



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
DIRETORIA DE ENSINO
CAMPUS AFOGADOS DA INGAZEIRA

PROJETO PEDAGÓGICO
CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM PANIFICAÇÃO E
CONFEITARIA PROEJA

Afogados da Ingazeira – Pernambuco
Abril de 2012



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
DIRETORIA DE ENSINO**

REITORA

Cláudia da Silva Santos

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Edilene Rocha Guimarães

PRÓ-REITORA DE PESQUISA

Ana Patrícia Siqueira Tavares Falcão

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Cristiane Maria Pereira Conde

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Maria José Amaral Moraes

**PRÓ-REITORA DE ARTICULAÇÃO E DESENVOLVIMENTO
INSTITUCIONAL**

Iran José Oliveira da Silva

DIRETOR GERAL

Marcos Antônio Maciel da Silva

DIRETOR DE ENSINO

Francisco José da Silva

DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO.

Waldones Maximino Pessoa

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Prof. M.Sc. Luís Gomes de Moura Neto
COORDENADOR DO CURSO EM QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM
PANIFICAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

Roseane Franca de Carvalho
ASSESORIA PEDAGÓGICA

Prof. M.Sc. Luís Gomes de Moura Neto
Prof.^a M.Sc. Norma de Moraes Leal
Prof.^a Dr. Analia Keila Rodrigues Ribeiro
COMISSÃO DE ELABORAÇÃO

SUMÁRIO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	05
1.1 Identificação das Instituições	05
1.2 Habilitações, qualificações e especializações	05
2. APRESENTAÇÃO	06
3. IFPE – CAMPUS AFOGADOS DA INGAZEIRA	06
4. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS DO CURSO	07
4.1. Justificativa	07
4.2. Objetivos	12
5. REQUISITOS DE ACESSO	12
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	13
6.1. Campo de atuação	13
7. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	14
8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	15
8.1. Estrutura Curricular	15
8.2. Fluxograma do curso	16
8.3 Desenho curricular	16
8.4 Matriz Curricular	17
8.5 Práticas pedagógicas previstas	17
8.6 Prática profissional	18
9. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS	18
10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	19
11. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	20
12. APROVEITAMENTO PARA O ENSINO TÉCNICO	21
13. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	22
14. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	22
15. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	25
16. REFERÊNCIAS	26
EMENTAS (ANEXO I)	27
LISTA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (ANEXO II)	45
ACERVO BIBLIOGRÁFICO	49

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

1.1 Identificação das Instituições:

CNPJ:	10767239001036
Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – <i>Campus Afogados da Ingazeira</i>
Nome Fantasia:	IFPE <i>Campus Afogados da Ingazeira</i>
Esfera Administrativa:	Federal
Endereço:	Sítio Campinhos, S/N
Cidade/UF/CEP:	Afogados da Ingazeira/PE 56800-000
Telefone:	(81) 2125-1600
E-mail de contato:	direcaogeral@afogados.ifpe.edu.br
Site da unidade:	afogados.ifpe.edu.br
Eixo tecnológico:	Produção Alimentícia

CNPJ:	032800110001-60
Razão Social:	Colégio Normal Estadual
Nome Fantasia:	Colégio Normal
Esfera Administrativa:	Estadual
Endereço:	Rua Padre Luiz de Campos Góes
Cidade/UF/CEP:	Afogados da Ingazeira – PE. CEP. 56.800-000
Telefone:	(87) 3838-1203 /
E-mail de contato:	colegionormalestadual@bol.com.br
Site da unidade:	
Eixo tecnológico:	Ensino Médio – Educação de Jovens e Adultos

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

HABILITAÇÃO:	Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria
Carga horária:	1614,5 horas
Forma de articulação:	Concomitância externa
Eixo profissional:	Produção alimentícia
Modalidade:	Presencial
Regime de matrícula:	Matrícula por semestre
Carga horário total:	1750 horas
Carga horária de formação geral:	1250 horas
Carga horária de formação profissional:	500 horas
Hora-aula:	45 minutos
Período de integralização	Máximo: 3,5 anos Mínimo: 2 anos
Início do curso:	2º Período/2012
Semanas letivas:	20 semanas
Número de vagas:	40
Horário e local do curso:	O curso será ministrado no horário noturno, em dias alternado nas dependências da Colégio Normal Estadual em Afogados da Ingazeira e no IFPE Campus Afogados da Ingazeira.

2. APRESENTAÇÃO

Este projeto apresenta o Plano do Curso de Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria na modalidade de Educação de Jovens e Adultos na forma de articulação concomitante para atender aos anseios da sociedade e permitir melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda. A modalidade de curso EJA 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/ou que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria.

A busca pela qualificação e atualização profissional de nível médio é uma política governamental que enfatiza a necessidade de ampliar a oferta de vagas na educação profissionalizante para suprir a carência evidenciada no mundo do trabalho. Dentro desta perspectiva, toda iniciativa no sentido do aprimoramento profissional de nível médio deve ser ressaltada e aprimorada.

Baseado nisto o IFPE a partir do primeiro semestre de 2012 oferecerá o Curso de Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria, de acordo com a legislação da Educação Profissional, com a legislação da Educação Básica e com o Documento Base do Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA.

O curso será oferecido de forma concomitante, visto que, o IFPE – *Campus Afogados da Ingazeira* ainda não possui corpo docente suficiente para a formação básica, sendo necessário dessa forma uma parceira com a Secretária de Educação do estado de Pernambuco (Gerência Regional de Educação – GRE, Afogados da Ingazeira).

3. IFPE – *Campus* AFOGADOS DA INGAZEIRA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – *Campus Afogados da Ingazeira*, situado no Sítio Campinhos S/N, neste município, a 2 Km do centro da cidade oferece desde sua inauguração em setembro de 2010, os cursos técnicos de nível médio em Agroindústria, Eletroeletrônica e Saneamento nos turnos vespertino e noturno. O vínculo de matrícula do estudante com esses cursos ocorre em regime presencial.

O curso de Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria surge com o intuito de promover o desenvolvimento profissional e do setor agroindustrial, aplicando tecnologias economicamente viáveis e realizando, para isto, atividades ligadas ao processamento de produtos alimentícios. Dentre essas atividades, destaca-se o campo da panificação e da confeitaria na região, a qual apresenta visivelmente abertura no mundo do trabalho e necessidade de mão-de-obra qualificada.

A estrutura curricular desses cursos está em consonância com os novos rumos da educação profissional e embasada nas orientações da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e suas regulamentações.

A escola consta com instalações diversas, tais como: sala ambiente nos setores de Agroindústria, Eletroeletrônica e Saneamento (já dotados, na maioria, com equipamentos necessários para as aulas práticas) e laboratórios, objetivando sempre um melhor atendimento à comunidade local e cidades circunvizinhas.

4. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS DO CURSO

4.1 Justificativa

O Curso de Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria na modalidade de Educação de Jovens e Adultos está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da educação brasileira explicitados na Lei de Diretrizes e Bases(LDB) – Lei nº 9.394/96 e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional, o Ensino Médio e a EJA no sistema educacional brasileiro, bem como nos documentos que versam sobre a integralização destes dois níveis que têm como pressupostos a formação integral do profissional-cidadão (BRASIL, 2006).

Estão presentes também, como marco orientadores desta proposta, as decisões institucionais do IFPE e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função social do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco(IFPE) de promover educação científico-tecnológica-humanística, visando à formação do profissional-cidadão crítico-reflexivo, competente técnica e eticamente, comprometido com as transformações sociais, políticas e culturais em condições de atuar no mundo de trabalho na perspectiva da edificação de uma sociedade mais justa e igualitária, através da formação inicial e continuada de

trabalhadores; da educação profissional de nível médio; da educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação; e da formação de professores fundamenta na construção, reconstrução e transmissão do conhecimento.

O grande desafio a ser enfrentado na busca de cumprir essa função é o de formar profissionais que sejam capazes de lidar com a rapidez da produção dos conhecimentos científicos e tecnológicos e de sua transferência e aplicação na sociedade em geral e no mundo do trabalho, em particular.

A mundialização dos mercados, a nova ordem no padrão de relacionamento econômico entre as nações, o deslocamento da produção para outros mercados, a diversidade e multiplicação de produtos e de serviços, a tendência à conglomeração das empresas, à crescente quebra de barreiras comerciais entre as nações e à formação de blocos econômicos regionais, a busca de eficiência e de competitividade industrial, através do uso intensivo de tecnologias de informação e de novas formas de gestão do trabalho, são, entre outras, evidências das transformações estruturais que configuram a dimensão econômica da globalização.

No estado de Pernambuco, constata-se um crescimento em muitos setores da economia. O IFPE, como instituição que tem por finalidade formar e qualificar profissionais no âmbito da educação tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, para os diversos setores da economia, redefinindo sua função em consonância com as necessidades identificadas a partir da compreensão deste cenário local, regional, estadual, nacional e mundial.

Por fim, considera-se para essa oferta, também, a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei N° 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 Pernambuco, 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 às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e

modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

...

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, 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.

O governo estadual, ciente das necessidades de formação profissional dos municípios a seu encargo e vislumbrando melhores oportunidades de emprego e renda, têm manifestado interesse em fazer parceria com o IFPE, tendo em vista o seu papel social e no seu renomado conceito em formação profissional. Dessa forma, aposta em parcerias para a consecução de ações de intervenção social.

Por sua vez, no que concerne ao IFPE, parcerias com o governo estadual, municipal, entidades da sociedade civil organizada, ONG e empresas privadas caracterizam-se como estratégia extremamente salutar à contribuição social em prol de pessoas que estão à margem da sociedade ou em busca de melhoria de vida, seja pela capacitação profissional ou aumento da escolaridade.

O Curso de Qualificação em Panificação – PROEJA é um projeto de curso profissionalizante articulado às séries do Ensino Médio. Elaborado e realizado através de uma parceria entre o Instituto Federal de Pernambuco – *Campus Afogados da Ingazeira* e a Secretária de Educação do Estado de Pernambuco (Gerência Regional de Educação – GRE Afogados da Ingazeira).

Visando por um lado, contribuir para dirimir dívida social com a população inserida na educação de Jovens e Adultos e, por outro lado, responder às demandas por profissionais que atendam à necessidade do mundo do trabalho emergente no Estado e contribuindo, substancialmente, para a qualidade dos serviços oferecidos em nossa região, o IFPE propõe-se a oferecer o Curso de Qualificação em Panificação – PROEJA

na modalidade concomitante, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à população nesta área da atividade econômica, assim como o desenvolvimento humano dessa camada da população a partir da qualificação para o trabalho.

O curso tem como objetivo formar profissionais-cidadãos qualificados para o mundo do trabalho com competência técnica, ética e política, com elevado grau de responsabilidade social e que contemple um novo perfil para saber, fazer e gerenciar atividades de concepção, especificação, projeto, implementação, avaliação e suporte as necessidades locais com competências para atuar com tecnologias de processamento de alimentos pertinentes a Panificação, preocupando-se em atender as demandas deste setor econômico levando em consideração os avanços tecnológicos.

O setor econômico de panificação e confeitaria envolve muitas indústrias e estabelecimentos comerciais do setor da alimentação. Todos necessitam de mão-de-obra especializada, como serão os egressos deste curso. O mercado de panificação e confeitaria necessita de profissionais que tenham capacidade técnica para a melhoria dos processos e produtos, sendo plenamente capazes de absorver as inovações tecnológicas.

Relativos ao setor de alimentação termos como congelados, produtos quentes, alimentos funcionais, lojas de conveniência, entre outros, têm sido cada vez mais empregados. Assim, faz-se necessário que os empresários e seus colaboradores entendam o que se passa no mercado mundial e tenham estratégias de implantação desses serviços, com mão-de-obra cada vez mais qualificadas.

Os setores de pães, bolos, massas alimentícias, sobremesas e biscoitos vêm crescendo a cada ano, apesar das suas especificidades. O setor de massas alimentícias de acordo com suas especificidades de crescimento, ainda tem um baixo consumo no Brasil. Portanto, ainda tem muito espaço para crescimento. Para isso, um produto comum a qualidade cada vez maior pode contribuir de forma decisiva. Entretanto, para obter um produto de qualidade superior, se faz necessário profissionais qualificados. De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria– ABIP o consumo brasileiro é quase um quinto do consumo italiano, que é o maior do mundo (28,2 kg per capita/ano). O setor de biscoitos chega a ter um consumo médio de 6,0 kg per capita/ano e segundo a PROPAN (Programa de Apoio a Panificação) este mercado cresceu 2,5% em 2009. Estudos apontam que o setor de padaria e confeitaria está aberto

não somente para expansão, como também para tornar-se mais elaborado e apresentar melhor qualidade visando atender as expectativas dos consumidores finais.

O pão sustenta um dos seis maiores segmentos industriais do Brasil, respondendo por 10% dos alimentos consumidos no país. Em 2006, o setor alcançou um faturamento de R\$ 30 bilhões, estima a Associação Brasileira de Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP). Segundo pesquisa realizada pelo Programa de Apoio a Panificação – PROPAN, divulgada pela ABIP em 2010, o setor cresceu 11% e foram divulgados dados indicativos de faturamento de R\$43,98 bilhões em 2008, contra R\$ 39,61 bilhões em 2008 (FISPAL FOOD SERVICE).

No Brasil existem basicamente padarias de pequeno e médio porte. Em 1984 estimava-se que havia cerca de 42 mil padarias artesanais no Brasil. A variação na quantidade de padarias se deu por empreendedores investindo ou mudando de ramo e de um enorme contingente de desempregados por outros setores econômicos que tentaram encontrar neste segmento uma forma de buscar renda para sustentação de suas famílias. Nos últimos anos notou-se uma estabilização ao redor de 63 mil padarias espalhadas pelo país, sendo que 22,1% destas situam-se na região sul (Revista TECNOPAN, 2010).

São Paulo é o estado que concentra o maior número de padarias no país, 12.764, seguido pelo Rio de Janeiro (7.400), Rio Grande do Sul (6.058) e Minas Gerais (5.455) (TECNOPAN). O estado de Pernambuco ocupa a 7ª posição, com 3.900 panificadoras.

Segundo o presidente do Sindicato da Panificação e Confeitaria do Rio Grande do Sul (SINDIPAN-RS) o segmento da panificação fechou o ano de 2008 registrando resultados positivos. O faturamento do setor cresceu 12% em relação ao ano anterior passando de R\$39,61 bilhões para 44,36 bilhões. O número de lojas cresceu 20,8%, passando de 52.286 unidades para 63.200 conforme dados apurados pela ABIP.

Com relação ao emprego, em 2008, as padarias geraram mais de 30 mil empregos formais (4,61% de aumento nos postos de trabalho) sendo a média de 12 funcionários/empresa. As vendas do segmento no Rio Grande do Sul tiveram um aumento médio de 15,42%. Estimativas relativas aos setores de panificação e confeitaria juntos indicam que o país emprega em média de 700 mil trabalhadores diretos e 1,7 milhões indiretos (SINDIPAN).

Neste contexto, verificam-se crescimentos nos setores relacionados ao novo curso proposto pelo IFPE *Campus Afogados da Ingazeira*, indicando espaço para novos e mais qualificados postos de trabalho. Para isso o mercado deve ser abastecido de

profissionais que possam arcar com esta responsabilidade. Além disso, a globalização aumenta a concorrência e traz consigo inovações de equipamentos e processos de fabricação, fazendo com que as empresas tenham que se adaptar muito rapidamente, para sobreviver a estas novas exigências do mercado.

a. Objetivos

- Objetivo geral

Ofertar ensino médio na modalidade EJA, formando cidadãos profissionais qualificados em panificação e confeitaria que tenham capacidade para contribuir na melhoria dos processos e produtos dessa área de maneira artesanal e industrializada..

- Objetivos específicos

- Fornecer uma educação que assegure condições de laboralidade do trabalho;
- Oferecer oportunidades educacionais promovendo a elevação da escolaridade de cidadãos que não concluíram o ensino médio;
- Qualificar o profissional para de maneira a ingressar no mundo do trabalho possibilitando o estudante o conhecimento e utilização das normas e procedimentos técnicos de qualidade, assim como a operação dos equipamentos e maquinários.
- Manusear corretamente das principais matérias-primas para a elaboração e desenvolvimento dos produtos de panificação e confeitaria.

5. REQUISITOS DE ACESSO

De acordo com a legislação em vigor e a Organização Acadêmica do IFPE, para ingresso no curso de Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria – PROEJA, o candidato deverá possuir no mínimo 18 anos, não ter concluído o ensino médio ou equivalente, estar inscrito no primeiro período da Educação de Jovens e Adultos da Secretária de Educação do estado de Pernambuco.

A educação profissional será oferecida a quem tenha concluído o ensino fundamental, sendo o curso planejado de modo a conduzir o(a) discente a uma habilitação profissional técnica de nível médio que também lhe dará direito à continuidade de estudos na educação superior, contando com matrícula na instituição parceira, que oferecerá a formação geral e a matrícula no IFPE, sendo os cursos estruturados em 2 anos e, ao final, o(a) estudante receberá o diploma de Ensino Médio e de Qualificação em Panificação. A matriz curricular está organizada em regimes semestral, por disciplinas distribuídas em núcleo comum e formação profissional.

A admissão ocorrerá por processo seletivo realizado pela Secretaria Estadual de Educação, situada no município de Afogados da Ingazeira.

6. PERFIL DO PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Curso de Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria – PROEJA deverá capacitar o profissional na perspectiva de uma visão estratégica globalizada do setor produtivo de pequenas e microempresas do setor da panificação, com domínio dos processos industriais. Permitindo ao egresso a aplicação dos conhecimentos científicos e tecnológicos construídos, reconstruídos e acumulados historicamente; ter senso crítico; impulsionar o desenvolvimento econômico da região, integrando a formação técnica ao pleno exercício da cidadania.

Dessa forma, ao concluir sua formação, o profissional deverá demonstrar um perfil que possibilite:

- Elaborar variados produtos de panificação (produzir pães, massas, pizzas e salgados, de maneira artesanal ou de forma industrializada, para consumo imediato ou vendas em centros de compra);
- Elaborar variados produtos de confeitaria e afins;
- Controlar o processo de produção;
- Ajustar os equipamentos ao processo de produção;
- Embalar e armazenar produtos acabados;
- Aplicar procedimentos de segurança;
- Manejar os principais utensílios e equipamentos de panificação e confeitaria;
- Conhecer e aplicar as normas de boas práticas de fabricação;
- Aplicar e disseminar técnicas de conservação, manutenção de equipamentos e material permanente na sua área de atuação;

- Analisar e interpretar laudos e fazer avaliações que sirvam de base técnica para tomada de decisão;
- Realizar a apuração de custos;
- Administrar, gerenciar e planejar o negócio.

6.1 Campos de atuação

O profissional formado poderá atuar em:

- Restaurantes;
- Meios de hospedagem;
- Padarias;
- Refeitórios;
- Catering; e
- Bufês.

7. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Curso de Qualificação em Panificação está inserido no eixo tecnológico de Produção Alimentícia. Sua estrutura curricular observa as determinações legais dispostas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional, conforme fundamentada a seguir:

O presente plano de curso tem como fundamento legal:

- ✓ Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96;
- ✓ Constituição Federal de 1988;
- ✓ Decreto 5154/2004-Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências;
- ✓ Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos;
- ✓ Resolução CNE//CEB nº 04/1999- Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico;
- ✓ Parecer 16/99- Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico;
- ✓ Parecer 35/2003 sobre os estágios curriculares para o ensino médio;

- ✓ O Estágio obrigatório está de acordo com a Lei 11.788 de 25 de Setembro de 2008, DOU 26.09.2008;
- ✓ Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA. Documento Base, 2006a.
- ✓ Decreto nº 5.840, de 23 de julho de 2006. Institui, no âmbito federal, o Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Brasília, DF: 24 de junho de 2006b.
- ✓ Instrução Normativa nº02/2011, fixa normas para a implantação das Matrizes Curriculares de Educação Básica das escolas da rede estadual de Ensino de Pernambuco.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1 Estrutura curricular

A organização curricular do curso observa as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional, nos parâmetros Curriculares Nacionais de Ensino Médio, nos referências Curriculares Nacionais de Educação Profissional, nos decretos nº5154/2004 e nº 5840/2006.

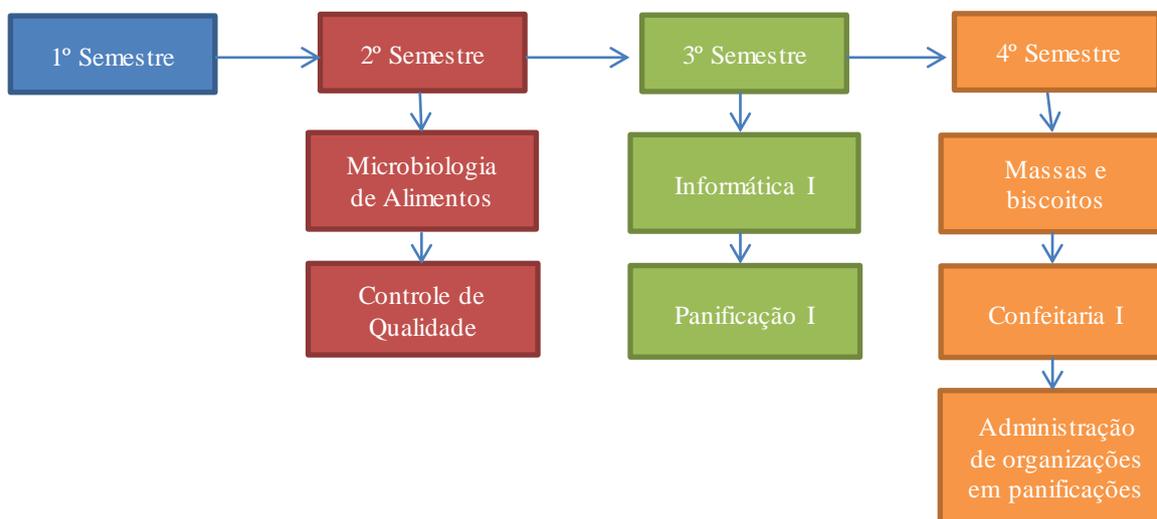
A organização do curso está estruturada em uma matriz pedagógica, constituída por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos de:

- Formação geral, que integra disciplinas das três áreas de conhecimento de Ensino Médio (Linguagens e Códigos e suas tecnologias, Ciências Humanas e suas tecnologias e Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias), observando as especificidades dos currículos do com a educação profissional; e
- Formação profissional, que integra disciplinas específicas voltadas para uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho, para uma articulação entre esse e os conhecimentos acadêmicos e disciplinas específicas da área de panificação e confeitaria;

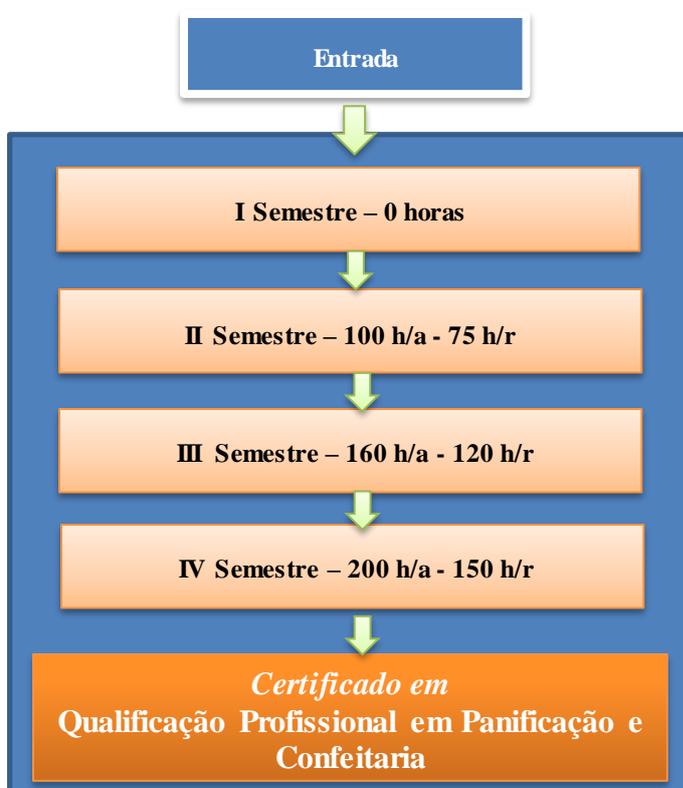
A matriz curricular do curso está organizada por disciplinas em regime semestral, e com uma carga-horária de 1625 horas, sendo 1250 destinadas para a formação básica e 375 destinadas à formação. O Quadro 1 apresenta a matriz curricular

da Formação Básica, montada conjuntamente com a GRE – Afogados da Ingazeira, e o segundo quadro apresenta a matriz curricular da Educação Profissional, atividade a cargo do IFPE – *Campus Afogados da Ingazeira*.

8.2 Fluxograma do curso



8.3 Desenho curricular



8.4 Matriz Curricular

Quadro 1: Matriz Curricular da Educação Básica (EJA) – (GRE Afogados da Ingazeira)

Disciplina	Carga Horária/Semanal				CH Total	
	1º	2º	3º	4º	H/a	H/r
Língua Portuguesa	5	4	3	3	300	250
Arte		2	1		60	50
Educação Física			2	1	60	50
Matemática	4	4	2	2	240	200
Química	3	3			120	100
Física			3	3	120	100
Biologia	3	3			120	100
História	2	2	2		120	100
Geografia		2	2	2	120	100
Sociologia	2			1	60	50
Filosofia	3				60	50
Inglês	3			3	120	100
Subtotal CH	25	20	15	15	1500	1250

Disciplina	Carga Horária/Semanal				CH Total	
	1º	2º	3º	4º	H/a	H/r
Informática I			3		60	45
Microbiologia de alimentos		2			40	30
Massas e biscoitos				2	40	30
Controle de qualidade		3			60	45
Panificação I			5		100	75
Confeitaria I				5	100	75
Administração de organizações em panificação				3	60	45
Fabricação de Salgados			2		40	30
Subtotal CH	0	5	10	10	500	375

8.5 Práticas pedagógicas previstas

O desenvolvimento das práticas pedagógicas será realizado de acordo com a natureza dos componentes curriculares e podem envolver:

- Projetos pedagógicos, na perspectiva da Pedagogia de Projetos como procedimento metodológico compatível com uma prática formativa, contínua e processual, na sua forma de instigar seus sujeitos a procederem com investigações, observações, confrontos e outros procedimentos decorrentes das situações-problema propostas e encaminhadas.

- Aulas teóricas com utilização de retroprojektor, vídeos, projetor multimídia, etc. Visando a apresentação do assunto (problematização) a ser trabalhada e posterior discussão e troca de experiências;
- Aulas práticas em laboratório e instalações industriais;
- Seminários;
- Pesquisas;
- Visitas técnicas a empresas e indústrias da região;
- Palestras, oficinas, eventos com profissionais da área.

8.6 Prática profissional

A prática profissional proposta rege-se pelos princípios de equidade (oportunidade igual a todos), flexibilidade (mais uma modalidade de prática profissional), aprendizado continuado (conciliar a teoria com a prática profissional) e acompanhamento total ao estudante (orientador em todo o período de sua realização).

Assim, no próprio ambiente escolar, a partir do ingresso dos estudantes, nos laboratórios e em salas-ambiente podem ser realizadas práticas orientadas e supervisionadas, podendo abranger atividades tais como estudos de caso, conhecimento do mercado e empresas, pesquisas individuais e em equipe e projetos, entre outras atividades que o(s) professor(res) julgar(em) adequadas. Desse modo, importa que tais estratégias sejam intencionalmente planejadas, executadas e avaliadas, constando no Plano de Trabalho do Professor.

9 DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTO PEDAGÓGICOS

Este projeto pedagógico de curso deve ser o norteador do currículo no Curso de Qualificação em Panificação na modalidade de Educação de Jovens e Adultos. Caracteriza-se, portanto, como expressão coletiva, devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar.

O trabalho coletivo entre os grupos de professores da mesma base de conhecimento e entre os professores de base científica e da base tecnológica específica é imprescindível à construção de práticas didático-pedagógicas integradas, resultando na construção e apreensão dos conhecimentos pelos alunos numa perspectiva do pensamento relacional. Para tanto, os professores articulados pela equipe técnico-

pedagógica deverão desenvolver aula de campo, atividades laboratoriais, projetos integradores e práticas coletivas juntamente com os alunos. Para essas atividades que preveem um planejamento coletivo, os professores têm a sua disposição, horários para encontros ou reuniões de grupo.

10 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Conforme Art. 41 da LDB 9.394/96 e Lei 11.741/08 e Art.11 da Resolução nº 04/99, os conhecimentos e experiências adquiridas fora do ambiente escolar, inclusive no trabalho poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento, certificação e diplomação para efeito de prosseguimento ou conclusão de estudos.

O aproveitamento de estudos para efeito de isenção será concedido mediante comprovação e para isso, será instituída uma comissão indicada pela Coordenação do Curso para este fim, e dar-se-á por avaliação teórica e prática.

É importante que o aluno obtenha conhecimento do programa das disciplinas do curso para identificar as etapas curriculares que estão previstas para cursar, e assim, poder solicitar à Instituição a isenção do (s) mesmo(s), mediante um requerimento preenchido na Secretaria de Registros Escolares.

O processo será desenvolvido a partir de dois procedimentos, quais sejam:

1º - Para a aprendizagem obtida no ambiente escolar:

- Análise do currículo e/ou histórico escolar, com descrições pertinentes aos conhecimentos construídas com sucesso;
- Poderão requerer aproveitamento de estudos anteriores os alunos matriculados em outra Instituição, oficialmente reconhecida, desde que tenham aprovação, carga horária e conteúdos compatíveis com as correspondentes disciplinas pretendidas. Para isso é necessário o preenchimento de requerimento na Secretaria de Registro Escolar, tendo em anexo o histórico escolar original ou cópia autenticada, constando a nota mínima para aprovação e o programa da disciplina a ser isenta, a qual será encaminhada posteriormente ao Coordenador do Curso para as devidas providências;
- O aproveitamento dos estudos para efeito de isenção de disciplinas cursadas será efetivada mediante o aproveitamento das mesmas notas ou conceitos correspondentes obtidas na Instituição de origem;

2º - Para a aprendizagem obtida fora do ambiente escolar inclusive no trabalho:

- Mediante preenchimento de requerimento solicitado à Secretaria Escolar, que o encaminhará a Coordenação do Curso a qual providenciará uma banca para elaborar uma proposta de avaliação para certificação a partir da observância do programa de conteúdos previstos no currículo sendo, então, definida a data do referido exame de certificação com a aprovação da Coordenação do Curso;
- Essa banca se encarregará de comprovar os conhecimentos adquiridos através de procedimentos de natureza teórico- prático para os requerentes, envolvendo os conhecimentos previstos no programa do currículo em questão, indicando o aproveitamento de estudos, sendo homologado pela Coordenação do Curso e a CGE do Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia – IFPE – *Campus Afogados da Ingazeira*;
- O discente que comprove a construção desses conhecimentos na(s) disciplina(s) antes do término da carga horária prevista será dispensado da frequência mediante a autorização do professor que registrará no diário as notas referente ao aproveitamento.

11 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A aprendizagem enquanto processo de construção do conhecimento do indivíduo, não é apenas um processo solitário de absorção de conteúdos, mas principalmente um processo cognitivo que perpassa a intersubjetividade, sendo mediado pelo professor e pelo contexto social.

A avaliação da aprendizagem como prática mediadora, deve possibilitar um acompanhamento contínuo e sistemático do processo de ensino-aprendizagem do estudante, acompanhado da prática pedagógica que o professor deve empreender para que o estudante supere as dificuldades encontradas.

Dessa forma, a avaliação é concebida como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados desse mesmo processo. Nessa perspectiva, é importante que as práticas avaliativas considerem tanto o processo que o aluno desenvolve ao aprender como o resultado alcançado. A avaliação do rendimento escolar do IFPE – *Campus Afogados da Ingazeira* será desenvolvida conforme preconiza a Art. 24 da LBD nº 9394/96 e também os critérios da organização acadêmica do IFPE – *Campus Afogados da Ingazeira*, que deverá observar os seguintes critérios:

- A avaliação será contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais;
- A partir do acompanhamento das aprendizagens a serem construídas pelos alunos, mediante atividades teórico-práticas, utilizando instrumentos e procedimentos diversificados, tais como: projetos, trabalhos em grupo, relatórios, desenvolvimento de práticas, pesquisas, seminários, participação em congressos, testes, exercícios, debates, trabalhos orais, visitas técnicas, etc;
- A evolução da aprendizagem do estudante será registrada em diários de classe específico, onde será registrada a trajetória de aproveitamento e evolução do aluno;
- Durante o semestre letivo ou período será realizado no mínimo duas atividades avaliativas de 0 a 10, caso o estudante não tenha alcançado média 6,0 (seis) será submetido ao exame final;
- O rendimento escolar será expresso numa escala numérica de 0 (zero) a 10(dez);
- A média será calculada no final do semestre utilizando-se a fórmula $MF = \frac{MAR + NF}{2}$ > ou = 6,0, onde: NF = nota final; MF = média final; MAR = médias das avaliações realizadas, conforme organização didática seção IV, artigo 94.
- A média será 6,0 para cada disciplina vivenciada no semestre.
- A avaliação será diagnóstica e contínua, durante todo o processo do ensino-aprendizagem do curso. A cada avaliação será realizada recuperação paralela, quando necessário, através de aula de revisão, reensino e reavaliação.
- No término do semestre letivo, o estudante deve obter média igual ou superior a 6,0 e frequência igual ou superior a 75% em cada componente curricular para ter aprovação total no semestre;
- O estudante poderá dar continuidade ao curso no semestre seguinte mesmo ficando reprovado em até 03 (três) componentes curriculares que não sejam pré-requisitos.

12 APROVEITAMENTO PARA O ENSINO TÉCNICO

O IFPE poderá proporcionar aos estudantes egressos do curso proposto no presente projeto, com certificação do Ensino Médio e na Qualificação Profissional – Qualificação, a oportunidade de avançar os estudos através do ingresso no Curso Técnico Subsequente em Panificação. Nesse sentido, prevê-se o aproveitamento das componentes curriculares cursadas no presente curso e a oferta das demais disciplinas

que comporão conjuntamente a matriz curricular do Curso Técnico Subsequente de acordo com o projeto pedagógico específico.

13 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A infraestrutura que a instituição oferece aos professores e alunos para que os objetivos previstos no plano de curso sejam alcançados, tais como, instalações (laboratórios, sala de aula e biblioteca), equipamentos e acervo bibliográfico, dentre outros, que geram oportunidade de aprendizagem assegurando a construção das competências, conta-se com os espaços e utensílios abaixo listados.

- Laboratório de processamento de panificação e confeitaria (Lista de equipamentos e mobiliário – Anexo II);
- Laboratório de físico-química – etapa de construção;
- Laboratório de microbiologia – etapa de construção;
- Laboratório de Informática;
- Biblioteca (Lista de livros – Anexo III).

14 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

As informações quantitativas e qualitativas (escolaridade, experiência profissional, formação pedagógica e regime de trabalho) do corpo docente e pessoal técnico estão descritas a seguir:

Nome	Formação profissional	Regime de trabalho
Adelino de Melo Guimarães Diógenes	- Graduação em Tecnologia de Alimentos; - Especialização em Ciência de Alimentos; - Mestrado em Engenharia Agrícola.	D.E.
Alison Bruno Borges de Sousa	- Graduação em Tecnologia de Alimentos; - Especialização em Administração de Sistema de Qualidade; - Mestrando Tecnologia Agroalimentar.	40 horas
Ezenildo Emanuel de Lima	- Graduação em Química Industrial; - Mestrado em Engenharia Agrícola; - Doutorando em Engenharia de Processos.	D.E.

Geiseanny Fernandes do Amarante Melo	<ul style="list-style-type: none"> - Graduação em Nutrição; - Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos; - Doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos; 	40 horas
Hermeval Dantas Jales	<ul style="list-style-type: none"> - Graduações em Química Industrial e Licenciatura em Química; - Especializações em Processamento de Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescado e Tecnologia de Cachaça; - Mestrado em Engenharia Agrícola; - Doutorando em Engenharia de Processos. 	D.E.
Ilsa Cunha Barbosa	<ul style="list-style-type: none"> - Graduação em Nutrição; - Mestre em Nutrição; - Doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos. 	40 horas
Julia de Figueiredo Crescêncio	<ul style="list-style-type: none"> - Graduação em Economia Doméstica; - Especializações em Saúde Pública e Gestão da Segurança de Alimentos; - Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos. 	D.E.
Luís Gomes de Moura Neto	<ul style="list-style-type: none"> - Graduação em Tecnologia de Alimentos; - Especialização em Ciência de Alimentos; - Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos; - Doutorando em Biotecnologia. 	D.E.
Rodrigo Nogueira Albert Loureiro	<ul style="list-style-type: none"> - Graduação em Redes de Computadores; - Especialização em Gestão da Informação (MBA). 	D.E.
Wevertton Marllon Anselmo	<ul style="list-style-type: none"> - Licenciatura em Biologia; - Mestrando em Produção Vegetal. 	40 horas
Zoroastro Pereira de Araújo Neto	<ul style="list-style-type: none"> - Mestre em Ciência Linguagem; - Graduação em Administração de Empresas; - Especialização em Docência do Ensino Superior; 	D.E.
Esterfany Brito	Técnica em Agroindústria	40 horas
Marcio Klever Jorge Maia	Bibliotecário	40 horas
Edvanio Teixeira dos Santos	Controle Acadêmico	40 horas

A formação básica dos estudantes ficará sob a responsabilidade da Secretaria de Educação – GRE Afogados da Ingazeira e será ministrada pelos professores da rede estadual de ensino, no Colégio Normal do município de Afogados da Ingazeira.

O IFPE, campus Afogados da Ingazeira, responsabilizar-se-á pela formação continuada de professores e gestores. De acordo com o Documento do PROEJA, esta formação

objetiva a construção de um quadro de referência e a sistematização de concepções e práticas politicopedagógicas e metodologias que orientem a continuidade do processo. Deve garantir a elaboração do planejamento das atividades do curso, a avaliação permanente do processo pedagógico e a socialização das experiências vivenciadas pelas turmas (BRASIL, 2007, p. 60).

Ainda segundo o documento, é previsto para essa formação:

possibilitar a participação de professores e gestores em outros programas de formação continuada voltados para áreas que incidam sobre o PROEJA, quais sejam, ensino médio, educação de jovens e adultos e educação profissional, bem como aqueles destinados à reflexão sobre o próprio Programa (BRASIL, 2007, p. 60).

Assim, a articulação dessa formação com as comunidades e associações civis não governamentais (ONGs) pode ser muito enriquecedora para o processo, pois é um setor que, em geral, contribui para a reflexão sobre programas desenvolvidos para a sociedade civil.

Outra articulação que também se faz necessária para a formação continuada docente e o ensino do PROEJA é a criação de projetos de pesquisa e extensão que ampliem os conhecimentos e as vivências dos seus docentes e discentes.

Portanto, para a realização do curso no modelo proposto, faz-se necessária a contratação de mais dois professores para o quadro docente do IFPE campus Afogados da Ingazeira. Como também, que o esforço acadêmico deste docente seja diferenciado, sendo contada não somente as horas aula, mas toda e qualquer atividade relacionada ao ensino, pesquisa e extensão no PROEJA.

15 CERTIFICADOS

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o Curso em Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, e da realização da correspondente prática profissional, será conferido ao egresso o Certificado de Conclusão do Ensino Médio – EJA pela Secretária de Educação do Estado de Pernambuco (GRE – Afogados da Ingazeira) e o Certificado de Qualificação Profissional em Panificação e Panificação, pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco – *Campus Afogados da Ingazeira*.

16 REFERÊNCIAS

ABIP. Disponível em: < <http://www.abip.org.br>> Acesso em: 24 de fev 2010.

BRASIL. Lei nº 9.394 de 20/12/1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

_____. Lei nº 11.892 de 29/12/2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

_____. Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

_____. Decreto Nº 5.840, de 13 de julho de 2006. Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, e dá outras providências. Brasília/DF: 2006.

_____. PROEJA – Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos. Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Nível Médio. **Documento Base**. Brasília/DF: 2007.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CEB nº39/2004. Aplicação do Decreto nº5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004

FISPAL FOOD SERVICE. Disponível em: < http://www.btsmedia.biz/noticia.asp?cod_noticia=113&cod_evento=6&cod_nucleo=3&cod_menu_top=34 > Acesso em: 24 de fev 2010.

MEC/SETEC. Catálogo dos Cursos Técnicos. Disponível em Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. (Acesso em 05/04/2010). Brasília/DF: 2008.

PROPAN. Disponível em: < <http://www.propan.com.br> > Acesso em: 24 de nov 2010. Revista Tecnopan. A revista oficial de divulgação da APIB. dez 2007.

SINDIPAN. Disponível em: < <http://www.sindipan.org.br/asp/panorama.asp> > Acesso em: 24 de nov 2010.

Anexo I
(Programa das disciplinas)



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO DIRETORIA DE ENSINO - CAMPUS AFOGADOS DA INGAZEIRA
---	---

Curso: Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria PROEJA Ano: 2012

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> TCC	<input type="checkbox"/> Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária semanal (H/A)		Nº de créditos	C.H. Total (H/A)	C.H. Total (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Informática I	15	45	60	60	45	Único

Pré-requisitos	-	Co-requisitos	-
-----------------------	---	----------------------	---

EMENTA

História da computação, hardware básico, sistemas operacionais, ferramentas de escritório (Word, Excel, Power Point), introdução à segurança da informação.

OBJETIVOS DO COMPONENTE

A disciplina tem como objetivos introduzir os alunos aos principais sistemas operacionais, aplicativos computacionais, ferramentas de escritório, ferramentas da internet e segurança da informação. Tendo como principal finalidade prepara-los para utilizar as principais ferramentas computacionais em sintonia com o mercado de trabalho.

METODOLOGIA

Aulas expositivas em quadro e lápis, Datashow e aplicações práticas no laboratório de informática.

AVALIAÇÃO

Verificação da aprendizagem composta por 03 (três) avaliações (sendo uma referente ao primeiro bimestre e mais duras referente ao segundo) incluindo prova teórica, seminários e provas prática no laboratório. Também será avaliado o desempenho dos alunos nas atividades em sala de aula (assiduidade, comprometimento em realizar as atividades propostas, pontualidade, relacionamento professor-aluno, aluno-aluno)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à informática básica
 - 1.1 Componente e periféricos do computador

2. Sistemas operacional Windows XP
 - 2.1 Organização de pastas e arquivo
 - 2.2 Utilitários
 - 2.3 Ferramentas e acessórios

3. Redes de computadores e internet
 - 3.1 Origem das redes
 - 3.2 Ferramentas para internet (navegadores)
 - 3.3 Ferramentas de e-mail (webmail e outlook)
 - 3.4 Benefícios das redes sociais

4. Microsoft Word 2007
 - 4.1 Explorando o Word 2007
 - 4.2 Editando e revisando texto em documentos
 - 4.3 Alterando a aparência do texto
 - 4.4 Apresentando informações em colunas e tabelas

5. Microsoft Power Point 2007
 - 5.1 Começando uma nova apresentação
 - 5.2 Trabalhando com o texto do slide
 - 5.3 Ajustando o layout, a ordem e a aparência dos slides
 - 5.4 Apresentando slides eletronicamente

6. Microsoft Excel 2007
 - 6.1 Configurando uma pasta de trabalho
 - 6.2 Trabalhando com dados e tabelas de dados
 - 6.3 Alterando a aparência da planilha

7. Introdução a segurança da informação
 - 7.1 Tipos de malwares
 - 7.2 Engenharia social
 - 7.3 Uso consciente da internet
 - 7.4 Backup

8. Ferramentas Open Source
 - 8.1 Sistema operacional Linux
 - 8.2 BR Office
 - 8.3 Diferença entre Windows x Linux

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COX, Joyce, FRYE, Curtis. Passo a Passo Microsoft Office System 2007, Bookman, 2008, 1ª edição, Rio Grande do Sul.

SILVA, Mário G. Terminologia Básica Windows XP e Office 2007, Erica, 2007, São Paulo.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

José A. N. G. Manzano., Broffice.org 3.2.1 – Guia Prático de aplicação”, Erica, 2010.

Joan Preppernau & Joyce Cox. Windows 7 passo a passo, Book 2010.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE:

Coordenação de Ensino

Professor

Coordenador do Curso

Direção de Ensino



 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO</p> <p>DIRETORIA DE ENSINO - CAMPUS AFOGADOS DA INGAZEIRA</p>
---	--

Curso: Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria PROEJA Ano: 2012

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina	<input type="checkbox"/>	Prática de ensino
<input type="checkbox"/>	TCC	<input type="checkbox"/>	Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/>	ELETIVO	<input type="checkbox"/>	OPTATIVO
-------------------------------------	-------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária semanal (H/A)		Nº de créditos	C.H. Total (H/A)	C.H. Total (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Controle de Qualidade	60	0	60	60	45	Único

Pré-requisitos	-	Co-requisitos	-
-----------------------	---	----------------------	---

EMENTA

Conhecer os perigos que causam contaminação ao alimento: perigos químicos, físicos e biológicos; Programas de Qualidade; APPCC; legislação vigente.

OBJETIVOS DO COMPONENTE

Ao final do curso, o aluno deverá ser capaz de identificar os microrganismos de interesse para a produção e conservação de alimentos, assim como os perigos químicos, físicos e biológicos que concernem toda a produção higiênica agroindustrial. Conhecer e aplicar os programas de controle de qualidade (BPF, POP, PPHO, etc.).

METODOLOGIA

Aulas expositivas com utilização de recursos audiovisuais; Seminários ministrados pelos estudantes com temas previamente selecionados; Visitas técnicas para fixação do conteúdo ministrado.

AVALIAÇÃO

Verificação da aprendizagem composta por 02 (duas) avaliações (sendo cada uma referente a cada bimestre) incluindo prova teórica, seminários. Também será avaliado o desempenho dos alunos nas atividades em sala de aula (assiduidade, comprometimento em realizar as atividades propostas, pontualidade, relacionamento professor-aluno, aluno-aluno).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Contaminação dos alimentos: perigos químicos, físicos e biológicos.
2. Programas de controle de qualidade:
 - 2.1 BPF – Boas Práticas de Fabricação: implantação, monitoramento e avaliação:
 - 2.1.1 Características das instalações e edificações;
 - 2.1.2 Higienização e sanitização de ambientes, equipamentos e utensílios;
 - 2.1.3 Higiene pessoal e ambiental;
 - 2.1.4 Conduta e treinamento pessoal;
 - 2.1.5 Controle integrado de pragas;
 - 2.1.6 Abastecimento e potabilidade da água;
 - 2.1.7 Transporte, recebimento, armazenamento, produção e exposição de alimentos;
 - 2.1.8 Aferição e calibração de equipamentos.
3. POP e PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional).
4. Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
5. Ferramentas de programas de qualidade: 5S, ISO9000, ISO14000.
6. Aparato Institucional brasileiro (INMETRO, ABNT, INPI, ANVISA).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAVES, J.B.P. Controle de qualidade para indústria de alimentos. Universidade Federal de Viçosa, 1980.
SILVA JR., E.A. Manual de Controle Higiénico Sanitário para Serviços de Alimentação. Ed. Varela, 2008.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária em Alimentos. Ed. Varela, 2001.
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, U. Microbiologia dos Alimentos. ATHENEU, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. ARTMED, 2002.
JAY, J.M., Microbiologia de Alimentos. 6ªed, Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.
SANTOS JUNIOR, C.J. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2011.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE:

PROEJA – Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria

Professor

Coordenador do Curso

Direção de Ensino



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO DIRETORIA DE ENSINO - CAMPUS AFOGADOS DA INGAZEIRA
---	---

Curso: Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria PROEJA Ano: 2012

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina	<input type="checkbox"/>	Prática de ensino
<input type="checkbox"/>	TCC	<input type="checkbox"/>	Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/>	ELETIVO	<input type="checkbox"/>	OPTATIVO
-------------------------------------	-------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária semanal (H/A)		Nº de créditos	C.H. Total (H/A)	C.H. Total (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Microbiologia de Alimentos	30	10	40	40	30	Único

Pré-requisitos	-	Co-requisitos	-
-----------------------	---	----------------------	---

EMENTA

A microbiologia tornou-se um campo de investigação tão vasto que geralmente não é estudada como uma única disciplina, mas antes dividida em várias disciplinas subordinadas. A posição dos microrganismos no mundo vivo, a morfologia e arranjo celular de microrganismos, as técnicas de visualização e diferenciação de microrganismos são de suma importância para esse campo da ciência. As exigências nutricionais e dos meios de cultura e culturas puras corroboram com as curvas de crescimento e fatores crescimento para que interfiram no crescimento microbiano e dos métodos de controle.

OBJETIVOS DO COMPONENTE

Levar o aluno a compreender os mecanismos básicos da microbiologia e de seu caráter universal. Fornecer as bases microbiológicas para o entendimento dos demais campos da microbiologia no campo alimentar e sua importância para indústria.

METODOLOGIA

Aulas expositivas e interativas; seminários orientados pelo professor; trabalhos de resumos de artigos científicos e debates. Além da visualização de microrganismos no microscópio, preparação de meios de cultura e crescimento de organismos.

AValiação

Verificação da aprendizagem composta por 02 (duas) avaliações (sendo cada uma referente a cada bimestre) incluindo prova teórica, seminários. Também será avaliado o desempenho dos alunos nas atividades em sala de aula (assiduidade, comprometimento em realizar as atividades propostas, pontualidade, relacionamento professor-aluno, aluno-aluno).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Histórico da microbiologia;
2. Classificação dos seres vivos;
3. Célula procariótica e eucariótica;
4. Microscopia;
5. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano em alimentos.
6. Meios de cultura sólidos e líquidos
7. Reino monera
8. Métodos de controle e crescimento de microrganismos
9. Reino fngi;
10. Virus e príons;
11. Fatores intrínsecos e extrínsecos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. ARTMED, 2002.
JAY, J.M., Microbiologia de Alimentos. 6ªed, Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.
PELCZAR, M; REIDE, R.; CHAN, E.C.S Microbiologia. São Paulo: McGraw Hill, 1980, 566p. 2v.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Silva, Neusely da. Manual de métodos de análises microbiológicas de alimentos. 3ª edição, São Paulo, Varela, 2007.
FRANCO, B.D.G.M.; LANDCRAF, U. Microbiologia dos alimentos. São Pualo; Atheneu,1996. 181p.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE:

PROEJA – Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria

Professor

Coordenador do Curso

Direção de Ensino



 <p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO</p>	<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO</p> <p>DIRETORIA DE ENSINO - CAMPUS AFOGADOS DA INGAZEIRA</p>
---	--

Curso: Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria PROEJA Ano: 2012

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina	<input type="checkbox"/>	Prática de ensino
<input type="checkbox"/>	TCC	<input type="checkbox"/>	Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/>	ELETIVO	<input type="checkbox"/>	OPTATIVO
-------------------------------------	-------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária semanal (H/A)		Nº de créditos	C.H. Total (H/A)	C.H. Total (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Massas e biscoitos	10	30	40	40	30	Único

Pré-requisitos	-	Co-requisitos	-
-----------------------	---	----------------------	---

EMENTA

Disciplina voltada ao conhecimento da produção de biscoitos e elaboração de massas alimentícias, visando propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, bem como o estudo de matérias-primas e ingredientes e suas funções na elaboração desses produtos.

OBJETIVOS DO COMPONENTE

Ensinar a produzir biscoitos e massas através do conhecimento das diferentes técnicas e da funcionalidade dos ingredientes buscando atender requisitos de higiene e qualidade.

METODOLOGIA

Aulas expositivas com utilização de recursos audiovisuais; Seminários ministrados pelos estudantes com temas previamente selecionados; Visitas técnicas para fixação do conteúdo ministrado; Aulas práticas para aplicação do conhecimento repassado na sala

de aula.

AVALIAÇÃO

Verificação da aprendizagem composta por 02 (duas) avaliações (sendo cada uma referente a cada bimestre) incluindo prova teórica, seminários e provas prática no laboratório. Também será avaliado o desempenho dos alunos nas atividades em sala de aula (assiduidade, comprometimento em realizar as atividades propostas, pontualidade, relacionamento professor-aluno, aluno-aluno).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Tecnologia de produção de biscoitos, diferentes produtos e processos;
2. Tecnologia de produção de massas alimentícias, diferentes produtos e processos;
3. Legislação e tipos de massas;
4. Matérias-primas e ingredientes em massas;
5. Fluxo de processo e principais equipamentos;
6. Mistura e amassamento;
7. BPF na prática;
8. Causas de defeitos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008.
MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. VARELA, 1999.
CIACCO, C.F. & CHANG, Y.K. Tecnologia de Massas Alimentícias. GOV. ESTADO SP, 1982.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORETTO, E. Introdução a Ciência dos Alimentos. Florianópolis: ED. DA USP, 2002.
COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. ARTMED, 2004.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE:

PROEJA – Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria

Professor

Coordenador do Curso

Direção de Ensino



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO DIRETORIA DE ENSINO - CAMPUS AFOGADOS DA INGAZEIRA
---	---

Curso: Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria PROEJA Ano: 2012

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina	<input type="checkbox"/>	Prática de ensino
<input type="checkbox"/>	TCC	<input type="checkbox"/>	Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/>	ELETIVO	<input type="checkbox"/>	OPTATIVO
-------------------------------------	-------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária semanal (H/A)		Nº de créditos	C.H. Total (H/A)	C.H. Total (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Panificação I	30	70	100	100	75	Único

Pré-requisitos	-	Co-requisitos	-
-----------------------	---	----------------------	---

EMENTA

Disciplina que abrange tópicos básicos em panificação visando propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, das transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo, bem como avaliar e realizar formulações mais complexas.

OBJETIVOS DO COMPONENTE

Propiciar conhecimento básico sobre panificação, suas transformações de maior complexidade e suas formulações e receitas mais elaboradas.

METODOLOGIA

Aulas expositivas com utilização de recursos audiovisuais; Seminários ministrados pelos estudantes com temas previamente selecionados; Visitas técnicas para fixação do conteúdo ministrado; Aulas práticas para aplicação do conhecimento repassado na sala de aula.

AVALIAÇÃO

Verificação da aprendizagem composta por 02 (duas) avaliações (sendo cada uma referente a cada bimestre) incluindo prova teórica, seminários e provas prática no laboratório. Também será avaliado o desempenho dos alunos nas atividades em sala de aula (assiduidade, comprometimento em realizar as atividades propostas, pontualidade, relacionamento professor-aluno, aluno-aluno).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Legislação brasileira para produtos de panificação;
2. Farinha de trigo (tecnologia e qualidade) e farinhas de outros grãos;
3. Absorção e qualidade de água na panificação;
4. Cálculo de temperatura de água;
5. Fórmulas em panificação;
6. Fluxo de processo na panificação (método esponja e massa; método direto; método CBP e método contínuo);
7. Tipos de massa (massas básicas; massas doces; massas azedas);
8. Produtos básicos: Pão francês; Baguete; Pão doce; Rosca doce e pão trança; Pão de hambúrguer; Pão de forma; Pão de milho; Pão para cachorro quente; Pão sovado.
9. Defeitos: Causas e Soluções.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009.
GISSLEN, W. Professional Baking. JOHN WILEY AND SONS, 2000.
SUAS, M. Advanced Bread and Pastry. DELMAR CENGAGE LEARNING, 2008.
GRASSI, L. R.. Baco: em busca da pizza perfeita. SENAC-DF, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CANELLA-RAWLS, S. Pão Arte e Ciência. Ed. SENAC SP, 2008.
EL-DASH, A. Fundamentos da Tecnologia de Panificação. Gov. Estado SP, 1982.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE:

PROEJA – Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria

Professor

Coordenador do Curso

Direção de Ensino



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO DIRETORIA DE ENSINO - CAMPUS AFOGADOS DA INGAZEIRA
---	---

Curso: Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria PROEJA Ano: 2012

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina	<input type="checkbox"/>	Prática de ensino
<input type="checkbox"/>	TCC	<input type="checkbox"/>	Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/>	ELETIVO	<input type="checkbox"/>	OPTATIVO
-------------------------------------	-------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária semanal (H/A)		Nº de créditos	C.H. Total (H/A)	C.H. Total (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Confeitaria I	30	70	100	100	75	Único

Pré-requisitos	-	Co-requisitos	-
-----------------------	---	----------------------	---

EMENTA

Disciplina que abrange tópicos básicos em confeitaria visando propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, das transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo, bem como avaliar e realizar formulações básicas.

OBJETIVOS DO COMPONENTE

Propiciar conhecimento básico sobre confeitaria, suas transformações de maior complexidade e suas formulações e receitas mais elaboradas.

METODOLOGIA

Aulas expositivas com utilização de recursos audiovisuais; Seminários ministrados pelos estudantes com temas previamente selecionados; Visitas técnicas para fixação do conteúdo ministrado; Aulas práticas para aplicação do conhecimento repassado na sala de aula.

AValiação

Verificação da aprendizagem composta por 02 (duas) avaliações (sendo cada uma

referente a cada bimestre) incluindo prova teórica, seminários e provas prática no laboratório. Também será avaliado o desempenho dos alunos nas atividades em sala de aula (assiduidade, comprometimento em realizar as atividades propostas, pontualidade, relacionamento professor-aluno, aluno-aluno).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Medidas e equivalências (padronização de formulações);
2. Legislações nacionais que regulamentam as matérias primas, os alimentos e/ou preparações de confeitaria; e a higiene nos estabelecimentos;
3. Bases para confeitaria e as respectivas causas de defeitos;
4. Massas básicas (Brisée, Sucrée, Choux, folhadas e massas para crepes);
5. Massas batidas de estrutura cremosa; Massas batidas de estrutura aerada;
6. Merengues e chantilly; Cremes e recheios; Mousses;
7. Pontos de calda;
8. Doces e salgados básicos.
9. Produtos básico;
10. Torta de frutas;
11. Torta de limão;
12. Torta de chocolate;
13. Crepe Suzzete;
14. Crosta de merengue e frutas;
15. Carolinas e bombas de chocolate;
16. Sufê de chocolate.
17. Defeitos: causas e soluções

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008.
MORGAN. Tortas: receitas doces e salgadas. MANOLE, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FARROW, J. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. MANOLE, 2007.
BASKERVILLE. Sobremesas. MANOLE, 1998.
FARROW, J. Chocolate – Receitas Doces e Salgadas. MANOLE, 2005.
THIS, H. Um cientista na cozinha. EDITORA ÁTICA, 2003.
BARHAM, P. A ciência da Culinária. ROCA, 2002.
MOARES, M.; RAMOS, A. Café Daniel Briand – Doces Segredos. SENAC-DF, 2006.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE:

PROEJA – Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria

Professor

Coordenador do Curso

Direção de Ensino



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA PERNAMBUCO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO DIRETORIA DE ENSINO - CAMPUS AFOGADOS DA INGAZEIRA
---	---

Curso: Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria PROEJA Ano: 2012

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática de ensino
<input type="checkbox"/> TCC	<input type="checkbox"/> Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/> ELETIVO	<input type="checkbox"/> OPTATIVO
---	----------------------------------	-----------------------------------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária semanal (H/A)		Nº de créditos	C.H. Total (H/A)	C.H. Total (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Administração de organizações em panificação	60	00	60	60	45	Único

Pré-requisitos	-	Co-requisitos	-
-----------------------	---	----------------------	---

EMENTA

Disciplina voltada ao conhecimento básico em administração, abordando seus principais conceitos e processos com ênfase em organizações de panificação e confeitaria.

OBJETIVOS DO COMPONENTE

Abordar conceitos básicos do estudo da administração, as diferentes formas de organização aplicadas ao setor e os principais conceitos de empreendedorismo.

METODOLOGIA

Aulas expositivas com utilização de recursos audiovisuais; Seminários ministrados pelos estudantes com temas previamente selecionados; Visitas técnicas para fixação do conteúdo ministrado; Aulas práticas para aplicação do conhecimento repassado na sala de aula.

AVALIAÇÃO

Verificação da aprendizagem composta por 02 (duas) avaliações (sendo cada uma referente a cada bimestre) incluindo prova teórica, seminários e provas prática no laboratório. Também será avaliado o desempenho dos alunos nas atividades em sala de aula (assiduidade, comprometimento em realizar as atividades propostas, pontualidade, relacionamento professor-aluno, aluno-aluno).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conceitos básicos de administração.
2. Introdução ao estudo da administração: origens e princípios; abordagens teóricas.
3. O processo administrativo.
4. Habilidades e papéis gerenciais.
5. Funções básicas da administração: gestão de pessoas, finanças, marketing, organização da produção, sistemas de informação, entre outros.
6. Diferentes formas de organizar: pequenas, médias e grandes empresas; cooperativas de trabalho, redes de pequenas empresas; associações sem fins lucrativos.
7. Empreendedorismo: conceitos básicos; planos de negócio; estratégias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GROSS, B.M. As Empresas e sua Administração. VOZES, 1973.
DRUCKER, P. Administração. PIONEIRA, 1975.
GIL, A.C. Gestão de Pessoas. ATLAS, 2001.
GITMAN, L.J. Princípios de Administração Financeira. HARBRA, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GITMAN, L.J. Princípios de Administração Financeira. HARBRA, 2002.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE:

PROEJA – Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria

Professor

Coordenador do Curso

Direção de Ensino



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
PERNAMBUCO

DIRETORIA DE ENSINO - CAMPUS AFOGADOS DA INGAZEIRA

Curso: Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria PROEJA Ano: 2012

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	Disciplina	<input type="checkbox"/>	Prática de ensino
<input type="checkbox"/>	TCC	<input type="checkbox"/>	Estágio

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/>	OBRIGATÓRIO	<input type="checkbox"/>	ELETIVO	<input type="checkbox"/>	OPTATIVO
-------------------------------------	-------------	--------------------------	---------	--------------------------	----------

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária semanal (H/A)		Nº de créditos	C.H. Total (H/A)	C.H. Total (H/R)	Período
		Teórica	Prática				
	Fabricação de salgados	10	30	40	40	30	Único

Pré-requisitos	-	Co-requisitos	-
-----------------------	---	----------------------	---

EMENTA

Disciplina voltada ao conhecimento da produção de salgados comerciais e finos, com elaboração da massa aos recheios, visando propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, bem como o estudo de matérias-primas e ingredientes e suas funções na elaboração desses produtos.

OBJETIVOS DO COMPONENTE

Ensinar a produzir salgados comerciais e finos através do conhecimento das diferentes técnicas e da funcionalidade dos ingredientes buscando atender requisitos de higiene e qualidade.

METODOLOGIA

Aulas expositivas com utilização de recursos audiovisuais; Seminários ministrados pelos estudantes com temas previamente selecionados; Visitas técnicas para fixação do conteúdo ministrado; Aulas práticas para aplicação do conhecimento repassado na sala de aula.

AValiação

Verificação da aprendizagem composta por 02 (duas) avaliações (sendo cada uma referente a cada bimestre) incluindo prova teórica, seminários e provas prática no laboratório. Também será avaliado o desempenho dos alunos nas atividades em sala de aula (assiduidade, comprometimento em realizar as atividades propostas, pontualidade, relacionamento professor-aluno, aluno-aluno).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Noções de BPF;
2. Tecnologia da confeitaria;
3. Empanados: Coxinha de frango, Rissoles de carne, Enrolado de salsicha, Bola mista;
4. Formulação da massa básica de feira: Pastel de carne, Pastel de queijo, Canudão com recheio de vatapá de frango;
5. Formulação da massa folhada: Pastel de queijo de coalho, Trouxinha de frango, Folhados de maçã;
6. Formulação da massa semi-folhada: Croissant tradicional, Croissant de queijo com presunto, Costela de Adão de frango;
7. Formulação da massa básica fermentada: Esfirra aberta, Esfirra fechada, Pão pizza, Pão de calabresa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008.
THIS, H. Um cientista na cozinha. EDITORA ÁTICA, 2003.
BARHAM, P. A ciência da Culinária. ROCA, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA JR., E.A. Manual de Controle Higiénico Sanitário para Serviços de Alimentação. Ed. Varela, 2008.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE:

PROEJA – Qualificação Profissional em Panificação e Confeitaria

Professor

Coordenador do Curso

Direção de Ensino

Anexo II
(Lista de equipamentos e utensílios)

Unidade de Panificação e Confeitaria

ITEM	Quantidade (und)
Lixeira	2
Lixeira	1
Secadores de mãos	2
Toalheiro interfolhas	2
Saboneteira	2
Suporte para mangueira	1
Mangueira	1
Cabide para aventais	2
Quadro branco	1
Espátula larga	2
Espátula estreita	2
Tábuas de polietileno	10
Colher p/ caldeirão	2
Colher p/ caldeirão	2
Colher p/ caldeirão	2
Colher p/ massa	2
Colher p/ massa	2
Colher p/ massa	2
Colher plana	2
Colher plana	2
Colher plana	2
Colher	2
Colher	2
Jarra	3
Jarra	3
Jarra	3
Bandejas brancas	
Bandejas brancas	10
Caixa plástica	3
Caçarola de Alumínio	2
Caçarola de Alumínio	2
Caçarola de Alumínio	2
Caçarola de Alumínio	3
Panela	4
Panela	4
Faca fio liso	6
Faca fio liso	6
Colher de sopa	6
Colher de chá	6
Faca	6
Garfo	6
Balde	6
Balde	6
Peneira	6
Tesoura	20
Concha	10

Panela inox – 20 litros	4
Panela inox para 10 litros	4
Panela inox – 17 litros	4
Bandeja lisa em aço inox	30
Ralador	1
Frigideira	4
Caçarola	4
Faca de cozinha	10
Faca de cozinha	10
Faca de cozinha	10
Peneira	6
Tesoura	20
Concha para calda	10
Câmara frigorífica modular conjugada 2 portas -resfriados (0°C) e congelamentos (-18°C)	4
Refrigerador	1
Cortinas de PV Para câmara fria	8
Mesa de inox	12
Mesa de inox	8
Prateleira com planos gradeados	14
Prateleira com planos lisos	14
Prateleira multiuso	16
Armário	4
Palet	5
Fogão Industrial	4
Preparador de alimentos	4
Seladora a vácuo.	4
Liquidificador industrial	4
Balança Eletrônica Digital Comercial	4
Dosadora	1
Extrator de Sucos	1
Forno de lastro à gás	1
Grill	1
Divisora de massa automática	1
Cilindro sovador	1
Esteiras de tiras	1
Exaustor	9
Fatiadeira de Pão	1
Modeladora de pão	1
Amassadeira espirais	1
Dispositivo para resfriamento de pão de forma	2
Assadeira para pão doce	20
Assadeira	20
Assadeira	20
Assadeira	5
Assadeira	5
Assadeira	5
Estufa pão francês completa	2

Estufa pão doce completa	2
Conjuntos para pão de forma - inox	2
Fatiador manual de pão de forma	1
Carrinho dispositivo tipo cuba para ingredientes	1
Moinho de Pão	1
Forno à gás	1
Carro transporte	1
Carrinho de acondicionamento	2
Carro plataforma	4

Anexo III
(Acervo bibliográfico)

ACERVO BIBLIOGRÁFICO

TÍTULO	AUTOR(ES)	ISBN	EDITORA
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	CHAVES, J.B.P		Universidade Federal de Viçosa
HACCP – Análise de Risco no Processamento Alimentar	José Pinto; Ricardo NERES.	978953224	Publindustria
Manual Prático de controle de qualidade em supermercados	LIMA, C.R.		Varela
Embalagens para a Indústria de Alimentos	Gomes de CASTRO	727716393	Instituto Piaget
Indústrias Alimentares: Aditivos e Tecnologia	Fernando LIDON; Maria Manuela Silvestre	9789725922033	Editora Escolar
Pão - Arte e Ciência	Sandra CANELLA-RAWS	85-7359-401-2	SENAC
Excelência em Beneficiamento e Armazenagem de Grãos.	Érico Aquino WEBER		Autor
Projetos de Empreendimentos Agroindustriais - Produtos de Origem Vegetal	Aline Regina Fernandes e Carlos Artur Barbosa Da Silva	85-7269-161-8	UFV
Tecnologia de Produção, Pós-colheita, Exportação, Mercados	Ivo Manica, David Dos S. Martins; José A. Ventura	85-86466-31-X	Cinco Continentes
Análise de Alimentos - Métodos Químicos e Biológicos		85-7269-105-7	UFV
Tecnologia do Processamento de Alimentos - Princípios e Práticas	P. J. Fellows	85-363-0676-9	Artmed
Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Restaurantes, Lanchonetes e Outros Serviços de Alimentação	José Benício Paes Chaves E Cols	85-7269-279-7	UFV
Introdução à Química de Alimentos	Florinda Orsatti Bobbio; Paulo A Bobbio	85-85519-01-0	Varela

Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos	Neusely Silva; Cols	978-85-7759-003-2	Varela
Química de Alimentos de FenNema	Srinivasan Damodaran, Kirk L. Parkin & Owen R. Fennema	978-85-363-2248-3	Artmed
Manual de Métodos de Análise Microbiológica da Água	Neusely Da Silva E Cols	85-85519-87-8	Varela
Manual de Laboratório de Química de Alimentos	Florinda Orsatti Bobbio; Paulo A. Bobbio	85-85519-13-4	Varela
Gestão Agroindustrial	Mário Otávio Batalha (Coordenador)	9788522445707	Atlas
Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos Vol 1	Juan A. Ordonez	8536304367	Artmed
Introdução à Ciência de Alimentos	Eliane Moretto	8532804470	UFSC
Higiene na Indústria de Alimentos	Nélio José de Andrade	8577590046	Varela
Microbiologia – volume 1.	Pelczar jr, M. J.; Chan, E. C. S.; Krieg, N. R	8534601968	Makron Books
Microbiologia – volume 2	Pelczar jr, M. J.; Chan, E. C. S.; Krieg, N. R	8534604541	Makron Books
Microbiologia da Segurança Alimentar	Forsythe, F. J	85-7307-988-6	Artmed
Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos	David Hazelwood e Anna Mclean	85-85519-07-X	Varela
Ervas e Temperos - Cultivo, Processamento e Receitas.	André Furtado CARVALHO.	85-88216-11-6	Aprenda Fácil

Lista de DVD

Curso Processamento de Tomate

Filmes: 60 minutos
Livro: 227 páginas
Produção: Patrícia Resende
ISBN: 978-85-7601-409-6
DVD: ALL REGION – NTSC.

Curso Como Produzir Doces em Calda e Compotas
--

Filmes: 54 minutos
Livro: 259 páginas
Produção: Patrícia Resende
ISBN: 978-85-7601-336-5
DVD: ALL REGION – NTSC.

Curso Como Produzir Doces em Calda e Compotas
--

Filmes: 54 minutos
Livro: 259 páginas
Produção: Patrícia Resende
ISBN: 978-85-7601-336-5
DVD: ALL REGION – NTSC.

Curso Como Produzir Frutas Cristalizadas

Filmes: 62 minutos
Livro: 264 páginas
Produção: Patrícia Resende
DVD: ALL REGION – NTSC.

Curso Como Produzir Licor e Xarope

Filmes: 56 minutos
Livro: 74 páginas
Produção: Patrícia Resende
DVD: ALL REGION – NTSC.

Curso Fabricação de Produtos de Limpeza
--

Filmes: 53 minutos
Livro: 152 páginas
Produção: Maria Aparecida Schettini
ISBN: 85-7601-022-4
DVD: ALL REGION – NTS

Curso Como Montar uma Pequena Fábrica de Alimentos Congelados
--

Filmes: 60 minutos
Livro: 221 páginas
Produção: Maria Aparecida Schettini
ISBN: 85-7601-158-1
DVD: ALL REGION – NTSC.

<p>Curso Como Montar e Operar uma Pequena Fábrica de Chocolates Filmes: 54 minutos Livro: 217 páginas Produção: Ana Luiza Campos DVD: ALL REGION – NTSC.</p>
<p>Curso Como Montar uma Pequena Fábrica de Pizza Congelada Filmes: 60 minutos Livro: 243 páginas Produção: José Mauro Souza Lima DVD: ALL REGION – NTSC.</p>
<p>Curso Higienização na Indústria de Alimentos Filmes: 60 minutos Livro: 368 páginas Produção: Maria Aparecida Schettini DVD: ALL REGION – NTSC.</p>
<p>Curso Como Administrar Pequenas Empresas Filmes: 75 minutos Livro: 354 páginas Produção: Maria Aparecida Schettini ISBN: 85-7601-077-1 DVD: ALL REGION – NTSC.</p>
<p>Curso Marketing para Pequenas Empresas Filmes: 63 minutos Livro: 142 páginas Produção: Maria Aparecida Schettini ISBN: 85-7601-005-4 DVD: ALL REGION – NTSC.</p>
<p>Curso Como Montar e Administrar uma Padaria Filmes: 81 minutos Livro: 222 páginas Produção: José Dermeval Lopes Saraiva ISBN: 85-7601-161-1 DVD: ALL REGION – NTSC.</p>
<p>Curso Básico de Panificação Filmes: 77 minutos Livro: 194 páginas Produção: José Dermeval Lopes Saraiva ISBN: 978-85-7601-186-6 DVD: ALL REGION – NTSC.</p>
<p>Curso Básico de Confeitaria Filmes: 77 minutos Livro: 206 páginas Produção: José Dermeval Lopes Saraiva</p>

ISBN: 978-85-7601-209-2

DVD: ALL REGION – NTSC.

Curso Profissional de Panificação

Filmes: 79 minutos

Livro: 154 páginas

Produção: José Dermeval Lopes Saraiva

ISBN: 978-85-7601-200-9

DVD: ALL REGION – NTSC.

Curso Segurança Alimentar em Padarias

Filmes: 64 minutos

Livro: 178 páginas

Produção: José Dermeval Lopes Saraiva

ISBN: 85-7601-136-0

DVD: ALL REGION – NTSC.

Curso Profissional de Confeitaria

Filmes: 72 minutos

Livro: 130 páginas

Produção: José Dermeval Lopes Saraiva

ISBN: 978-85-7601-232-0

DVD: ALL REGION – NTSC.

Curso Profissional Avançado de Panificação

Filmes: 84 minutos

Livro: 252 páginas

Produção: José Dermeval Lopes Saraiva

ISBN: 978-85-7601-212-2

DVD: ALL REGION – NTSC.

Curso Produção de Salgados Finos para Festas

Filmes: 124 minutos

Livro: 238 páginas

Produção: José Dermeval Lopes Saraiva

ISBN: 978-85-7601-411-9

DVD: ALL REGION – NTSC.