



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco  
Reitoria/Conselho Superior

RESOLUÇÃO CONSUP/IFPE Nº 194, DE 6 DE JUNHO DE 2023

Aprova o Projeto Pedagógico do curso de qualificação profissional em Padeiro — Proeja — do IFPE, *Campus* Belo Jardim.

**O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO**, no uso das atribuições previstas no Regimento Interno do Conselho e considerando

I - o Processo Administrativo nº 23297.016294/2022-26; e

II - a 4ª Reunião Ordinária de 2022 do Conselho Superior do IFPE, realizada em 29 de agosto,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do curso de qualificação profissional em Padeiro — na modalidade Proeja — do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE), *Campus* Belo Jardim, na forma do Anexo desta Resolução.

Art. 2º Revogadas as disposições em contrário, esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no sítio do IFPE na internet e/ou no Boletim de Serviços do IFPE, tendo em vista a data de aprovação documento.

*(assinado eletronicamente)*  
JOSÉ CARLOS DE SÁ JUNIOR



Documento assinado eletronicamente por **Jose Carlos de Sa Junior**, **Presidente(a) do Conselho Superior**, em 06/06/2023, às 18:46, conforme art. 6º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifpe.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **0709260** e o código CRC **52596B62**.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
CAMPUS BELO JARDIM**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO  
PROFISSIONAL EM PADEIRO - PROEJA**

**Campus Belo Jardim  
2022**

**PRÓ-REITORIA DE ENSINO IFPE**  
**DIREÇÃO DE ENSINO – IFPE *CAMPUS BELO JARDIM***

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO**  
**PROFISSIONAL EM PADEIRO - PROEJA**

**Campus Belo Jardim**  
**2022**

## **EQUIPE GESTORA**

### **Reitor**

José Carlos de Sá Junior

### **Pró-Reitoria de Ensino**

Assis Leão da Silva

### **Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação**

Mário Antônio Alves Monteiro

### **Pró-Reitoria de Extensão**

Ana Patrícia Siqueira Tavares Falcão

### **Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional**

Juliana Souza de Andrade

### **Pró-Reitoria de Administração**

Rozendo Amaro de França Neto

### **Diretoria Geral do *Campus***

Marcos Antonio Germano do Nascimento

### **Diretoria de Ensino do *Campus***

João Samarone Alves de Lima

### **Diretoria de Administração e Planejamento**

Manasés Freitas de Lira Silva

### **Divisão de Pesquisa e Extensão**

Luciana Uchoa Barbosa

Pedro José da Silva Júnior

### **Coordenação do Curso Padeiro PROEJA**

Rosilda Josefa do Nascimento Alves

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO  
DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM PADEIRO - PROEJA  
(Portaria nº 154/2020-DGCBJ, de 15 de setembro de 2020)**

**PRESIDENTE**

Rosilda Josefa do Nascimento

**MEMBROS**

Álison Bruno Borges de Sousa

Mayk Charles SilvaCaldas

Flávia Cristina dos Santos Lima

Karen Márcia Rodrigues Paiva

Josalice de Lima Araújo

Juraci Torres Galindo

Marcos Antônio Germana do Nascimento

Érica Carvalho da Silva Costa

Rogério Ferreira da Silva

Sara Henrique Pontes Nunes

Antônio Jackson Ribeiro Barroso

José Carlos Ferreira

**ASSESSORIA PEDAGÓGICA**

Juraci Torres Galindo

**REVISÃO TEXTUAL**

Érica Carvalho da Silva Costa

## SUMÁRIO

<b>1. Apresentação</b>	<b>06</b>
<b>2. Dados de identificação das Instituições Proponentes</b>	<b>07</b>
2.1. Dados de Identificação dos Cursos	08
2.2. Formas de Oferta do Curso FIC	09
<b>3. Histórico</b>	<b>09</b>
<b>4. Justificativa</b>	<b>11</b>
<b>5. Objetivos</b>	<b>13</b>
5.1. Objetivo Geral	13
5.2. Objetivos Específicos	13
<b>6. Requisitos de Acesso</b>	<b>14</b>
6.1. Forma de Acesso	14
<b>7. Fundamentação Legal</b>	<b>15</b>
<b>8. Campo de Atuação</b>	<b>19</b>
<b>9. Organização Curricular</b>	<b>19</b>
9.1. Matriz Curricular – Formação Geral	20
9.2. Matriz Curricular – Formação Profissional	21
<b>10. Ementário</b>	<b>26</b>
<b>11. Perfil Profissional do Egresso e de Conclusão</b>	<b>30</b>
<b>12. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores</b>	<b>31</b>
<b>13. Avaliação da Aprendizagem</b>	<b>33</b>
<b>14. Aproveitamento para o Ensino Técnico</b>	<b>34</b>
<b>15. Acessibilidade</b>	<b>35</b>
<b>16. Pessoal Docente e Técnico Administrativo Envolvido no Curso</b>	<b>37</b>
<b>17. Instalações e Equipamentos</b>	<b>42</b>
<b>18. Acervo Bibliográfico</b>	<b>51</b>
<b>19. Certificados</b>	<b>63</b>
<b>20. Referências</b>	<b>64</b>
<b>ANEXO A</b>	<b>65</b>
<b>APÊNDICE – Programas dos Componentes Curriculares da Formação Profissional</b>	<b>68</b>
<b>ANEXO</b>	<b>84</b>

## 1. Apresentação

O presente projeto traz a proposta de curso de Qualificação Profissional em Padeiro, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. O curso ora apresentado será oferecido de forma concomitante ao Ensino Médio, em parceria com a Secretaria de Educação de Pernambuco, através do Convênio Termo de Cooperação Técnica nº 01/2013, publicado no D.O.U em 01 de fevereiro de 2013 e Termo Aditivo assinado em 16/08/2017, os quais têm como propósito oferecer cursos de qualificação profissional para o ensino médio por meio do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Assim, caberá ao Campus Belo Jardim ofertar o curso de qualificação profissional e à Escola Estadual EREM ofertar o Ensino Médio.

A criação do curso de Qualificação Profissional em Padeiro está, inicialmente, inserida no compromisso social da Instituição em ajudar a promover o desenvolvimento da região do Agreste de Pernambuco. A modalidade de curso EJA mostra-se como um caminho concreto para tornar o profissional apto a executar habilidades práticas específicas ou para 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 aperfeiçoada.

Baseado nisso, o IFPE, a partir do segundo semestre de 2022, oferecerá o Curso de Qualificação Profissional em Padeiro, de acordo com os seguintes documentos: legislação da Educação Profissional; legislação da Educação Básica; e 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 pelo IFPE – Campus Belo

Jardim – em parceria com a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco (Gerência Regional de Educação – GRE/Agreste, centro norte Caruaru).

## 2. Dados de Identificação das Instituições Proponentes

### Dados de identificação do campus do IFPE:

Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – <i>Campus</i> Belo Jardim
CNPJ:	10.767.239/0006-50
Nome Fantasia:	IFPE <i>Campus</i> Belo Jardim
Esfera Administrativa:	Federal
Endereço:	Avenida Sebastião Rodrigues da Costa, S/N, São Pedro, Belo Jardim – PE.
Cidade/UF/CEP:	Belo Jardim/ PE/55155-730
Telefone:	(81) 3411-3200
E-mail de contato:	<a href="mailto:dq@belojardim.ifpe.edu.br">dq@belojardim.ifpe.edu.br</a>
Site da unidade:	<a href="http://www.ifpe.edu.br/campus/belo-jardim">www.ifpe.edu.br/campus/belo-jardim</a>

**Fonte:** Elaboração própria (2021)

### Dados de identificação da instituição parceira:

Razão Social:	Escola Estadual de Referência em Ensino Médio de Belo Jardim
CNPJ:	10.572.071/1616-39
Nome Fantasia:	Escola EREM
Esfera Administrativa:	Pública Estadual
Endereço:	Avenida Sebastião Rodrigues da Costa, 270 – São Pedro
Cidade/UF/CEP:	Belo Jardim / PE /55.150-000
Telefone:	3726-1814 / 3726-4030

**Fonte:** Elaboração própria (2021)

## 2.1. Dados de Identificação dos Cursos

### Dados de identificação do curso:

Habilitação	Qualificação Profissional em Padeiro
Tipo de oferta	Qualificação Profissional
Forma de articulação	Concomitante ao Ensino Médio
Eixo tecnológico	Produção Alimentícia
Código do curso:	221515
Código Brasileiro de Ocupações-CBO	8483-05
Titulação/Certificação	Qualificação em Padeiro
Modalidade:	Curso Presencial PROEJA
Regime de matrícula	Matrícula por semestre
Carga horária formação geral	1.500 horas-aula (aula 40 minutos)
Carga horária formação profissional	240 horas-aula (aula 60 minutos)
Soma da carga horária total do curso	1.740 horas-
Módulo de integralização	2 anos (24 meses)
Previsão de início do curso:	1º Semestre /2022 (formação geral) 2º Semestre 2022 (formação profissional)
Previsão de Término do curso	2023.2
Semanas letivas:	20 semanas
Turno	Noturno
Número de alunos por turma	35
Número de Turmas por turno de oferta	01
Periodicidade letiva da formação profissional	Módulo II e III: 01 dia Módulo IV: 02 dias
Forma de acesso	Definida pela Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, conforme Termo de Cooperação Técnica IFPE/SEE Nº 01/2013 e Termo Aditivo de 2017.
Pré-requisito para ingresso	Ensino Fundamental Completo; Idade mínima de 18 anos; Está cursando o Ensino Médio na modalidade EJA na Rede do Estado de Pernambuco.

Local do curso:	Os componentes de formação geral serão ministrados na Escola Estadual de Referência em Ensino Médio de Belo Jardim. Os componentes de formação profissional serão ministrados no IFPE <i>Campus</i> Belo Jardim.
-----------------	--

Fonte: Elaboração própria (2021)

## 2.2. Formas de Oferta do Curso FIC

SITUAÇÃO DO CURSO	
Trata-se de:	<input type="checkbox"/> Curso FIC ofertado pela Instituição <input checked="" type="checkbox"/> Curso FIC conveniado com outra Instituição: Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco.

## 3. Histórico

O atual *Campus* Belo Jardim, ex-Escola Agrotécnica Federal, teve, como marco de origem, a celebração de um convênio entre o Governo Federal e o Estado de Pernambuco, em 27 de junho de 1958, que autorizava a instalação da Escola Agrícola no município de Belo Jardim. Com o Decreto nº 53.558 de 13 de fevereiro de 1964, deu-se a denominação de Ginásio Agrícola de Belo Jardim. Em maio de 1967, o Decreto nº 60.731 transfere o Ginásio da dependência administrativa do Ministério da Agricultura para o Ministério da Educação, passando, em 07 de agosto de 1968, a denominar-se Colégio Agrícola de Belo Jardim. Entretanto, só em 13 de agosto de 1969 o seu funcionamento é autorizado, sendo inaugurado, em 05 de maio de 1970, o funcionamento do Curso Técnico em Agropecuária com as primeiras turmas de alunos.

O Colégio, à ocasião, foi criado sob a dependência administrativa do Ministério da Educação e Cultura, com o apoio do Governo do Estado e da Prefeitura Municipal de Belo Jardim. Nessa época, o Governo Federal mantinha em Pernambuco, nos municípios de Barreiros, Vitória de Santo Antão e São Lourenço da Mata, instituições

dessa natureza. Em 04 de setembro de 1979, o Colégio passou a denominar-se Escola Agrotécnica Federal de Belo Jardim – EAFBJ.

Em novembro de 1993, a EAFBJ transformou-se em Autarquia Federal, instituída pela Lei nº 8.731, passando a ser dotada de autonomia administrativa, financeira, patrimonial, didática e disciplinar, compatíveis com a sua personalidade jurídica, e de acordo com os seus atos normativos.

Em 29 de dezembro de 2008, através da Lei nº 11.892, sancionada pelo Presidente da República, foi instituída a “Rede de Educação Profissional, Científica e Tecnológica” e criados os “Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia”. A Escola Agrotécnica Federal de Belo Jardim transformou-se no *campus* Belo Jardim do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE. O *campus* conta atualmente com cursos de distintas áreas do conhecimento, oferecidos em variados níveis e modalidades. O primeiro curso técnico foi Agropecuária e, posteriormente, em 1999, foi implantado o Curso Técnico em Agroindústria. Em 2001, foram implantados os Cursos Técnicos em Informática e Enfermagem e, em 2011, o Curso Superior de Licenciatura em Música. Já no ano de 2019, foi criado o curso Superior de Engenharia de Software.

Destacamos a oferta do PROEJA-FIC: Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores, cujo curso é uma qualificação no Eixo de Produção Alimentícia, além de atuar, ainda, em outros programas sociais e de qualificação profissional, visando à inclusão de pessoas, possibilitando conhecimentos, formação profissional, ascensão social e cultural para aqueles que estão socialmente à margem desse processo e buscam maior qualidade de vida.

O curso de Qualificação Profissional em Padeiro surge com o intuito de promover o desenvolvimento profissional e o desenvolvimento do setor agroindustrial, aplicando tecnologias economicamente viáveis e realizando, para isso, atividades ligadas ao processamento de produtos alimentícios. Dentre essas atividades, destaca-se o campo da panificação, o 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 dispõe de instalações diversas, tais como: salas de aula, setores de Processamento, como o setor de Massas Alimentícias (já dotados com equipamentos necessários para as aulas práticas), e laboratórios, objetivando sempre um melhor atendimento à comunidade local e à região.

#### **4. Justificativa**

Dar-se-á o curso de Qualificação Profissional em Padeiro em atendimento às exigências da região, onde a Educação Profissional, além de se manter articulada com o ensino regular e com a Educação de Jovens e Adultos - EJA, deverá proporcionar diferentes estratégias de educação continuada, cabendo às escolas técnicas profissionalizar e atualizar o aluno cidadão, justificada na necessidade, relatada pelas empresas, de profissionais de nível técnico na área de alimentos.

A indústria brasileira de alimentos ocupa, atualmente, inegável situação técnica, em confronto com suas congêneres internacionais (EVANGELISTA, 2005). É o setor que mais movimenta investimentos em todo mundo. No Brasil, ele representa 14% da economia, empregando 21% da mão de obra, exportando 14% do que produz.

Segundo a Lei da Segurança Alimentar e Nutricional número 11.346, de 15/09/06, a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade do ser humano e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. O caminho para satisfazer a referida lei passa, obrigatoriamente, pelo incentivo ao desenvolvimento de tecnologias que garantam a produção, a conservação e a distribuição adequada dos alimentos. Dentre todas as indústrias, a de alimentos é a mais importante pela multiplicidade de seus produtos e pela ligação direta destes com o indivíduo e a coletividade.

De acordo com Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP, 2020), o faturamento da indústria de panificação tem crescido a cada ano, em

2019, a média de consumo do pão francês no Brasil foi de 704,7 toneladas por mês. Esse número representa um crescimento de 7% em relação ao ano anterior.

Com a modernização do setor de panificação, observa-se a carência de mão de obra qualificadas. O mercado necessita de profissionais que sejam capacitados para a melhoria de processos e produtos, capazes de absorver as inovações tecnológicas. Na região do Agreste Pernambucano, o segmento agroindustrial tem se apresentado com um grande potencial de crescimento. Inserido nesse contexto, o Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Pernambuco – campus Belo Jardim – traz como proposta a criação do Curso de Qualificação em Padeiro na cidade de Belo Jardim. A região caracteriza-se como um pólo de produção de diversas matérias-primas alimentícias, além de inúmeras empresas na área de panificação.

A criação do curso de Qualificação Profissional em Padeiro está, inicialmente, inserida no compromisso social da Instituição em ajudar esse desenvolvimento da região do Agreste de Pernambuco. O curso contribui para a modificação do quadro socioeconômico da região nos seguintes aspectos:

- Incorporação de tecnologia na produção de panificação.
- Geração de empregos na indústria agro-alimentar.
- Aumento da utilização dos recursos naturais e potencialidades da região.
- Preservação dos recursos ambientais.
- Distribuição de renda.

Desse modo, a missão institucional será cumprida, pois tem como premissa:

“Promover a educação profissional, científica e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, com base no princípio da indissociabilidade das ações de Ensino, Pesquisa e Extensão, comprometida com uma prática cidadã e inclusiva, de modo a contribuir para a formação integral do ser humano e o desenvolvimento sustentável da sociedade.”

Assim, o campus Belo Jardim é coerente com as finalidades e os objetivos propostos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Projeto Político Pedagógico ao ofertar para a comunidade um curso que qualifica o estudante para o exercício de profissões, considerando as demandas sócio-econômicas locais e regionais.

Essa ideia de oferta do curso de Padeiro ficou fortalecida pela experiência do campus em ministrar cursos na área de Produção Alimentícia, tais como: Curso Técnico em Agroindústria e de Qualificação em Operador Industrial de Alimentos, como Formação Inicial e Continuada –PROEJA-FIC.

## **5. Objetivos**

### **5.1. Objetivo Geral**

Formar profissionais aptos na preparação de panificação em massas alimentícias, utilizando equipamentos, utensílios e instrumentos, e no controle de qualidade de produtos e de processos na indústria de Panificação, de acordo com as normas técnicas de segurança, de higiene e de saúde no trabalho, como também aprimorar a capacidade técnica dos profissionais que atuam e utilizam das operações industriais como ferramenta de trabalho, tanto para aprimoramento dos conhecimentos necessários para esse tipo de processamento industrial quanto para aplicação efetiva das operações industriais na indústria de panificação.

### **5.2. Objetivos Específicos**

- Elaborar produtos de panificação como pães, biscoitos e bolos simples.
- Realizar técnicas de fermentação de massas, forneamento e proporções de pré-misturas.
- Confeccionar pães artesanais.
- Realizar o controle de qualidade dos produtos.
- Aplicar os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos.
- Zelar pelas condições de segurança no local de trabalho.
- Promover ações educacionais que viabilizem a atuação profissional nos setores produtivos da área de panificação, envolvendo o planejamento, a execução e o

acompanhamento das operações inerentes ao processamento de produtos, visando oferecer alimentos de qualidade à sociedade, com maior rendimento e máxima economia.

- Possibilitar o conhecimento do processo produtivo, na área de panificação e massas alimentícias, e a inserção do profissional na área.
- Manusear corretamente as principais matérias-primas para a elaboração e o desenvolvimento dos produtos de panificação e massas alimentícias.

## **6. Requisitos de Acesso**

De acordo com a legislação em vigor e com a Organização Acadêmica do IFPE, para o ingresso no curso de Qualificação Profissional em Padeiro – PROEJA, o candidato deverá possuir, no mínimo, 18 anos, não ter concluído o Ensino Médio ou equivalente e estar matriculado no primeiro módulo do Ensino Médio na Educação de Jovens e Adultos - EJA Médio, na Escola Estadual de Referência em Ensino Médio de Belo Jardim ou em escola da Rede Estadual de Pernambuco ligada à Gerência Regional de Educação da Secretaria Estadual de Educação (GRE - Agreste Centro Norte).

### **6.1. Forma de Acesso**

A admissão no curso dar-se-á por processo seletivo realizado pela Gerência Regional de Educação da Secretaria Estadual de Educação (GRE – Agreste Centro Norte), em conformidade com o Termo de Convênio de Cooperação Técnica nº 01/2012 celebrado entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - IFPE - e a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco.

Posteriormente, o estudante, após cursar o primeiro módulo na escola da Rede Pública do Estado de Pernambuco, deverá realizar a matrícula vínculo no IFPE a cada semestre, quando estiver participando das atividades didático-pedagógicas do Curso de Padeiro. Este vínculo de matrícula está prescrito na Orientação Normativa nº 04/2018 da PRODEN.

## 7. Fundamentação Legal

O Curso de Qualificação de Padeiro está inserido no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia. Sua estrutura curricular observa as determinações legais nacionais, os preceitos contidos nos regulamentos da Educação do Estado de Pernambuco e do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco apresentados a seguir:

### Leis Federais

- **Constituição Federal de 1988.**
- **Lei nº 9.394/ 1996 e suas alterações:** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
- **Lei nº 11.741/ 2008 e suas alterações:** Alteram dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
- **Lei nº 11.892/ 2008:** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.
- **Lei nº 12.513/2011:** Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC).
- **Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015:** Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência.

### Decretos

- **Decreto 5.154/2004:** 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.
- **Decreto 5.296/2004:** Regulamenta as Leis nº 10.048/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas com necessidades específicas, e nº 10.098/2000, que

estabelece normas gerais e critérios básicos para promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiências.

- **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.

### **Pareceres e Resoluções do Conselho Nacional de Educação**

- **Parecer CNE/CEB nº 11/2000:** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos.
- **Parecer CNE/CEB nº 39/2004:** Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio.
- **Parecer CNE/CEB nº 06/2010:** Diretrizes operacionais para a Educação de Jovens e Adultos, nos aspectos relativos à duração dos cursos e à idade mínima para ingresso nos cursos da EJA.
- **Parecer CNE/CEB nº 07/2010:** Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.
- **Parecer CNE/CEB nº 11/2012:** Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
- **Parecer CNE/CEB nº 05/2011:** Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.
- **Parecer CNE/CEB nº 03/ 2018:** Atualização das Diretrizes Curriculares para o Ensino Médio, observadas as alterações introduzidas na LDB pela Lei nº 13.415/2017.
- **Resolução CNE/CEB nº 01/2000:** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e adultos.
- **Resolução CNE/CEB nº 03/2010:** Diretrizes Operacionais para a Educação de

Jovens e Adultos, nos aspectos relativos à duração dos cursos, à idade mínima e à certificação nos exames de EJA, e para a Educação de Jovens e Adultos desenvolvida por meio da educação a Distância.

- **Resolução CNE/CEB nº 04/2010:** Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.
- **Resolução CNE/CEB nº 02/2012:** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para o Ensino Médio.
- **Resolução CNE/CEB nº 06/2012:** Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
- **Resolução CNE/CEB nº 03/2018:** Atualiza as Diretrizes Curriculares para o Ensino Médio.

#### **Portarias e outros Documentos normativos**

- **Portaria nº 12/2016, de 03 de maio de 2016:** Aprova a quarta edição do Guia Pronatec de Cursos de Formação Inicial e Continuada – FIC.
- **Termo de Convênio de Cooperação Técnica Nº 01/2013:** Firma a parceria entre o IFPE e a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA), na forma de articulação concomitante.
- **Instrução Normativa nº 02/2011:** Fixa normas para a implantação das Matrizes Curriculares de Educação Básica das escolas da Rede Estadual de Ensino de Pernambuco.

**Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA. Formação Inicial e Continuada, Documento/Ensino Fundamental- Documento Base, 2007.**

## **Normas Internas do IFPE**

- **Resolução IFPE/CONSUP nº 22/2014:** Organização Acadêmica Institucional define diretrizes para orientar e organizar a vida acadêmica dos Campi do IFPE, em observância aos princípios comuns advindos do Projeto Político Pedagógico Institucional. Atualizada através das Resoluções 63/2014, 46/2015 e 56/2015.
- **Resolução IFPE/CONSUP nº 17/2014:** Aprova Documento das Orientações Gerais para a Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos Técnicos do IFPE;
- **Resolução IFPE/CONSUP nº 06/2015:** Aprova a Sistemática para Realização de Visitas Técnicas.
- **Resolução IFPE/CONSUP nº 29/2015:** Atualiza as orientações gerais para procedimentos que estabelecem as diretrizes a serem seguidas para as propostas de reformulação curricular dos cursos do IFPE.
- **Resolução IFPE/CONSUP nº 39/2015:** Regulamenta a política de utilização do nome social para pessoas que se autodenominam travestis, transexuais, transgêneros e intersexual no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE.
- **Resolução IFPE/CONSUP nº 46/2015:** Altera a redação do Art.158, § 1º e § 2º e do Art.159, Parágrafo Único, e inclui o § 10º, no Art. 124, da Organização Acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco.
- **Resolução IFPE/CONSUP nº 54, de 15 de dezembro de 2015:** Aprova o Regulamento de Acompanhamento de Egressos do IFPE.
- **Resolução IFPE/CONSUP nº 56/2015:** Altera a redação do Art.124, Caput, e inclui o § 11º, no Art. 124, da Organização Acadêmica do IFPE;
- **Resolução IFPE/CONSUP nº 57/2015:** Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPE – PDI 2014/2018.
- **Projeto Político Pedagógico Institucional – 2012**

· **Orientação Normativa /PRODEN nº 04/2018:** Orienta sobre procedimentos de matrícula dos alunos do PROEJA.

## 8. Campo de Atuação

O principal campo de atuação são as padarias, mas também o curso proporciona a atuação em restaurantes, cafeterias, mercados, cantinas e lanchonetes. Além disso, com o desenvolvimento da Gastronomia, principalmente ligada ao Turismo, um **padeiro** pode trabalhar em cruzeiros, hotéis e hospedarias, assim como poderá ter seu próprio negócio.

## 9. Organização Curricular

O Curso de Qualificação de Padeiro é estruturado com o intuito de formar profissionais com uma formação pautada em princípios teóricos e práticos exigidos para as atividades que o profissional padeiro exercerá.

A organização curricular do curso observa as determinações legais presentes nos Decretos nº 5.154/2004 e nº 5.840/2006; na LDB nº 9.394/1996; nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio; nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional; nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos; no Guia PRONATEC de Curso FIC - versão 2016; no Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA; na Formação Inicial e Continuada Documento/Ensino Fundamental-Documento Base, 2007; e na Instrução Normativa nº 02/2011, que fixa normas para a implantação das Matrizes Curriculares de Educação Básica das Escolas da Rede Estadual de Ensino de Pernambuco.

Além das normativas supracitadas, há outros princípios curriculares embasadores, tais como: a flexibilidade, a interdisciplinaridade e a contextualização, de modo que o estudante poderá alcançar as competências exigidas para o perfil profissional de padeiro. Dessa maneira, o curso proporcionará não apenas a técnica, mas a formação de sujeitos comprometidos com o bem-estar dentro do

contexto social em que estão inseridos.

O Curso de Qualificação de Padeiro será ofertado de forma concomitante ao Ensino Médio. A formação básica dos estudantes estará sob a responsabilidade dos professores da Secretaria da Rede Estadual de Ensino de Pernambuco.

O Curso do Ensino Médio é responsável pelo desenvolvimento da formação geral que abordará conhecimentos científicos, éticos e humanísticos organizados do seguinte modo:

Formação Geral composta pela Base Nacional Comum, constituída de componentes curriculares das quatro áreas de conhecimento de Ensino Médio (Linguagens e suas Tecnologias, Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, Ciências da Natureza e suas Tecnologias e Matemática e suas Tecnologias).

O Curso do Ensino Médio apresenta uma matriz curricular com carga horária de 1.500 h/a, sendo cada aula de 40 minutos. Essa matriz está organizada em componentes curriculares, em regime semestral, que serão vivenciados em quatro módulos ao longo de 24 meses. O primeiro módulo do curso será ministrado e distribuído em cinco dias na semana, exclusivamente na Escola Estadual, para o desenvolvimento dos componentes curriculares da formação geral.

Ocorrerá a concomitância do Ensino Médio com a Formação Profissional a partir do segundo módulo, estendendo-se até o quarto módulo do curso.

Cada módulo é composto pelas seguintes disciplinas: Língua Portuguesa, Arte, Educação Física, Matemática, Química, Física, Biologia, História, Geografia, Sociologia, Filosofia, Inglês.

### **9.1. Matriz Curricular – Formação Geral**

O Quadro 1 apresenta a matriz curricular da Formação Geral especificada pela Gerência Regional de Educação-GRE do Agreste Centro Norte com sede em Caruaru.

O curso está organizado em componentes curriculares, em regime semestral, vivenciados em 4 módulos. Ademais, a sua carga horária é de 1500 h/a,

apresentando 20 semanas letivas por semestre e hora/aula de 40 minutos.

### Quadro 1: Matriz Curricular Formação Geral.

**MATRIZ CURRICULAR DO PROEJA (EXEMPLO DE UM CURSO)**

**MATRIZ CURRICULAR DO ENSINO MÉDIO - PROGRAMA NACIONAL DE INTEGRAÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL COM A EDUCAÇÃO BÁSICA NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - PROEJA - 2014**

ESCOLA:  
ENDEREÇO:  
CADASTRO ESCOLAR:

Dias Letivos Semestrais	100	Duração da Hora Aula	40min
Dias Letivos Semanais	05	Ano de Implantação	2014
Módulo	20	Turno	Noturno

BASE LEGAL	Áreas do Conhecimento	Componente Curricular	Carga Horária/Semanal por Módulo				Carga Horária Total	
			1º	2º	3º	4º	Hora/aula	
LDB Nº 9.394/96; Decreto Nº 5.840/2006; Parecer CNE/CEB Nº 11/2000; Parecer CNE/CEB Nº 06/2010; Parecer CNE/CEB Nº 05/2011; Resolução CNE/CEB Nº 01/2000; Resolução CNE/CEB Nº 02/2010; Resolução CNE/CEB Nº 03/2010; Resolução CEE/PE Nº 02/2004.	Linguagens	Língua Portuguesa	5	4	3	3	300	
		Arte	1	1	*	1	60	
		Educação Física	1	1	*	1	60	
	Matemática	Matemática	4	4	2	2	240	
	Ciências da Natureza	Química	2	2	2	*	120	
		Física	2	*	2	2	120	
		Biologia	2	2	2	*	120	
	Ciências Humanas	História	2	2	2	*	120	
		Geografia	2	*	2	2	120	
		Sociologia	1	1	*	1	60	
		Filosofia	1	1	*	1	60	
	Parte Diversificada	Língua Estrangeira Moderna – Inglês		1	1	*	1	60
		Língua Estrangeira Moderna - Espanhol		1	1	*	1	60
		<b>Total Carga Horária</b>		<b>25</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>1.500</b>

**Fonte:** Governo do Estado de Pernambuco - Diretrizes Operacionais para a Oferta da Educação de Jovens e Adultos 2016. \*Os componentes curriculares destinados à qualificação profissional em Operador de Computador, ofertados pelo Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE, nos termos do convênio 01/2013 firmado com a Secretaria Estadual de Educação de Pernambuco, acrescentam 200 (duzentas) horas relógio à carga horária da formação geral. \*\* Para complementação da carga horária do turno noturno das disciplinas de Formação Geral (Hora aula de 40 minutos) deverá ser cumprida o que determina a Instrução Normativa nº 01/2011.

## 9.2. Matriz Curricular – Formação Profissional

A Matriz Curricular integra componentes curriculares específicos voltados para uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho, abarcando uma articulação entre esses conhecimentos científicos. É constituída pelos seguintes componentes curriculares: Microbiologia dos Alimentos, Segurança do Trabalho, Ciência do Ambiente, Empreendedorismo, Higiene e Segurança Alimentar,

Química dos Alimentos, Massas e biscoitos, Panificação.

A formação profissional do Curso de Qualificação de Padeiro ficará a cargo do IFPE – *Campus* Belo Jardim, ministrada por docentes dessa instituição. As salas de aula e os laboratórios serão disponibilizados pelo referido *campus*.

O Curso em tela pertence ao Eixo Profissional de Produção Alimentícia, cujo código é 221515 e o Código Brasileiro de Ocupações-CBO é 8483-05. Ele apresenta uma matriz curricular com carga horária de 240 horas. Essa matriz está organizada em componentes curriculares teórico-práticos que estão distribuídos em três módulos a serem vivenciados em regime semestral. Além disso, o curso tem a duração de 18 meses e cada semestre será composto por 20 semanas letivas.

O Curso de Qualificação de Padeiro será iniciado, no IFPE – *Campus* Belo Jardim, quando o estudante realizar o primeiro módulo do Curso Médio na Escola da Rede Estadual. A partir desse momento, haverá concomitância de cursos. As aulas ocorrerão, no II e no III módulo, em um dia na semana, com 03 aulas, sendo que cada aula terá duração de 60 minutos. No IV módulo, as aulas ocorrerão em dois dias, com 3 aulas em cada dia, totalizando 6 aulas por semana.

Para melhor compatibilidade de organização das aulas, será necessário que ambas as instituições dialoguem para montar um horário conjuntamente.

## **2º MÓDULO: Carga horária de 60 horas.**

As disciplinas que compõem esse módulo são:

- Microbiologia de Alimentos - 20 h.
- Segurança do Trabalho - 20 h.
- Ciência do Ambiente - 20h.

Esse módulo é responsável pelo desenvolvimento de conhecimentos e competências referentes ao estudo dos microrganismos, da contaminação dos alimentos e do cuidado com o meio ambiente. Além disso, também desenvolverá saberes relacionados às medidas para minimizar os acidentes de trabalho. O

conjunto desses conhecimentos deverá promover ações transformadoras na luta por um mundo com melhor qualidade de vida.

### **3º MÓDULO: Carga horária de 60 horas.**

É composto pelos seguintes componentes curriculares:

- Empreendedorismo - 20h.
- Higiene e Segurança Alimentar - 20h.
- Química dos Alimentos - 20h.

Esses componentes contribuirão para desenvolver conhecimentos sobre o controle higiênico sanitário, na indústria de panificação, e sobre as boas práticas de fabricação. Nessas disciplinas, também serão estudados os componentes químicos dos alimentos e identificadas as etapas que compõem um processamento, desde sua origem a um produto final, a partir de uma certa matéria-prima. Além disso, também serão estudados os conceitos básicos de empreendedorismo, suas características e habilidades, assim como a formação do processo empreendedor e sua aplicação prática.

### **4º MÓDULO: Carga Horária de 120 horas.**

É composto pelos seguintes componentes curriculares:

- Massas e Biscoitos - 60h.
- Panificação - 60h.

Nesse módulo, o aluno será capaz de aprender os conhecimentos básicos referentes aos processamentos de massas, biscoitos e panificação, considerando as normas legais.

É importante destacar que os conteúdos de **Ética Profissional** serão vivenciados dentro da disciplina de Filosofia na Escola de Referência em Ensino Médio de Belo Jardim.

Vale ressaltar que o estudante deverá ter dois vínculos de matrícula. Dessa forma, ele terá uma matrícula na instituição parceira (Escola da Rede Estadual de Ensino), que oferecerá a formação geral, como também deverá realizar matrícula vínculo no IFPE - *campus* Belo Jardim, a partir do início de cada módulo semestral para cursar a qualificação profissional.

No final dos dois cursos, o discente receberá dois certificados: um de conclusão do Ensino Médio concedido pela Secretaria de Educação de PE – GREde Caruaru – e outro certificado de Qualificação Profissional de Padeiro concedido pelo IFPE.

**Quadro 2 . Matriz Curricular da Formação Profissional.**

<b>SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL</b> <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E</b> <b>TECNOLOGICA</b>					
<b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO</b> <i>CAMPUS Belo Jardim</i> Avenida Sebastião Rodrigues da Costa S/N, São Pedro, Belo Jardim- Pernambuco, CEP 55155-730  <b>MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b> <b>EM PADEIRO – PROEJA</b> <b>CONCOMITANTE 2021</b> <b>SEMANAS LETIVAS: 20 SEMANAS</b> <b>TURNO: NOITE</b> <b>HORA-AULA: 60 minutos</b>  Fundamentação Legal: Lei nº 9394-96; Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, publicada no Diário Oficial da União em 30/12/2008; Ofício circular Nº 008/2014/ CGDP/DDR/SETEC/MEC; Portaria MEC Nº378, de 09 de maio de 2016; Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008, e suas alterações; Decreto nº 5.840, de 23 de julho de 2006; Resoluções CNE/CEB 01/2000, 02/2012, 06/2012; Resoluções IFPE/CONSUP 22/2014, 63/2014, 04/2015, 46/2015, 56/2015, 57/2015 e 15/2016; Termo de Convênio de Cooperação Técnica nº 01/2013 e Primeiro Termo Aditivo.					
<b>MATRIZ CURRICULAR</b>					
COMPONENTES CURRICULARES	CRÉDITOS	CHT*		PRÉ-REQUISITO	CO-REQUISITO
		h/a	h/r		
	<b>Formação Geral – GRE/PE</b>				

<b>Módulo I</b>	-	-	-	-		
<b>Módulo II</b>	Microbiologia de Alimentos	1	20	20	-	-
	Segurança do Trabalho	1	20	20	-	-
	Ciência do Ambiente	1	20	20	-	-
	<b>TOTAL POR PERÍODO</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>60</b>		
<b>Módulo III</b>	Empreendedorismo	1	20	20	-	-
	Higiene e Segurança Alimentar	1	20	20	-	-
	Química dos Alimentos	1	20	20	-	-
	<b>TOTAL POR PERÍODO</b>	<b>3</b>	<b>60</b>	<b>60</b>		
<b>Módulo IV</b>	Massas e Biscoitos	3	60	60	-	-
	Panificação	3	60	60	-	-
	<b>TOTAL POR PERÍODO</b>	<b>6</b>	<b>120</b>	<b>120</b>		
<b>Carga horária total (em horas-aula)</b>						<b>240</b>
<b>Carga horária total (em horas-relógio)</b>						<b>240</b>

\*CHT - Carga Horária Total

**Fonte:** Elaboração Própria (2021)

## 10. Ementário

### Ementário Módulo II

<b>Componente Curricular:</b> Microbiologia dos Alimentos.		
<b>Carga Horária:</b> 20 h	<b>Créditos:</b> 1	<b>Módulo:</b> 2º
<p><b>Ementa:</b> Esta disciplina estuda os micro-organismos de importância em alimentos utilizados na produção e avaliação da qualidade dos alimentos, doenças veiculadas por alimentos, fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos, deterioração microbiana de alimentos e o controle do desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos, numa abordagem humanística, tomando como base a concepção dialética da educação, visando garantir a articulação entre o mundo do trabalho, a ciência e a vida.</p>		
<p><b>Referência Básica:</b></p> <p>FIRSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da Segurança Alimentar</b>. Editora: Artmed, 2002. 424p.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b>. Editora: Atheneu, 2008. 182p.</p> <p>JAY, J. M. <b>Microbiologia de Alimentos</b>. 6º Ed. Editora: Artmed, 2005. 712p.</p>		

<b>Componente Curricular:</b> Segurança do Trabalho.		
<b>Carga Horária:</b> 20 h	<b>Créditos:</b> 1	<b>Módulo:</b> 2º
<p><b>Ementa:</b>            Conhecer os fundamentos e medidas de prevenção de acidentes e doenças ocupacionais; Compreender o contexto legal da prática da Saúde e Segurança do Trabalho; Conceitos e Legislação de Saúde e Segurança do Trabalho; Análise de Riscos; Acidentes e Doenças do Trabalho: Princípios, Regras e Métodos de Prevenção; Adquirir conceitos básicos de Equipamentos de Proteção Coletiva e Individual; Prevenção e Combate a Incêndio; Segurança em Serviços em Eletricidade; Trabalho em Altura; Espaços Confinados; Segurança em Máquinas; Equipamentos e Ferramentas; Conhecer os conceitos gerais dos riscos relacionados à exposição dos trabalhadores e interpretar os resultados; Noções aplicadas de gerenciamento dos principais riscos existentes nas atividades laborais.</p>		

<p><b>Referência Básica:</b>  <b>Acidentes Industriais Ampliados</b>, FREITAS, Carlos Machado de Souza Porto, Marcelo Fiapo de Machado, Jorge Mesquita Huet-Editora Fiocruz-2000-RJ.  <b>A Segurança na Obra,(Manual Técnico de Segurança do Trabalho em Edificações Prediais)</b> Rousselet, Edson da Silva/Falcao, Cesar- Editora Interciência Ltda, RJ.  <b>Ações regressivas acidentárias.</b> 2 ed.MACIEL, Fernando. SÃO PAULO SP: LTr, 2013</p>
---

<b>Componente Curricular:</b> Ciência do Ambiente.		
<b>Carga Horária:</b> 20 h	<b>Créditos:</b> 1	<b>Módulo:</b> 2º
<p><b>Ementa:</b> Conceito de Meio Ambiente e Sustentabilidade; Evolução histórica sobre a ciência ambiental; Princípios e estratégias de educação ambiental, origem e natureza dos resíduos da indústria de alimentos; Características e métodos de tratamento de águas residuais; Tratamento de resíduos da indústria de alimentos; Legislação Ambiental.</p>		
<p><b>Referência Básica:</b>  PAMPLONA, Cassiano Lisboa. <b>Educação Ambiental</b>, Mediação, 2012.  CASAGRANDE JÚNIOR, Eloy Fassi. <b>Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável</b>, Livro Técnico, 2012.  NANI, Everton Luiz. <b>Meio Ambiente e Reciclagem</b>, Jurua, 2007</p>		

### Ementário Módulo III

<b>Componente Curricular:</b> Empreendedorismo.		
<b>Carga Horária:</b> 20 h	<b>Créditos:</b> 1	<b>Módulo:</b> 3º
<p><b>Ementa:</b>  Esta disciplina estuda o Empreendedorismo: conceituação, importância e impactos sociais; Características, habilidades e competências do empreendedor; Oportunidades de negócios e cenários; Apresentação do plano de negócios: conceituação, importância e estrutura.</p>		
<p><b>Referência Básica:</b>  MAXIMIANO, Antônio César. <b>Introdução à Administração</b>. São Paulo: Atlas, 1995.  GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni. <b>Empreendedorismo</b>. São Paulo: Livro Técnico, 2010.  SALIM, César Simões. <b>Introdução ao Empreendedorismo</b>. Elsevier, 2010.</p>		

<b>Componente Curricular:</b> Higiene e Segurança Alimentar.		
<b>Carga Horária:</b> 20 h	<b>Créditos:</b> 1	<b>Módulo:</b> 3º
<b>Ementa:</b> Esta disciplina estuda os conceitos básicos de segurança alimentar; Contaminação dos alimentos; Alterações dos alimentos; Boas Práticas de Fabricação de Alimentos; APPCC; Legislação de Alimentos.		
<b>Referência Básica:</b> SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b> , Varela, 2010. LOPES, Thiago Henrique. <b>Higiene e Manipulação de Alimentos</b> , Livro Técnico, 2012. GERMANO, Maria Izabel Simões. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b> , Varela, 2003.		

<b>Componente Curricular:</b> Química dos Alimentos.		
<b>Carga Horária:</b> 20 h	<b>Créditos:</b> 1	<b>Módulo:</b> 3º
<b>Ementa:</b> Reconhecer as substâncias nas funções da química inorgânica (esporadicamente) e orgânica, identificando, assim, os principais componentes químicos que compõem os alimentos e que são importantes para vida profissional do Operador Industrial dos Alimentos. No decorrer da disciplina, seremos capazes de identificar alimentos fontes dos elementos químicos, ver como podemos conservá-lo e conhecer os aditivos aplicados aos alimentos, de acordo com a legislação vigente para este objetivo, como também reconhecer as substâncias tóxicas inerentes a estes. Por fim, iremos compreender as transformações químicas e físicas nos alimentos.		
<b>Referência Básica:</b> ARAÚJO, J.M.A. <b>Química de alimentos: teoria e prática</b> . 3 ed. Viçosa: UFV, 2004. 478 p; RIBEIRO, Eliana Paula. SERAVALLI, Elisena A. G.. <b>Química de Alimento</b> . São Paulo. Ed. Edgard Blucher, 2009; BOBBIO, F.O; BOBBIO, P.A. <b>Introdução à Química de Alimentos</b> . 3º Ed. São Paulo: Varela, 2003, 238p.		

### Ementário Módulo IV

<b>Componente Curricular:</b> Massas e Biscoitos.		
<b>Carga Horária:</b> 60 h	<b>Créditos:</b> 3	<b>Módulo:</b> 4º
<b>Ementa:</b> Ensinar a produzir biscoitos e massas através do conhecimento das diferentes técnicas e da funcionalidade dos ingredientes, buscando atender requisitos de higiene e qualidade.		
<b>Referência Básica:</b> <p>QUEIROZ, Marina; LOPES, José Demerval Saraiva. <b>Curso básico de confeitaria. VIÇOSA VS: CPT, 2007.</b></p> <p>CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S.. <b>Tecnologia da panificação.</b> 2 ed. BARUERI SP: MANOLE, 2009.</p> <p>QUEIROZ, Marina; LOPES, José Demerval Saraiva. <b>Curso profissional avançado de panificação.</b> VIÇOSA VS: CPT, 2007.</p>		

<b>Componente Curricular:</b> Panificação		
<b>Carga Horária:</b> 60 h	<b>Créditos:</b> 3	<b>Módulo:</b> 4º
<b>Ementa:</b> <p>Esta disciplina estuda os tipos de pães, sua fabricação e o controle de qualidade desses produtos, assim como bolos, pizzas e produtos com massas fermentadas. Estuda-se também a seleção dos cereais e das farinhas utilizadas na usina de panificados, higiene e controle de pragas, como também a aplicação dos programas de qualidade alimentar.</p>		
<b>Referência Básica:</b> <p>GAVA, A Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1986.</p> <p>Associação Brasileira de Panificação e Confeitaria. <a href="https://www.abip.org.br/site/">https://www.abip.org.br/site/</a></p> <p>EL-DASH, A.A.; CAMARGO, C. E.; DIAZ, N. M. Fundamentos da Tecnologia de Panificação. São Paulo: Coordenadoria da Indústria e Comércio, 1986.</p>		

## 11. Perfil Profissional do Egresso e de Conclusão

Ao concluir o Curso de Qualificação de Padeiro o egresso deverá demonstrar as seguintes habilidades:

- Elaborar produtos de panificação como pães, pães artesanais, biscoitos e bolos simples.
- Dominar técnicas de fermentação de massas, forneamento e proporções de pré-misturas.
- Realizar o controle de qualidade dos produtos de acordo com as normas técnicas de segurança, de higiene e de saúde no trabalho.
- Aplicar os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zelar pelas condições de segurança no local de trabalho.
- Utilizar equipamentos, utensílios e instrumentos.
- Deverá também expressar as seguintes competências:
  - Valorizar o meio ambiente, de modo que contribua para sua preservação.
  - Relacionar teoria e prática.
  - Comunicar-se e demonstrar competências pessoais requeridas para o desenvolvimento de suas funções relativas ao cumprimento das obrigações, respeitando as normas estabelecidas.
  - Comportar-se de modo ético, valorizando as relações interpessoais e o trabalho em equipe.
  - Compreender os princípios éticos como ponto de partida para a convivência em sociedade ao reconhecer os direitos humanos e a prática da cidadania mediante atitudes respeitadas, solidárias e acolhedoras da identidade do outro.
  - Identificar oportunidades para empreender um negócio lucrativo.

Ocupações Associadas (CBO): 8483-05 Padeiro

## 12. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Conforme Art. 41 da Lei 9.394/96 (LDB), Lei 11.741/08 e Art.11 da Resolução nº 06/2012, os conhecimentos e as experiências adquiridas fora do ambiente escolar, inclusive no trabalho, poderão ser objeto de avaliação, reconhecimento, certificação e diplomação para efeito de prosseguimento ou conclusão de estudos. Para efeito de aproveitamento de estudos, as diretrizes da Secretaria de Educação Estadual e a Organização Acadêmica do IFPE deverão ser consultadas.

O IFPE – Campus Belo Jardim – possibilita a avaliação da aprendizagem utilizada para fins de validação e aproveitamento de conhecimentos obtidos na escola, no trabalho e por meios informais, com o objetivo de proporcionar continuidade de estudos, desde que seja compatível com o perfil profissional do Curso de Qualificação Profissional de Operador Industrial de Alimentos, conforme prevê o art. 41 da LDBEN nº 9.394/1996: *“O conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos”*. Esse preceito, também, está ratificado nos artigos 35 e 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012.

Portanto, o IFPE pautou as seguintes diretrizes:

**1. Para o reconhecimento dos saberes adquiridos no ambiente escolar**, o discente, em observância ao programa das disciplinas do curso, poderá solicitar a isenção do componente curricular, mediante requerimento no Setor de Registros Escolares, que encaminhará à Coordenação do Curso, a qual se juntará ao respectivo docente da disciplina para emitir parecer sobre a compatibilidade da carga horária e dos conteúdos estudados, em confronto com o plano de ensino e a matriz curricular. Este parecer deverá ser analisado pela assessoria pedagógica e encaminhado ao Diretor de Desenvolvimento de Ensino para decisão final.

Para isto, é necessário analisar:

- a) O histórico escolar constando a nota mínima de aprovação do estudante no estabelecimento de origem (original ou cópia autenticada).

- b) A matriz curricular.
- c) Os programas dos componentes curriculares cursados, devidamente homologados pelo estabelecimento de origem.
- d) O componente curricular deverá ter sido cursado no período máximo de 5 anos e apresentar 80% de equivalência dos conteúdos para poder ter seu aproveitamento integral. De acordo com o Art. 124, da Organização Acadêmica do IFPE, (o reconhecimento e o crédito do componente curricular já cursado far-se-ão à vista da equivalência de, no mínimo, 80% (oitenta por cento) do seu conteúdo e 70% (setenta por cento) da carga horária com os correspondentes dos componentes pretendidos do IFPE).

**2. Para o Reconhecimento e a Certificação das Aprendizagens Desenvolvidas no Trabalho ou por meios Informais**, serão adotados os seguintes procedimentos, conforme termos da Organização Acadêmica Institucional:

I - Formação de Banca Avaliadora Especial, instituída por Portaria do *Campus*, composta por 01 (um) pedagogo e 02 (dois) professores da disciplina, para analisar a documentação e avaliar as competências profissionais anteriormente desenvolvidas.

II - Parecer descritivo, emitido pela Banca Avaliadora Especial, especificando o resultado do Processo avaliativo.

A Banca avaliará os conhecimentos construídos pelo estudante, relacionados a um determinado componente curricular, por meio de um ou mais instrumentos descritos abaixo:

I - Prova escrita.

II - Arguição oral.

III - Verificação *in loco* e/ou demonstração prática, obrigatória no caso de componentes curriculares de natureza teórico-prática.

IV - Relatos de experiências devidamente comprovadas.

Na conclusão do Processo de Avaliação dos conhecimentos construídos, a Banca poderá indicar complementação de estudos para, posteriormente, reavaliar os conhecimentos construídos pelo estudante.

### 13. Avaliação da Aprendizagem

A aprendizagem, enquanto processo de construção do conhecimento do indivíduo, não é apenas um procedimento 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. 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 estudante, portanto, será desenvolvida conforme preconiza o Art. 24 da Lei nº 9394/96 (LDB) e também os parâmetros da Organização Acadêmica do IFPE. Dessa forma, a avaliação do rendimento escolar do Curso de Qualificação em Padeiro deverá observar os seguintes critérios:

- A avaliação do desempenho do aluno será contínua e cumulativa, 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 de evolução do aluno.

- Durante o semestre letivo ou período, serão realizadas, 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:

$$MF = \frac{MAR+NF}{2} \geq 6,0$$

Onde:

MF = Média Final.

MAR = Média Aritmética

NF= Nota do Exame Final

- A média será 6,0 para cada disciplina vivenciada no semestre.
- A avaliação será diagnóstica e contínua durante todo o processo de ensino-aprendizagem do curso. A cada avaliação será realizada uma 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 mesmoficando reprovado em até 03 (três) componentes curriculares que não sejam pré- requisitos.

#### **14. Aproveitamento para o Ensino Técnico**

O IFPE - Campus Belo Jardim – poderá proporcionar aos estudantes egressos do curso proposto, objeto deste convênio, com certificação do Ensino Médio e da

Qualificação Profissional, a oportunidade de avançar os estudos através do ingresso em Curso Técnico Subsequente no mesmo eixo Tecnológico. Nesse sentido, prevê-se a possibilidade do aproveitamento dos componentes curriculares cursados, na qualificação profissional, no Curso Técnico Subsequente de acordo com o projeto pedagógico específico.

## 15. Acessibilidade

A temática da acessibilidade abrange não apenas os espaços arquitetônicos e urbanísticos, inclui a infraestrutura, como instalações, equipamentos, mobiliários e transportes. Ademais, também inclui a acessibilidade pedagógica apropriada referente aos conteúdos, às metodologias, à comunicação e aos recursos didático-pedagógicos. Esses direitos estão instituídos nas Leis Federais nº 10.048/2000 e 10.098/2000, no Decreto 5.296/2004 e na Lei nº 13.146/2015, esta cria o Estatuto da Pessoa com Deficiência, cuja finalidade, expressa no seu artigo 1º, é: *“destinada a assegurar e a promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoa com deficiência, visando à sua inclusão social e cidadania”*. Assim sendo, o IFPE, consciente do seu papel social e em observância ao que está estabelecido na Constituição Federal, que preconiza o direito à igualdade para todos os brasileiros e brasileiras, busca vencer o desafio de promover a acessibilidade para as pessoas com deficiência nos termos do artigo 3º, inciso I da Lei nº 13.146/2015:

Acessibilidade: possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliários, equipamentos urbanos, edificações, transportes, informação e comunicação, inclusive seus sistemas e tecnologias, bem como de outros serviços e instalações abertos ao público, de uso público ou privados de uso coletivo, tanto na zona urbana como na rural, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida;

O IFPE, visando promover a acessibilidade, definiu metas e ações, no Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI, para realizar adaptações e reformas das edificações existentes, bem como licitações de projetos de novas edificações. Esses projetos são rigorosamente baseados na ABNT NBR 9050:2004, de modo que a instituição assume atitudes de valorização, acolhimento e respeito à pessoa com deficiência, no sentido de proporcionar desde a mobilidade, dentro do Campus,

como também vencer o preconceito e assegurar o ensino-aprendizagem em igualdade de condições às demais pessoas.

Nesse sentido, o Campus Belo Jardim fez modificações para garantir a acessibilidade nos seguintes espaços arquitetônicos: Alojamento Masculino, Alojamento Feminino, Bloco A e Bloco B, Biblioteca, Lanchonete, Academia, Bloco Administrativo, Enfermagem, Centro Tecnológico – Bloco de Informática, Guarita, Salas Modulares e Refeitório. Além dessas reformas, está prevista a expansão da infraestrutura de edificações: construção do bloco de laboratórios de cursos básicos, construção do bloco de ensino superior, projeto e execução de obras de acessibilidade.

Também existe um Núcleo de Apoio às Pessoas com Deficiências (NAPNE), de âmbito institucional, que é uma instância de “promoção, planejamento e execução de políticas voltadas para as pessoas com necessidades específicas”. “O NAPNE tem por finalidade a promoção da educação para a convivência, a partir do respeito às diferenças e à igualdade de oportunidades, que venha a eliminar as barreiras atitudinais, comunicacionais e arquitetônicas do IFPE”. As atribuições do NAPNE estão regulamentadas na Resolução nº 10/2016 aprovada pelo Conselho Superior do IFPE- CONSUP.

No âmbito do campus Belo Jardim, existem instâncias que poderão prestar auxílio pedagógico, tais como: a Assessoria Pedagógica, Serviço de Psicologia, Assistente Social e uma Coordenação Geral de Assistência ao Educando-CGAE, além de ter no seu quadro de servidores um professor efetivo de LIBRAS e um intérprete.

Assim, o IFPE – campus Belo Jardim, através do NAPNE e dos regulamentos internos que abordam a temática, busca efetivar seu compromisso social através de ações inclusivas, como:

- Motivar a inclusão no campus.
- Oferecer cursos de extensão à comunidade, com certificação, para incentivar à inclusão no instituto.

- Estimular a efetivação do direito ao estágio do estudante com deficiência.

## 16. Pessoal Docente e Técnico Administrativo Envolvido no Curso

O corpo docente é formado por 7,69% de especialistas, 46,15% de mestres e 46,15% de doutores. Todos são profissionais qualificados nas suas respectivas áreas e poderão contribuir significativamente para a formação de Técnicos em Agroindústria. A titulação dos docentes de Mestrado e Doutorado é um importante indicador de qualidade do curso. O quadro 3 mostra a formação dos docentes, a titulação, o regime de trabalho, os componentes curriculares que lecionam e o tempo de experiência.

Do total de docentes, 12 são contratados em regime de trabalho de tempo integral - 40 (quarenta) horas com Dedicação Exclusiva - e 1 em regime de trabalho de tempo integral de 20 (vinte) horas, sem dedicação exclusiva, o que também faz deste indicador uma importante referência para o curso.

**Quadro 3** - Formação, titulação, regime de trabalho, componentes curriculares que lecionam e experiência docente

Nº	DOCENTE	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTES CURRICULARES	EXPERIÊNCIA DOCENTE (ANOS)
1.	ROGÉRIO FERREIRA DA SILVA <a href="http://lattes.cnpq.br/0894618361184553">http://lattes.cnpq.br/0894618361184553</a>	Bacharelado e Licenciatura Química.	DOUTOR	DE	Química Geral, Análise Físico de Alimentos, Química dos Alimentos, Higiene e Tecnologia de Saneantes.	+ de 8 anos
2.	FLÁVIA CRISTINA DOS SANTOS LIMA <a href="http://lattes.cnpq.br/1938547809470845">http://lattes.cnpq.br/1938547809470845</a>	Engenharia de Alimentos	DOUTOR	DE	Todas as disciplinas que compõem a parte técnica.	+15 Anos
3.	JOSÉ CARLOS FERREIRA <a href="http://lattes.cnpq.br/3207576404287955">http://lattes.cnpq.br/3207576404287955</a>	Zootecnia	DOUTOR	DE	Todas as disciplinas que compõem a parte técnica.	+37 Anos

4.	MARCOS ANTONIO GERMANO DO NASCIMENTO <a href="http://lattes.cnpq.br/0495081860691045">http://lattes.cnpq.br/0495081860691045</a>	Química	DOUTOR	DE	Todas as disciplinas que compõem a parte técnica.	+25 Anos
5.	ROSANA SOUSA DA SILVA <a href="http://lattes.cnpq.br/6978187694492053">http://lattes.cnpq.br/6978187694492053</a>	Tecnologia de Alimentos	DOUTOR	DE	Todas as disciplinas que compõem a parte técnica.	+ 3 Anos
6.	ÁLISON BRUNO BORGES DE SOUSA <a href="http://lattes.cnpq.br/4362322585959784">http://lattes.cnpq.br/4362322585959784</a>	Tecnologia de Alimentos	DOUTOR	DE	Todas as disciplinas que compõem a parte técnica.	+ 8 Anos
7.	JOSALICE DE LIMA ARAÚJO <a href="http://lattes.cnpq.br/7629290174653661">http://lattes.cnpq.br/7629290174653661</a>	Química Industrial	MESTRE	DE	Todas as disciplinas que compõem a parte técnica.	+12 Anos
8.	MAYK CHARLES SILVA CALDAS <a href="http://lattes.cnpq.br/7445347701706649">http://lattes.cnpq.br/7445347701706649</a>	Tecnologia de Alimentos	MESTRE	DE	Todas as disciplinas que compõem a parte técnica.	+ 12 Anos
9.	KAREN MARCIA RODRIGUES PAIVA <a href="http://lattes.cnpq.br/7148919136116081">http://lattes.cnpq.br/7148919136116081</a>	Química Industrial	MESTRE	DE	Todas as disciplinas que compõem a parte técnica.	+ 11 Anos
10.	MARIA VERÔNICA MONTEIRO MARINHO <a href="http://lattes.cnpq.br/7933936082199852">http://lattes.cnpq.br/7933936082199852</a>	Economia Doméstica	MESTRE	DE	Todas as disciplinas que compõem a parte técnica.	+30 Anos
11.	ROSILDA JOSEFA DO NASCIMENTO ALVES <a href="http://lattes.cnpq.br/8828574834662900">http://lattes.cnpq.br/8828574834662900</a>	Economia Doméstica	MESTRE	DE	Todas as disciplinas que compõem a parte técnica.	+ 8 anos
12.	SARA HENRIQUE PONTES NUNES <a href="http://lattes.cnpq.br/6125808809193141">http://lattes.cnpq.br/6125808809193141</a>	Administração de Empresas	Doutor	DE	Gestão e Empreendimentos Agroindustriais.	+ 2 Anos
13.	EGLENEIDE TEIXEIRA DE MENDES VASCONCELOS	Engenharia Civil	ESPECIALISTA	20 H	Segurança do Trabalho.	+ 7 anos

O Curso de Qualificação Profissional, modalidade PROEJA, receberá suporte de Assistentes Administrativos vinculados ao curso, os quais apresentam formação adequada às suas funções, sendo devidamente capacitados para o desempenho de suas atividades, conforme o quadro 4 a seguir:

**Quadro 4 - Formação profissional, função e setor de lotação, tempo de experiência**

Nº	Nome	Formação Acadêmica	Função e Setor de Lotação	Tempo de experiência profissional
01	LUCIENE VENÂNCIO DA SILVA	Licenciatura em Biologia. Especialização em Gestão de Recursos Humanos.	Assistente em Administração  Biblioteca	29 anos
02	EVELINE THALITA ELIAS CORREIA	Licenciatura em Pedagogia. Especialização em Gestão de Pessoas.	Chefe do Setor de Registros Escolares.	07 anos
03	SANDRA MARIA CASSIANO DA ROCHA	Bacharelado em Odontologia. Pós-Graduação em Gestão Pública e Saúde Pública.	Técnica em Assuntos Educacionais  Setor de Registro Escolar	30 anos
04	ACRELSON GOMES DE LIMA	Técnico em Informática.  Cursando Tecnologia de Análise de Desenvolvimento de Sistemas.	Técnico em Informática  Coordenação Geral de Tecnologia na Informação	10 anos
05	ALLAN LEANDRO BEZERRA DO NASCIMENTO	Técnico em Informática.  Cursando Tecnologia de Análise de Desenvolvimento de Sistemas.	Coordenação Geral de Tecnologia na Informação	10 anos
06	CARLOS GOMES ARAÚJO	Tecnólogo em Análise de Desenvolvimento de	Analista de Tecnologia da Informação	05 anos

		Sistemas.		
07	JAILSON TENÓRIO DO NASCIMENTO	Tecnólogo em Análise de Desenvolvimento de Sistemas.	Analista de Tecnologia da Informação Coordenação Geral de Tecnologia na Informação	10 anos
09	JURACI TORRES GALINDO	Pedagogia/Letras. Mestra em Ciências da Educação.	Assessoria Pedagógica	25 anos
10	ANTONIO JACKSON RIBEIRO BARROSO	Tecnólogo em Laticínios. Doutor em Engenharia Agrícola.	Técnico de Agroindústria Laboratório de Agroindústria	09 anos
11	JOELMA FORTUNATO	Graduação em Letras. Especialização em Língua Portuguesa.	Auxiliar de cozinha Laboratório de Agroindústria. Atividades de higienização dos setores e auxilia nas atividades de produção	21 anos
12	MARIA DO SOCORRO SANTOS DA SILVA	Graduação em Ciências Biológicas. Mestra em Engenharia Agrícola.	Auxiliar de nutrição e dietética – Coordenadora do Setor de Alimentação e Nutrição.	31 anos
13	EMANUELE SALES CARMO	Licenciatura Plena em Letras.	Assistente de Aluno	11 anos
14	JACQUELINE DAYSE TORRES DE MELO	Graduação em Administração.	Assistente de Aluno	07 anos

15	MARIA LAUDINEIDE FREITAS NUNES	Bacharelado em Psicologia.	Psicóloga Coordenação Geral de Assistência ao Educando	06 anos
16	AGLAILSON GLEDSON CABRAL DE OLIVEIRA	Graduado em Farmácia e Licenciatura em Química. Doutor em Engenharia de Processos.	Coordenador Geral de Assistência ao Educando	16 anos
17	IRONALDO VALENÇA	Ensino Médio.	Coordenador de Esporte Lazer e Artes	25 anos
18	MARIA CECÍLIA DA SILVA	Graduação em Serviço Social. Especialização em Gestão Pública.	Assistente Social Coordenação Geral de Assistência ao Educando	04 anos
19	ANTONIO AGRA DE ARAÚJO FILHO	Graduação em Direito.	Assistente em Administração Setor de Registro Escolar	04 anos
20	IARA MARIA FÉLIX SILVA	Bacharel em Biblioteconomia.	Bibliotecária Setor de Biblioteca	16 anos
21	LUCIMARCOS JOSE DA SILVA	Licenciatura em Matemática.	Assistente em Administração Biblioteca	10 anos
22	FLÁVIA CORREIA MOREIRA	Licenciatura em Letras. Pós-graduação em Língua Portuguesa.	Coordenadora do Setor de Integração Escola - Comunidade Setor de Estágios	30 anos

## 17. Instalações e Equipamentos

O IFPE – *campus* Belo Jardim – dispõe de uma infraestrutura física e organizacional que atende adequadamente às necessidades para o funcionamento do Curso de Qualificação Profissional em Padeiro.

A seguir, serão apresentados os ambientes administrativos e educacionais da Instituição, tanto os espaços comuns quanto aqueles destinados ao curso, os quais estão disponíveis para as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

No Quadro 5, foram discriminados os ambientes da Instituição e a quantidade relativa a cada espaço que estará disponível para atender às atividades do Curso de Qualificação Profissional em Padeiro.

**Quadro 5** - Infraestrutura física e organizacional que atende adequadamente às necessidades para o funcionamento do Curso Qualificação Profissional em Padeiro

ITEM	DEPENDÊNCIAS	QUANTITATIVO	ÁREA m <sup>2</sup>
<b>ÁREAS COMUNS</b>			
1	Gabinete da direção	01	45,87
2	Diretoria de ensino, pesquisa e extensão	01	40,92
3	Coordenação-geral acadêmica	01	40,92
4	Coordenadoria de registros acadêmicos e diplomação	01	42,94
5	Coordenadoria de turnos	01	51,16
6	Coordenação de pesquisa, pós-graduação e inovação	01	38,53
7	Coordenação de extensão	01	17,42
8	Coordenadoria de estágio e egressos	01	17,42
9	Coordenação geral de assistência ao estudante/serviço social	01	33,35
10	Coordenadoria de orientação ao estudante	01	12,20

11	Coordenação geral de produção	01	38,17
12	Assessoria pedagógica	01	31,85
13	Serviço de psicologia	01	12,20
14	Napne	01	30,40
15	Biblioteca / sala de leitura / estudos	01	450,00
16	Auditório	01	191,38
17	Mini auditório	01	121,96
<b>ÁREAS COMUNS</b>			
18	Pátio/ Área de Lazer / Convivência/Praça	01	1.600,00
19	Cantina	01	169,77
20	Refeitório	01	555,23
21	Sanitários femininos	05	4,47
22	Sanitários femininos p/ deficiente	05	4,47
23	Sanitários masculinos	05	4,47
24	Sanitários masculinos p/ deficiente	05	4,47
<b>ÁREAS DO DEPARTAMENTO / CURSO</b>			
25	Coordenação do Curso Técnico em Agroindústria	01	24,00
26	Sala de aula 01	01	45,99
27	Sala de aula 02	01	48,77
28	Sala de aula 03	01	77,09
<b>UNIDADE EDUCATIVA DE PRODUÇÃO / LABORATÓRIO / CURSO</b>			
29	Unidade Educativa de Produção de Processamento de Cereais e Panificação	01	78,50
30	Laboratório de Análise Físico-química	01	20,00

31	Laboratório de Análise Microbiológica	01	15,00
----	---------------------------------------	----	-------

O Curso de Qualificação Profissional em Padeiro dispõe de uma sala destinada à Coordenação do Curso e 2 salas de aula disponíveis para as atividades de ensino. Nos quadros 6 e 7, serão listados os equipamentos e os mobiliários disponíveis na Coordenação e nas salas de aula do Curso.

**Quadro 6** - Estrutura da Coordenação do Curso Qualificação Profissional em Padeiro

<b>DISCRIMINAÇÃO: COORDENAÇÃO DO CURSO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
01	Ar-condicionado 36.000 BTU's.	01
02	Projektor de Slides – Viewsonic.	01
03	Frigobar	01
04	Computadores	05
05	Armário com porta e fechaduras para guardar documentos.	03
06	Mesa escritório reta, medidas 1000 x 600 x 740mm.	06
07	Poltrona tipo interlocutor pé contínuo, assento e encosto estofados em espuma de polietileno, cor azul.	06
08	Quadro branco confeccionado em mdf, sobreposto de chapa metálica e laminado melamínico branco, dimensões: 2,50x1,20m, com suporte para apagador e pincel. Marca: Aço Mais.	01

**Quadro 7- Estrutura da sala de aula 01, 02 e 03 do Curso Qualificação Profissional em Padeiro**

<b>DISCRIMINAÇÃO: SALA DE AULA 01, 02 e 03</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
01	Ar-condicionado 36.000 BTU's.	01
02	Projektor de Slides	01
03	Mesa escritório reta, medidas 1000 x 600 x 740mm.	01
04	Cadeira universitária c/ prancheta acoplada, em resina termo plástica (abs) de alto impacto, na cor azul, estrutura metálica branca, com porta livros/cadernos, marca Desk.	40
05	Poltrona tipo interlocutor pé contínuo, assento e encosto estofados em espuma de polietileno, cor azul.	01
06	Quadro branco confeccionado em mdf, sobreposto de chapa metálica e laminado melamínico branco, dimensões: 2,50x1,20m, com suporte para apagador e pincel. Marca: Aço Mais.	01

**Quadro 8 - Estrutura da Biblioteca.**

<b>DISCRIMINAÇÃO: BIBLIOTECA DO IFPE CAMPUS BELO JARDIM</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
01	Computador Daten, modelo dt02-av1, processador com frequência min. de 2.83ghz, 4gb de memória ddr3, 1333mhz, disco rígido de 320gb, sistema operacional windows 7. Acompanhado de mouse, teclado e monitor.	14
02	Impressora multifuncional, tipo 1, scx-5637fr, marca:samsung.	01
03	Switch comutador de dados, tipo 5, gigatel, 08 portas poe; marca:cisco.	01
04	Conversor de mídia 10/100 base-tx para 100 base-fx cor cinza, modelo dmc-300sc, s/n f3hk181004208 d-link	01
05	Estabilizador isolado microprocessado isolamax, com 5 estágios de regulação, injetado em abs, sensor eletrônico contra sobrecargas.	01
06	Switch 3com, baseline plus 2920, 16 x 10/100/1000, 16 portas gigabit, nº série 925fcsrbb0069, modelo 3cbrsg2093.	01
07	Máquina imprimir etiq. brother ql-1060n (impressora de etiquetas modo de operação isolada / conectável ao pc, cortador automático.	02
08	Leitor de código de barras tipo bidirecional. Possui fonte de diodo a laser visível 650nm, com velocidade de leitura de 100 scans por	03

	segundo ou superior, distância de 0 a 0,20 centímetros de trabalho.	
09	Impressora de recibo modelo zebra gk 420t. método de impressão: transferência térmica e térmica direta, velocidade: 5" (127mm/s) largura máx. de impre.: 4,09" (104mm).	02
10	Estação p/ leitura silenciosa, tampos e biombos fabricados em madeira mdf, revestido em melaminico, med 1,30/120mm.	11
11	Poltrona tipo interlocutor pé, assento e encosto estofados em espuma de polietileno injetada e moldada anatomicamente com 5 cm de espessura.	6
12	Estante em aço dupla face c/ 10 prateleiras removíveis e ajustáveis, confeccionados em aço carbono, medindo 2300x1040x550m, cor cinza.	30
13	Poltrona fixa pé contínuo, assento e encosto estofada c/ espuma poliuretano de alta densidade injetada e moldada anatomicamente.	22
14	Mesa para reunião circular, na cor ovo, 1200x740mm. marca: use móveis.	20
15	Quadro branco confeccionado em mdf, sobreposto de chapa metálica e laminado melamínico branco, dimensões: 2,50x1,20m.	01
16	Quadro branco móvel, medindo 2,00x1,20m, confeccionado em mdf, suporte para apagador e pincel.	01
17	Caixa para periódicos slit, na cor cinza, confeccionado em aço, tratamento anticorrosivo.	7
18	Estante mm slit cd simples, na cor cinza, confeccionada em aço. Composição 10 prateleiras, 01 base, 01 chapéu, 02 laterais.	6
19	Cadeira tipo secretária fixa sem braços, estofadas com espuma injetada de no mínimo 30mm de espessura. base tipo fixa 04 pés.	41
20	Balcão de atendimento medindo 3600x1200 composto de 2 tampos e 1 medindo 1200x1200x600x600 e 1 tampo reto medindo 1200x600, acompanhado de 02 gaveteiros de 03 gavetas.	01

O Curso Qualificação Profissional em Padeiro do IFPE - Campus Belo Jardim - conta com as Unidades Educativas de Produção e Laboratórios com equipamentos e materiais necessários ao desenvolvimento das atividades dos componentes curriculares.

Em sua estrutura física, o Curso Qualificação Profissional em Padeiro conta com uma Infraestrutura que garante o processo de desenvolvimento das atividades teóricas e práticas, atendendo ao estabelecido no Guia Pronatec para Cursos FIC (versão 2016), o que permite a construção de conhecimentos técnicos específicos associados ao processo teórico-prático, assegurando a formação técnica a que o curso se propõe, contando com os espaços abaixo listados:

- Unidade Educativa de Produção de Processamento de Cereais e Panificação.
- Laboratório de Análise Físico-química.
- Laboratório de Análise Microbiológica.

Nos Quadros 9, 10 e 11, serão listados os equipamentos e os mobiliários dos laboratórios necessários para as atividades de ensino, pesquisa e extensão disponíveis para o Curso Qualificação Profissional em Padeiro.

**Quadro 9** - Estrutura da Unidade Educativa de Produção de Processamento de Cereais e Panificação

<b>DISCRIMINAÇÃO:</b> Unidade Educativa de Produção de Processamento de Cereais e Panificação.		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
01	Geladeira Electrolux, dcw50, porta latas, prateleira removível, porta ovos, porta garrafas, prateleiras garrafas pet (multipet), 462l, 220v, capacidade do congelador 115l, luz interior, termostato automático, consumo de energia 58 kwh. Marca: Electrolux.	01
02	Cilindro laminado c/ 02 motores 1,5 cd	01
03	Refrigerador horizontal p/ resfriados e congelados / cap 475 lts	01
04	Forno turbo a gás fpp240 com 8 assadeiras, painel digital, produção de 200/240 pães de 50 g p/hora	01
05	Modeladora p/ pães mp 50 c/motor 1/2cd em chapa de aço	01
06	Amassadeira rápida 25 kg em chapa de aço	01
07	Batedeira planetária 12 litros, 04 velocidades, cuba em aço inoxidável 304 c/tratamento anti-aderente e saliências central, que evita o ponto morto de agitação.	01
08	Batedeira planetária 20lts, modelo bp-20 braesi, estrutura em aço, cuba em aço, sistema de engrenagens helicoidais, c/batedor espiral, raquete, globo e escorregador, pintura epóxi, marca Braesi.	01
09	Liquidificador basculante industrial, modelo lq.25, capacida de 25 litros, motor 1,5cv, voltagem 110/220 v, peso: 19,6 kg. Marca Metvisa.	01

10	Liquidificador industrial, material copo aço inoxidável, material base alumínio, largura 450 mm, altura 1.215 mm, peso 20,40kg, capacidade 25 l, aplicação indústria alimentícia, material hélice aço inoxidável, profundidade 575 mm. Marca Vitalex.	01
11	Câmara para crescimento em chapa de aço, para 20 assadeiras de 580 nnx700nn. Cap p/ 500 pães francês de 50 g	02
12	Câmara para crescimento em chapa de aço, para 40 assadeiras para pães diversos, cap. p/ 800 pães	02
13	Ventilador oscilante de parede turbo	01
14	Exaustor 50 cm super c/ rolamento blindado	01
15	Fogão industrial, material aço inoxidável, funcionamento a Gás	01
16	Televisor led fhd 46", full hd 1080p, modo futebol, smart hub, dual core, clear motion 100/120hz, hdmi, modelo un46f5500agxzd Samsung	01
17	Aparelho DVD, resolução 540 linhas	01
18	Disco de corte/fatiadeira de pão em chapa de aço inox	01
19	Seladora p/ embalagem mesa frontal	01
20	Carro transporte/carro p/ ingredientes em aço inox	01
21	Bebedouro água de garrafão, aço galvanizado	01
22	Balança eletrônica 15 kg	01
23	Relógio despertador de 0 a 60 minutos "plástico".	01
24	Moinho de pão, modelo mp.200, motor de 1/2cv, altura 59,5 cm	02
25	Amassadeira rápida, capacidade 2,0 até 15kg, altura 660mm, profundidade 440mm, motor 2 cv, consumo 1,470 kw/h, modelo arsv15nr monofásico, tensão 220v.	01

26	Forno industrial a gás: forno turbo a gás com 8 assadeiras, painel digital, produção por fornada: 240 pães de 50g p/hora, tempo de aquecimento: 12 minutos, motor: 1 cv, voltagem: 220v.	01
27	Carro esqueleto porta caixa plástica medida 14x28x39,5 em aço inox '304' c/ 04 caixas plásticas. Marca: Cimapi.	01
28	Mesa revestida em fórmica	01
29	Mesa p/ computador	02
30	Quadro branco móvel medindo 2,00x1,20m, confeccionado em mdf, sobreposto de chapa metálica e laminado melamínico branco.	01
31	Mesa desmotável confeccionada em chapa de aço inoxidável	02
32	Cadeira escritório, secretária fixa com 4 pés, sem braço, assento em compensado multilaminado de 12 mm, plano, encosto injetado em polipropileno com curvatura lateral e vertical.	05
33	Estante em aço c/ 05 divisões	01
34	Armário alto c/ 02 prateleiras fixas	01
35	Suporte em aço inoxidável, diâmetro 40 cm	01
36	Prateleira em aço inoxidável, comprimento 2 m, largura 0,40 m	04
37	Mesa manipulação c/ tampo e estrutura em aço inoxidável	01
38	Mesa redonda em mdf, cor argila, diâmetro entre 110 e 120cm, bordas em pvc 180	01
39	Armário alto com duas portas, em mdf	01
40	Armário suspenso em aço inox	01
41	Prateleira, material em aço inoxidável, comp. 1,70 m x larg. 0,50 m	02

**Quadro 10** - Estrutura do Laboratório de Análise Físico-Química

<b>DISCRIMINAÇÃO: Laboratório de Análise Físico-química</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
01	Calorímetro	01
02	Suporte de bureta com base em ferro	02
03	Balança de alta precisão	01
04	Balança, cap. 2225 gramas	01
05	Sacarímetro brix, c/ termômetro aferido	02
06	Chapa aquecedora pequena, temperatura ambiente	01
07	Medidor de pH, ce, tds e temperatura, portátil, digital.	01
08	Medidor de pH de bancada	01
09	Agitador magnético com controle de velocidade	01
10	Estufa	01
11	Banho maria	01
12	Forno mufla	01
13	Bureta	03
14	Destilador de água	01
15	Barrilete em PVC	02
16	Armário em MDF, com gavetas, portas com visor em vidro	01

**Quadro 11 – Estrutura do Laboratório de Análise Microbiológica.**

<b>DISCRIMINAÇÃO:</b> Laboratório de Análise Microbiológica.		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
01	Autoclave vertical 30 litros.	01
02	Banho maria	01
03	Contador de colônias	01
04	Microscópio	01
05	Estufa	01

**18. Acervo Bibliográfico**

O quadro 11 abaixo apresenta o acervo bibliográfico existente para o curso e está dividido por áreas do conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos. O acervo conta com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso.

**Quadro 11- Títulos Existentes dentro da Abrangência do Curso**

<b>COD. LIVRO</b>	<b>TÍTULO</b>	<b>AUTOR</b>	<b>EDITORA</b>	<b>ANO PUBLICA ÇÃO</b>	<b>CDD</b>	<b>N. DE EXEMPL ARES</b>
-----------------------	---------------	--------------	----------------	--------------------------------	------------	----------------------------------

19933	Procedimentos técnicos em segurança e saúde no trabalho	OLIVEIRA, Cláudio	LTr	2002	363.1	5
19550	A indústria de alimentos e o meio ambiente	GERMER, SÍLVIA P. M.	CETEA/ITAL	2002	338.16	6
15482	Açúcar	FREYRE, Gilberto	GLOBAL	2007	64.150.981	5
21269	Aditivos nos alimentos	CALIL, Ricardo	LIVRARIA VARELA	1999	664.06	1
20083	Administração de marketing	KOTLER, Philip	Pearson Prentice Hall	2000	658.8	4
21183	Administração de Marketing no Brasil	COBRA, Marcos	COBRA EDITORA DE MARKETING	2003	658.8	2
20078	Administração de projetos	MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru	ATLAS	2002	658.404	2
21197	Alimentos	EVANGELISTA, Jose	Atheneu	NULL	641	10
19524	Alimentos	COULTATE, T.P	Artmed	2004	664.07	5
17360	Alimentos e nutrição	SALINAS, ROLANDO D.	NOVATEC	2002	612.3	11
20090	Alimentos orgânicos	STRINGHETA, Paulo César	Ed. da UFV	2003	641.3	5
19668	Alimentos para fins especiais	CÂNDIDO, Lys Mary Bileski	VARELA	1995	613.2	10
17137	Análise de alimentos	SILVA, Dirceu Jorge	Ed. da UFV	2002	664.07	10

19324	Análise de alimentos	GONÇALVES, Édira Castelo Branco de Andrade	LIVRARIA VARELA	2006	664.07	5
19523	Análise sensorial de alimentos	DUTCOSKY, Silvia Deboni	CHAMPAGNAT	2007	664.07	6
19527	Aroma e sabor de alimentos	FRANCO, Maria Regina Bueno	LIVRARIA VARELA	2003	664.07	10
17410	Boas práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação	PAES CHAVES, José Benício	Ed. da UFV	2006	641.57	15
19643	Boas práticas de laboratório	ALMEIDA, Maria de Fátima da Costa	Difusão Editora	2008	363.15	10
21728	Conservação de alimentos	SILVA, Eduardo Roberto da	SCIPIONE	1990	664.028	1
21010	Controle da qualidade de sistemas de alimentação coletiva I	FERREIRA, Sila Mary Rodrigues	LIVRARIA VARELA	2002	363.1	1
28832	Controle e normas sanitárias	AMARAL, Atanásio Alves do	LIVRO TÉCNICO	2011	363.192	10
662	Controle químico de qualidade	ADAD, Jesus Miguel Tajra	GUANABARA DOIS	NULL	543	10
19328	Controle sanitário dos alimentos	RIEDEL, Guenther	Atheneu	2005	613	5
28858	Cooperativismo	DEMARCHI, Luciana	LIVRO TÉCNICO	2015	3.340.981	10
21560	Cooperativismo	GAWLAK, Albino	SEBRAE/SESCO OP	2003	658.1	1

21205	Cooperativismo	GAWLAK, Albino	SEBRAE/SESCO OP	2004	658.1	1
27582	Curso básico de segurança do trabalho	SALIBA, Tuffi Messias	LTr	2015	344.810.46 5	6
19695	Desenvolvimento e meio ambiente	BARBIERI, José Carlos	VOZES	1997	333.7	1
20080	Economia e mercados	CÉSAR, Roberto Leite da Silva	SARAIVA	1997	330	10
23989	Educação ambiental	LISBOA, Cassiano Pamplona	Mediação	2012	36.370.071	6
26511	Educação Ambiental	SATO, Michelé	ARTMED	2005	363.7	2
28202	Educação ambiental no cotidiano da sala de aula	BARROS, Maria de Lourdes Teixeira	AO LIVRO TÉCNICO	2009	363.7	1
27074	Educar para a sustentabilidade	GADOTTI, Moacir	Instituto Paulo Freire	2009	370.115	1
20086	Elementos de gestão ambiental empresarial	VALVERDE, Sebastião Renato	Ed. da UFV	2005	363.7	5
28885	Empreendedoris mo	GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni	LIVRO TÉCNICO	2010	658.421	10
28845	Fundamentos de controle de qualidade	CANTIERI, Alvaro Rogério	LIVRO TÉCNICO	2013	6.584.013	10
20040	Gerenciamento de projetos	VARGAS, Ricardo Viana	BRASPORT	2002	658.404	1
15642	Gerenciamento de qualidade na indústria	BERTOLINO, Marco Túlio	ARTMED	2010	338.19	10

	Alimentícia					
19696	Gestão agroindustrial	BATALHA, Mário Otávio	ATLAS	2001	338.1	5
19697	Gestão agroindustrial	BATALHA, Mário Otávio	ATLAS	2001	338.1	10
17017	Gestão agroindustrial	BATALHA, Mário Otávio	ATLAS	2012	338.1	5
28846	Gestão ambiental	PIMENTA, Handson Claudio Dias	LIVRO TÉCNICO	2012	658.408	10
14944	Gestão ambiental	SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini	ATLAS	207	333.72	3
20088	Gestão ambiental	BACKER, Paul de	QUALITYMARK	2002	363.7	2
20087	Gestão ambiental no Brasil	LOPES, Ignez Vidigal	FGV Ed.	2002	363.7	2
19551	Gestão da qualidade e do meio ambiente	JÚNIOR, Antonio Robles	ATLAS	NULL	6.584.013	5
21344	Gestão das pequenas e médias empresas de base Tecnológica	VALERIO NETTO, Antonio	SEBRAE	2006	658	2
19529	Gestão de empresas	PRAZERES, Hélvio Tadeu Cury	APRENDA FÁCIL	2007	658	5
19530	Gestão de empresas	PRAZERES, Hélvio Tadeu Cury	APRENDA FÁCIL	2007	658	5
28852	Habilidades básicas de cozinha	CASTRO NETO, Nelson de	LIVRO TÉCNICO	2011	641.5	10

28833	Higiene e de manipulação de alimentos	LOPES, Thiago Henrique	LIVRO TÉCNICO	2012	371.425	10
28916	Higiene e do segurança trabalho	MÁSCULO, Francisco Soares	ELSEVIER	2011	363.11	2
20219	Higiene e de vigilância sanitária de alimentos	GERMANO, Pedro Manoel Leal	LIVRARIA VARELA	2001	363.19	1
25145	Higienização da agroindústria de alimentos	MENDONÇA, Regina Célia Santos	LK Editora	2010	664.028	10
28810	Higine de los alimentos, microbiología y HACCP	FORSYTHE, S.J.	Acribia S.A	1999	36.319.275	1
21194	História da alimentação	FLANDRIN, Jean-Louis	Estação Liberdade	1998	641	1
19858	Impactos sociais e ambientais na agricultura	ABREU, Lucimar Santiago	EMBRAPA-SPI	1994	307.72	3
19531	Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial	EMBRAPA	EMBRAPA INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA	2003	664.8	10
19532	Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial	EMBRAPA	EMBRAPA INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA	2003	664.8	5
19533	Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial	EMBRAPA	EMBRAPA INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA	2003	664.8	5
18536	Introdução à administração	MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru	ATLAS	2011	658	5

21270	Introdução à ciência de alimentos	MORETTO, Eliane	Ed. da UFSC	2002	663	1
19648	Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos	SPERLING, Marcos Von	UFMG	1996	620.85	10
21214	Introdução à química de alimentos	BOBBIO, Florinda Orsatti	LIVRARIA VARELA	1989	614.3	1
14618	Introdução à teoria geral da administração	CHIAVENATO, Idalberto	ELSEVIER	2003	658.001	2
28907	Introdução ao empreendedorismo	SALIM, Cesar Simões	ELSEVIER	2010	658.42	10
26245	Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios	SANTOS JUNIOR, Clever Jucenedos	RUBIO	2011	647.95	1
20230	Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos	SILVA JUNIOR, Eneo Alves da	LIVRARIA VARELA	1995	3.637.296	1
20229	Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos	SILVA JUNIOR, Eneo Alves da	LIVRARIA VARELA	1995	3.637.296	4
16493	Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação	SILVA JUNIOR, Eneo Alves da	LIVRARIA VARELA	2010	3.637.296	10

19322	Manual de higiene para manipuladores de alimentos	HAZELWOOD, D.	LIVRARIA VARELA	1994	613.2	5
6125	Manual de laboratório de química de alimentos	BOBBIO, Florinda Orsatti	VARELA	2003	664.07	5
27584	Manual de segurança e saúde no trabalho	GONÇALVES, Danielle Cavalho	LTr	2015	344.810.465	6
21382	Marketing para a pequena empresa:	DE FELIPPE JÚNIOR, Bernardo	SEBRAE	2007	658.8	1
7429	Marketing para pequenas empresas	BERNARDEZ, Gustavo	SEBRAE	NULL	658.8	2
28853	Meio ambiente e desenvolvimento sustentável	CASAGRANDE JÚNIOR, Eloy Fassi	LIVRO TÉCNICO	2012	333.715	10
27586	Meio ambiente e reciclagem	NANI, Everton Luiz	JURUA	2007	3.637.282	10
18167	Microbiologia	PELCZAR JUNIOR, Michael Joseph	PEARSON MAKRON BOOKS	2009	576	10
17407	Microbiologia	PELCZAR JUNIOR, Michael Joseph	PEARSON	2011	576	10
28766	Microbiologia	BRANDÃO, William Terroso de M.	LIVRO TÉCNICO	2012	579	10
15586	Microbiologia da segurança alimentar	FORSYTHE, S.J.	ARTMED	2002	664	8
27588	Microbiologia da segurança dos	FORSYTHE, S.J.	ARTMED	2013	664.001.579	10

	Alimentos					
19515	Microbiologia de alimentos	JAY, James M.	ARTMED	2005	664.001	8
19517	Microbiologia dos alimentos	FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo	Atheneu	2008	664.001.579	15
19519	Microbiologia dos processos alimentares	MASSAGUER, Pilar Rodrihues de	VARELA	NULL	664.001	5
15632	Microbiologia dos processos alimentares	MASSAGUER, Pilar Rodrihues de	VARELA	2005	66.400.157	5
27592	Noções de prevenção e controle de perdas em segurança do trabalho	TAVARES, José da Cunha	SENAC	2010	363.11	7
19331	Nutrição	BIESALSKI, H. K.	ARTMED	2007	612.3	5
28822	Nutrição	MENDONÇA, Saraspathy N. T. Gama de	LIVRO TÉCNICO	2010	613.2	10
19633	O que é segurança do trabalho	BISSO, Ely Moraes	BRASILIANSE	1990	363.11	1
19521	Pão	CANELLA-RAWLS, Sandra	Senac São Paulo	2003	6.647.523	5
19323	Pirâmide dos alimentos	PHILIPPI, Sonia Tucunduva	MANOLE	2008	613.2	15
19966	Prática de prevenção de acidentes	ZOCCHIO, Álvaro	ATLAS	2002	363	5

28906	Práticas de empreendedorismo	HASHIMOTO, Marcos	CAMPUS/ELSEVIER	2012	658.42	2
6624	Princípios de tecnologia de alimentos	GAVA, Altanir Jaime	NOBEL	1998	664	10
19522	Processamento e utilização da mandioca	SOUZA, Luciano S.	EMBRAPA	NULL	664.23	10
21343	Projetos de empreendimentos agroindustriais	SILVA, Carlos Arthur Barbosada	Ed. da UFV	2003	338.1	1
21342	Projetos de empreendimentos agroindustriais	SILVA, Carlos Arthur Barbosada	Ed. da UFV	2003	338.1	1
18686	Química	PERUZZO, Francisco Miragaia	MODERNA	2006	540.7	5
19514	Química de alimentos	ARAUJO, J. M. A.	Ed. da UFV	NULL	664.07	10
20089	Química de alimentos	ARAUJO, J. M. A.	Ed. da UFV	2004	664	5
27585	Química de alimentos	RIBEIRO, Eliana Paula	E. BLÜCHER	2007	664.07	10
17511	Química de alimentos FENNEMA	DAMODARAN, Srinivasan	Artmed	2010	641.1	10
21518	Química do processamento de alimentos	BOBBIO, Paulo A.	LIVRARIA VARELA	1992	664	5
21173	Receitas para serviços de alimentação em fornos e convecção	AGNELLI, Regina H. S. P.	LIVRARIA VARELA	1999	641.5	1

21174	Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipobrasileiros	TOMITA, LUCIANA YUKI	EDITORA METHA LTDA	2002	641.5	1
27595	Segurança de alimentos no comércio	BERTIN, Brigitte	ED. SENAC NACIONAL	2014	664.028	10
28728	Segurança do trabalho	BARBOSA, Adriano Aurélio Ribeiro	LIVRO TÉCNICO	2011	363.110.981	10
19681	Tabela de composição química dos alimentos	FRANCO, Guilherme	Atheneu	1999	641.1	15
19325	Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos	PACHECO, Manuela	RUBIO	2006	613.28	5
15596	Tecnologia da panificação	CAUVAIN, Stanley P.	MANOLE	2009	6.647.523	5
8564231288	Como montar uma pequena fábrica de pão de queijo.	PIROZZI, Mônica Ribeiro;	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, . VIÇOSA VS: CPT - Centro de Produções Técnicas,	2008	641.815	1
8564236643	Segurança alimentar em padarias.	LOPES, José Demerval Saraiva; FONSECA, Adriana Lara.	VIÇOSA VS: CPT,	2006	664.7523	1
8564236642	Curso básico de panificação.	QUEIROZ, Marina; LOPES,	VIÇOSA VS: CPT,	2008	664.7523	1

		José Demerval Saraiva.				
8564236 631	Curso profissional de panificação.	QUEIROZ, Marina; LOPES, José Demerval Saraiva.	VIÇOSA VS: CPT,	2007	664.7523	1
8564236 644	Curso profissional avançado de panificação.	QUEIROZ, Marina; LOPES, José Demerval Saraiva.	VIÇOSA VS: CPT,	2007	664.7523	1
16371	Tecnologia de alimentos	ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A.	Artmed	2007	664	6
15446	Tecnologia de alimentos	ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A.	Artmed	2005	664	6
19651	Tecnologia de alimentos	EVANGELISTA, José	Atheneu	1998	664	5
19525	Tecnologia de alimentos	EVANGELISTA, José	Atheneu	2008	664	10
19371	Tecnologia de armazenamento em sementes	ALMEIDA, F. A. C.	UFCG	NULL	631.53	1
21219	Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos	MORETTO, Eliane	LIVRARIA VARELA	1998	664.3	4
15064	Tecnologia do processamento de alimentos	FELLOWS, P. (Peter)	ARTMED	2006	664	10
19652	tratamento de esgotos domésticos	JORDÃO, Eduardo Pacheco	ABES	1995	628.2	20

20220	Treinamento de manipuladores de alimentos	GERMANO, Maria Izabel Simões	LIVRARIA VARELA	2003	664	1
21216	Treinando manipuladores de alimentos	SANTOS, Saionara da Graça Freitas dos	LIVRARIA VARELA	1999	664	5

## 19. Certificados

Após a Conclusão do Ensino Médio – EJA, obtida através da Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco (GRE – Caruaru), e a integralização de todos os componentes curriculares referentes ao curso de Qualificação Profissional em Padeiro, será conferido pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco – *Campus* Belo Jardim – o **CERTIFICADO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM PADEIRO - PROEJA**.

## 20. Referências

Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP). Indicadores da Panificação e Confeitaria Brasileira, 2020. Disponível em [Indicadores2020-abip](#). Acesso em: 26 de outubro de 2021.

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

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.741, de 16/07/2008. Altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Brasília/DF: 2008.

\_\_\_\_\_. 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. BRASIL, 2009.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco-IFPE/SETEC/MEC. Organização Acadêmica Institucional. Recife. BRASIL. 2010.

\_\_\_\_\_. Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI 2009/2013.

\_\_\_\_\_. Projeto Político Pedagógico Institucional – PPPI. Recife. BRASIL, 2012.

## ANEXO A

### FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Curso de Qualificação Profissional em Padeiro tem como fundamento legal:

**Constituição Federal de 1988;**

**Lei no 9.394/96.** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional **Lei no 11.741, de 16 de julho de 2008 e suas alterações.** Altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

**Lei no 11.892/2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências.

**Lei no 13.146, de 6 de julho de 2015.** Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).

**Decreto 5.154/2004.** 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;

**Decreto no 5.296/2004.** Regulamenta as Leis nº 10048/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica [sic], e no 10.098/2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para promoção da acessibilidade das pessoas com deficiências;

**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;

**Parecer CNE/CEB 11/2000.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos;

**Parecer CNE/CEB 06/2010.** Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos – EJA, nos aspectos relativos à duração dos cursos e à idade mínima para ingresso nos cursos de EJA; idade mínima e certificação nos exames de EJA, e

Educação de Jovens e Adultos, desenvolvida por meio da Educação a Distância;  
**Parecer CNE/CEB 07/2010.** Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica;

**Parecer CNE/CEB 11/2010.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

**Parecer CNE/CEB 05/2011.** Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio;

**Resolução CNE/CEB 01/2000.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos;

**Resolução CNE/CEB 03/2010.** Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos nos aspectos relativos à duração dos cursos e à idade mínima para ingresso nos cursos de EJA; idade mínima e certificação nos exames de EJA, e Educação de Jovens e Adultos desenvolvida por meio da Educação a Distância;

**Resolução CNE/CEB 04/2010.** Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica;

**Instrução Normativa nº 02/2011.** Fixa normas para a implantação das Matrizes Curriculares de Educação Básica das escolas da Rede Estadual de Ensino de Pernambuco;

**Termo de Convênio de Cooperação Técnica Nº 01/2013 e Primeiro Termo Aditivo.** Firma a parceria entre o IFPE e a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA) na forma de articulação concomitante.

### **Legislação Associada ao Exercício da Profissão:**

Inserir regulamentação específica para a carreira de Padeiro, correspondente ao código 8483-05 na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).

### **Normas internas do IFPE:**

**Resolução IFPE/CONSUP no 22/2014.** Aprova a Organização Acadêmica do Instituto Federal de Pernambuco, atualizada através das Resoluções IFPE/CONSUP63/2014, 04/2015, 46/2015, 56/2015 e 15/2016.

**Resolução IFPE/CONSUP no 06/2015.** Aprova a Sistemática para Realização de Visitas Técnicas.

**Resolução IFPE/CONSUP no 39/2015.** Regulamenta a política de utilização do nome social para pessoas que se autodenominam travestis, transexuais, transgêneros e intersexuais no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco – IFPE.

**Resolução IFPE/CONSUP no 57/2015.** Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPE – PDI 2014/2018.

**Outros Documentos Orientadores:**

Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos;

Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI – 2014/2018;

Projeto Político Pedagógico Institucional – 2012;

Documento Base do Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio, na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA (2006).

## APÊNDICE – Programas dos Componentes Curriculares da Formação Profissional



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS BELO JARDIM

CARIMBO/ASSINATURA

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR FORMAÇÃO PROFISSIONAL

<b>CURSO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA</b>
Qualificação Profissional em Padeiro – PROEJA	Produção Alimentícia
<b>Forma de Articulação com o Ensino Médio</b>	<b>Ano de Implantação da Matriz</b>
Concomitante	2021.1
<b>A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.</b>	

#### TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<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	C. H. TOTAL	Módulo
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
	Microbiologia dos Alimentos	20 h	-	1	20 h	20 h	2º
<b>Pré-requisitos:</b>		<i>Não Há</i>		<b>Co- Requisitos</b>		<i>Não Há</i>	

#### EMENTA

Esta disciplina estuda os micro-organismos de importância em alimentos, utilizados na produção e avaliação da qualidade dos alimentos, doenças veiculadas por alimentos, fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos, deterioração microbiana de alimentos e o controle do desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos numa abordagem humanística, tomando como base a concepção dialética da educação, visando garantir a articulação entre o mundo do trabalho, a ciência e a vida.

#### COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS

- Reconhecer a importância e a utilidade dos diferentes tipos de micro-organismos em produtos alimentícios;
- Interpretar os fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos produtos alimentícios;
- Destacar a importância da microbiologia na solução de problemas originários da contaminação por micro-organismos na fase de produção, industrialização, distribuição e armazenamento dos diversos tipos de

alimentos.

### **METODOLOGIA**

- Aulas teóricas expositivas interativas em quadro branco e multimídia;
- Apresentação de trabalho individual ou em grupo, com avaliação;
- Atividades em sala de aula: resolução de exercício, estudo de textos com discussão em grupo.

### **AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação será de caráter processual. Os critérios de averiguação de ensino-aprendizagem utilizados serão:

- Compreensão dos conteúdos e conceitos;
- Capacidade de relacionar os aspectos teóricos com as situações práticas;
- Capacidade crítica e formulação das próprias ideias;
- Participação, interesse, assiduidade e pontualidade.

Os instrumentos para verificação do nível de desempenho dos discentes serão:

- a) provas escritas individuais e/ou em grupo;
- b) participação nos trabalhos de leitura e discussão recomendadas;
- c) apresentação de seminários.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Introdução à Microbiologia:
  - 1.1. Aspectos históricos;
  - 1.2. Características gerais dos bolores e leveduras, bactérias, vírus e algas;
  - 1.3. Importância dos micro-organismos nos alimentos;
  - 1.4. Fontes de contaminação.
2. Micro-organismos de interesse em alimentos.
3. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos.
4. Doenças veiculadas por alimentos.
5. Deterioração Microbiana de Alimentos.
6. Controle do desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- FIRSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Editora: Artmed, 2002. 424p.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. Editora: Atheneu, 2008. 182p.
- JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6º Ed. Editora: Artmed, 2005. 712p.

### **DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS BELO JARDIM**

CARIMBO/ASSINATURA

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

<b>CURSO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA</b>
Qualificação Profissional em Padeiro – PROEJA	Produção Alimentícia
<b>Forma de Articulação com o Ensino Médio</b>	<b>Ano de Implantação da Matriz</b>
Concomitante	2021.1
<b>A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.</b>	

**TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)**

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<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	C. H. TOTAL	Módulo
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
	<b>Segurança do trabalho</b>	20 h	-	1	20 h	20 h	2º
<b>Pré-requisitos:</b>		<i>Não Há</i>		<b>Co- Requisitos</b>		<i>Não Há</i>	

**EMENTA**

Conhecer os fundamentos e medidas de prevenção de acidentes e doenças ocupacionais; Compreender o contexto legal da prática da Saúde e Segurança do Trabalho. Conceitos e Legislação de Saúde e Segurança do Trabalho. Análise de Riscos. Acidentes e Doenças do Trabalho: Princípios, Regras e Métodos de Prevenção; Adquirir conceitos básicos de Equipamentos de Proteção Coletiva e Individual; Prevenção e Combate a Incêndio; Segurança em Serviços em Eletricidade; Trabalho em Altura, Espaços Confinados, Segurança em Máquinas; Equipamentos e Ferramentas; Conhecer os conceitos gerais dos riscos relacionados à exposição dos trabalhadores e interpretar os resultados. Noções aplicadas de gerenciamento dos principais riscos existentes nas atividades laborais.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

- Aplicar a legislação específica em Segurança e Saúde do Trabalho;
- Identificar o momento histórico de surgimento da Segurança e Saúde do Trabalho no Mundo e no Brasil;
- Compreender a prática da Segurança e Saúde do Trabalho como necessária ao conhecimento de direitos consolidados nas práticas laborais;
- Planejar atividades de Segurança e Saúde do Trabalho voltadas à melhoria do ambiente de trabalho e saúde dos trabalhadores;
- Reconhecer a importância da Segurança e Saúde do Trabalho na história do trabalho;
- Compreender conceitos básicos ligados à Segurança e à Saúde do Trabalho;

- Reconhecer contradições entre a lógica da sociedade de consumo e a Segurança e Saúde do Trabalho;
- Identificar tipos de riscos e formas de prevenção de acidentes e doenças;
- Interpretar as principais leis brasileiras referentes à Segurança e à Saúde do Trabalho;
- Compreender as causas culturais, políticas e econômicas que limitam a aplicação da legislação de Segurança e Saúde do Trabalho.

#### **METODOLOGIA**

- Aulas teóricas expositivas interativas em quadro branco e multimídia;
- Apresentação de seminário individual ou em grupo, com avaliação;
- Atividades em sala de aula: resolução de exercício, apresentação de trabalhos teóricos e práticos, estudo de textos com discussão em grupo.

#### **AValiação**

O processo de avaliação será de caráter processual. Os critérios de averiguação de ensino-aprendizagem utilizados serão:

- Compreensão dos conteúdos e conceitos;
- Capacidade de relacionar os aspectos teóricos com as situações práticas;
- Capacidade crítica e formulação das próprias ideias;
- Participação, interesse, assiduidade e pontualidade.

Os instrumentos para verificação do nível de desempenho dos discentes serão:

- a) provas escritas individuais e/ou em grupo;
- b) participação nos trabalhos de leitura e discussão recomendadas;
- c) apresentação de seminários.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Antecedentes históricos/ História da Segurança do Trabalho;
2. Introdução à Segurança e Higiene do Trabalho; Conceituação, legislação e estatística de Acidente do Trabalho no Brasil;
3. Custos de Acidentes;
4. Normas Regulamentadoras (NRs); Riscos Profissionais e Ambientais;
5. Aspectos negativos dos Acidentes do Trabalho (fatores sócio- econômicos);
6. Controle dos Riscos e suas Fontes (Medidas de Controle: EPC e EPI);
7. Inspeção, análise e investigação de acidentes;
8. Noções de Proteção ao Meio Ambiente;
9. Segurança no trânsito;
10. Noções de Primeiros Socorros;
11. Segurança em Trabalhos com Eletricidade: Causas e consequência de acidentes e Medidas de proteção;
12. Prevenção e Combate a Incêndio: Controle de emergências, Brigadas de emergências, Planos de Abandono de Local;
13. Prevenção de Acidentes em trabalho com máquinas e ferramentas;
14. Prevenção de Acidentes com Trabalho em Altura;
15. Prevenção de Acidentes com Trabalho em Espaço Confinado;
16. Segurança no uso de Produtos Químicos: -Principais cuidados, FISPQ, Classificação;
17. Programas de Segurança, Saúde e Meio Ambiente e sua aplicação ao curso;
18. Noções de Primeiros Socorros;
19. Histórico do Gerenciamento de Riscos no Brasil;
20. Principais Tipos de Técnicas de Análises e Controles de Riscos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FREITAS, C. M. S. P.; Machado, M. F.; Huet, J. M. **Acidentes Industriais Ampliados**, Editora Fiocruz. RJ.- 2000.

ROUSSELET, E. S.; Falcao, C. **A Segurança na Obra, (Manual Técnico de Segurança do Trabalho em Edificações Prediais)**. Editora Interciência Ltda. Rio de Janeiro - RJ. 1999.

MACIEL, F. **Ações regressivas acidentárias**. 2 ed. SÃO PAULO SP: Editora: LTR, 2013.

#### **DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS BELO JARDIM**

CARIMBO/ASSINATURA

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

<b>CURSO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA</b>
Qualificação Profissional em Padeiro – PROEJA	Produção Alimentícia
<b>Forma de Articulação com o Ensino Médio</b>	<b>Ano de Implantação da Matriz</b>
Concomitante	2021.1
<b>A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.</b>	

**TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)**

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<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	C. H. TOTAL	Módulo
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
	Ciência do Ambiente	20 h	-	1	20 h	20 h	2º
<b>Pré-requisitos:</b>		<i>Não Há</i>		<b>Co- Requisitos</b>		<i>Não Há</i>	

**EMENTA**

Conceito de Meio Ambiente e Sustentabilidade. Evolução histórica sobre a ciência ambiental. Princípios e estratégias de educação ambiental origem e natureza dos resíduos da indústria de alimentos; Características e métodos de tratamento de águas residuais; Tratamento de resíduos da indústria de alimentos; Legislação Ambiental.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

- Compreender a prática da Ciência Ambiental e a importância da sustentabilidade.
- Planejar atividades de educação ambiental voltadas à melhoria do ambiente agroindustrial.
- Reconhecer a importância da Ciência Ambiental na crise ecológica que assola o planeta.
- Identificar o momento histórico de surgimento da Ciência Ambiental no Mundo e no Brasil.
- Compreender conceitos básicos ligados ao Meio Ambiente e à Ciência Ambiental.
- Identificar tipos de resíduos e formas de aproveitamento.
- Compreender as formas de tratamentos de águas residuais das indústrias alimentícias. Interpretar as principais leis ambientais e a aplicação da legislação ambiental.

**METODOLOGIA**

- Aulas teóricas expositivas interativas em quadro branco e multimídia;
- Apresentação de trabalho individual ou em grupo, com avaliação;
- Atividades em sala de aula: resolução de exercício, estudo de textos com discussão em grupo.

- Aulas remotas com uso das plataformas de ensino Google Meet e Classroom, onde as aulas são síncronas e assíncronas, compostas de vídeo aulas, material de auxílio e atividades.

### **AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação será de caráter processual. Os critérios de averiguação de ensino-aprendizagem utilizados serão:

- Compreensão dos conteúdos e conceitos;
- Capacidade de relacionar os aspectos teóricos com as situações práticas;
- Capacidade crítica e formulação das próprias ideias;
- Participação, interesse, assiduidade e pontualidade.

Os instrumentos para verificação do nível de desempenho dos discentes serão:

- a) provas escritas individuais e/ou em grupo;
- b) participação nos trabalhos de leitura e discussão recomendadas;
- c) apresentação de seminários.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Ciência ambiental
  - 1.1 Conceitos e aplicações
  - 1.2. Agenda 21 e Protocolo de Kioto
  - 1.3 Poluição e os tipos
  - 1.4. O princípio dos 3Rs: reduzir, reutilizar e reciclar
  - 1.5. Bacias hidrográficas
2. Sustentabilidade Ambiental
  - 2.1. Resíduos Sólidos: Origem, Definição e Características
  - 2.2. Classificação dos resíduos sólidos
3. Lixo
  - 3.1. Tipos
  - 3.2. Diferenças: Lixões, aterros sanitários, aterro controlado.
4. Energias renováveis
  - 4.1. Conceitos, diferentes tipos
5. Reciclagem e suas implicações para Ciência Ambiental
  - 5.1. Tipos de materiais que podem ser reciclados
  - 5.2. Impactos da reciclagem no meio ambiente
6. Programas de qualidade ambiental na agroindústria
  - 6.1. Definição e classificação e reaproveitamento de resíduos agroindustriais
  - 6.2 Tratamento de água para indústria de alimentos
  - 6.3. Tratamento e aproveitamento dos resíduos agroindustriais para produção de energia, adubo orgânico, conservação de solos, contribuindo, dessa forma, para minimizar os impactos ambientais.
7. Legislação Ambiental
  - 7.1. As primeiras leis ambientais
  - 7.2. Acordos e tratados internacionais
  - 7.3. Países economicamente mais poderosos e sua relação com o meio ambiente

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- PAMPLONA, C. L. **Educação Ambiental**, Mediação. 2012.
- CASAGRANDE JÚNIOR, E. F. **Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável**, Livro Técnico. 2012.
- NANI, E. L. **Meio Ambiente e Reciclagem**. Jurua. 2007.

### **DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS BELO JARDIM**

CARIMBO/ASSINATURA

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

<b>CURSO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA</b>
Qualificação Profissional em Padeiro – PROEJA	Produção Alimentícia
<b>Forma de Articulação com o Ensino Médio</b>	<b>Ano de Implantação da Matriz</b>
Concomitante	2021.1
<b>A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.</b>	

**TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)**

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<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	C. H. TOTAL	Módulo
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
	<b>Empreendedorismo</b>	20 h	-	1	20 h	20 h	3º
<b>Pré-requisitos:</b>		<i>Não Há</i>		<b>Co- Requisitos</b>		<i>Não Há</i>	

**EMENTA**

Empreendedorismo: conceituação, importância e impactos sociais. Características, habilidades e competências do empreendedor. Oportunidades de negócios e cenários. Apresentação do plano de negócios: conceituação, importância e estrutura.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

- Entender o conceito de Empreendedor e Empreendedorismo;
- Reconhecer, desenvolver e saber aplicar as características e atitudes do Empreendedor;
- Saber identificar oportunidades de negócio;
- Aprender a interpretar e lidar com as variáveis presentes no ambiente de negócios;
- Entender e saber elaborar um plano e negócios.

**METODOLOGIA**

- Aulas expositivas dialogadas;
- Apresentação de seminários;
- Construção de plano de negócios para associação da teoria com a realidade prática.

**AVALIAÇÃO**

- Prova escrita (PE) + elaboração do Plano de Negócios (Peso I);
- Seminários (SE) sobre temas selecionados como nota da Unidade I (Peso I);
- Nota Final (NF) = média das notas das unidades I e II.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- 1- Empreendedorismo
  - 1.1 Empreendedorismo: conceituação, importância, oportunidades de negócios e cenários, habilidades e competências do empreendedor;
  - 1.2 Plano de negócios: conceituação, importância, estrutura, o plano de negócios como ferramenta de gerenciamento, criando um plano de negócios;
  - 1.3 Criando a empresa: aspectos legais, tributos, questão burocrática, outros aspectos relevantes.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- MAXIMIANO, Antônio César. **Introdução à Administração**. São Paulo: Atlas, 1995.
- GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni. **Empreendedorismo**. São Paulo: Livro Técnico, 2010.
- SALIM, César Simões. **Introdução ao Empreendedorismo**. Elsevier, 2010.

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**


---

 ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

---

 ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS BELO JARDIM**

CARIMBO/ASSINATURA

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

<b>CURSO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA</b>
Qualificação Profissional em Padeiro – PROEJA	Produção Alimentícia
<b>Forma de Articulação com o Ensino Médio</b>	<b>Ano de Implantação da Matriz</b>
Concomitante	2021.1
<b>A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.</b>	

**TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)**

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<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	C. H. TOTAL	Módulo
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
	Higiene e Segurança Alimentar	20 h	-	1	20 h	20 h	3º
<b>Pré-requisitos:</b>		<i>Não Há</i>		<b>Co- Requisitos</b>		<i>Não Há</i>	

**EMENTA**

Esta disciplina estuda os conceitos básicos de segurança alimentar; Contaminação dos alimentos; Alterações dos alimentos; Boas Práticas de Fabricação de Alimentos; APPCC; Legislação de Alimentos.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

- Conhecer, analisar, avaliar e discutir aspectos de segurança alimentar e legislação vigente;
- Utilizar as principais normas e regulamentos da legislação de alimentos na avaliação da adequação da produção, do armazenamento e da comercialização dos alimentos às exigências legais;
- Aplicar técnicas e ferramentas que garantam a produção de alimentos seguros.

**METODOLOGIA**

- Aulas teóricas expositivas interativas em quadro branco e multimídia;
- Apresentação de trabalho individual ou em grupo, com avaliação;
- Atividades em sala de aula: resolução de exercício, estudo de textos com discussão em grupo;
- Aulas remotas com uso das plataformas de ensino Google Meet e Classroom, onde as aulas são síncronas e assíncronas, compostas de vídeo aulas, material de auxílio e atividades.

**AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação será de caráter processual. Os critérios de averiguação de ensino-aprendizagem utilizados serão:

- Compreensão dos conteúdos e conceitos;
- Capacidade de relacionar os aspectos teóricos com as situações práticas;
- Capacidade crítica e formulação das próprias ideias;
- Participação, interesse, assiduidade e pontualidade.

Os instrumentos para verificação do nível de desempenho dos discentes serão:

- a) provas escritas individuais e/ou em grupo;
- b) participação nos trabalhos de leitura e discussão recomendadas;
- c) apresentação de seminários.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Contaminação dos alimentos
2. Perigos químicos, físicos e biológicos
3. Alterações nos alimentos
4. Doenças Vinculadas por Alimentos (DVAS)
  - 4.1 Conceitos
  - 4.2 Relação higiene e qualidade
  - 4.3 Higiene pessoal
  - 4.4 Métodos de higienização
  - 4.5 Sanitização industrial
  - 4.6 Materiais utilizados na higienização
5. 5S (Aplicação e importância para indústria de alimentos)
6. BPF – Boas Práticas de Fabricação (Implantação e monitoramento do programa BPF na indústria de alimentos)
7. POPs e PPHOs
8. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)
9. Ferramentas de programas de qualidade (ISO 9000, 14000)

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. Varela, 2010.

LOPES, Thiago Henrique. **Higiene e Manipulação de Alimentos**. Livro Técnico, 2012.

GERMANO, Maria Izabel Simões. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. Varela, 2003.

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS BELO JARDIM**

CARIMBO/ASSINATURA

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

<b>CURSO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA</b>
Qualificação Profissional em Padeiro – PROEJA	Produção Alimentícia
<b>Forma de Articulação com o Ensino Médio</b>	<b>Ano de Implantação da Matriz</b>
Concomitante	2021.1
<b>A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.</b>	

**TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)**

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<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	C. H. TOTAL	Módulo
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
	Química dos Alimentos	20 h	-	1	20 h	20 h	3º
<b>Pré-requisitos:</b>		<i>Não Há</i>		<b>Co- Requisitos</b>		<i>Não Há</i>	

**EMENTA**

A disciplina de Química dos Alimentos apresenta muitas características de uma série de compostos, permitindo reconhecer as substâncias nas funções da química inorgânica e orgânica; identificar os principais componentes químicos que compõem os alimentos. A disciplina permite ainda conhecer a química dos aditivos aplicados aos alimentos de acordo com a legislação vigente, os chamados aditivos alimentares. Permite ainda reconhecer as substâncias tóxicas inerentes ao alimento e compreender as transformações bioquímicas dos alimentos.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

- Definir, reconhecer fórmula molecular, estrutural e nomenclatura de compostos inorgânicos;
- Definir, reconhecer fórmula molecular, estrutural e nomenclatura de compostos orgânicos;
- Diferenciar alimento orgânico de convencional;
- Reconhecer e apontar características e classificação dos principais componentes químicos que compõem os alimentos: carboidratos, lipídeos, proteínas, sais minerais e água;
- Classificar aditivos alimentares e conhecer os aspectos legais;
- Identificar substâncias tóxicas nos alimentos e transformações bioquímicas.

**METODOLOGIA**

Aulas expositivas interativas;

- Reconhecimento do laboratório físico e virtual;
- Atividades na sala de aula: resolução de problemas, vídeos, apresentação de trabalhos individual ou em equipe utilizando o Office Word e do Office PowerPoint (SEMINÁRIOS) e estudo de textos técnicos com discussão em mesa redonda.
- Atividades extra sala de aula: resolução de exercícios, elaboração de trabalhos individual ou em equipe, utilizando o Office Word e o Office PowerPoint, e pesquisa na Internet, utilizando recursos como Google Sala de Aula e eventuais interações pelo Google Meet.

### **AValiação**

- Resolução de questionários no Google Forms; Quizzes; Testes virtuais, testes presenciais, provas e seminários.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- 1 - Funções químicas
  - 1.1- Funções químicas inorgânicas
    - Definição
    - Fórmula molecular e estrutural
    - Nomenclatura
  - 1.2- Funções químicas orgânicas
    - Definição
    - Fórmula molecular e estrutura
    - Nomenclatura
- 2 - Principais componentes químicos que compõem os alimentos
  - 2.1 – Carboidratos
    - Classificação e nomenclatura
    - Influência dos processamentos nos carboidratos
  - 2.2 – Proteínas
    - Classificação e nomenclatura
    - Influência dos processamentos e armazenamento nas proteínas
  - 2.3 – Lipídeos
    - Classificação e nomenclatura
    - Influência dos processamentos nos lipídeos
  - 2.4 – Água
    - Classificação
    - Influência da água nos
- processamentos3 – Aditivos alimentares
  - 3.1 Classificação e estrutura
  - 3.2 Aspectos legais
- 4 – Substâncias tóxicas inerentes ao alimento
  - 4.1 - Constituintes químicos tóxicos inerentes aos alimentos (inibidores enzimáticos, polifenóis, lectinas, etc.)
- 5 - Transformações bioquímicas dos alimentos
  - 5.1 Formação do sabor amargo em frutas cítricas
  - 5.2 Escurecimento não enzimático
  - 5.3 Escurecimento enzimático
  - 5.4 Oxidação

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 3 ed. Viçosa: UFV, 2004. 478 p.
- RIBEIRO, Eliana Paula. SERAVALLI, Elisena A. G.. **Química de Alimento**. São Paulo. Ed. Edgard Blucher. 2009.
- BOBBIO, F.O; BOBBIO,P.A. **Introdução à Química de Alimentos**. 3º Ed. São Paulo: Varela, 2003, 238p.

### **DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS BELO JARDIM**

CARIMBO/ASSINATURA

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

<b>CURSO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA</b>
Qualificação Profissional em Padeiro – PROEJA	Produção Alimentícia
<b>Forma de Articulação com o Ensino Médio</b>	<b>Ano de Implantação da Matriz</b>
Concomitante	2021.1
<b>A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.</b>	

**TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)**

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<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	C. H. TOTAL	Módulo
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
	<b>Massas e Biscoitos</b>	20 h	40 h	3	60 h	60 h	4º
<b>Pré-requisitos:</b>		<i>Não Há</i>		<b>Co- Requisitos</b>		<i>Não Há</i>	

**EMENTA**

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

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

- Entender massas além da panificação;
- Compreender as técnicas e a produção de diferentes tipos de biscoitos;
- Produzir diferentes tipos de massas alimentícias, como talharim, pene, massa fresca, ravioli, entre outras.

**METODOLOGIA**

- Aulas teóricas expositivas interativas em quadro branco e multimídia;
- Apresentação de trabalho individual ou em grupo, com avaliação;
- Atividades em sala de aula: resolução de exercício, estudo de textos com discussão em grupo.

**AVALIAÇÃO**

O processo de avaliação será de caráter processual. Os critérios de averiguação de ensino-aprendizagem utilizados serão:

- Compreensão dos conteúdos e conceitos;
- Capacidade de relacionar os aspectos teóricos com as situações práticas;
- Capacidade crítica e formulação das próprias ideias;
- Participação, interesse, assiduidade e pontualidade.

Os instrumentos para verificação do nível de desempenho dos discentes serão:

- a) provas escritas individuais e/ou em grupo;
- b) participação nos trabalhos de leitura e discussão recomendadas;
- c) apresentação de seminários.

**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**

QUEIROZ, Marina; LOPES, José Demerval Saraiva. **Curso básico de confeitaria**. VIÇOSA VS: CPT, 2007.  
 CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S.. **Tecnologia da panificação**. 2 ed. BARUERI SP: MANOLE, 2009.  
 QUEIROZ, Marina; LOPES, José Demerval Saraiva. **Curso profissional avançado de panificação**. VIÇOSA VS: CPT, 2007.

**DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**


---

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

---

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE  
PERNAMBUCO  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO  
DIRETORIA DE ENSINO – CAMPUS BELO JARDIM**

CARIMBO/ASSINATURA

**PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR FORMAÇÃO PROFISSIONAL**

<b>CURSO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO / ÁREA</b>
Qualificação Profissional em Padeiro – PROEJA	Produção Alimentícia
<b>Forma de Articulação com o Ensino Médio</b>	<b>Ano de Implantação da Matriz</b>
Concomitante	2021.1
<b>A cópia deste programa só é válida se autenticada com o carimbo e assinada pelo responsável.</b>	

**TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)**

<input checked="" type="checkbox"/> Disciplina	<input type="checkbox"/> Prática Profissional
<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	C. H. TOTAL	Módulo
		Teórica	Prática		(H/A)	(H/R)	
	Panificação	20 h	40 h	3	60 h	60 h	4º
<b>Pré-requisitos:</b>		<i>Não Há</i>		<b>Co- Requisitos</b>		<i>Não Há</i>	

**EMENTA**

Esta disciplina estuda os tipos de pães, fabricação e controle de qualidade destes produtos, assim como bolos, pizzas e produtos com massas fermentadas. Estuda-se também a seleção dos cereais e farinhas utilizadas na usina de panificados, higiene e controle de pragas, bem como a aplicação dos programas de qualidade alimentar.

**COMPETÊNCIAS A SEREM DESENVOLVIDAS**

- Selecionar os grãos de cereais para as padarias;
- Realizar o controle de qualidade na padaria;
- Aplicar as operações unitárias na padaria;
- Fabricar pães, bolos e produtos panificados como pizza e alguns salgados;
- Avaliar os projetos de instalação, ampliação e reforma de uma padaria;
- Avaliar as características das farinhas de acordo com a massa desejada;
- Realizar a higienização nas padarias;
- Aplicar programas de controle de qualidade;
- Selecionar os equipamentos para a realização das operações;
- Escolher a matéria-prima, ingredientes e insumos;
- Fazer o produto de acordo como orientado;

- Controlar o processo de fabricação;
- Acondicionar e armazenar os produtos.

#### **METODOLOGIA**

- Aulas explicativas em sala de aula, com auxílio dos recursos tecnológicos disponíveis ou textos sobre os conteúdos;
- Slides da parte teórica;
- Práticas na Unidade de Ensino e Produção de Massas Alimentícias;
- Aulas remotas com uso das plataformas de ensino Google Meet e Classroom, onde as aulas são síncronas e assíncronas, compostas de vídeo aulas, material de auxílio e atividades.

#### **AValiação**

A avaliação é feita continuamente em forma de atividade de texto, vídeos expositivos de práticas, formulários, questionários e avaliações em sala de aula como forma de ensino/aprendizagem para cada aluno.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Farinhas e composições: Produção de farinhas; Elementos da qualidade das farinhas; Quantidade e qualidade da proteína; Capacidade de absorção de água da farinha; Viscosidade da farinha e Cor da farinha.
2. Programas de qualidade nas padarias
3. Processamento de fabricação dos produtos de panificação:
  - 3.1 Fermentação da massa;
  - 3.2 Fabricação de pães: Método convencional e Método contínuo;
  - 3.3 Fabricação de Bolos,
  - 3.4 Fabricação de pizzas e de salgados panificados.
4. Custos de produção
5. Análises de resultados

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1986.

**Associação Brasileira de Panificação e Confeitaria**. <https://www.abip.org.br/site/>

EL-DASH, A.A.; CAMARGO, C. E.; DIAZ, N. M. **Fundamentos da Tecnologia de Panificação**. São Paulo: Coordenadoria da Indústria e Comércio, 1986.

SCHEUER, P. M.; FRANCISCO, A; MIRANDA, M. Z; LIMBERGER, V.M. **Trigo: características e utilização na panificação**. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina grande, v.13, n.2, p.211- 222. 2011.

#### **DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE**

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO

**ANEXO****Portaria da comissão de elaboração/reformulação do PPC**

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE**  
**PERNAMBUCO *Campus* BELO JARDIM**

Portaria nº 154/2020-DGCBJ, de 15 de setembro de 2020.

**Ementa:** Institui a Comissão para elaboração do PPC do PROEJA-FIC.

**O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS BELO JARDIM DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO**, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Portaria nº 495, de 30/04/2020, publicada em DOU nº 084, de 05/05/2020, Seção 2, página 20 e considerando o processo Nº 23297.009268.2020-86,

**R E S O L V E:**

**Art. 1º** Instituir a comissão para elaboração do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA-FIC) do *Campus* Belo Jardim, composta pelos seguintes membros:

<b>Nome</b>	<b>Matrícula</b>	<b>Unidade de Exercício do Membro</b>	<b>Função</b>
1- Rosilda Josefa do Nascimento	1898845	DDE/CGE/SCTA	Presidente
2- Álison Bruno Borges de Sousa	1894984	DDE/CGE/SCTA	Membro
3- Mayk Charles SilvaCaldas	2608856	DDE/CGE/SCTA	Membro
4- Flávia Cristina dos Santos Lima	1322956	DDE/CGE/SCTA	Membro
5- Karen Márcia Rodrigues Paiva	2608855	DDE/CGE/SCTA	Membro
6- Josalice de Lima Araújo	2511196	DDE/CGE/SCTA	Membro
7- Juraci Torres Galindo	1038805	DDE/CGE/ASP	Membro

**Art. 2º** Compete à Comissão:

§ 1º Elaborar o PPC do Curso PROEJA-FIC;

§ 2º Atuar em conjunto com o corpo docente do Curso Técnico em Agroindústria, na organização e construção do Plano de Curso na Modalidade PROEJA-FIC;

§ 3º Elaborar uma matriz atualizada do Projeto Pedagógico do Curso, plenamente adequada as necessidades local e da região;

**Art. 3º** A comissão terá duração de 12 meses e se reunirá mensalmente, em caráter ordinário, e extraordinariamente, sempre que necessário. Nesse caso, a reunião ser requerida pelo (a) Presidente da comissão.

§ 1º As proposições dispostas nas reuniões serão aprovadas pela maioria simples de votos dos membros presentes ou quórum mínimo de cinquenta por cento mais um.

§ 2º Em caso de empate, o voto de desempate (ou de qualidade) será exercido pelo (a) Presidente da comissão.

§ 3º Fica vedada a divulgação de discussões em curso sem a prévia anuência do Presidente da comissão.

§ 4º Nos termos do art. 6º, inciso VI, do Decreto no 9.759, de 11 de abril de 2019, fica vedada a criação de subcomissões por ato deliberado na reunião.

**Art. 4º** Caberá a Direção-Geral, Departamento de Desenvolvimento Educacional, Coordenação Geral de Ensino, Coordenação Geral de Atendimento ao Educando, Assessoria Pedagógica e demais envolvidos no processo prestar o apoio administrativo à comissão.

**Art. 5º** Caberá ao presidente quando necessário, submeter ao Diretor-Geral a estimativa dos gastos com diárias e passagens para os membros da comissão, em observância à disponibilidade orçamentária e financeira para o exercício em curso, na hipótese de ser demonstrada, de modo fundamentado, a inviabilidade ou a inconveniência de se realizar a reunião por videoconferência.

**Art. 6º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura e revoga as disposições em contrário da Portaria Nº 290/2018/DG, de 26 de novembro de 2018.

---

**Marcos Antônio Germano do Nascimento**

Diretor – Geral do IFPE *campus* Belo Jardim

Portaria nº 495, de 30/04/2020

DOU nº 84 de 05/05/2020, Seção 2, Pág



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO**  
**CAMPUS BELO JARDIM**

**ORDEM DE SERVIÇO Nº 001/2021 CAMPUS BELO JARDIM, 13 DE JANEIRO DE 2021.**

Ementa:

Colaboradores que darão o apoio a comissão de elaboração do PPC do PROEJA-FIC.

**O DIRETOR-GERAL SUBSTITUTO DO CAMPUS BELO JARDIM DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO**, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Portaria nº 846 do Gabinete do Reitor do IFPE, de 20/08/2020,

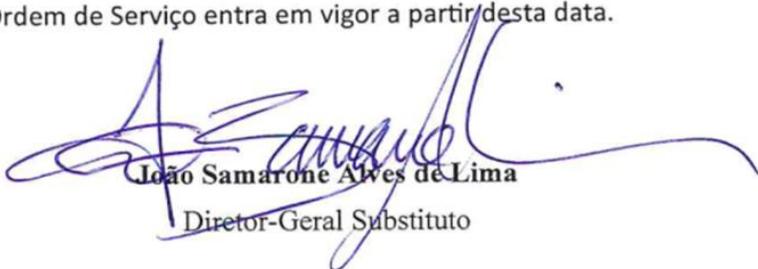
**R E S O L V E:**

Art. 1º – Designar os servidores abaixo listados, para dar apoio a Comissão de elaboração do PPC do PROEJA-FIC, estabelecido pela Portaria Nº 154/2020 – DGCBJ.

Nome do servidor/Lotação	Cargo/Função	Matrícula
MARCOS ANTONIO GERMANO DO NASCIMENTO	Docente	0048875
ÉRICA CARVALHO DA SILVA COSTA	Docente	3064588
ROGÉRIO FERREIRA DA SILVA	Docente	2936114
SARA HENRIQUE PONTES NUNES	Docente	1764872
ANTONIO JACKSON RIBEIRO BARROSO	Docente	2865863
JOSÉ CARLOS FERREIRA	Docente	0048743

Art. 2º – O prazo para execução da ação é de 90 dias.

Art. 3º – Esta Ordem de Serviço entra em vigor a partir desta data.

  
**João Samaroné Alves de Lima**  
 Diretor-Geral Substituto