



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

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

AUXILIAR DE PADARIA E CONFEITARIA

Eixo Produção Alimentícia

PROGRAMA MULHERES MIL

CANOINHAS
FEVEREIRO/2013

1 Dados da Instituição

Instituto Federal de Santa Catarina

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	3627-4500
Responsáveis pelo curso e e-mail de contato	Claudia Kuns Tomaselli – claudia.tomaselli@ifsc.edu.br Juliete A. S. Linkowski juliete.linkowski@ifsc.edu.br
Site da Instituição	www.canoinhas.ifsc.edu.br .

2 Dados gerais do curso

Nome do curso	PROGRAMA MULHERES MIL
Eixo tecnológico	Produção Alimentícia
Características do curso	Formação Inicial x
	Formação Continuada
	PROEJA Ensino Fundamental
	PROEJA Ensino Médio
Vagas	100
Frequência da oferta	100 vagas
Carga horária total	160 horas
Periodicidade das aulas	Duas vezes por semana ou de acordo com a necessidade da comunidade atendida
Turno e horário das aulas	De acordo com a necessidade da comunidade atendida
Local das Aulas	No campus ou de acordo com disponibilidade local na comunidade atendida

3 Justificativa

Instituído pela Portaria No 1.015, DE 21 DE JULHO DE 2011, o Programa Nacional Mulheres Mil - Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável – está inserido no Plano Brasil sem Miséria e integra um conjunto ações que consolidam as políticas

públicas e diretrizes governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade. Fundamentado na Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, serão implantados núcleos de desenvolvimento do Programa em todo o território nacional, com a perspectiva de atingir 100 mil mulheres até 2014.

O **FIC - Programa Mulheres Mil** possibilita o reconhecimento de saberes prévios, proporcionam fundamentos básicos, observação, estudos, levantamento de dados para planejamento das etapas posteriores, de acordo com as necessidades e desejo do público. As quais podem ser: nível de escolaridade, opção de formação profissional, até a incubação de empreendimentos populares. A oferta poderá ser de forma concomitante e articulada com outros programas e instituições parceiras.

Essa formação é inovadora porque é criada de acordo com a identificação da experiência não-formal adquirida pela mulher ao longo da vida e de acordo com os seus anseios pessoais e profissionais, construindo-se um itinerário formativo personalizado. Dessa forma contribui para a ampliação do alcance da educação, 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.

O Programa possibilita que mulheres moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, sem o pleno acesso aos serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania, tenham uma formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação de escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho, por meio do estímulo ao empreendedorismo, às formas associativas solidárias e à empregabilidade.

E ainda, alia a educação ao trabalho, visando à diminuição de problemas sociais em comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano (IDH).

Canoinhas se enquadra perfeitamente no programa, pois possui um IDH de 0,78 o que indica que está em desenvolvimento, nas áreas de acesso ao conhecimento, padrão de vida decente e expectativa de vida longa e saudável. No entanto, alguns bairros estão bem distantes desta média geral da cidade.

O Bolsa Família atende, atualmente, 1.838 famílias de Canoinhas, sendo que 651 bolsas (35,41%) são distribuídas em um único bairro da cidade, o Campo da Água Verde, onde estão inseridas 247 famílias em situação de extrema pobreza.

Devido ao exposto, o programa irá priorizar as mulheres, com o seguinte aspecto:

- ▲ Baixo nível de alfabetização;
- ▲ Dificuldade de aprendizagem;
- ▲ Pobreza acentuada;
- ▲ Condições de moradia precária;
- ▲ Baixa autoestima e sem horizontes de vida;
- ▲ Experiências educacionais de vida negativas;
- ▲ Histórico de emprego com baixa remuneração e condições adversas;
- ▲ Necessidade de acesso aos serviços públicos;
- ▲ Fragilidade da estrutura de apoio familiar;
- ▲ Desconhecimento dos programas e serviços disponibilizados pelos IFs

A elevação de escolaridade e acesso ao mundo do trabalho para melhoria da renda são os pilares do Programa Mulheres Mil que já atendeu cerca de 10 mil mulheres em 112 unidades federais do Brasil. Os cursos profissionalizantes ofertados além de serem direcionados ao interesse das alunas devem ainda atender a vocação econômica regional, visando garantir a inserção delas ao mundo do trabalho.

A região de Canoinhas conta com algumas indústrias da área alimentícia e com cerca de 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 vários estabelecimentos do setor de alimentos, neste sentido o curso profissionalizante na área de **Auxiliar de Padaria e Confeitaria** poderá qualificar as alunas do Programa Mulheres Mil para atuarem em um ramo do mercado existente na região e com possibilidade de expansão, uma vez que esta é uma área sempre crescente. 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 **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 e ainda, por ser conduzido através do **Programa Mulheres Mil** leva o direito a educação, profissão e renda às mulheres, beneficiando também os familiares e a comunidade também.

As atividades de ensino, pesquisa e extensão, exercidas pelas alunas poderão,

ainda, auxiliar na coleta de dados, difundir informações no bairro e promovendo uma inserção mais atuante na instituição.

4 Objetivos do Curso

Objetivo geral

Possibilitar a mulheres em situação de vulnerabilidade social acesso à educação profissional, ao emprego e renda.

Objetivos específicos

- Garantir a permanência do público alvo e articular as etapas posteriores de elevação de escolaridade, profissionalização e incubação de empreendimentos populares.
- Estimular a inclusão educacional, produtiva e social de mulheres em situação de vulnerabilidade.
- Articular mecanismos e conexões para a inserção das egressas no mundo do trabalho, estimulando o empreendedorismo, as formas associativas e solidárias e a empregabilidade através da qualificação profissional na área de processamento de alimentos.
- Capacitar técnica e pedagogicamente equipes multidisciplinares integrantes do Programa no domínio da Metodologia do Sistema de Acesso, Permanência e Êxito do Mulheres Mil.
- Desenvolver no curso um ensino baseado na prática, visando significativamente a ação profissional, com uma metodologia que contextualiza e executa atividades voltadas para o constante aprendizado;
- Contribuir para que as alunas elevem seu grau de conhecimento com uma formação humana integral, afim de que as mesmas desenvolvam habilidades básicas para a manipulação e processamento de alimentos.

Meta

O Programa Mulheres Mil do IFSC deve contemplar com vagas, moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano e/ou integrantes dos Territórios da cidadania.

5 Público-Alvo

O curso de formação Inicial e continuada em processamento de alimentos será destinado exclusivamente para as alunas matriculadas no curso de Introdução ao Programa Mulheres Mil.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

A egressa do curso é a profissional capacitada para atuar na manipulação de alimentos em restaurantes, lanchonetes, padarias, cafeterias, entre outros.

Assim, constituem-se como atribuições da egressa:

- conhecer e aplicar as normas básicas para assegurar as boas práticas de fabricação
- servir produtos de panificação e confeitaria, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade profissional, socioeconômica e ambiental
- executar o trabalho com segurança e eficácia.

7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

O curso de Processamento de alimentos é destinado as alunas regularmente matriculadas no curso FIC de Introdução ao programa Mulheres Mil. O pré-requisito de ingresso para este programa específico é ter a idade mínima de 18 anos, sendo que as estudantes não necessitam de formação específica (ensino fundamental ou ensino médio). Se o número de inscritas for maior do que o de número de vagas ofertadas será realizada uma seleção por meio de sorteio público, em local e data a serem definidos durante o período de inscrições.

8 Matriz Curricular

Descrição simplificada da matriz curricular.

Componente Curricular	Carga Horária
Relações Humanas	4 h/a
Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	20 h/a
Portfólio e Mapa da vida	10 h/a
Linguagem e Vivência Matemática	20 h/a
Informática Instrumental	16 h/a
Línguas Modernas	8 h/a
Conhecimento Histórico-Social/Local	4 h/a
A cultura, Estética e o Lúdico	4 h/a
Cidadania e Direitos da Mulher	6 h/a
Desenvolvimento Social e Sustentabilidade	4 h/a
Saúde e Meio Ambiente	6 h/a
Empreendedorismo e Economia Solidária	8 h/a
Boas Práticas de Fabricação	15 h/a
Panificação e Confeitaria	30 h/a
Nutrição na Panificação e Confeitaria	5 h/a
Total	160 horas

Área básica:

UNIDADE CURRICULAR	RELAÇÕES HUMANAS
Ementa	O eu e o outro no grupo; espírito de equipe; afetividade, autoestima e motivação; os arquétipos; atitude e comportamento.
Competência	Portar-se no ambiente de trabalho e nas mais diversas situações de uma maneira educada, segura e autêntica.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Aspectos das relações interpessoais no trabalho e na sociedade.
habilidades	- Utilizar regras de comportamentos que se adaptem às mais diversas interações sociais. - Atuar com segurança perante as situações do contexto.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de idéias, debates, dramatização.

UNIDADE CURRICULAR	LINGUAGENS, CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS
Ementa	As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura não verbal de textos que circulam na sociedade – a propaganda, os classificados, o filme, a notícia, a charge, o texto literário, o currículo profissional. O texto em mídia digital. A articulação entre texto e imagem.
Competência	Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.
Carga horária	20h

Conhecimentos	Linguagem verbal e não verbal, linguagem corporal, comunicação em sociedade, leitura, produção de texto e análise linguística. A articulação entre linguagem oral e escrita. A propaganda, o filme, a charge, a notícia, o currículo profissional, os gêneros digitais.
Habilidades	Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) no contexto
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências. Desta forma, o conhecimento prévio se atrelará ao novo, partindo-se das experiências de cada sujeito. Serão utilizadas estratégias que exploram a participação individual e a atuação em grupos. Consistirá de: aulas expositivas dialogadas, produção textual coletiva, tempestade de idéias, debates, dramatização, rodas de leitura e contação de histórias.

UNIDADE CURRICULAR	PORTIFÓLIO E MAPA DA VIDA
Ementa	Saberes prévios e competência adquiridas ao longo do processo de aprendizagem
Competência	Identificar e reconhecer os saberes prévios e as competências adquiridas ao longo do FIC
Carga horária	10 h
Conhecimentos	Ter domínio do que sabe(talentos que já traz consigo), o que está desenvolvendo e o que deseja alcançar.
Habilidades	Compreender as etapas e o que se faz necessário proceder para na continuidade da escolaridade e ou profissionalização.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e

	nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
Referencias	Programa Mulheres Mil educação, cidadania e desenvolvimento sustentável MEC/SETEC/Colleges canadense/2006 – Brasil Canadá Projeto de Inclusão com educação IF-RR/2007 – Boa Vista RR

UNIDADE CURRICULAR	LINGUAGEM E VIVÊNCIA MATEMÁTICA
Ementa	Organização financeira doméstica; operações de crédito pessoal; oportunidades de economia e pequenos investimentos
Competência	Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa;
Carga horária	20h
Conhecimentos	Orçamento doméstico; crédito pessoal; juros.
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.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.
Referencias	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

UNIDADE	INFORMÁTICA INSTRUMENTAL
----------------	---------------------------------

CURRICULAR	
Ementa	Esta unidade curricular objetiva levar os alunos a aprender a acessar informações em mídia digital, e, eventualmente, ler e produzir textos em mídias sociais.
Competência	Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.
Carga horária	16h
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	Ler e produzir e-mails; Comunicar-se através de mídias sociais e programas de mensagem instantânea; Utilizar sites de busca; Identificar informações em páginas da internet e saber fazer uso delas.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, exercício diversos de forma individual e em grupo, gincana digital.
Referencias	BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.

UNIDADE CURRICULAR	LÍNGUAS MODERNAS
Ementa	O objetivo desta unidade curricular é permitir que o aluno tenha contato com outras línguas, além de sua língua materna, percebendo o papel dessas mesmas línguas no mundo, o lugar onde são faladas, a cultura dos povos que as utilizam e observando como algumas palavras/expressões dessas línguas são utilizadas no Brasil.
Competência	Identificar a existência de diversas línguas no mundo (daquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer); compreendendo elementos da cultura dos países em que são utilizadas e o papel que essas línguas têm no mundo e na realidade em que o aluno se encontra.
Carga horária	08h
Conhecimentos	Papel das línguas estrangeiras modernas (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer) no mundo e no nosso dia a dia; a cultura e os povos dos países em que são faladas; palavras e expressões nessa línguas

	que utilizamos em nosso dia a dia.
Habilidades	Reconhecer o papel das línguas estrangeiras no mundo (aquelas mais faladas no mundo e/ou mais importantes na região em que o curso irá ocorrer).
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, jogos, gincanas culturais.
Referencias	VIAN Jr, Orlando. Língua e Cultura Inglesa. Curitiba: IESDE Brasil SA, 2008.

UNIDADE CURRICULAR	CONHECIMENTO HISTÓRICO-SOCIAL E LOCAL
Ementa	Esta unidade curricular tem como objetivo ler o aluno a desenvolver reflexões sobre si mesmo, suas origens, o espaço local e regional, suas peculiaridades, sua história, economia e cultura.
Competência	Reconhecer-se como ser no mundo, consciente de sua história, da história do espaço em que vive e das características culturais e econômicas que marcam esse espaço.
Carga horária	04h
Conhecimentos	O espaço local e regional: história, economia e cultura. O ser e sua história: trajetórias de família, descendência e cultura familiar.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, debates, exposições, contação de histórias.
Referencias	SACHET, Celestino; SACHET, Sérgio. Santa Catarina – 100 Anos de História . vol.1. Santa Catarina: Ed. RBS, 1997. SACHET, Celestino; SACHET, Sérgio. Santa Catarina – 100 Anos de História . vol.2. Santa Catarina: Ed. RBS, 1997.

UNIDADE CURRICULAR	A CULTURA, ESTÉTICA, LÚDICO E BEM ESTAR
Ementa	Bem estar através da cultura estética, do lúdico, do riso, companheirismo e do cinestésico e compreensão da cultura e

	interculturalidade.
Competência	Compreender a importância do lazer, a arte, cultura, da convivência como possibilidade de bem estar e até de renda. Compreender a conviver de forma mais harmoniosa a partir do próprio bem estar.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar os bens, e equipamentos culturais
Habilidades	Apropriar-se dos bens cultura e valorizar a convivência grupal
Metodologia	Uso da dança, da música, do teatro, das brincadeiras grupais, da arte. Será definida com o grupo qual das artes será dado enfoque maior.
Referências estratégias pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

UNIDADE CURRICULAR	CIDADANIA E DIREITOS DA MULHER
Ementa	Reflexão sobre as questões de gênero no mundo e o papel da mulher no Programa, Direitos da mulher, organização e tempo pessoal, auto investimento e elevação da autoestima.
Competência	Organizar-se de forma a ter mais tempo para cuidado e investimento pessoal.
Carga horária	06h
Conhecimentos	Estatutos de direitos das mulheres – Políticas públicas para mulheres e direitos.
Habilidades	Organizar-se, compreender os diferentes papéis, delegar tarefas domésticas, fazer render tempo e recursos.
Metodologia	Dinâmicas com troca de papéis familiares.
Referências Estratégias Pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

UNIDADE CURRICULAR	DESENVOLVIMENTO SOCIAL E SUSTENTABILIDADE
Ementa	Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica(holística), desigualdades sociais, favelização e precariedade do trabalho. Melhora da renda, produção do lixo e sustentabilidade
Competência	Ressignificação do lixo, redução do consumo.
Carga horária	04h
Conhecimentos	Ressignificação do lixo, redução do consumo
Habilidades	Identificar possibilidades de geração de renda na área ambiental.
Metodologia	Dinâmica, vivências.
Referencias estratégias pedagógicas	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, júri simulado, debates.

UNIDADE CURRICULAR	SAÚDE E MEIO AMBIENTE
Ementa	Esta unidade curricular objetiva discutir questões relativas à saúde da família, à prevenção de doenças e a relação entre homem e meio-ambiente (hortas familiares, etc.)
Competência	Promover a saúde familiar através da escolha, preparo e cultivo adequado de alimentos e adoção de medidas de prevenção a doenças.
Carga horária	06h
Conhecimentos	Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável; hortas familiares.
Habilidades	Agir no sentido da promoção da saúde familiar e profilaxia de doenças; Fazer uso de hábitos de higiene e cuidado com a saúde; Cultivar hortas familiares de forma adequada a cada espaço.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais,

	debates e oficina de construção de hortas familiares.
Referencias	VASCONCELOS, Eymard Mourão. Educação popular e a atenção à saúde da família . São Paulo: HUCITEC, 1999.

UNIDADE CURRICULAR	EMPREENDEDORISMO E ECONOMIA SOLIDÁRIA
Ementa	Economia popular solidária – por quê?; como criar um empreendimento solidário.
Competência	Compreender a importância e particularidades do empreendedorismo solidário.
Carga horária	08h
Conhecimentos	Aspectos conceituais sobre empreendimento solidário; economia solidária.
Habilidades	- Desenvolver o pensamento empreendedor; – Compreender a importância da economia solidária e planejar a articulação de ações nessa área.
Metodologia	Enfoque no teórico-prático, de maneira que seja possível a construção solidária de conhecimentos, baseadas em vivências e nas trocas de experiências, de forma a estimular a participação do aluno individualmente e no grupo. Serão realizadas: aulas expositivas dialogadas com utilização de recursos audiovisuais, dinâmicas de grupo, dramatizações, debates.

Área profissionalizante:

Boas Práticas de Fabricação
Carga horária: 15 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: 30 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 – 5 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; Tipos e funções dos nutrientes e fibras; Pirâmide dos alimentos; Rotulagem de alimentos; Alimentos funcionais; 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.

11 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

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.

O Programa Mulheres Mil por ter características especiais necessita instituir a certificação parcial, ou seja, caso a estudante não apresente as competências em algumas unidades curriculares, a mesma receberá a certificação parcial das unidades curriculares que concluiu com êxito. A frequência segue a legislação vigente de 75 % no módulo.

11 Quadro dos Docentes Envolvidos Com o Curso

Componente Curricular	Docente
Relações Humanas	Christiane Passos Guimarães e Claudia Tomaseli
Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	Claudia Tomaseli

Portfólio e Mapa da vida	Magali Regina e Juliete Linkowski
Linguagem e Vivência Matemática	Carla Valéria de Santos Pacheco
Informática Instrumental	Diocélio Larsen
Línguas Modernas	Ana Claudia Burmester e Luciano Heusser Malfatti
Conhecimento Histórico-Social/Local	Orlando Rogério Campanini
A cultura, Estética e o Lúdico	Andréa Becker Delwing
Cidadania e Direitos da Mulher	Orlando Rogério Campanini
Desenvolvimento Social e Sustentabilidade	Lauro William Petrentchuk
Saúde e Meio Ambiente	Lauro William Petrentchuk
Empreendedorismo e Economia Solidária	Jefferson Tremi e William Hasegawa
Boas Práticas de Fabricação	Cleoci Beninca
Panificação e Confeitaria	Luciano Heusser Malfatti e Ineuza Michels Marçal
Nutrição na Panificação e Confeitaria	Ineuza Michels Marçal

12 Bibliografia

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 confeitiro**. 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

Sala de Aula com infraestrutura necessária para o docente, qual seja: computador completo, projetor multimídia, quadro branco e material auxiliar e com capacidade para 50 estudantes;

Biblioteca com títulos para unidades curriculares citadas no item 8;

Laboratório de Processamento de Vegetais e Panificação: 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, fogão industrial, descascador de vegetais, extrator de suco, despulpadeira, medidor de pH, refratômetro;

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.