



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

Parte 1 (solicitante)

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?

Preencher apenas se houver parceria com outra instituição que não seja um Demandante (SINE, CRAS...).
Caso haja parceria, favor preencher as questões 6 até 10.

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:

Turismo, Hospitalidade e Lazer

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

200 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 guiamento, 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	150h
Higiene e Manipulação de Alimentos	20h
Responsabilidade Ambiental	18h
Sociedade e Trabalho	12h
TOTAL	200h

23 Componentes curriculares:

Habilidades Básicas em Panificação	
Carga Horária	162h
Competências	- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma; - Utilizar utensílios e equipamentos do setor;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	

Higiene e manipulação de alimentos	
Carga Horária	20h
Competências	Operacionalizar a elaboração de produtos alimentícios com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
CONHECIMENTOS	
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).	
HABILIDADES	
<p>Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos alimentícios;</p> <p>Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor de</p>	

alimentos;

Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor.

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 n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

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 www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

SANTA CATARINA. DECRETO ESTADUAL N°. 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.

Responsabilidade Ambiental

Carga Horária

18h

Competências

Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

CONHECIMENTOS

Princípios de sustentabilidade;
Poluição ambiental ligada ao setor de A & B;
Gestão de Resíduos sólidos;
Consumismo e meio ambiente;
Eficiência energética.

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.

Sociedade e Trabalho	
Carga Horária	12h
Competências	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	
<p>Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista.</p> <p>Sociedade capitalista e trabalho assalariado: a pesca e a gastronomia do mar em Florianópolis.</p>	
HABILIDADES	
<p>Ouvir e enunciar narrativas orais acerca dos conteúdos;</p> <p>Ler, ver, analisar e interpretar textos de natureza diversa;</p> <p>Escrever narrativas escritas a partir de textos, perguntas e problemas;</p> <p>Participar dos debates de forma organizada, argumentada e consensual, defendendo posições próprias ao mesmo tempo em que reconhece pontos de vistas divergentes;</p> <p>Interpretação de si mesmo, dos outros e do mundo a partir da perspectiva dos conceitos de sociedade e trabalho;</p> <p>Aplicar os conhecimentos adquiridos nas situações potenciais da vida prática profissional.</p>	
REFERÊNCIAS	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem. São Paulo: Zahar Editores, 1981.</p> <p>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.</p> <p>ROCHA, Fernando G. Formação profissional e mercado de trabalho em turismo no município de Florianópolis, SC. Revista Turismo em Análise. (no prelo).</p>	

--

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 desempenhos 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 (matéria-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.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2013-2	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 e Manipulação de alimentos	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.
Sociedade e Trabalho	Graduação em História, Geografia, Sociologia e Filosofia.