



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA - CAMPUS ARARANGUÁ

## **CONFEITEIRO**

---

Curso de Formação Inicial e Continuada  
Eixo: **Produção alimentícia**

**Araranguá, Janeiro de 2013**

## **DADOS DO CAMPUS PROPONENTE**

**1. Campus:**

Instituto Federal de Santa Catarina - Campus Araranguá

**2. Endereço / CNPJ / Telefone do campus**

Endereço: Av. XV de Novembro, 61 – Bairro Aeroporto

CNPJ: Nº 11.402.887/0008-37

Telefone: (48) 3511-5000

**3. Complemento:**

Cidade/UF: Araranguá, Santa Catarina, CEP 88.900-000

**4. Departamento:**

DEPE – Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

**5. Há parceria com outra instituição?**

PRONATEC

**6. Razão social:**

PRONATEC

**7. Esfera administrativa:**

PRONATEC

**8. Estado / Município:**

PRONATEC

**9. Endereço / Telefone / Site:**

PRONATEC

**10. Responsável:**

PRONATEC

## **DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO**

**11. Nome do responsável pelo projeto:**

Adelmo Dutra Quaresma

**12. Contatos:**

Telefone: (48) 3511-5000 / (48) 9605-1374

Email: Adelmo.quaresma@ifsc.edu.br

## **DADOS DO CURSO**

**13. Nome do curso:**

Formação inicial de confeitoiro

**14. Eixo tecnológico:**

Produção alimentícia

**15. Forma de oferta:**

PRONATEC

**16. Modalidade:**

Presencial

**17. Carga horária total:**

200 horas

## **PERFIL DO CURSO**

**18. Justificativa do curso:**

Este curso se justifica por atender aos anseios da comunidade Araranguense e permitir melhores condições de acesso ao trabalho, à geração de emprego e renda e a melhoria da qualidade dos serviços prestados.

A modalidade de curso Formação Inicial e Continuada – FIC – mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio de tentativa e erro. Assim, considera-se para essa oferta, não só a solicitação da comunidade, mas também a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei Nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, preconiza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de

profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

Visando atender ao objetivo exposto, é importante que os Institutos Federais conheçam as características das comunidades onde estão inseridos, com o intuito de ofertar cursos que possibilitem a qualificação dos profissionais e potencializem o setor produtivo local.

A confeitaria difere-se dos panificados na matéria-prima base, sendo que a confeitaria trabalha com ingredientes variados, nos quais se inclui chocolates, leite condensado, cremes, doces e outros produtos dessa linha, utilizados em massas, recheios e coberturas (SEBRAE, 2009).

Em pesquisa informal com a comunidade araranguaense, identificou-se um anseio da comunidade e assim demanda para a realização de curso na área confeitaria, visto que há predomínio das produções artesanais, sem a devida qualificação e portanto, vislumbrou-se a possibilidade de ampliação de mercado de trabalho e agregação de valor aos confeitados com a oferta de um curso FIC de confeitoiro.

Este curso esta sendo demandado 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:**

Capacitar trabalhadores para elaborar produtos de confeitaria, por meio do preparo de massas, coberturas e recheios. Conhece os princípios de armazenamento e acondicionamento de matéria-prima e aditivos.

#### **20. Público-alvo:**

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12.513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC. Observando o pré-requisito de ser maior de 16 anos e ter ensino fundamental completo.

### **PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

#### **21. Competências gerais:**

O aluno do curso de confeitoiro, ao concluir seus estudos, deverá estar apto a elaborar produtos de confeitaria, por meio do preparo de massas, coberturas e recheios. Conhece os princípios de armazenamento e acondicionamento de matéria-prima e aditivos.

## 22. Áreas de atuação do egresso:

O profissional poderá atuar em padarias, confeitarias, cafeterias, supermercados e afins, bem como comercializar os produtos desenvolvidos em escala caseira com qualidade e dentro dos princípios das boas práticas de fabricação.

## ESTRUTURA CURRICULAR

### 23. Matriz Curricular:

Curso	Unidades Curriculares	CH
Confeiteiro	Higiene e manipulação de alimentos	20h
	Confeiteiro	160h
	Análise de custos	20h
<b>Total de aulas</b>		<b>200h</b>

### 24. Unidades Curriculares:

<b>Unidade Curricular</b>	Higiene e Manipulação de alimentos		
<b>Turno:</b>	Matutino: 8:00h às 12:00h. 2ª, 4ª e 5ª-feira	<b>Carga Horária :</b>	20 h
<b>Competências</b>			
Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.			
<b>Habilidades</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;</li><li>• Selecionar e conservar adequadamente as principais matérias-primas do setor;</li><li>• Identificar os perigos no processamento e atender às boas práticas de fabricação.</li></ul>			
<b>Bases tecnológicas</b>			
1. Microbiologia básica dos alimentos; 2. Doenças transmitidas por alimentos; 3. Legislação sanitária vigente; 4. Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF); 5. Princípios de conservação dos alimentos; 6. Higiene pessoal, de utensílios e equipamentos; 7. Higiene das matérias-primas naturais.			
<b>Referência Bibliográfica:</b>			
[1] BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a> . Acesso em 14/04/12. [2] FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, U. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. [3] HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Varela, 1994.			

<b>Unidade Curricular</b>	Confeiteiro		
<b>Turno:</b>	Matutino: 8:00h às 12:00h. 2ª, 4ª e 5ª-feira	<b>Carga Horária :</b>	160 h
<b>Competências</b>			
Operacionalizar os produtos de confeitaria com qualidade e segurança.			
<b>Habilidades</b>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as principais matérias-primas, utensílios e equipamentos da confeitaria;</li> <li>• Identificar as diferenças entre as massas, cremes, mousses, pontos de calda, entre outros produtos de confeitaria;</li> <li>• Viabilizar o melhor aproveitamento das matérias-primas e dos resíduos.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Bases tecnológicas</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Histórico da confeitaria</li> <li>2. Organização física e de pessoal nas áreas de preparação dos alimentos;</li> <li>3. Utilização dos utensílios e equipamentos;</li> <li>4. Principais matérias-primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria;</li> <li>5. Medidas e equivalências;</li> <li>6. Massas básicas: brisée, sucrée, choux, folhadas, crepes;</li> <li>7. Massas batidas de estrutura cremosa e aerada;</li> <li>8. Merengues e chantilly;</li> <li>9. Cremes e recheios;</li> <li>10. Mousses;</li> <li>11. Pontos de Calda;</li> <li>12. Doces e sobremesas.</li> </ol>
<p><b>Referência Bibliográfica:</b></p> <p>[1] ALMEIDA, D. F. O. de. Padeiro e confeitoiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.</p> <p>[2] SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. São Paulo: SENAC, 2008.</p> <p>[3] BASKERVILLE, S. Sobremesas. São Paulo: Manole, 1998.</p>

<b>Unidade Curricular</b>	Análise de Custos		
<b>Turno:</b>	Matutino: 8:00h às 12:00h 2ª, 4ª e 5ª-feira	<b>Carga Horária :</b>	20 h
<b>Competências</b>			
Efetuar uma análise de custos e do preço de venda dos produtos de confeitaria obtidos.			
<b>Habilidades</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Conhecer os custos com matérias-primas, gás, luz, embalagens entre outros;</li> <li>• 2. Aplicar o custo da mão-de-obra envolvida no processamento do confeitado;</li> <li>• 3. Identificar o possível lucro com a comercialização do produto acabado.</li> </ul>			
<b>Bases tecnológicas</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planejamento de custos;</li> <li>2. Custos com matérias-primas;</li> <li>3. Custos com descartáveis como: formas, papel manteiga, embalagens</li> <li>4. Valor da mão-de-obra;</li> <li>5. Preço de venda.</li> </ol>			
<b>Referência Bibliográfica</b>			
<p>[1] ALVES, R.; BERNARDES, A. Encarte Técnico: Como a confeitaria pode agregar valor na panificação. São Paulo: SEBRAE-ABIP, 2010.</p> <p>[2] CALLEGARI-JACQUES, S. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003.</p>			

## METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

### 25. Avaliação do processo de ensino de ensino e aprendizagem:

É na concepção de negociação que a avaliação da aprendizagem está inserida, revestindo esse processo avaliativo numa perspectiva de aprendizagem e não somente de mera atividade de testar ou medir elementos. A avaliação por competência encontra-se num contexto holístico, sendo sistemática e contínua na interação em que professor e aluno buscam essa concepção de negociação.

Os aspectos analisados na avaliação durante o desenvolvimento do Curso serão os seguintes:

-Competências Comportamentais

### -Competências Técnicas

Ao longo do desenvolvimento do curso, o professor deverá realizar registros de avaliações. O professor deverá avaliar pelo menos 2 competências técnicas: utilizar adequadamente os utensílios e equipamentos da confeitaria, elabora produtos de confeitaria aplicando as normas de boas práticas de fabricação. Além destas, deverá avaliar as seguintes competências comportamentais: autonomia, responsabilidade e relacionamento.

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 do curso, 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;

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

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover 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. Para fins de aprovação é considerado APTO, o aluno que atingir, no mínimo, SATISFATÓRIO em todas as competências, bem como frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) das aulas.

### **26. Metodologia:**

Nas competências e habilidades estabelecidas para o curso, observam-se as que são de caráter específico e as que são de caráter generalista, e desta forma, a metodologia deve contemplar maneiras de construção de ambas.

A metodologia a ser empregada para a construção das competências será orientada pelo conteúdo do curso, agregando as bases tecnológicas estabelecidas. As estratégias pedagógicas desenvolvidas serão realizadas em ambiente de laboratório e de sala de aula, em diferentes situações de aprendizagem, buscando a mobilização de conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades motoras, cognitivas e afetivas, envolvendo estudos de caso, oficinas, palestras, problematização, seminários, visitas técnicas, entre outros, visando assim a inovação, a criatividade a busca da qualidade para facilitar a aprendizagem, apropriando as metodologias apresentadas numa perspectiva contextualizada e intertemáticas. Assim no procedimento educativo não se admite a exclusão, mas sim a integração de alunos e professores tanto no relacionamento quanto na aquisição de conhecimentos, pois se não houver troca, não há como investigar, criar, questionar e crescer. É através da troca que se tem a dinâmica da produção de uma relação com o conhecimento que se dá através da invenção e da inovação.

As competências e habilidades de caráter específico deverão ser desenvolvidas no decorrer do desenvolvimento do curso.

A metodologia deverá estimular a constante busca de informações pelos alunos e os meios de acesso a essas informações deverão ser viabilizados pela Instituição.

## **ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO**

### **27. Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para funcionamento do curso:**

<b>Recursos Materiais</b>	<b>Detalhamento</b>
1 (uma) sala de aula	20 (vinte) mesas + cadeiras ou banquetas 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 a rede (internet).
1 (um) laboratório de aulas práticas	Materiais: lavabo; pia; bancada de inox; mesa de inox; geladeira; balança; fogão de quatro bocas industrial; coifa, batedeira, liquidificador, extrator de sucos. Utensílios: fouet, panelas, tábuas de corte, formas, cortadores, facas, medidores, boll, pratos, travessas refratárias, entre outros.

### **28. Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horária):**

Para realização do curso de formação inicial de confeitoiro é necessário 01 professor por turma. O requisito recomendado para este professor é ter experiência na área, a carga horária deste profissional deverá ser em conformidade com as normas do PRONATEC.

Os demais cargos deverão ser preenchidas em conformidade com as normas do PRONATEC.