



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

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO FIC
PRONATEC
AUXILIAR DE PADARIA E CONFEITARIA
Eixo Produção Alimentícia

Campus Canoinhas

Janeiro/2013

1 Dados da Instituição

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Canoinhas

CNPJ	11402887/0012-13
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Canoinhas
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Av. Dos Expedicionários, 2150
Cidade/UF/CEP	Canoinhas/ Santa Catarina/ 89460-000
Telefone/Fax	(47) 3627-4500
Responsável pelo curso e e-mail de contato	Ineuza Michels Marçal, ineuza.michels@ifsc.edu.br
Site da Instituição	www.canoinhas.ifsc.edu.br.

2 Dados gerais do curso

Nome do curso	Auxiliar de Padaria e Confeitaria
Eixo tecnológico	Produção Alimentícia
Características do curso	Formação Inicial <input type="checkbox"/>
	Formação Continuada <input checked="" type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Fundamental <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Médio <input type="checkbox"/>
Número de vagas por turma	25
Frequência da oferta	O curso será ofertado uma vez ao ano, com um total de 25 vagas para os alunos.
Carga horária total	200 horas
Periodicidade das aulas	Duas vezes por semana
Turno e horário das aulas	Manhã - início 8 h; término 12 h
hLocal das aulas	IFSC – Campus Canoinhas.

3 Justificativa

O município de Canoinhas Localizado no Planalto Norte Catarinense possui área total de 1.145 Km², desse total 30 km² é área urbana e 1.115 Km² rural. A população de 52.765 habitantes concentra-se na área urbana com 39.283 habitantes (74,43 %) e 13.492 habitantes (25,57 %) na rural (IBGE, 2010). Comportamento que indica um crescimento do meio urbano e aumento do consumo de alimentos, demonstrando a necessidade de buscar qualificação de mão-de-obra no segmento de alimentos e criar oportunidades para a família rural possibilitando a permanência no campo com novas alternativas de renda e qualidade de vida.

Dentre os estabelecimentos que trabalham com produção de alimentos, totalizam aproximadamente 200 empresas, entre supermercados, padarias, restaurantes, micro e pequenas indústrias processadoras de alimentos, entre outros. Devido ao crescimento do consumo de alimentos prontos, surge a necessidade de conhecimentos técnicos para assegurar produtos com qualidade e garantia de saúde pública.

A transmissão de doenças por alimentos (DTA's) é considerado um dos maiores problemas de saúde do mundo, desse modo, conhecer os conceitos básicos de higiene e manipulação em alimentos que ajudam na prevenção, controle ou eliminação das mesmas é de fundamental importância para o trabalhador da área.

De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), há uma carência de cerca de 30 mil profissionais treinados nesse segmento.

Desse modo, o curso FIC-PRONATEC de **Auxiliar de Padaria e Confeitaria**, visa atender a necessidade de qualificação na área de processamento de alimentos, de acordo com normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho. Com o propósito de contribuir com a qualificação dos produtos, serviços e estabelecimentos, além de possibilitar a (re)inserção de cidadãos no mercado de trabalho representado por panificadoras, confeitarias, cafeterias, supermercados, restaurantes, indústrias, etc.

Sendo assim, por meio de um estudo de demanda do CRAS (Centro de Referência de Assistência Social “Casa das Famílias Campo da Água Verde”), esse curso, vem atender ao programa Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF), que consiste no trabalho social com famílias, de caráter continuado, tendo como finalidade o fortalecimento das famílias, buscando prevenir a ruptura de seus vínculos, promovendo o acesso destas a seus direitos.

4 Objetivos do Curso

O curso tem por objetivo auxiliar o padeiro e confeitiro na preparação, montagem e finalização de diversos produtos de panificação e confeitaria. Zela pela organização e higiene da padaria/confeitaria.

5 Público-Alvo

O curso se destina a pessoas que tenham o ensino fundamental I incompleto interessadas em obter conhecimento sobre produção industrial de alimentos, ou seja, jovens e adultos que queiram desenvolver as competências para trabalhar na área de panificação e confeitaria.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

Profissional cidadão apto a elaborar e servir produtos de panificação e confeitaria, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade profissional, socioeconômica e ambiental.

7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

O participante poderá ter ensino fundamental I incompleto, e a seleção ocorrerá em forma de sorteio público.

8 Matriz curricular

Curso FIC – Auxiliar de Padaria e Confeitaria
Comunicação Técnica – 20 h
Matemática Aplicada – 20 h
Empreendedorismo voltado para indústria agroalimentar – 20 h
Boas Práticas de Fabricação e Segurança no Trabalho – 30 h
Panificação e Confeitaria – 80 h
Nutrição na Panificação e Confeitaria – 30 h

9 Componentes curriculares

Comunicação Técnica
Carga horária: 20 h
Competência Conhecer a função da comunicação no trabalho e desenvolver a capacidade de elaborar textos, projetos e apresentações orais.
Habilidades Capacidade de interagir socialmente e de forma produtiva, por meio da língua. Escrever, editar e apresentar textos de caráter técnico ou científico.
Conteúdo Programático: Linguagem e Comunicação; Língua Oral e Língua Escrita; Leitura e produção de textos sob a óptica da Ciência, Tecnologia e Cotidiano; Análise e construção de discursos escritos e orais, estabelecendo relações de coesão e coerência; Normas para organização de trabalhos: preparação do material e organização da escrita.
Técnicas de Ensino: Aulas dialogadas, expositivas e práticas.

Matemática Aplicada

Carga horária: 20 h

Competência

Aprender cálculos matemáticos necessários para o desenvolvimento de produtos e processos alimentícios e para a limpeza e higienização de equipamentos.

Habilidades

Utilização correta dos conceitos desenvolvidos em sala de aula nas mais diversas situações do processo de alimentos.

Conteúdo Programático:

Aritimética;
Determinação das dimensões (comprimento, largura, diagonal, etc.) dos principais polígonos, bem como conhecimento dos meios para o cálculo da área e de volumes;
Regra de três.

Técnicas de Ensino:

Aulas dialogadas, expositivas e práticas.

Empreendedorismo Voltado para Indústria Agroalimentar

Carga horária: 20 h

Competência

Aplicar técnicas de administração e de economia na gestão e na agroindústria de alimentos.

Habilidades

Interpretar a legislação e os direitos específicos para a produção de alimentos;
Investigar as ações administrativas relacionadas à organização e gestão de agroindústrias de alimentos;
Estruturar fluxos básicos do processo de produção em agroindústrias de processamento de alimentos.

Conteúdo Programático:

Fundamentos do modelo organizacional: organização, estrutura formal, tipos de organização, amplitude e departamentalização;
Noções gerais de administração rural e gestão de agroindústria;
A atividade de tomada de decisão;

Sistemas agroindustriais: definições e metodologias;
Gestão de comercialização e distribuição física de produtos;
Gestão de pessoas;
Gestão da qualidade na agroindústria;
Gestão de produção agroindustrial;
Agronegócio cooperativo.

Técnicas de Ensino:

Aulas expositivas, exercícios aplicados em sala de aula

Boas Práticas de Fabricação e Segurança no Trabalho

Carga horária: 20 h

Competência

Auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização, visando ao controle da qualidade na agroindústria;
Acompanhar o programa de manutenção de equipamentos na agroindústria.

Habilidades

Evitar acidentes do trabalho e doenças;
Atender à legislação;
Utilizar os EPI's (Equipamentos de Proteção Individual);
Aplicar o tratamento correto e saber destinar os resíduos industriais;
Promover a higiene do local de trabalho;
Organizar o espaço de trabalho;
Aplicar os princípios básicos de higienização.

Conteúdo Programático:

Doenças, perigos físicos, químicos e microbiológicos;
EPI (Equipamentos de Proteção Individual);
Higiene da área de trabalho;
Higiene e segurança do trabalho;
Princípios de higienização;
Limpeza e sanitização;
Detergentes e Sanitizantes;
Boas práticas de fabricação (BPF).

Técnicas de Ensino:

Aulas dialogadas, expositivas e práticas.

Panificação e Confeitaria

Carga horária: 80 h

Competência

Compreender as técnicas para elaboração de pães e produtos de confeitaria, bem como o processo e utilização da matéria prima.

Habilidades

Conhecer e aplicar as técnicas de misturas de massas e pães.
Conhecer o processo e as técnicas de fermentação.
Preparar pães diversos e produtos de confeitaria em geral.

Conteúdo Programático

Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva;
Produção e degustação de pizzas.
Produção e degustação de roscas doces e empadas.
Produção e degustação de massa semi folhada.
Produção e degustação de pães.
Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos.

Técnicas de Ensino

Aulas dialogadas, expositivas e práticas.

Nutrição na panificação e confeitaria

Carga horária – 30 h

Competência

Selecionar ingredientes e modos de preparo nutricionalmente saudáveis na elaboração de produtos panificáveis e de confeitaria.

Habilidades

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 e saudáveis.

Conteúdo Programático

Alimentação saudável;
Água;
Tipos e funções dos nutrientes e fibras;
Pirâmide dos alimentos;
Rotulagem de alimentos; Alimentos funcionais;
Efeitos das principais técnicas de cocção e preparo sobre os alimentos da área de panificação e confeitaria.
Produtos panificáveis e de confeitaria específicos para pessoas com restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade).

Técnicas de Ensino

Aulas expositivas e aulas práticas em laboratório.

10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

A avaliação do curso primará pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitem recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno. As avaliações serão feitas por meio de questionários e acompanhamento das atividades desenvolvidas em laboratório.

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, 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 práticas e teóricas 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.

11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

Unidade Curricular	Formação
Comunicação Técnica	Letras - português
Matemática Aplicada	Matemática
Empreendedorismo voltado para indústria agroalimentar	Administração
Boas Práticas de Fabricação e Segurança no Trabalho	Engenharia de Alimentos; Química Industrial de Alimentos
Unidade Panificação e Confeitaria	Engenharia de Alimentos; Química Industrial de Alimentos
Nutrição na panificação e confeitaria	Nutrição

12 Bibliografia

Unidade Comunicação Técnica

BásicaHOUAISS, A. **Minidicionário Houaiss da língua portuguesa adaptado à reforma ortográfica da língua portuguesa**. 3ª Edição. Rio de Janeiro: Objetiva, 2008

INFANTE, U. **Textos: leituras e escritas**. Volume Único. São Paulo: Scipione, 2004.

NICOLA, José de & TERRA, Ernani. **Português de olho no mundo do trabalho: volume único**. São Paulo: Scipione, 2004.

Complementar

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. **Português: linguagens**. Volume único. 3.ed. Reform. São Paulo: Atual, 2009.

KOCH, I. G. V. **Argumentação e linguagem**. São Paulo: Cortez, 1984

Unidade Matemática Aplicada

Básica:

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática Contexto e Aplicações, volume único**. Ática, São Paulo – 2009. ISBN: 9788508119332

DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. **Fundamentos de matemática elementar: geometria espacial - volume 10**. Atual, São Paulo – 2005. ISBN: 853570549X

SHITSUKA, Ricardo; et al. **Matemática Fundamental para Tecnologia**. Érica, São Paulo, 2009. ISBN: 9788536502359

Complementar:

IEZZI, G.; DOLCE, O.; DEGENSZAJN, D.; PÉRIGO, R. **Matemática**. Volume único. Atual, São Paulo, 2007. ISBN: 9788535708028

GIOVANNI, J. R.; BONJORNIO, J. R.; GIOVANNI JR., J. R. **Matemática fundamental**. Volume único. FTD, São Paulo – 2002. ISBN: 8532248470

Unidade Empreendedorismo voltado para indústria agroalimentar

Básica:

BATALHA, M. O. **Gestão Agroindustrial**. 3. ed.. São Paulo: Atlas, 2009.

OLIVEIRA, D. P. R.. **Manual de gestão das cooperativas**. 3. ed.. São Paulo: Atlas, 2006.

SANTOS, G. J.. **Administração de custos na agropecuária**. 4. ed.. São Paulo: Atlas, 2009.

Complementar:

MARION, J. C.. Contabilidade Rural. 12. ed.. São Paulo: Atlas, 2010.

Unidade Boas práticas de fabricação e segurança no trabalho

Básica:

SEGURANÇA e medicina do trabalho. 62. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 797 p. (Manuais de Legislação Atlas).

TAVARES, José da Cunha. Noções de prevenção e controle de perdas em segurança do trabalho. 6. ed. São Paulo: Senac, 2008. 143 p.

ANDRADE, Nélio José de. Higiene na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 2008.

412 p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2008. 986 p.

Complementar:

SILVA JR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 1995. 397 p.

Unidade Panificação e Confeitaria

Básica:

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitoiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

BOSISIO, Arthur Junior. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.

Unidade Nutrição na panificação e confeitaria

Básica:

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. **Ciências Nutricionais**. São Paulo Savier, 1998.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

13 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

Recursos físicos do Campus Canoinhas

Incluem-se neste item toda infraestrutura do IF-SC - Campus de Ensino de Canoinhas, como biblioteca, núcleo pedagógico, cantina, ambientes multimeios, estacionamento, auditório, entre outras facilidades.

Infraestrutura	Detalhamento
Sala de aula	40 (Quarenta cadeiras universitárias, 1 (uma) mesa e cadeira para o professor, quadro branco, tela para projeção, projetor de multimídia, 1(um) micro-computador ligado a rede (internet).
Laboratórios de Informática	20 (vinte) microcomputadores para os alunos ligados à rede (internet), 1 (uma) mesa e cadeira para o professor, quadro branco, tela para projeção, projetor de multimídia, 1(um) micro-computador ligado à rede (internet).
Laboratório de Panificação	Misturadeira semi-rápida, Divisora de massa, misturadeira rápida, batedeira grande, climatizadoras, cilindros para pão, cilindros de mesa, geladeiras, forno turbo, forno lastro, Fogão, laminadora de massa, balança, pia p/ mãos, pia para louça, bancadas e todos os utensílios necessários.

14 Modelo de Certificado para cursos FIC

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE FORMAÇÃO ____ (INICIAL OU CONTINUADA) ____

O Diretor Geral do Campus _____ do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXX**
Natural de **XXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

O Certificado de Formação (INICIAL OU CONTINUADA) _____.

Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;
Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

__(Cidade)__, __ de _____ de 20__

Diretor Geral do Campus _____
Portaria nº XXXX
Publicada no D.O.U em ____

Titular do Certificado

Coordenador de registro acadêmico do
Campus _____

MODELO VERSO

PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

DESCREVER O PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga horária
Formação profissional	

Ministério da Educação
Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de
Santa Catarina

Emitido por: em/.../20....

Certificado registrado sob o nº _____, livro _____,
Folha _____.

Registrado por: _____

em __/__/__.