



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE
DO SUL
CAMPUS OSÓRIO

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO, SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO**

Autorizado pela Resolução nº 05, do CONCAMPO, de 07 de maio de 2014.

Osório, Agosto de 2016

COMPOSIÇÃO GESTORA DA INSTITUIÇÃO

Reitor:

Oswaldo Casares Pinto

Pró-Reitora de Ensino

Clarice Monteiro Escott

Pró-Reitora de Extensão

Viviane Silva Ramos

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Eduardo Giroto

Pró-Reitora de Administração

Tatiana Weber

Pró-reitor de Desenvolvimento Institucional

José Eli Santos dos Santos

Diretor do *Campus*:

Claudino Andrighetto

Diretora de Ensino do *Campus*:

Maitê Moraes Gil

Endereço:

Av. Santos Dumont, 2127. Bairro Albatroz

Osório – RS

(51) 3601 3500

CEP: 95.520.000

Site:

www.osorio.ifrs.edu.br

Área do Plano:

Panificação

Habilitação:

Técnico em Panificação

Carga Horária Total:

833 horas

Nominata da Comissão de Alteração do PPC

Flávia Santos Twardowski Pinto

Fernanda Arboite de Oliveira

Ingrid Caseira

Maitê Moraes Gil

Paola Cardoso Purin

SUMÁRIO

1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	5
2 APRESENTAÇÃO.....	6
3 HISTÓRICO	7
4 CARACTERIZAÇÃO DO <i>CAMPUS</i>	9
5 JUSTIFICATIVA	10
6 PROPOSTA POLÍTICO PEDAGÓGICA DO CURSO	12
6.1 Objetivo Geral.....	12
6.2 Objetivos específicos.....	12
6.3 Perfil do curso.....	12
6.4 Perfil do egresso	14
6.5 Diretrizes e atos oficiais	15
6.6 Formas de ingresso	15
6.7 Princípios filosóficos e pedagógicos do curso.....	16
6.8 Representação Gráfica do Perfil de Formação.....	17
6.9 Matriz curricular	18
6.10 Organização Curricular do Curso.....	19
6.11 Programa por Componentes Curriculares	20
6.12 Avaliação do processo de ensino e de aprendizagem	29
7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS	30
8. METODOLOGIAS DE ENSINO	31
9. INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	31
10. ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO	32
11. EDUCAÇÃO PARA INCLUSÃO	33
12. ARTICULAÇÃO COM O NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS (NAPNE), NÚCLEO DE ESTUDOS AFRO-BRASILEIROS E INDÍGENAS (NEABI) E NÚCLEO DE ESTUDO E PESQUISA EM GÊNERO (NEPGE)	33
12.1 NAPNE: Núcleo de Atendimento às pessoas com necessidades específicas	34
12.2 NEABI: Núcleo de estudos afro-brasileiros e indígenas.....	34
12.3 NEPGE: Núcleo de estudo e pesquisa em gênero	35
13. COLEGIADO DO CURSO.....	35
14. QUADRO DE PESSOAL	35
Certificados e Diplomas	37
Infraestrutura	37
Casos Omissos	37
Referências.....	38

1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Denominação do Curso: Técnico em Panificação

Forma da oferta do curso: Subsequente

Modalidade: Presencial

Habilitação: Técnico em Panificação

Local de oferta: IFRS *Campus* Osório

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Turno de funcionamento: Noite

Número de vagas: 25

Periodicidade: Anual

Carga horária total: 833 h

Mantida: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

Tempo de integralização do curso: 02 semestres

Tempo máximo de integralização: 04 semestres

Atos de autorização: Autorizado pela Resolução nº 05, do CONCAMPO, de 07 de maio de 2014.

Diretora de Ensino: Maitê Moraes Gil

maite.gil@osorio.ifrs.edu.br

(51) 3601-3520

Coordenação do Curso: Flávia Santos Twardowski Pinto

flavia.pinto@osorio.ifrs.edu.br

(51) 3601-3500

2 APRESENTAÇÃO

O *Campus* Osório do IFRS entende como sua função primeira promover educação científica, tecnológica e humanística de qualidade, visando à formação de cidadãos críticos, conscientes e atuantes, competentes técnica e eticamente. Objetiva-se que os egressos sejam comprometidos efetivamente com as transformações sociais, políticas, culturais e ambientais e que entendam a sua atuação no mundo do trabalho em prol de uma sociedade justa e igualitária. Para tanto, são oferecidos cursos de educação profissional técnica de nível médio, de educação profissional tecnológica de graduação, de licenciatura e de pós-graduação, fundamentados na construção multifacetada e interdisciplinar do conhecimento.

Um dos desafios a que esta instituição se propõe é o de formar profissionais que sejam capazes de lidar com a rapidez da geração dos conhecimentos científicos e tecnológicos e de sua aplicação eficaz na sociedade, em geral, e no mundo do trabalho, em particular.

Segundo as concepções e diretrizes dos Institutos Federais, seu foco é a justiça social, a equidade, a competitividade econômica e a geração de novas tecnologias. Estas instituições devem responder de forma ágil e eficaz, às demandas crescentes por formação profissional, por difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos e de suporte aos arranjos locais (MEC, 2008).

Além disso, os Institutos Federais devem se ater ao compromisso com o desenvolvimento integral do cidadão trabalhador, articulando em sua experiência institucional inovadora, todos os princípios formuladores do Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE) (MEC, 2008).

Nesse sentido, a concepção de Educação Profissional e Tecnológica (EPT) orienta os processos de formação com base na integração e na articulação entre ciência, tecnologia, cultura e conhecimentos específicos e no desenvolvimento da capacidade de investigação científica como dimensões essenciais à manutenção da autonomia dos saberes e fazeres necessários ao permanente exercício da laboralidade, os quais se traduzem nas ações de ensino, pesquisa e extensão (MEC, 2008).

O Instituto Federal do Rio Grande do Sul, em suas perspectivas de expansão no estado, especificamente na região do Litoral Norte, com a atuação do *Campus Osório*, busca oferecer cursos profissionalizantes que atendam às expectativas da comunidade em que se insere.

O *Campus Osório*, localizado no litoral norte do Rio Grande do Sul, oferece atualmente cursos técnicos de nível médio, nas modalidades Integrado ao Ensino Médio e Subsequente ao Ensino Médio, cursos Superiores de Tecnologia, Licenciaturas, além de uma especialização em educação Básica e Profissional.

A região de abrangência do *Campus Osório* inclui 23 municípios, cujo panorama socioeconômico indica a necessidade de formação de um profissional técnico na área de alimentos, fator que aponta como promissor o oferecimento do Curso Técnico em Panificação, subsequente ao Ensino Médio, pela Instituição.

O Curso Técnico em Panificação, subsequente ao nível médio, será oferecido com uma carga horária de componentes curriculares de 830 horas, distribuídas em 02 (dois) semestres.

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente de Nível Médio em Panificação, referente ao eixo tecnológico Produção Alimentícia do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, está fundamentado nas bases legais, nos princípios norteadores e níveis de ensino explicitados na LDB nº 9.394/96, bem como, no Decreto 5.154/2004, nos referenciais curriculares e demais resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no sistema educacional brasileiro.

3 HISTÓRICO

Os Institutos Federais (IF), criados pela lei nº.11.892 de 29 de dezembro de 2008, são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampus, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com suas práticas pedagógicas. Segundo a mesma lei, os IFs têm autonomia para criar e extinguir cursos, nos limites de sua área de atuação (BRASIL, 2008).

A proposta de implantação do Instituto Federal do Rio Grande do Sul *Campus Osório* foi acolhida na chamada pública MEC/ SETEC nº 001/2007, de 24 de abril de

2007, com a Expansão da Rede Federal de Educação e Tecnologia – Fase II, conforme descrito abaixo (MEC/SETEC, 2007).

A mobilização da comunidade pela construção da escola coincidiu com um contexto nacional de grande valorização da formação profissional e também com investimentos expressivos do Governo Federal. A partir de 2005, a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica vinculada ao Ministério da Educação passou por uma profunda transformação que abrange não só a reestruturação física com investimentos em obras, laboratórios, equipamentos e reformas, mas também a ampliação e criação de novas vagas para servidores técnicos administrativos e docentes.

O *Campus Osório* foi contemplado pela chamada Pública 01/2007 SETEC-MEC, que inaugurou o Plano de Expansão da Rede Federal Fase II e que implantou 150 novas unidades em todo o país até o final de 2010. Essa conquista constituiu uma grande vitória para o município e para o Litoral Norte do Estado, garantindo o fortalecimento de políticas públicas para a educação e para a inclusão social.

O Plano de Expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica – Fase II constituiu-se na iniciativa do Governo Federal, por intermédio do Ministério da Educação, de implantar, em quatro anos, 150 unidades em diferentes municípios, oferecendo ao país condições favoráveis à formação e à qualificação profissional, nos diversos níveis e modalidades de ensino, suporte ao desenvolvimento da atividade produtiva, oportunidades de geração e disseminação de conhecimentos científicos e tecnológicos e estímulo ao desenvolvimento socioeconômico em níveis local e regional (MEC/SETEC, 2007).

Em abril de 2008, o então CEFET-BG assumiu a coordenação da implantação do que seria mais uma de suas Unidades de Ensino Descentralizadas. A valorização do diálogo com a comunidade foi fundamental para o início das atividades de implantação. Parte dessa conversação resultou na realização do Seminário e, posteriormente, da Audiência Pública para a definição de cursos a serem oferecidos pela Instituição e os devidos eixos de atuação importantes para a região.

Com objetivo de fortalecer sua inserção no ensino, pesquisa e extensão, estimular o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estender seus benefícios à comunidade, há forte comprometimento dos Institutos Federais com a formação técnica de nível médio (metade das vagas ofertadas na instituição são destinadas para os cursos técnicos de nível médio). Ainda é compromisso de tais

instituições de ensino a oferta de cursos na modalidade Proeja (Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com Educação Básica na modalidade da Educação de Jovens e Adultos), entre outros como cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC). Ainda, como dito anteriormente, são ofertados cursos de nível superior, como Licenciaturas e Cursos Superiores de Tecnologia, além de cursos de Pós-Graduação.

Sendo assim, o Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) é uma instituição de ensino público e gratuito que visa a promover a educação profissional e tecnológica de excelência e impulsionar o desenvolvimento sustentável das regiões de sua abrangência. Além de Osório, há 11 *campi* já implantados: Bento Gonçalves, Canoas, Caxias do Sul, Erechim, Farroupilha, Feliz, Ibirubá, Porto Alegre, Restinga (Porto Alegre), Rio Grande e Sertão. Além destes, há outros cinco em processo implantação nos municípios de Alvorada, Rolante, Vacaria, Veranópolis e Viamão. A Reitoria é sediada em Bento Gonçalves. Em 2014, o IFRS contava com 25 mil estudantes, em 120 opções de cursos técnicos e superiores de diferentes modalidades (IFRS, 2015).

4 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS

O *Campus* Osório do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul está localizado na Região do Litoral Norte do Estado do Rio Grande do Sul, composta por 23 municípios, totalizando 335 mil habitantes. A região apresenta uma inegável diversidade cultural, com predominância açoriana. Possui belezas naturais com lagos e lagoas, e a aproximação da serra e do mar. Além disso, sua economia é representada por 60% em serviços e comércio com característica sazonal, pois, no verão, a demanda chega a quadruplicar o número de pessoas que procuram o litoral. É a região do RS que revela uma produtividade inferior à média do Estado, o que pode ser atribuído a uma menor densidade de sua economia e menor capacitação de sua força de trabalho, características limitadoras de seu crescimento.

Em vista disso, a região do Litoral Norte do RS demonstra carências de investimentos na formação e na qualificação profissional e tecnológica da população. Investimentos de tal ordem impulsionam o desenvolvimento, levam à geração de riquezas e, principalmente, fixam e formam cidadãos para o trabalho e

para a vida. Dessa forma, a instalação de *Campus* de um Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia alavanca as perspectivas de crescimento do Litoral Norte em vários sentidos, pois várias parcelas da população sentem os reflexos de uma instituição educacional de tal porte de forma que: os jovens não veem a necessidade de buscar outros centros urbanos para se qualificar e trabalhar, a força de trabalho qualifica-se e é aplicada nos setores econômicos da região e o desenvolvimento sociocultural dos sujeitos retorna em forma de ações para a sociedade em vista de uma formação integral, de qualidade, democrática e pública.

Estão na base dessa proposta, por conseguinte, a adequação dos Institutos Federais às demandas de formação das regiões em que são instalados, pois se trata de instituições que se querem atuantes no contexto social, cultural, econômico e político da região, respondendo às emergências educacionais, suprimindo lacunas nos processos de formação, bem como aliando o atendimento de tais demandas a ações de sustentabilidade, de pleno desenvolvimento social, cultural e econômico. O papel do IFRS – *Campus* Osório, porquanto, é colocar-se como produtor de perspectivas de desenvolvimento nas dimensões do trabalho, da ciência, da técnica, da tecnologia, do humanismo e da cultura geral. Nesses termos, o *Campus* Osório, implantado no ano de 2010, certamente constitui uma nova perspectiva para a qualificação e geração de emprego e renda na região do Litoral Norte do Estado do Rio Grande do Sul.

O Curso Técnico Subsequente em Panificação se insere, conforme Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC, no eixo tecnológico de Produção Alimentícia, sendo este um dos seis eixos tecnológicos do *Campus* Osório.

5 JUSTIFICATIVA

O mercado brasileiro de panificação obteve um faturamento de R\$ 50 bilhões, mantendo em atividade mais de 760 mil postos de trabalho e gerando 10 mil novos empregos em 2009 em todo o Brasil (REVISTA PADARIA MODERNA, 2010), sendo que, naquele ano, as padarias tiveram um crescimento do faturamento de 11,04% (ABIP, 2009).

No país, existem cerca de 60 mil padarias em funcionamento (sendo que em torno de 6.058 situam-se no Rio Grande do Sul) e estima-se que elas atendam mais de 40 milhões de pessoas por dia. Apesar de o setor ter, em sua maioria, micro e

pequenas empresas (96,3%), sua participação na indústria de produtos alimentares é de 36,2%, demonstrando ser um potencial gerador de emprego e distribuidor de renda (SEBRAE/ABIP, 2009).

O consumo *per capita* de pão foi de 33,5 quilos em 2009. Apesar do aumento observado nos últimos anos, ainda é preciso aumentar esse consumo para que o Brasil chegue aos 60 quilos anuais recomendados pela Organização Mundial da Saúde (OMS). A quantidade também é bem menor do que em países vizinhos, como a Argentina (82,5 quilos), o Uruguai (55 quilos) e o Chile (98 quilos) (APIB, 2006).

Com a modernização do setor de padarias, observa-se a carência de força de trabalho qualificada, sendo que em 2011, o nível de emprego no setor cresceu 2,8%, o que representou uma elevação de 21 mil postos de trabalho e uma base de 779 mil pessoas empregadas.

O mercado necessita de profissionais que tenham capacidade técnica para a melhoria dos processos e produtos, sendo plenamente capazes de absorver as inovações tecnológicas.

Acredita-se que o setor de padaria está aberto não somente para expansão, como também para tornar-se mais elaborado e apresentar melhor qualidade visando atender as expectativas dos consumidores.

Nessa perspectiva, o IFRS propõe-se a oferecer o Curso Técnico de Nível Médio em Panificação, na modalidade presencial, por entender que contribuirá para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Técnico em Panificação, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de suprir a carência de profissionais qualificados e impulsionar o desenvolvimento econômico da Região.

6 PROPOSTA POLÍTICO PEDAGÓGICA DO CURSO

6.1 Objetivo Geral

O Curso Técnico em Panificação, subsequente ao nível médio, vem ao encontro dos anseios do litoral norte do Estado do Rio Grande do Sul, objetivando dar subsídios ao estudante no sentido de habilitá-los na preparação de produtos de panificação de forma artesanal e industrial, através do emprego de normas e procedimentos técnicos, de qualidade, segurança e higiene; buscando, ainda, formar profissionais que tenham capacidade técnica para a melhoria dos processos e produtos e que possam absorver as inovações tecnológicas.

6.2 Objetivos específicos

Para atingir o objetivo geral, tem-se os objetivos específicos abaixo relacionados:

- Redigir documentos técnicos;
- Desenvolver o raciocínio lógico e matemático;
- Desenvolver a capacidade de trabalhar em equipes com iniciativa, criatividade e sociabilidade;
- Trabalhar em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade;
- Ter atenção a normas de segurança, higiene, saúde;
- Organizar a área de trabalho e matérias-primas na área de produção;
- Executar as boas práticas de manipulação de alimentos;
- Operar equipamentos e maquinários;
- Manusear as matérias-primas do setor de panificação;
- Conhecer as etapas de produção e as principais matérias-primas;
- Elaborar e desenvolver produtos de panificação de qualidade.

6.3 Perfil do curso

A qualidade do ensino firmado na relação teoria e prática permeia o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Panificação, subsequente ao nível médio, oferecido pelo *Campus* Osório do IFRS. Esta fundamentação epistemológica é condizente com o desenvolvimento científico-tecnológico e está em sintonia tanto

com a inter-relação entre Ciência e Tecnologia, quanto com as demandas da sociedade.

A integralização do curso se efetivará através de atividades práticas e adequada instrumentalização metodológica e técnica, garantindo um ensino problematizado e contextualizado, que assegure a indissociabilidade entre teoria e prática, além de proporcionar uma formação sólida e ampla, através de atividades que levem o aluno a buscar, interpretar e analisar informações, de forma crítica, ética e embasada em conhecimentos técnicos e humanísticos. Dessa forma, o curso contribui para o desenvolvimento de uma percepção mais integral de sua atuação futura como profissional e como membro da sociedade.

O curso tem como pressupostos:

1. Contemplar as exigências do perfil do profissional Técnico em Panificação, levando em consideração a identificação de problemas e necessidades atuais da indústria de panificação, com base na legislação vigente;
2. Explicitar o tratamento metodológico, no sentido de garantir o equilíbrio entre a aquisição de conhecimentos, habilidades, atitudes e valores;
3. Garantir uma sólida formação básica inter e multidisciplinar, privilegiando atividades práticas e simulações, e adequada instrumentalização técnica e metodológica;
4. Garantir um ensino problematizador e contextualizado, assegurando a indissociabilidade entre teoria e prática;
5. Estimular a participação em outras atividades curriculares e extracurriculares de formação, como, por exemplo, atividades de pesquisa, de monitoria e de extensão, reforços, entre outras atividades julgadas pertinentes.

O Curso Técnico em Panificação, subsequente ao Ensino Médio, visa qualificar profissionais para atuar em padarias, supermercados, redes de varejo e indústrias do setor, seja na formação de novos profissionais ou na qualificação daqueles que atuam no segmento.

1. O curso será oferecido em dois semestres com componentes curriculares ofertados na modalidade presencial, compreendendo abordagens teóricas e práticas. Nos componentes curriculares de Desenvolvimento de Produto 1 e 2, o aluno deverá desenvolver um produto ou processo vinculado à área do curso. No componente curricular de Desenvolvimento de Produto 1 o aluno proporá e escreverá seu projeto, com o apoio e orientação dos professores da

área. No componente curricular de Desenvolvimento de Produto 2, ele executará e apresentará os resultados.

A formação dos alunos será embasada na preparação ao mundo do trabalho e complementada com componentes curriculares de diferentes áreas do conhecimento, que permitirá uma formação sistêmica ao profissional egresso do Curso Técnico em Panificação.

6.4 Perfil do egresso

O Curso Técnico em Panificação, subsequente ao nível médio, deverá capacitar o profissional na perspectiva de uma visão estratégica globalizada do setor produtivo de empresas do ramo de panificação.

Ao final do curso, o aluno deverá ser capaz de:

- a) Conhecer os princípios da gestão empresarial (controle de estoque, custos, recursos humanos, consumo, layout e apresentação de mercadorias);
- b) Elaborar variados produtos de panificação e afins;
- c) Controlar o processo de produção;
- d) Ajustar os equipamentos ao processo de produção;
- e) Embalar e armazenar produtos acabados;
- f) Elaborar relatórios técnicos;
- g) Manejar os principais utensílios e equipamentos de panificação;
- h) Ser capaz de organizar e supervisionar equipes de trabalho, buscando melhoria na integração das relações humanas e profissionais;
- i) Conhecer e aplicar as técnicas e normas de controle de qualidade;
- j) Aplicar técnicas de conservação, manutenção de equipamentos e de material permanente na sua área de atuação;
- k) Desenvolver novos produtos, procedimentos, técnicas, serviços ou processos na área de Panificação.

São habilidades desejáveis dos futuros técnicos em Panificação:

1. Avaliar qualidade sensorial dos produtos;
2. Conferir tipos e quantidades dos materiais;

3. Limpar e sanitizar matérias-primas, utensílios, equipamentos e produtos acabados;
4. Ajustar as fórmulas dos produtos;
5. Utilizar os equipamentos com destreza e responsabilidade;
6. Verificar condições de manutenção dos equipamentos;
7. Conferir formulações e padrões preestabelecidos;
8. Preencher relatórios e formulários de acompanhamento da produção;
9. Identificar produtos fora das especificações;
10. Verificar fechamento, selagem, perfurações e data da validade de embalagens;
11. Verificar condições do local de armazenamento;
12. Utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
13. Manter-se atualizado em relação às normas e procedimentos de segurança, higiene e saúde no trabalho;
14. Planejar e controlar a produção.

6.5 Diretrizes e atos oficiais

A organização curricular do Curso Técnico em Panificação, subsequente ao Ensino Médio, cujo Eixo Tecnológico de abrangência é a Produção Alimentícia no Catálogo Nacional de cursos do MEC, observa as determinações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 e nº 11741/2008, Decreto Federal nº 5154/2004 e Resolução CNE/CEB nº 4/1999, atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 01/2005 e pela Resolução CNE/CEB nº 03/2008. Considera, também, a legislação constituída pelo IFRS (resoluções, planos, projetos, normativas, entre outros), que rege e orienta suas ações. Para a construção da Matriz Curricular e ementas, considerou-se o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC e dentro dele, o eixo-tecnológico Produção Alimentícia. Os cursos desse eixo tecnológico compreendem tecnologias associadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas.

6.6 Formas de ingresso

O acesso ao Curso Técnico Subsequente em Panificação dar-se-á por Processo Seletivo próprio que deverá ser regulamentado por edital público amplamente divulgado.

A proposta de ingresso discente do IFRS, irá se propor a adotar as políticas nacionais de inclusão, de adoção de ações afirmativas e de processos universais que viabilizem o ingresso discente.

6.7 Princípios filosóficos e pedagógicos do curso

O IFRS é uma instituição que tem como um de seus objetivos qualificar e formar profissionais no âmbito da educação tecnológica, nos diferentes níveis e modalidades de ensino, para os diversos setores da economia. O *Campus Osório* segue a função social expressa no Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFRS, em consonância com as necessidades identificadas a partir da compreensão do cenário regional e mundial. Os princípios pedagógicos do IFRS permitem pensar os projetos de curso de forma flexível, com uma ampla rede de significações, resultando em uma educação transformadora que possibilite a aprendizagem de valores e de atitudes necessárias a uma sociedade democrática e solidária.

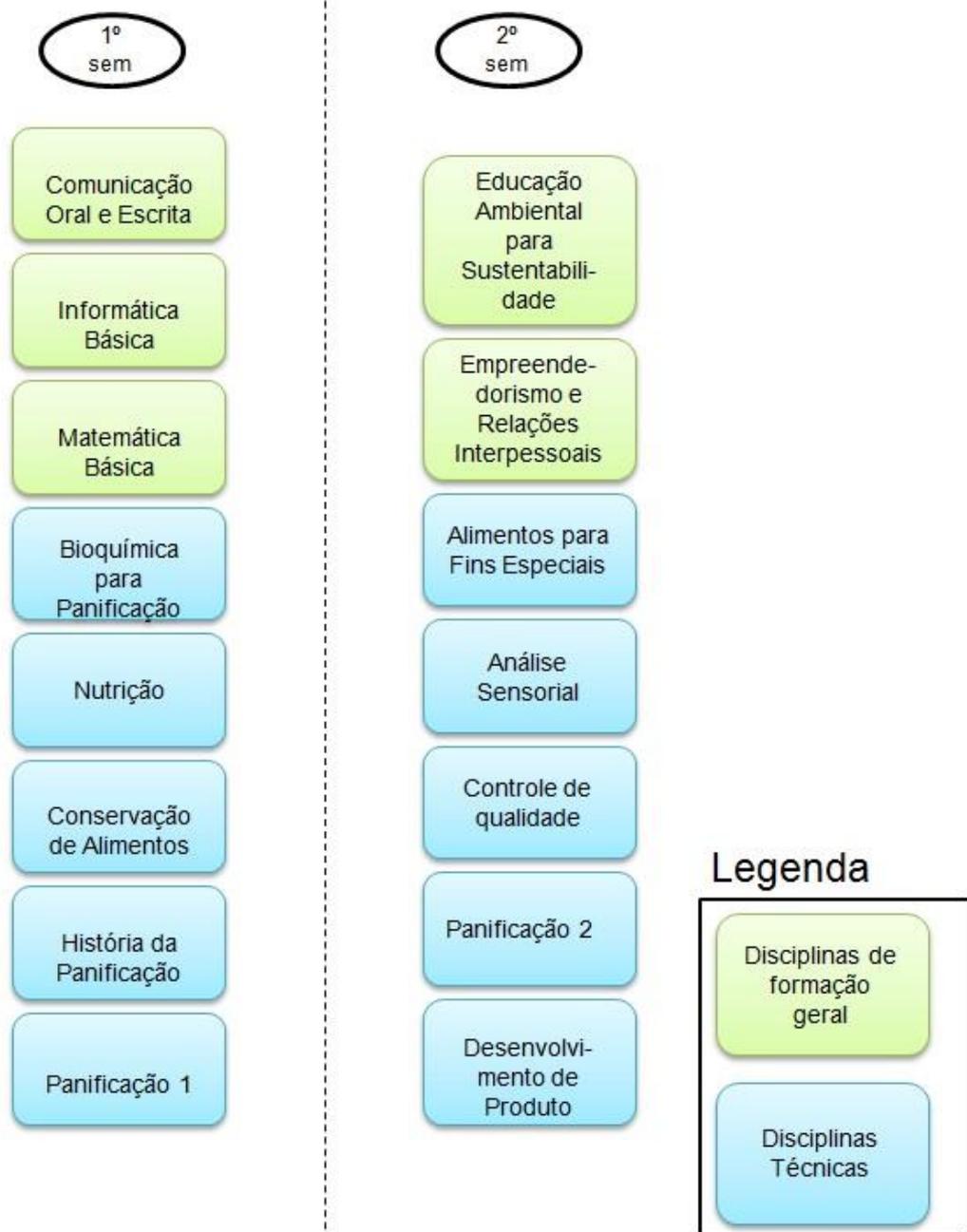
Pautados nestes princípios e atentos ao papel de uma instituição de ensino comprometida com o desenvolvimento humano integral, o IFRS entende que o Curso Técnico em Panificação Subsequente ao Ensino Médio implantado no *Campus Osório* busca suprir às demandas apresentadas nesta região por profissionais tecnicamente qualificados.

O Curso desenvolve-se na perspectiva de uma formação acadêmico-profissional cidadã objetivando a promoção do conhecimento científico e da inovação tecnológica, pertinentes aos desafios postos à sociedade contemporânea e à formação para o trabalho, numa concepção emancipatória, tendo em vista a sua função social.

São princípios filosóficos e pedagógicos do Curso Subsequente em Panificação:

- Incentivo a autonomia profissional do educando, por meio de uma educação integral;
- Promoção da transformação social em que o educador provoca no educando a busca pela descoberta, pela pesquisa e pela solução de problemas.

6.8 Representação Gráfica do Perfil de Formação



6.9 Matriz curricular

Semestre /Ano	Componente Curricular	Horas Relógio	Horas Aula		Aulas na semana
			Teóricas	Práticas	
Primeiro	Comunicação Oral e Escrita	33	40		2
			40		
	Informática Básica	33	40		2
			10	30	
	Matemática Básica	50	60		3
			60		
	Bioquímica para Panificação	50	60		3
			30	30	
Nutrição	83	100		5	
		70	30		
Conservação de Alimentos	50	60		3	
		45	15		
História da Panificação	33	40		2	
		40			
Panificação 1	83	100		5	
		20	80		
	Total do semestre	415	315	185	25

Semestre /Ano	Componente Curricular	Horas Relógio	Horas Aula		Aulas na semana
			Teóricas	Práticas	
Segundo	Empreendedorismo e Relações Interpessoais	50	60		3
			60		
	Alimentos para Fins Especiais	33	40		2
			20	20	
	Análise Sensorial	50	60		3
			30	30	
Controle de qualidade	33	40		2	
		40			
Panificação 2	133	160		8	
		40	120		
Desenvolvimento de Produto	83	100		5	
		50	50		
Educação Ambiental para a Sustentabilidade	33	40		2	
		40			
	Total do semestre	415	280	220	25
	Carga horária total do curso	830	595	405	50

6.10 Organização Curricular do Curso

O projeto do curso propõe a organização dos componentes curriculares em um corpo de conhecimentos básicos, técnicos e práticos, articulados em dois semestres, devidamente interligados.

O primeiro semestre contempla os conteúdos de formação básica, bem como uma introdução aos conteúdos técnico-profissionais. Fazem parte desse semestre os componentes curriculares: Bioquímica para Panificação, Nutrição, Conservação de Alimentos, História da Panificação, Panificação 1. Componentes curriculares como Comunicação Oral e Escrita, Informática Básica e Matemática Básica, também contemplados neste primeiro semestre, são importantes, pois contribuem e estão presentes em todas os outros componentes curriculares do curso, bem como na atuação profissional do Técnico em Panificação.

O segundo semestre traz componentes curriculares do eixo produção alimentícia, tais como Alimentos para Fins Especiais, Análise Sensorial, Controle de qualidade, Desenvolvimento de Produto e Panificação 2. Contempla também o componente curricular de Empreendedorismo e Relações Interpessoais, bastante importante para a formação técnica.

6.11 Programa por Componentes Curriculares

Componente Curricular: Comunicação Oral e Escrita	Carga Horária: 33h
Objetivo geral do componente curricular: Ampliar o domínio da gramática da língua portuguesa; melhorando a leitura e interpretação de textos escritos e de gêneros específicos da área	
Ementa: Leitura, interpretação e produção de textos. Texto e Discurso (técnica de expressão oral e escrita). Gramática aplicada ao texto.	
Referências:	
Básica	
ANDRADE, M. M. Língua Portuguesa: noções básicas para cursos superiores. Atlas, 2010.	
GOLD, M. Redação Empresarial. Pearson, 2010.	
MEDEIROS, J. B. Português Instrumental . Atlas, 2006.	
Complementar	
CAMARGO, T. N. Uso de vírgula. Monole, 2005. (Entender o português;1).	
FIGUEIREDO, L. C. A redação pelo parágrafo. Universidade de Brasília, 1999.	
GARCEZ, L. H. do C. Técnica de redação: o que é preciso saber para bem escrever. Martins Fontes, 2002.	
MEDEIROS, J. B. Técnicas de Comunicação Criativa. Atlas, 2006.	
RODRIGUES, B. WebWriting – Redação e Informação para Web. Brasport, 2006.	

Componente Curricular: Informática Básica	Carga Horária: 33h
Objetivo geral do componente curricular: Proporcionar ao aluno condições de operar aplicativos e utilitários, despertando para o uso da informática na sociedade.	
Ementa: Histórico da computação; Conceito de Hardware e Software; Tipos de entrada e saída; Armazenamento; Sistemas Operacionais; Aplicativos: Editor de Texto, Planilha Eletrônica e Apresentações Gráficas, ferramentas para internet; Conceitos básicos de redes; Aplicações de computadores para Técnicos de Alimento.	
Referências:	
Básica	
ALCALDE, E. et. al. Informática Básica . Editora Makron Books, 1991.	
BROOKSHEAR, J. G. Ciência da Computação: Uma Visão Abrangente . Bookman, 1999.	
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N.G. Estudo dirigido de informática básica. 7.ed. rev., atual. e ampl. São Paulo: Érica, 2012.	
Complementar	
MANZANO, JOSE AUGUSTO N. G.. BROFFICE.ORG 3.2.1 - GUIA PRATICO DE APLICAÇÃO. Editora Erica, 2010.	
MEIRELLES, F. Informática: Novas Aplicações com Microcomputadores. 2ª ed. Editora Makron Books, 2004.	
NORTON, P. Introdução à Informática. Editora Pearson Education, 2005.	
First Look: Microsoft Office 2010. Microsoft Press, 2010. Ebook gratuito: http://blogs.msdn.com/b/microsoft_press/archive/2010/01/20/free-ebook-first-look-microsoft-office-2010.aspx acessado em 08/2012.	
PEOPLE EDUCATION, Apostila de Word, Power Point e Excel User Especialist 2003.	

Componente Curricular: Matemática Básica	Carga Horária: 50h
Objetivo geral do componente curricular: Calcular proporções em formulações e receitas.	
Ementa: Estudo numérico dos fatores que afetam os processos em panificação, porcentagem, conversão de medidas de peso e volume, cálculo de rendimento, regra de três, princípios de estatística básica.	
Referências:	
Básica	
DANTE, L. R. Matemática, volume único. São Paulo: Ática, 2005.	
LIMA, E. L.; CARVALHO, P. C. P.; WAGNER, E.; MORGADO, A. C. Temas e problemas. 3ª ed. Rio de Janeiro: SBM, 2010.	
MUCELIN, C. A. Estatística. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.	
Complementar	
BONAFINI, F. C. (org). Estatística. São Paulo: Pearson education do Brasil, 2012.	
CRESPO, A. A. Estatística Fácil. São Paulo: Saraiva, 1997.	
IEZZI, GELSON; MURAKAMI, CARLOS. Fundamentos de matemática elementar 1: conjuntos, funções. 8ª Ed. São Paulo: Atual, 2004.	
LIMA, E. L.; CARVALHO, P. C. P.; WAGNER, E.; MORGADO, A; C. A Matemática do Ensino Médio, volume 1. 9ª ed. Rio de Janeiro: SBM, 2006.	
NOVAES, D. V.; COUTINHO, C. Q. S. Estatística para a Educação Profissional. São Paulo: Atlas, 2009.	

Componente Curricular: Bioquímica para panificação	Carga Horária: 50h
Objetivo geral do componente curricular: Fundamentar as bases bioquímicas das principais transformações que ocorrem nos produtos de panificação durante o processamento e o armazenamento desses produtos.	
Ementa: Fundamentos de bioquímica, características bioquímicas dos principais componentes das matérias-primas e transformações que ocorrem durante o processamento e armazenamento.	
Referências:	
Básica	
ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. UFV, 2004.	
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Introdução à química de alimentos. Varela. 2003.	
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. Artmed, 2004.	
Complementar	
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos. Artmed, 2010.	
KOBLOITZ, M.G. B. Bioquímica de Alimentos. Guanabara, 2008.	
MACEDO, G. A. Bioquímica Experimental em Alimentos. Varela, 2005.	
NELSON, D. L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. Artmed, 2011.	
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos , v. 1: Componentes dos Alimentos e Processos. Artmed, 2005.	

Componente Curricular: Nutrição	Carga Horária: 83h
Objetivo geral do componente curricular: Compreender a inter-relação da nutrição com os demais componentes curriculares do curso a fim de entender a importância dos alimentos para o desenvolvimento, o crescimento e manutenção da saúde.	
Ementa: Alimentação humana e necessidades energéticas/ nutricionais; estrutura, função, tópicos de metabolismo de componentes dos alimentos (lipídios, carboidratos, proteínas, sais minerais e vitaminas); perdas durante processamento.	
Referências:	
Básica	
COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. Artmed, 2004.	
GONÇALVES, E. C. B. de Química dos Alimentos - a Base da Nutrição. Varela, 2010.	
SALINAS, R.D. Alimentos e Nutrição - Introdução à Bromatologia. Artmed, 2002.	
Complementar	
BARUFFALDI, R. Fundamentos de tecnologia de alimentos. Atheneu, 1998.	
BENDER, A.E. Dicionário de Nutrição e Tecnologia de Alimentos. Roca.2004.	
ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Atheneu, 1988.	
PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos. Fundamentos básicos da nutrição. Manole, 2008.	
WILLIAMS, S.R. Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia. Artmed, 1997.	

Componente Curricular: Conservação de Alimentos	Carga Horária: 50h
Objetivo geral do componente curricular: Estudar os principais métodos de conservação de alimentos.	
Ementa: Fatores intrínsecos e extrínsecos do crescimento de microrganismos, tipos de contaminação de alimentos, métodos de conservação envolvendo frio, calor, controle da atividade de água, radiações, embalagens, aditivos químicos, entre outros métodos.	
Referências:	
Básica	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância Sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.	
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Manole, 2001.	
SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3ª ed. São Paulo, Varela, 1995.	
Complementar	
ANDRADE, N.J.; MACEDO, J. B. Higienização na Indústria de Alimentos. Varela, 1996.	
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Artmed, 2002. HAZELWOOD & Mc LEAN. Manual de Higiene para manipuladores de alimentos. Varela, 1998.	
RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. Atheneu, 2005.	
SILVA JR., E. Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos. Varela, 2004.	

Componente Curricular: História da Panificação	Carga Horária: 33h
Objetivo geral do componente curricular: Conhecer os principais fatos relacionados à história da panificação no Brasil e no mundo.	
Ementa: Antecedentes da panificação brasileira; história dos Moinhos; hábitos de consumo; evolução das padarias; inovações na panificação: novas alternativas.	
Referências:	
Básica	
ALMEIDA NETO, A. C. A História da Panificação Brasileira. Maxxi Foods, 2008. CAUVAIN, S.; YOUNG, L. Tecnologia de Panificação. Manole, 2009.	
MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoito. Varela, 1999.	
Complementar	
CANELLA-RAWLS, S. Pão Arte e Ciência. Ed. SENAC SP, 2006.	
GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. Le Cordon Bleu. 5ªed. Manole, 2011.	
JACOB, H. E. Seis mil anos de pão. Nova Alexandria, 2004.	
MELO, J. E. et al. Panificação. Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006.	
SEBESS, P. Técnicas de Padaria Profissional. SENAC Editoras, 2010.	

Componente Curricular: Educação Ambiental para Sustentabilidade	Carga Horária: 33h
Objetivo geral do componente curricular: compreender a importância do meio ambiente nas ações cotidianas, prevendo melhorias nos processos de produção de maneira sustentável.	
Ementa: Estudo da Educação ambiental, princípios e práticas. Análise da dimensão ambiental em projetos, programas e políticas que visam à melhoria da qualidade de vida e à sustentabilidade, em diferentes segmentos da sociedade.	
Referências:	
Básica	
DIAS, G. F. Educação Ambiental: princípios e prática. 3 ed. São Paulo: Gaia, 1994.	
GRIPPI, S. Atuação Responsável e Desenvolvimento Sustentável: Os Grandes Desafios do Século XXI. Rio de Janeiro: Editora Interciência, 2005.	
SACHS, I. Caminhos para o desenvolvimento sustentável. STROH, P.Y (org.). Rio de Janeiro: Garamond, 2002.	
Complementar	
JACOBI, P. Cidade e meio ambiente. São Paulo: Annablume, 1999.	
JACOBI, P. et al. (orgs.). Educação, meio ambiente e cidadania: reflexões e experiências. São Paulo: SMA, 1998	
MEDINA, N. M.; SANTOS, E. C. Educação Ambiental – Uma metodologia participativa de formação. 3ª Edição. Petrópolis: editora Vozes, 2003.	
SATO, M. Educação Ambiental. Editora Rima. 2002	
VIOLA, Eduardo J. – Meio Ambiente, Desenvolvimento e Cidadania. 3ª Edição. São Paulo: Editora Cortez, 1998	
Componente Curricular: Panificação 1	Carga Horária: 83h
Objetivo geral do componente curricular: Propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, bem como o estudo de matérias-primas e ingredientes e suas funções na elaboração de pães.	
Ementa: Função dos ingredientes e matérias-primas empregados em panificação; etapas da panificação; produtos básicos; defeitos: causas e soluções.	
Referências:	
Básica	
ALMEIDA NETO, A. C. A História da Panificação Brasileira. Ed. Maxxi Foods, 2008.	
CAUVAIN, S.; YOUNG, L. Tecnologia de Panificação. Manole, 2009.	
HOSENEY, R. C. Princípios de química y Tecnologia de cereales. Acribia,1994.	
Complementar	
CANELLA-RAWLS, S. Pão Arte e Ciência. Ed. SENAC SP, 2006.	
FRANCO, M. C. L.et al. Sericultura de tuberosas amiláceas latino- americanas. Fundação Cargil, 2001.	
MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoito. Varela, 1999.	
MELO, J. E. et al. Panificação. Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006.	
SEBESS, P. Técnicas de Padaria Profissional. SENAC Editoras, 2010.	
Componente Curricular: Empreendedorismo e relações interpessoais	Carga Horária: 50h
Objetivo geral do componente curricular: Proporcionar ao aluno condições para compreender as organizações em seu macro e microambiente, entendendo o conceito de empreendedorismo a fim de desenvolver ideias e oportunidades.	
Ementa: Empreendedorismo. Atitude empreendedora. Ideias e oportunidades. Projetos de empreendimentos. Dimensionamento dos recursos. Economia solidária. Educação em Direitos humanos. Relações interpessoais. História e cultura afro-brasileira e indígena. Plano de Negócios. Componentes básicos e as fontes de informações. Etapas do processo de construção do plano de negócios. Viabilidade Financeira. Implementação do projeto.	
Referências:	
Básica	
DOLABELA, F. Oficina do empreendedor: a metodologia de ensino que ajuda a transformar	

conhecimento em riqueza. Sextante, 2008.

DOLABELA, F. **Boa idéia! E agora? Plano de Negócio, o caminho mais seguro para gerenciar sua empresa.** Cultura, 2000.

ROSA, C. A. **Como elaborar um plano de negócio.** SEBRAE, 2007.

Complementar

BERNARDI, L.A. **Manual de empreendedorismo e gestão:** fundamentos, estratégias e dinâmicas. Atlas, 2007.

CHIAVENATO, I. **Administração nos novos tempos.** Campus, 2004. 610 p.

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo:** dando asas ao espírito empreendedor. Saraiva, 2006.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo:** transformando idéias em negócios. Campus, 2005.

MAITLAND, M. **Como elaborar um plano de negócios.** Planeta do Brasil, 2005.

Componente Curricular: Alimentos para fins especiais	Carga Horária: 33h
Objetivo geral do componente curricular: Caracterizar as necessidades alimentares especiais de diversos grupos de indivíduos bem como entender casos de necessidade de alimentação especial.	
Ementa: Estudo dos alimentos para dietas com restrição de nutrientes, para Ingestão controlada de nutrientes e para grupos populacionais específicos. Doença celíaca, intolerância ao glúten e à lactose. Legislação.	
Referências:	
Básica	
CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. Alimentos para fins especiais: dietéticos. Varela, 1995.	
KOTZE, L. M. S. Sem Glúten. Revinter, 2001.	
WILLIAMS, S.R. Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia. Artmed, 1997.	
Complementar	
BARUFFALDI, R. Fundamentos de tecnologia de alimentos. ATHENEU, 1998.	
COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. ARTMED, 2004.	
MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia de alimentos. Varela, 2000.	
MORETTO, E. Introdução a ciência dos alimentos. Florianópolis: Ed. da USP, 2002.	
SIZER, F. S.; WHITNEY, E.,. Nutrição: Conceitos e Controvérsias. Manole, 2003.	
Pré-requisitos: Bioquímica para Panificação; Nutrição	

Componente Curricular: Controle de Qualidade	Carga Horária: 33h
Objetivo geral do componente curricular: Entender a função da Garantia de Qualidade e o papel do Controle de Qualidade e a sua importância e aplicação na indústria de alimentos.	
Ementa: Tipos e fontes de contaminação dos alimentos; tipos de microrganismos; doenças causadas por microrganismos; qualidade da matéria-prima; higiene dos manipuladores de alimentos; higienização de instalações e equipamentos; legislação aplicada à segurança alimentar. Princípios gerais do controle de qualidade. Padrões de qualidade. Boas Práticas de Fabricação. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Noções de planos de amostragem. Legislação.	
Referências:	
Básica	
ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. Vigilância Sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Guanabara Koogan, 2007.	
BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia. Artmed, 2010.	
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Manole, 2001.	
Complementar	
ANDRADE, N.J.; MACEDO, J.A.B. Higienização na Indústria de Alimentos. Varela, 1996.	
GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA, C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: Série Qualidade). Campinas: PROFQUA/SBCTA, 2000.	
RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. Atheneu, 2005.	
SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. Varela, 1995.	
PEREIRA, L.; PINHEIRO, A.N.; SILVA, G. C. Alimentos Seguros - Higiene e Controles em Cozinhas e Ambientes de Manipulação. SENAC, 2010.	
Pré-requisitos: Conservação de Alimentos	

Componente Curricular: Análise Sensorial	Carga Horária: 33h
Objetivo geral do componente curricular: Fornecer ao aluno os fundamentos da análise sensorial.	
Ementa: Aborda os princípios da fisiologia sensorial na análise sensorial de alimentos, os órgãos do sentido e a percepção sensorial, os métodos clássicos de avaliação sensorial, as técnicas experimentais, a montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Avalia as propriedades sensoriais dos alimentos.	
Referências:	
Básica	
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos . Champagnat, 2011.	
FRANCO, M., R.B. Aroma e Sabor de Alimentos : Tema atuais. Varela, 2003.	
SILVA, M. A. A. P. Desenvolvimento de perfil sensorial por análise descritiva quantitativa . FEA/UNICAMP, 2004.	
Complementar	
ALMEIDA, T. C. A., HOUGH, G., DAMÁSIO, M.H., DA SILVA, M.A.A.P. Avanços em análise sensorial . 1999.	
ANZALDÚA-MORALES, A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica . Acribia AS, 1994.	
FARIA, E. V. Técnicas de análise sensorial . Ital, 2002.	
INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos físico-químicos para análise de alimentos . 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008 (edição digital). Capítulo 6.	
MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory evaluation technique , 3.ed, CRC Press, Inc., Boca Raton, FL, 1999. 387 p.	
QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R. O. Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos . Ed. Da FURG, 2007.	
Pré-requisitos: Informática Básica; Matemática Básica	

Componente Curricular: Panificação 2	Carga Horária: 133h
Objetivo geral do componente curricular: propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, das transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo, a fim de avaliar e realizar formulações mais complexas.	
Ementa: Padronização de produtos; determinação do prazo de validade; elaboração de produtos.	
Referências:	
Básica	
ALMEIDA NETO, A. C. A História da Panificação Brasileira . Ed. Maxxi Foods, 2008.	
CAUVAIN, S.; YOUNG, L. Tecnologia de Panificação . Manole, 2009.	
HOSENEY, R. C. Principios de química y Tecnología de cereales . Acribia, 1994.	
Complementar	
CANELLA-RAWLS, S. Pão Arte e Ciência . SENAC SP, 2006.	
FRANCO, M. C. L.et al. Sericultura de tuberosas amiláceas latino- americanas . Campinas: Fundação Cargil, 2001.	
MELO, J. E. et al. Panificação . Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006.	
MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoito . Varela, 1999.	
SEBESS, P. Técnicas de Padaria Profissional . SENAC Editoras, 2010.	
Pré-requisitos: História da Panificação; Panificação 1	

Componente Curricular: Desenvolvimento de Produto	Carga Horária: 83h
Objetivo geral do componente curricular: integrar conhecimentos sobre panificação a fim de construir um projeto de desenvolvimento ou melhoria de um produto ou processo de panificação.	
Ementa: Planejamento, execução ou melhoria de um produto ou processo de panificação.	
Referências:	
Básica	
CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. Manole, 2009.	
GISSLEN, W. Professional Baking. John Wiley and Sons, 2000.	
SUAS, M. Advanced Bread and Pastry. Delmar Cengage Learning, 2008.	
Complementar	
GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ª Ed., São Paulo: Atlas, 2010.	
NASCIMENTO, L.P. Elaboração de Projetos de Pesquisa. Cengage Learning, 2011.	
SILVA, J. M.; SILVEIRA, E. S. Apresentação de Trabalhos Acadêmicos: Normas e Técnicas. Vozes, 2008.	
WILLE, S. A. C. Gerenciamento de Projetos. Apostila 2004 v.10 Curso Gerenciamento de Projetos realizado em 2004 in company para IEL/SC.	
WOILER, FRANCO MATHIAS, Projetos: Planejamento, Elaboração e Análise. Atlas, 1996.	
Pré-requisitos: Ter sido aprovado em todos os componentes curriculares do primeiro semestre.	

Componente Curricular: Desenvolvimento de Produto	Carga Horária: 100h
Objetivo geral do componente curricular: integrar conhecimentos sobre panificação a fim de construir um projeto de desenvolvimento ou melhoria de um produto ou processo de panificação.	
Ementa: Planejamento, execução ou melhoria de um produto ou processo de panificação.	
Referências:	
Básica	
CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. Manole, 2009.	
GISSLEN, W. Professional Baking. John Wiley and Sons, 2000.	
SUAS, M. Advanced Bread and Pastry. Delmar Cengage Learning, 2008.	
Complementar	
GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ª Ed., São Paulo: Atlas, 2010.	
NASCIMENTO, L.P. Elaboração de Projetos de Pesquisa. Cengage Learning, 2011.	
SILVA, J. M.; SILVEIRA, E. S. Apresentação de Trabalhos Acadêmicos: Normas e Técnicas. Vozes, 2008.	
WILLE, S. A. C. Gerenciamento de Projetos. Apostila 2004 v.10 Curso Gerenciamento de Projetos realizado em 2004 in company para IEL/SC.	
WOILER, FRANCO MATHIAS, Projetos: Planejamento, Elaboração e Análise. Atlas, 1996.	
Pré-requisitos: Ter sido aprovado em todos os componentes curriculares do primeiro semestre	

6.12 Avaliação do processo de ensino e de aprendizagem

A avaliação é uma etapa muito importante do processo ensino/aprendizagem. Esta deverá estar fundamentada nos pressupostos de que a aprendizagem se constitui como um processo contínuo e dinâmico, que tem início dentro de cada componente curricular e se completa a partir de atividades e práticas interdisciplinares não apenas entre os componentes curriculares, mas também entre outras atividades realizadas pelos alunos, como projetos de ensino, pesquisa e extensão.

O professor poderá fazer uso de instrumentos de avaliação, tais como:

- Prova escrita;
- Trabalhos individuais e em grupos;
- Apresentação de seminários;
- Atividades práticas e/ou teórico-práticas;
- Elaboração de Relatórios;
- Estudos de caso e situações-problema;
- Elaboração de projetos;
- Atividades realizadas em visitas técnicas.

O processo de avaliação pretende oportunizar o acompanhamento, diagnóstico e avaliação do desenvolvimento das competências pretendidas para o egresso do Curso Técnico em Panificação Subsequente ao Ensino Médio.

No plano de ensino de cada componente curricular serão detalhados os instrumentos de avaliação, bem como os critérios específicos que conduzirão aos resultados finais. O curso segue a legislação vigente e a Norma Operacional nº 001/2010 do *Campus Osório* no que se refere ao processo avaliativo.

Conforme a legislação vigente, a frequência mínima exigida, para aprovação, deverá ser igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas de cada componente curricular.

Conforme o Art. 186 da Organização Didática do IFRS, o resultado da avaliação do desempenho do estudante em cada componente curricular será expresso semestralmente através de notas, registradas de 0 (zero) a 10 (dez), sendo admitida apenas uma casa decimal após a vírgula. Deverão ser usados, no mínimo, dois instrumentos avaliativos. A nota mínima da média semestral para aprovação em cada componente curricular será 7,0 (sete),

A(s) avaliação(ões) devem ser aplicadas pelo próprio docente do componente curricular e sua realização dar-se-á em horário previamente acordado entre o professor e o aluno interessado.

Da Recuperação Paralela

Os estudos de recuperação, como um processo educativo e direito de todo estudante, terão a finalidade de sanar as dificuldades do processo de ensino-aprendizagem e elevar o nível da aprendizagem e o respectivo resultado das avaliações dos alunos, oportunizando ao estudante recuperar qualitativa e quantitativamente os conteúdos e práticas. Buscar-se-á possibilitar uma readequação das estratégias de ensino-aprendizagem (planos de estudo direcionados, esclarecimento de dúvidas, novas avaliações) com o objetivo de auxiliar os estudantes em sua aprendizagem.

7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS

Os estudantes do curso técnico de Panificação poderão utilizar-se do aproveitamento de estudos e da certificação de conhecimentos em sua formação no IFRS.

O aproveitamento de estudos consiste no proveito de um componente curricular já cursado, desde que concluído no mesmo nível ou em outro mais elevado. A certificação de conhecimentos consiste na validação de conhecimentos adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, possibilitando alcançar a dispensa de componentes curriculares da matriz do curso.

Os procedimentos para solicitar tanto o aproveitamento de estudos quanto a certificação de conhecimentos encontram-se descritos na Organização Didática do IFRS (Resolução nº 046, de 08 de maio de 2015).

8. METODOLOGIAS DE ENSINO

No que se refere às Metodologias de Ensino, no fazer cotidiano dos processos de ensino e aprendizagem, a prática educativa do curso Técnico em Panificação busca orientar-se por uma didática ativa, que desafie os estudantes na resolução de problemas práticos em sua área de formação, privilegiando a relação do mundo do trabalho com suas tecnologias. Considera a realização de projetos integradores de cunho interdisciplinar. Compreende a necessária articulação entre ensino, pesquisa e extensão, com vistas ao desenvolvimento de novos saberes, práticas e tecnologias na área de produção de alimentos.

9. INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão está diretamente relacionada à organização curricular e à flexibilização dos tempos e dos espaços escolares e extraescolares. Os saberes necessários ao trabalho conduzem à efetivação de ações do ensino e aprendizagem (construção dialógica do conhecimento), da pesquisa (elaboração e reelaboração de conhecimentos) e da extensão (ação-reflexão com a comunidade).

A indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão deve promover a articulação das diferentes áreas do conhecimento e a inovação científica, tecnológica, artística, esportiva e cultural promovendo a inserção do IFRS nos planos local, regional, nacional e internacional.

O Curso Técnico em Panificação busca construir suas práticas tomando o princípio de indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão como referência.

10. ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO

A aprendizagem é um dos principais objetivos de toda e qualquer prática pedagógica, e a compreensão do que se entende por aprender é fundamental na construção de uma proposta de educação, já que esse processo não se encerra com a conclusão do curso. Um sujeito autônomo no processo de aprendizagem durante sua formação torna-se mais autônomo no processo de viver e definir os rumos de sua vida pessoal e profissional.

Neste sentido, entende-se a necessidade do acompanhamento pedagógico atuando com o objetivo de mediar o processo ensino-aprendizagem. Esse acompanhamento busca possibilitar reflexões coletivas e individuais com os sujeitos, participando de propostas que objetivem o desenvolvimento do equilíbrio emocional, da competência profissional e das relações interpessoais, considerando o desenvolvimento do aluno em sua trajetória no curso Técnico.

O acompanhamento do(a) aluno(a) de forma a conduzi-lo(a) a reavaliar sua postura diante dos conhecimentos (re)construídos e da tomada de decisão oportunizará o desenvolvimento de sua autonomia e a gestão do seu processo de aprendizagem de forma significativa e comprometida.

Para atender a estas especificidades, o *Campus* disponibiliza atendimento aos alunos e professores, contando, hoje, com uma equipe de profissionais – entre o Setor Pedagógico e a Assistência Estudantil – que envolve: duas Pedagogas, uma Técnica em Assuntos Educacionais, uma Psicóloga, uma Intérprete de Libras, dois Assistente de alunos e uma Assistente Administrativa.

No âmbito do *campus* existem atividades de apoio pedagógico que constituem o acompanhamento possibilitado aos seus sujeitos, as quais visam auxiliá-los no sentido de obterem êxito em seus estudos. Considerando que estas atividades vão se (re)organizando de acordo com as situações-limites existentes. Entre elas, podemos citar a realização de oficinas, formações, estudos orientados, atendimentos (individual e multiprofissional) com os profissionais que compõem o grupo, entre outros.

O *Campus* Osório realiza um trabalho articulado com os Núcleos (NAPNE, NEABI, NEPGE) no processo de acompanhamento pedagógico de seus sujeitos, buscando oferecer as condições necessárias para sua permanência, em diferentes aspectos. Pois, em muitas situações, o desempenho satisfatório dos educandos exige concepções e práticas que vão além das questões relacionadas ao Ensino.

As atividades deste apoio correspondem a ações de natureza interdisciplinar que reconheçam as diferentes formas de aprender e favoreçam o processo de aprendizagem, integrando ensino, pesquisa e extensão.

11. EDUCAÇÃO PARA INCLUSÃO

Em consonância com a legislação vigente, relacionadas ao ensino em perspectiva inclusiva, cabe às instituições assegurar aos estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação igualdade de condições para a aprendizagem através de adaptações curriculares, a fim de favorecer o desenvolvimento do aluno de forma que suas necessidades possam ser atendidas. Nesse sentido, é necessário realizar adequações pedagógicas e de acessibilidade, adaptando currículos, métodos, técnicas, recursos educativos, avaliações, bem como os Projetos Pedagógicos dos Cursos ou os Planos de Ensino dos Professores, criando estratégias que reforcem suas potencialidades e não suas limitações. Para isso, é imprescindível que a instituição atue a partir de concepções que reconheçam e valorizem as diferenças. Para qualificar este atendimento, o Instituto Federal - *Campus* Osório, conta com o órgão responsável pela coordenação das atividades ligadas à inclusão, conforme indicado nas Diretrizes e Bases da Educação Nacional (artigo 59 da Lei nº 9394 / 1996).

12. ARTICULAÇÃO COM O NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS (NAPNE), NÚCLEO DE ESTUDOS AFRO-BRASILEIROS E INDÍGENAS (NEABI) E NÚCLEO DE ESTUDO E PESQUISA EM GÊNERO (NEPGE)

A prática pedagógica realizada nos diferentes processos educacionais possibilitados aos sujeitos que compõem essas relações, na totalidade do Curso Técnico em Panificação, vislumbra na articulação com os Núcleos a busca por paradigmas democráticos para inclusão, acesso e permanência na instituição. Tendo em vista a promoção do respeito à diversidade socioeconômica, cultural,

étnico-racial, de gênero e de necessidades específicas, e para a defesa dos direitos humanos.

12.1 NAPNE: Núcleo de Atendimento às pessoas com necessidades específicas

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) – *Campus Osório*, atendendo ao capítulo V, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Nº 9394 de 20 de dezembro de 1996, que trata da Educação Especial, institucionalizou, ao longo de 2010, o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas – NAPNE.

O Núcleo tem objetivo de promover a inclusão social, digital, informacional e profissional de pessoas com necessidades específicas (PNEs), a acessibilidade, o atendimento às necessidades dos alunos, propiciando a "educação para todos", a aceitação da diversidade, a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais e o exercício da cidadania. Este núcleo faz parte do programa Educação, Tecnologia e Profissionalização para Pessoas com Necessidades Específicas (TECNEP), por portaria da Direção. Esse programa vem sendo desenvolvido pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC) do Ministério da Educação (MEC), sendo responsável pela coordenação das atividades ligadas à inclusão.

O NAPNE do *Campus Osório* constitui-se como um núcleo de grande atuação não apenas na instituição, mas, principalmente, fora dela, em projetos que contam com outros grupos parceiros e mobilizam docentes, discentes e servidores técnico-administrativos, além de voluntários da comunidade externa. Além de eventos e iniciativas de inclusão, o NAPNE do *Campus Osório* tem realizado, constantemente, atividades de integração da comunidade escolar com a comunidade externa, além de diversas oficinas e cursos de capacitação.

12.2 NEABI: Núcleo de estudos afro-brasileiros e indígenas

O NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas) foi criado no IFRS-*Campus Osório* em 11 de novembro de 2011. O núcleo tem desenvolvido ações afirmativas no *Campus* com parceiros de diversas comunidades quilombolas e indígenas na região do Litoral Norte.

Seus principais objetivos são:

- Oportunizar encontros de reflexão e capacitação de servidores para o conhecimento e a valorização da história dos povos africanos, das culturas afro-brasileiras e indígenas e da diversidade na construção histórica e cultural do país;
- Promover atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão relacionadas à temática;
- Estimular ações que levem a conhecer o perfil da comunidade interna e externa do *Campus* nos aspectos étnico-raciais;
- Auxiliar na implementação das Leis 10.639/03 e 11.645/08, que visam a inclusão no Currículo Oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade do tema, por determinação do MEC.

12.3 NEPGE: Núcleo de estudo e pesquisa em gênero

O Núcleo de Gênero do *Campus* Osório tem como principal objetivo implementar a política da Diversidade de Gênero, com vistas a promover valores democráticos de respeito à diferença e à diversidade, articulando os setores da Instituição nas diversas atividades relativas à inclusão e diversidade de Gênero e Sexualidade.

13. COLEGIADO DO CURSO

Flávia Santos Twardowski Pinto

Fernanda Arboite de Oliveira

Nelisa Lamas de Souza

Ingrid Caseira

Patrícia Prochnow

Fabíola Pereira Reus

14. QUADRO DE PESSOAL

14.1 Corpo docente

Professor	Eixo de atuação	Titulação	Regime de Trabalho
ALINE SILVA DE BONA	Matemática	Doutora	Dedicação Exclusiva
ANTÔNIO ANDERSON TEIXEIRA COTRIM	Administração	Graduado	Dedicação Exclusiva
BRUNO CHAGAS ALVES FERNANDES	Informática	Doutor	Dedicação Exclusiva

CÁTIA ELI GEMELLI	Gestão	Especialista	Dedicação Exclusiva
CÍNTIA LISIANE DA SILVA RENZ	Ciências Contábeis	Mestre	Dedicação Exclusiva
EDNEI LUIS BECHER	Matemática	Mestre	Dedicação Exclusiva
ELISA DAMINELLI	Matemática	Mestre	Dedicação Exclusiva
ISABEL CRISTINA TEDESCO SELISTRE	Português	Doutora	Dedicação Exclusiva
FLÁVIA SANTOS TWARDOWSKI PINTO	Panificação	Doutora	Dedicação Exclusiva
FERNANDA ARBOITE DE OLIVEIRA	Panificação	Doutora	Dedicação Exclusiva
LUCIANE SENNA FERREIRA	Português/ Espanhol	Mestre	Dedicação Exclusiva
LUIS FELIPE RHODEN FREITAS	Português / Inglês	Mestre	Dedicação Exclusiva
MAITÊ MORAES GIL	Português	Mestre	Dedicação Exclusiva
MARCELO PARAVISI	Informática	Mestre	Dedicação Exclusiva
PATRÍCIA PROCHNOW	Informática	Especialista	Dedicação Exclusiva
RAFAELA FETZNER DREY	Estudos da linguagem	Doutora	Dedicação Exclusiva
ROGER GONÇALVES URDANGARIN	Informática	Mestre	Dedicação Exclusiva
TIMOTEO ALBERTO PETERS LANGE	Informática	Mestre	Dedicação Exclusiva
SERGIO ALMEIDA MIGOWSKI	Administração	Mestre	Dedicação Exclusiva

14.2 Corpo técnico-administrativo

Servidor	Cargo	Área de atuação
ANTONIO SPERANDIO	ASSISTENTE DE ALUNOS	ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
EVANIA LEITE DANTAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	SETOR DE REGISTROS ACADÊMICOS
GABRIEL ANTÔNIO DALLA COLLETTA DA COSTA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	SETOR DE REGISTROS ACADÊMICOS
GABRIEL SILVA PEREIRA	ASSISTENTE DE ALUNOS	ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
ELOÍSE BOCCHESI GARCEZ	TÉCNICA EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	PEDAGÓGICO
FAMELENE FERRAZ DA SILVA	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO	ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
LIDIANE BARRETO ALVES ZWICK	TRADUTORA INTÉRPRETE EM LIBRAS	PEDAGÓGICO
LUANA MONIQUE DELGADO LOPES	BIBLIOTECÁRIA	ACERVO BIBLIOGRÁFICO
MARIA CRISTINA SCHEFER	PEDAGOGA	PEDAGÓGICO

MICHELEN T.R.F. DE CAMPOS ANDRIGHETTO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	ACERVO BIBLIOGRÁFICO
NAIRANA FLORES DA ROSA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA	ACERVO BIBLIOGRÁFICO
PAOLA CARDOSO PURIN	PEDAGOGA	ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
SIMONE CAZZAROTTO	PSICÓLOGA	ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
VERA MARIA GASPARETTO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO	SETOR DE REGISTROS ACADÊMICOS

Certificados e Diplomas

Após a integralização dos períodos letivos organizados por componentes curriculares que compõem o Curso Técnico em Panificação Subsequente ao Ensino Médio será conferido ao concluinte do curso o Diploma de Técnico em Panificação. Destaca-se que o Diploma receberá o número de cadastro do Sistec, atendendo assim o artigo 22º § 2º da Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012. Além da menção do eixo tecnológico do curso, conforme artigo 38 § 2º da Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012. O técnico poderá obter o registro profissional no Conselho Regional de Química 5ª Região após a regularização do curso por este Conselho Regional.

Infraestrutura

Deverão compor o quadro de instalações necessárias para a realização do curso:

- a) Salas de aula, equipadas com: cadeiras, mesas, quadro branco, equipamento multimídia;
- b) Biblioteca com acervo específico e atualizado: livros, revistas, periódicos;
- c) Laboratório de Informática;
- d) Laboratório de Panificação - Neste laboratório serão alocados os equipamentos básicos para o desenvolvimento das competências previstas neste plano de curso.

Casos Omissos

Caberá ao Coordenador do Curso, Departamento Pedagógico, Diretoria de Ensino tomar providências em relação aos casos omissos juntamente ao colegiado do curso.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA (ABIP). 2009. Portal da ABIP. Disponível em: <<http://www.abip.org.br>>. Acesso em: 07 ago. 2012.

BRASIL. **Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica, Cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências.

INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL – (IFRS). **IFRS**. Bento Gonçalves, 2015. Disponível em: <<http://www.ifrs.edu.br/site/index.php>>. Acesso em: agosto de 2016.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). **Expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica**. Disponível em: <http://redefederal.mec.gov.br/index.php>. 2008. Acesso em agosto de 2016.

REVISTA PADARIA MODERNA. 2010. Anuário 2009 – 10ª pesquisa anual. Disponível em: <<http://www.padariamoderna.com.br/sites/arquivos/downloads/anuario09.pdf>>.

Acesso em: 07 ago. 2012.

SEBRAE/ABIP. 2009. Projeto de fortalecimento e oportunidades para micro e pequenas empresas do setor de panificação, biscoitos e confeitaria. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/img/encartesTecnicos/9.pdf>>. Acesso em: 07 ago. 2012.