, 1 micro-ondas, descascador de vegetais, extrator de suco, despoldadeira, medidor de pH, refratômetro</p> <p>Utensílios: talheres (facas, garfos, colheres), tábua de vidro para corte, panelas, termômetro, vidrarias (béquer, proveta, pipeta, erlenmeyer, bastão de vidro), mangueiras, plástico filme, sacos plásticos. Os utensílios citados estão sendo utilizados em todos os laboratórios citados neste projeto;</p>
--	--

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O campus Itajaí encontra-se dentro de um grande polo turístico com a respectiva demanda por profissionais da área da gastronomia o que justifica a área de produção de alimentos já prevista. No entanto hoje a oferta se justifica em função da procura pelo curso referenciada pelo demandante do Pronatec – Secretaria de Desenvolvimento Social de Itajaí.

22 Local das aulas:

O local das aulas está sendo negociado com a Secretaria de Desenvolvimento Social do Município.

28 Frequência da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3 vezes por semana

30 Local das aulas:

O local das aulas está sendo negociado com os demandantes do Programa. (Secretaria de Desenvolvimento Social)

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2014.2	Vespertino ou conforme demanda	Itajaí	30	30

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental II Incompleto e 18 anos completos.

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.

Profissional	Formação
1 docente	Graduação em Filosofia ou sociologia
1 docente	Graduação em Educação física ou área da saúde
1 docente	Graduação em História , sociologia ou direito
1 docente	Graduação em Letras ou Artes
1 docente	Graduação ou bacharelado na área de informática
1 docente	Graduação em Matemática, economia, administração ou ciências contábeis
1 docente	Graduação em Geografia, geologia, meio-ambiente, administração ou Biologia
1 docente	Graduação em Psicologia, pedagogia, assistência social Graduação em Artes, História, Geografia, Sociologia, Antropologia, Ciências Sociais
1 docente	Graduação em gastronomia ou área de alimentos

(Disponível em:

<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>)