



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

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de PADEIRO – Mulheres Mil

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

| | |
|-----------------------|---|
| CNPJ | 81.531.428/0001-62 |
| Razão Social | Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente |
| Esfera Administrativa | Federal |
| Endereço | Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros |
| Cidade/UF/CEP | Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010 |
| Telefone/Fax | (48) 3877 8400 |
| Site da Instituição | www.ifsc.edu.br |

4 Departamento: Ensino

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: Jane Parisenti

12 Contatos:

3877 8430 - 88420144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Padeiro

14 Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15 Forma de oferta:

PRONATEC – Mulheres Mil

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

240 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

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.

19 Objetivos do curso:

Formar o cidadão profissional que elabora produtos de panificação, realizando o preparo de massas, coberturas e recheios, de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
- Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;
- Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias, confeitarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que o consumo de alimentos é muito grande pelos turistas que exigem alimentos de excelente qualidade. Além disso, o consumo de alimentação fora de casa pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamiento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

| Unidades Curriculares | Carga horária |
|---|---------------|
| Habilidades Básicas em Panificação | 146h |
| Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde | 28h |
| Responsabilidade Ambiental | 18h |
| Cultura, sociedade e Trabalho | 12h |
| Ética e Cidadania | 8h |
| Linguagens | 12h |
| Informática | 8h |
| Vivência Matemática | 8h |
| TOTAL | 240h |

23 Componentes curriculares:

| Habilidades Básicas em Panificação | |
|---|--|
| Carga Horária | 146h |
| Competências | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma; - Utilizar utensílios e equipamentos do setor; - Dominar as técnicas de produtos panificáveis; - Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente. |
| CONHECIMENTOS | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; • Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples; Fração; • Aspectos nutricionais; • Segurança do trabalho; • Higiene e manipulação; • Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva; • Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos. | |
| HABILIDADES | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação; • Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor. • Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios; • Executar as técnicas de produção; • Seguir os procedimentos da receita proposta; • Elaborar produtos panificáveis. | |
| REFERÊNCIAS | |
| <p>ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitoiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.</p> <p>BOSISIO, Arthur Junior. O pão na mesa brasileira. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.</p> <p>CANELLA-RAWL, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: Editora Senac. 2005.</p> | |

| Higiene, manipulação de alimentos e saúde | |
|--|---|
| Carga Horária | 28h |
| Competências | <ul style="list-style-type: none"> - Operacionalizar a elaboração de produtos alimentícios com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente. - Compreender a maneira como hábitos alimentares e de higiene podem agir na promoção da saúde. - 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. |
| CONHECIMENTOS | |
| <p>- Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).</p> <p>- Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável.</p> | |
| HABILIDADES | |

- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos alimentícios;
- Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor de alimentos;
- Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor;
- 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;
- Compreender o que é uma dieta saudável e promover o seu consumo diário.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428** de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

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 14/02/06.

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 04/04/07.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde sexual e saúde reprodutiva** Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 300 p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 26).

SESC. **Mulher em Foco. Saúde da Mulher**. Disponível em <http://netb.sesc-sc.com.br/download/saude/mulheresfoco/mulher.pdf>. Acesso em 31 de março de 2014.

Responsabilidade Ambiental

Carga Horária

18h

Competências

- Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de economia solidária e sustentabilidade.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

CONHECIMENTOS

- Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica, desigualdades sociais e precariedade do trabalho;
- Gestão de Resíduos sólidos (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade;
- Consumismo e meio ambiente;
- Empreendedorismo; economia solidária;
- Poluição ambiental ligada ao setor de A &B.

HABILIDADES

- Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas;
- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas;
- Separar e destinar adequadamente os resíduos.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. **Considerando mais o lixo**. 2ª ed., Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis**. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.

GONÇALVES, P. A **reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos**. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.

DIAS, G. F. **Educação e gestão ambiental**. Gaia, 2006. 118p.

RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.

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.

| Cultura, sociedade e Trabalho | |
|---|---|
| Carga Horária | 12h |
| Competências | <ul style="list-style-type: none"> - 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 vivência. - Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo; - Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia. |
| CONHECIMENTOS | |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Estado, nação e sociedade; 2. A base histórica para a construção dos direitos sociais e suas dimensões; 3. Cultura e transformação; 4. Pluralidade e circularidade cultural; 5. Identidade social (eu e o outro); 6. Portfólio e Mapa 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. • Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática | |

| |
|--|
| profissional. |
| REFERÊNCIAS |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA |
| HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem . São Paulo: Zahar Editores, 1981. |
| ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo . Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40. |
| ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. Revista Turismo em Análise . (no prelo). |
| 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. |

| | |
|--|--|
| 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. |
| CONHECIMENTOS | |
| Introdução à ética; a vida o ser humano, suas relações e seu agir; fundamentos éticos indispensáveis à formação do profissional de panificação; a ética e a prática profissional; reflexão crítica sobre direitos humanos e cidadania. | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Princípios gerais da moral, ética e cidadania; 2. Princípios de relacionamentos interpessoais; 3. Ética no trabalho. | |
| HABILIDADES | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer as relações existentes entre a ética e a cidadania; • Analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho; • Desenvolver atitudes que correspondam aos princípios da ética e da cidadania. | |
| REFERÊNCIAS | |
| 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. | |

| | |
|----------------------|--|
| Linguagens | |
| Carga Horária | 12h |
| Competências | Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, |

| | |
|---|---------------------------|
| | comunicação e informação. |
| CONHECIMENTOS | |
| 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. | |
| HABILIDADES | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal ao contexto de interação. • Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados. | |
| REFERÊNCIAS | |
| MCLUHAN, Marshall. Os meios de comunicação como extensões do homem . São Paulo: Cultrix, 13a ed., 2003 MOREIRA, Janineç FRITZEN, Celdon. (Orgs.). Educação e arte: as linguagens artísticas na formação humana . São Paulo: Papirus, 2012. | |

| | |
|---|---|
| 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. |
| CONHECIMENTOS | |
| 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. | |
| HABILIDADES | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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. | |
| REFERÊNCIAS | |
| BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social . São Paulo: Paulinas, 2005. | |

| | |
|---|--|
| 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. |
| CONHECIMENTOS | |
| Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros. | |
| HABILIDADES | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EWALD, Luis Carlos. **Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica**. 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. **Matemática Fundamental**. Volume Único. Ed. FTD.

Para todas a Unidades Curriculares:

ATITUDES

- Seguir as instruções nas aulas;
- Trabalhar em equipe;
- Respeitar a comunidade escolar;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho
- Ser assíduo às aulas;
- Ser pontual às aulas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Não desperdiçar água e energia elétrica;
- Zelar pelo patrimônio escolar;
- Demonstrar iniciativa às aulas.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

- A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.
- Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

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

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenho dos alunos:

- Agir com postura profissional;
- Envolver-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo nas atividades propostas;
- Ser pontual nas atividades propostas.

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

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.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

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

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (datashow e computador).
- Laboratórios de Panificação adequado para 36 alunos, contendo no mínimo: Misturadeira semi-rápida (2), misturadeira rápida (1), batedeira grande (2), batedeira pequena (8) climatizadoras (3), cilindros para pão (2), cilindros de mesa (2), geladeiras(2), ultracongeladores(2), forno turbo (2), forno lastro (2), Fogão (2), laminadora de massa (1), balança (4), pia p/ mãos (2), pia para louça (2), bancadas e todos os utensílios necessários, seguindo os padrões higienico-sanitários.
 - Serão necessários insumos (materia-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso proporciona formação para um posto de trabalho importante e também complementa a formação de cozinheiros, confeitadores e demais manipuladores de alimentos. A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia

e/ou Superior em gastronomia oferecidos pelo Campus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

28 Frequencia da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3-4 vezes na semana.

30 Local das aulas:

Campus Florianópolis-Continente ou outro local apropriado conforme o demandante.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

| Semestre letivo | Turno | Turmas | Vagas | Total de Vagas |
|-----------------|------------|--------|-------|----------------|
| 2014-1 | Vespertino | 1 | 20 | 20 |

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

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.

| Unidade curricular | Docente |
|---|---|
| Habilidades Básicas em Panificação | Graduação em Turismo; ou Hotelaria; ou Gastronomia; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; ou Nutrição; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico, preferencialmente na área de panificação. |
| Higiene, Manipulação de alimentos e Saúde | Graduação em Nutrição, preferencialmente com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico. |
| Responsabilidade Ambiental | Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental, Geografia, preferencialmente |

| | |
|-------------------------------|---|
| | com experiência mínima de 1 ano na docência em ensino técnico. |
| Cultura, Sociedade e Trabalho | Graduação em História, Geografia, Sociologia e Filosofia. |
| Ética e cidadania | Assistente Social, Filosofia, Sociologia, direito, Psicologia, História |
| Linguagens | Letras, Artes |
| Informática | Informática (licenciado, bacharel), técnico. |
| Vivência matemática | Matemática, economia, administração, ciências contábeis. |