



**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.

ATUALIZADO PELA RESOLUÇÃO nº 23, do CONCAMPO, de 2023.

## **COMPOSIÇÃO GESTORA DA INSTITUIÇÃO**

Reitor

Júlio Xandro Heck

Pró-Reitor de Ensino - PROEN

Lucas Coradini

Pró-Reitora de Administração – PROAD

Tatiana Weber

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional - PRODI

Amilton de Moura Figueiredo

Pró-Reitora de Extensão - PROEX

Marlova Benedetti

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação - PROPPI

Eduardo Giroto

Coordenação de Educação a Distância - CEaD

Júlia Marques Carvalho da Silva

Diretora Geral do Campus Osório

Flávia Santos Twardowski Pinto

Diretora de Ensino do Campus Osório

Fabiana Jerusa Leindeker da Silva

Diretor de Administração e Planejamento do Campus Osório

Éder José Morari

Coordenadora de Desenvolvimento Institucional do Campus Osório

Marinês Verônica Ferreira

Diretora de Extensão do Campus Osório

Claudia Cordeiro Pelissoli

Diretora de Pesquisa do Campus Osório

Rafaela Drey

Coordenadora Geral do Projeto Multimeios Didáticos

Patrícia Prochnow

Pedagoga Responsável

Paola Purin

#### **NOMINATA DA COMISSÃO DE ALTERAÇÃO DO PPC**

Flávia Santos Twardowski Pinto

Fernanda Arboite de Oliveira

Paola Cardoso Purin

## Sumário

COMPOSIÇÃO GESTORA DA INSTITUIÇÃO.....	2
NOMINATA DA COMISSÃO DE ALTERAÇÃO DO PPC.....	3
DADOS DE IDENTIFICAÇÃO .....	6
1. APRESENTAÇÃO .....	7
2. HISTÓRICO .....	9
3. CARACTERIZAÇÃO DO <i>CAMPUS</i> .....	11
4. JUSTIFICATIVA .....	12
5. PROPOSTA POLÍTICO PEDAGÓGICA DO CURSO .....	13
5.1. OBJETIVO GERAL.....	13
5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	13
6. PERFIL DO CURSO .....	14
7. PERFIL DO EGRESSO.....	15
8. DIRETRIZES E ATOS OFICIAIS .....	16
9. FORMAS DE ACESSO AO CURSO.....	18
10. PRINCÍPIOS FILOSÓFICOS E PEDAGÓGICOS DO CURSO .....	18
11. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO.....	20
12. MATRIZ CURRICULAR .....	21
13. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO .....	22
14. PROGRAMA POR COMPONENTES CURRICULARES .....	22
15. PRÁTICA PROFISSIONAL.....	30
16. ESTÁGIO NÃO-OBRIGATÓRIO .....	30
17. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	31
18. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS .....	33
19. METODOLOGIAS DE ENSINO .....	33
20. ESTUDOS ORIENTADOS: HORÁRIO DE ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES .....	35
21. INDISSOCIABILIDADE ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO .....	35
22. ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO .....	36
23. ACESSIBILIDADE E ADEQUAÇÕES CURRICULARES PARA ESTUDANTES COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS.....	37
24. 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 E SEXUALIDADE (NEPGS) .....	39
A. NAPNE: NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS .....	39
B. NEABI: NÚCLEO DE ESTUDOS AFRO-BRASILEIROS E INDÍGENAS.....	40
C. NEPGS: NÚCLEO DE ESTUDO E PESQUISA EM GÊNERO E SEXUALIDADE .....	41
25. COLEGIADO DO CURSO .....	41
26. CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....	42
27. INFRAESTRUTURA .....	42
28. CASOS OMISSOS .....	42
REFERÊNCIAS .....	42
ANEXO .....	44





## DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

- Denominação do curso: Técnico em panificação
- Forma de Oferta: Subsequente
- Modalidade: Presencial
- Título conferido ao concluinte: Técnico em Panificação
- Local de oferta: IFRS - *Campus* Osório
- Eixo tecnológico: Produção Alimentícia
- Número de vagas anuais autorizadas: 25
- Turno de funcionamento: noturno
- Periodicidade de oferta: anual
- Carga horária total: 830 h
- Duração da hora-aula: 50 min
- Mantida: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
- Tempo de integralização: 2 semestres
- Tempo máximo de integralização: 4 semestres
- Atos de autorização, reconhecimento, renovação do Curso: Autorizado pela Resolução nº 05, do CONCAMPO, de 07 de maio de 2014.
- Órgão de registro profissional: Conselho Federal de Química (CFQ)
- Diretor(a) de Ensino: Fabiana Gerusa Leindeker

[ensino@osorio.ifrs.edu.br](mailto:ensino@osorio.ifrs.edu.br);

(51) 3601-3520

- Coordenação do Curso: Fernanda Arboite de Oliveira

[fernanda.oliveira@osorio.ifrs.edu.br](mailto:fernanda.oliveira@osorio.ifrs.edu.br)

(51) 3601-3500



## 1. 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 e 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.

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, oferecido com uma carga horária de componentes curriculares de 830 horas, distribuídas em 02 (dois) semestres, busca capacitar e aprimorar a atividade profissional de padeiros da região, bem como de pessoas interessadas em empreender na área de Panificação.

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente de Nível Médio em Panificação, referente ao eixo tecnológico Produção Alimentícia do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2020), 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.

A produção de produtos alimentícios no Brasil vem crescendo principalmente no que se refere a pequenas empresas, empresas familiares e trabalhadores informais. Segundo o IBGE (2020), o número de trabalhadores informais que atuavam no ramo alimentício em 2019 era de 41% e tal fato mostra que o processamento de alimentos vem crescendo e tem servido como fonte de renda para muitas famílias. No Litoral Norte do RS, observa-se que a busca pelo curso de Panificação não apenas por aqueles que já atuam ou pretendem atuar em padarias e na indústria de massas e biscoitos, mas também por aqueles que desejam ampliar a renda familiar através da comercialização de produtos panificáveis produzidos artesanalmente.

Para tal, o curso Técnico em Panificação oferecido pelo IFRS Campus Osório procura, através a inserção curricular de temas que envolvem os conhecimentos teórico-metodológicos da produção de alimentos e da abordagem realizada nos componentes curriculares ofertados, capacitar os estudantes para a elaboração de produtos de panificação como pães, biscoitos e bolos simples, bem como para o domínio das técnicas de fermentação de



massas, forneamento e as proporções de pré-misturas, além da confecção de pães artesanais e o controle de qualidade dos produtos. A construção dos itinerários formativos visa conduzir tanto a formação profissional, como o sentimento de pertencimento, auxiliando na permanência no curso.

## **2. 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 multicampi, 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, 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 dessas tratativas 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, que pertencem à Fase III da Expansão da Rede Federal,



nos municípios de Alvorada, Rolante, Vacaria, Veranópolis e Viamão. A Reitoria é sediada em Bento Gonçalves.

### **3. 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 (2020), no eixo tecnológico de Produção Alimentícia, sendo este um dos seis eixos tecnológicos do Campus Osório.

#### **4. JUSTIFICATIVA**

A panificação é um dos seis maiores segmentos industriais do Brasil com participação de 7% do total da indústria de transformação e 36,2% do setor de produtos alimentícios. As empresas do segmento registraram em 2018 um crescimento de 2,8%, e o faturamento chegou a R\$ 92,6 bilhões (PROPAN, 2019).

No ano de 2022, o setor da Panificação obteve um crescimento de R\$ 5,79 bilhões no seu faturamento considerando a análise comparativa frente ao ano anterior. Sendo que, 61,65% corresponde aos produtos de produção própria e 38,35% de revenda (ABIP, 2022). Os brasileiros consomem 5,9 milhões de toneladas de produtos panificados por ano, sendo que de acordo com o Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), no Brasil, os pães mais consumidos são o Pão Francês (34,39%), Pães Macios Artesanais (18,14%), Pães com Queijo (7,05%), Pães Crocantes (3,35%) e Croissants e Folhados (0,99%). Há um consumo de 2,3 milhões de toneladas por ano de pão francês, representando 34,39% dos produtos panificados vendidos no Brasil. Outro dado interessante, de acordo com o Sindipan-MT, é o de que o pão francês é consumido no café da manhã por 76% dos brasileiros.

Um estudo indica ainda que o consumo per capita de pão no Brasil é de 34 quilos por ano, bem abaixo do recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que é de 60 quilos. O Chile vem em segundo lugar, com a marca de 93 quilos por pessoa por ano.



No país, existem cerca de 70 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, 2020).

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 oferece 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.

## **5. PROPOSTA POLÍTICO PEDAGÓGICA DO CURSO**

### **5.1. 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.

### **5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

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

- A. Redigir documentos técnicos;
- B. Desenvolver o raciocínio lógico e matemático;



- C. Desenvolver a capacidade de trabalhar em equipes com iniciativa, criatividade e sociabilidade;
- D. Trabalhar em conformidade com as normas e procedimentos técnico-se de qualidade;
- E. Ter atenção a normas de segurança, higiene, saúde;
- F. Organizar a área de trabalho e matérias-primas na área de produção;
- G. Executar as boas práticas de manipulação de alimentos;
- H. Operar equipamentos e maquinários;
- I. Manusear as matérias-primas do setor de panificação;
- J. Conhecer as etapas de produção e as principais matérias-primas;
- K. Elaborar e desenvolver produtos de panificação de qualidade.

## **6. PERFIL DO CURSO**

Conforme consta no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2020), para atuação no curso Técnico em Panificação são fundamentais conhecimentos e saberes relacionados às tecnologias de processamento e conservação de produções de panificação, à implementação de análises laboratoriais e sensoriais, à gestão dos sistemas de controle e garantia da qualidade e da segurança de alimentos, à visão global dos processos de produção manual e automatizado, à responsabilidade técnica, às normas técnicas, à gestão sustentável, à proatividade, à liderança, à capacidade de trabalho em equipes e à inovação tecnológica.

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 estudante 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:



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;

Explicitar o tratamento metodológico, no sentido de garantir o equilíbrio entre a aquisição de conhecimentos, habilidades, atitudes e valores;

Garantir uma sólida formação básica inter e multidisciplinar, privilegiando atividades práticas e simulações, e adequada instrumentalização técnica e metodológica;

Garantir um ensino problematizador e contextualizado, assegurando a indissociabilidade entre teoria e prática;

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.

O curso será oferecido em dois semestres com componentes curriculares ofertados na modalidade presencial, compreendendo abordagens teóricas e práticas.

A formação dos estudantes 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.

## **7. PERFIL DO EGRESSO**

- Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2020), o Técnico em Panificação será habilitado para:
- Planejar e desenvolver a elaboração artesanal ou industrializada de pães, massas, salgados e similares, utilizando equipamentos, utensílios e tecnologias aplicadas aos processos, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos.



- Elaborar e padronizar fichas técnicas e de controle operacional para diferentes tipos de operação, promovendo a inovação e o desenvolvimento de novos produtos e processos.
- Utilizar as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identificação da embalagem adequada.
- Efetuar controle de qualidade, de estoque, de custos e de consumo.
- Utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a panificação.
- Planejar e executar a aquisição e a manutenção preventiva de equipamentos.

## **8. 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 (2020), 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 (2020) e dentro dele, o eixo-tecnológico Produção Alimentícia. Os cursos desse eixo tecnológico compreendem tecnologias associadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas.

A seguir são apresentadas outras legislações que compõem as diretrizes oficiais do Curso Técnico subsequente em Panificação no IFRS Campus Osório:

Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional (atualizada).

Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.



Lei nº 13.006, de 26 de junho de 2014. Acrescenta o § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica.

Lei nº 13.278, de 02 de maio de 2016. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 referente ao ensino da arte.

Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar.

Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017 - Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

Lei 11.741, de 16 de julho de 2008. 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 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes.

Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

Lei nº 12.605, de 03 de abril de 2012. Determina o emprego obrigatório da flexão de gênero para nomear profissão ou grau em diplomas.

Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

Lei nº. 13.005, de 25 de junho de 2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024 e dá outras providências.

Lei nº 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.



Resolução CNE/CP nº 1/2021 de 5 janeiro de 2021- Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT). Aprovado pelo Conselho Nacional de Educação (CNE), por meio da Resolução CNE/CEB nº 2 , de 15 de dezembro de 2020.

Organização Didática (OD) do IFRS - Alterada pela Resolução nº 086, de 17 de outubro de 2017.

## **9. FORMAS DE ACESSO AO CURSO**

O acesso ao Curso Técnico Subsequente em Panificação dar-se-á através da nota obtida no Exame Nacional de Ensino Médio (ENEM), e 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.

A modalidade de ingresso por sorteio será organizada em Edital Institucional Único com o mesmo cronograma, conforme legislação vigente.

Para fins de arredondamento do número de vagas, será priorizada a forma de ingresso via processo próprio.

Serão consideradas as notas do ENEM relativas aos 05 (cinco) anos anteriores ao Edital do Processo Seletivo.

As provas do Processo Seletivo Único terão a seguinte composição:

- I – Matemática e suas Tecnologias: com, no mínimo, dez questões;
- II – Linguagens, Códigos e suas Tecnologias: com, no mínimo, dez questões;
- III – Ciências da Natureza e suas Tecnologias: com, no mínimo, dez questões;
- IV – Ciências Humanas e suas Tecnologias: com, no mínimo, dez questões.

## **10. 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.

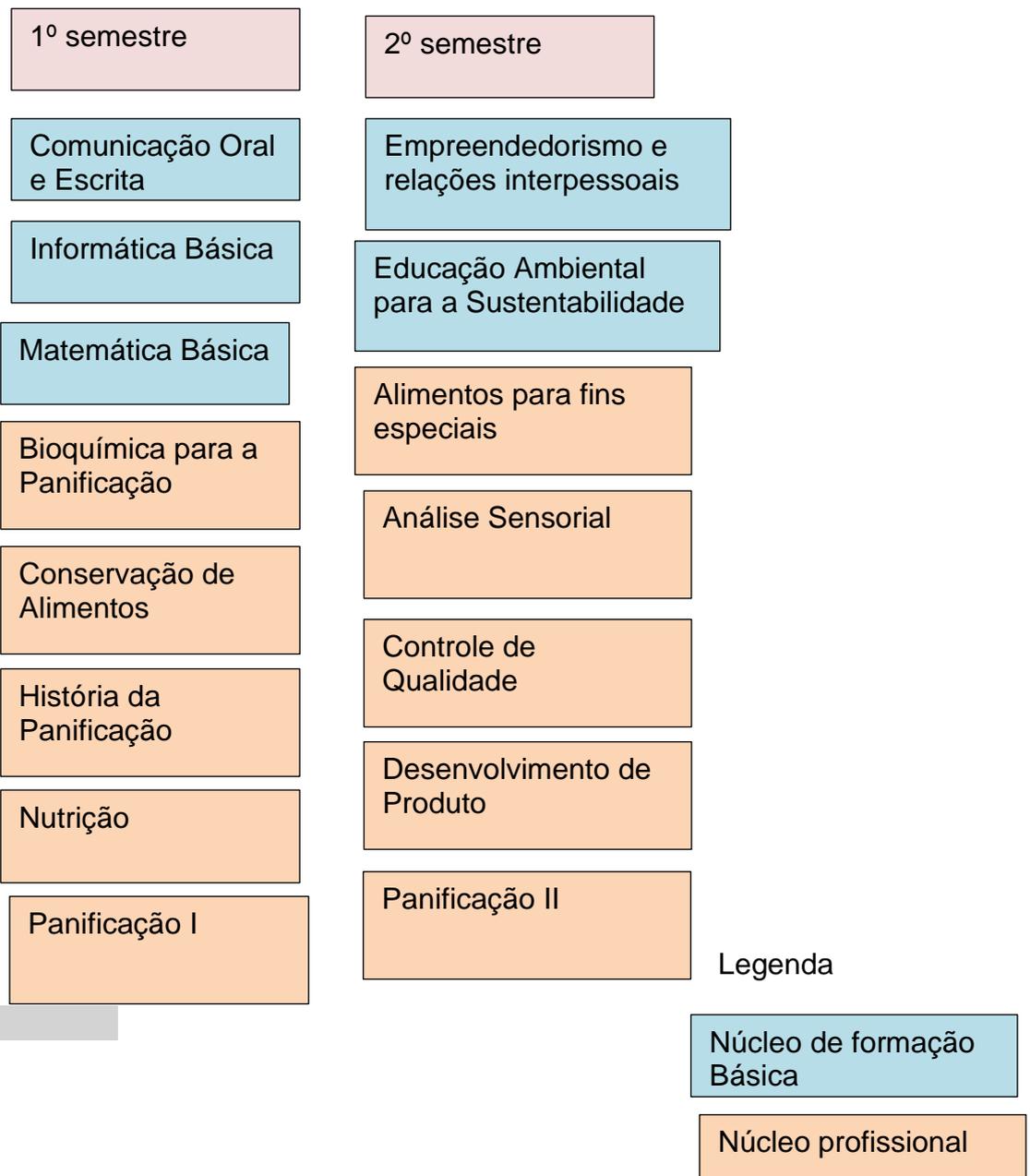
São princípios filosóficos e pedagógicos do Curso Subsequente em Panificação:

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.



## 11. REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO





## 12.MATRIZ CURRICULAR

Semestre	Componente Curricular	Horas-relógio	Horas-aula	Aulas na semana
Primeiro	Comunicação Oral e Escrita	33	40	2
	Informática Básica	33	40	2
	Matemática Básica	50	60	3
	Bioquímica para Panificação	50	60	3
	Nutrição	83	100	5
	Conservação de Alimentos	50	60	3
	História da Panificação	33	40	2
	Panificação I	83	100	5
Total do semestre		415	500	25

Semestre /Ano	Componente Curricular	Horas-relógio	Horas-aula	Aulas na semana
Segundo	Empreendedorismo e Relações Interpessoais	50	60	3
	Alimentos para Fins Especiais	33	40	2
	Análise Sensorial	50	60	3
	Controle de qualidade	33	40	2
	Panificação II	133	160	8
	Desenvolvimento de Produto	83	100	5
	Educação Ambiental para a Sustentabilidade	33	40	2
Total do semestre		415	500	25
<b>Carga horária total do curso</b>		<b>830</b>	<b>1000</b>	<b>50</b>



### 13. 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 I. 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.

### 14. PROGRAMA POR COMPONENTES CURRICULARES

<b>Componente Curricular:</b> Comunicação Oral e Escrita	<b>Carga Horária:</b> 33h
<b>Objetivo geral do componente curricular:</b> Ampliar o domínio da gramática da língua portuguesa; melhorando a leitura e interpretação de textos escritos e de gêneros específicos da área	
<b>Ementa:</b> Leitura, interpretação e produção de textos. Definição de Texto e Discurso (técnica de expressão oral e escrita). Estudo de gramática aplicada ao texto.	
<b>Referências:</b> <b>Básica</b> ANDRADE, M. M. <b>Língua Portuguesa:</b> noções básicas para cursos superiores. São Paulo: Atlas, 2010. KOCH, I. V.; ELIAS, V. M. <b>Ler e compreender os sentidos do texto.</b> São Paulo: Contexto, 2006. 216 p. MEDEIROS, J. B. <b>Português Instrumental.</b> São Paulo: Atlas, 2006. <b>Complementar</b> CAMARGO, T. N. <b>Uso de vírgula.</b> Barueri: Manole, 2005. CHARAUDEAU, Patrick. <b>Linguagem e discurso:</b> modos de organização. São Paulo: Contexto, 2008 FIGUEIREDO, L. C. <b>A redação pelo parágrafo.</b> Brasília: Universidade de Brasília, 1999. GARCEZ, L. H. do C. <b>Técnica de redação:</b> o que é preciso saber para bem escrever. São Paulo: MartinsFontes, 2004. MEDEIROS, J. B. <b>Técnicas de Comunicação Criativa.</b> São Paulo: Atlas, 2006.	



<b>Componente Curricular:</b> Informática Básica	<b>Carga Horária:</b> 33h
<b>Objetivo geral do componente curricular:</b> Proporcionar ao estudante condições de operar aplicativos e utilitários, despertando para o uso da informática na sociedade.	
<b>Ementa:</b> Descrição do histórico da computação, dos conceitos de Hardware e Software e dos Tipos de entrada e saída; Utilização de formas de Armazenamento, Sistemas Operacionais, Aplicativos, Editor de Texto, Planilha Eletrônica e Apresentações Gráficas, ferramentas para internet; Aplicação de conceitos básicos de redes.	
<b>Referências:</b> <b>Básica</b> BARRIVIERA, Rodolfo; OLIVEIRA, Eder Diego de. Introdução à informática. Curitiba: Livro Técnico, 2012. LOUREIRO, César Augusto H. Informática Básica. Porto Alegre: IFRS - Campus Porto Alegre, 2008. SILVA, Mario Gomes da. Informática: terminologia básica - Microsoft Windows XP - Microsoft Office Word 2003. 2. ed. São Paulo: Érica, 2006. <b>Complementar</b> MARQUIS, Annette; COURTER, Gini. Microsoft Office 2000 Prático e Fácil: Passos Rápidos para o Sucesso. São Paulo: Makron Books, 2000. MINK, Carlos. Microsoft Office 2000. São Paulo: Makron Books, 1999. MANZANO, Jose Augusto Navarro Garcia. Estudo Dirigido de Excel 2000. São Paulo: Érica, 2001. McFEDRIES, Paul; Fórmulas e funções com Microsoft Excel. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2005. MICROSOFT. Treinamento em Excel. Disponível em <a href="https://support.office.com/pt-br/article/Treinamento-do-Excel-9bc05390-e94c-46af-a5b3-d7c22f6990bb?ui=pt-BR&amp;rs=pt-BR&amp;ad=BR#ID0EABAAA=Excel_2013">https://support.office.com/pt-br/article/Treinamento-do-Excel-9bc05390-e94c-46af-a5b3-d7c22f6990bb?ui=pt-BR&amp;rs=pt-BR&amp;ad=BR#ID0EABAAA=Excel_2013</a> . Acesso em: jun. de 2023.	

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



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

<b>Componente Curricular:</b> Nutrição	<b>Carga Horária:</b> 83h
<b>Objetivo geral do componente curricular:</b> 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.	
<b>Ementa:</b> Introdução à alimentação humana e necessidades energéticas/nutricionais; caracterização de estrutura, função e tópicos de metabolismo de componentes dos alimentos (lipídios, carboidratos, proteínas, sais minerais e vitaminas); aprofundamento sobre perdas durante processamento; Discussão e debate sobre Educação Alimentar e Nutricional.	
<b>Referências:</b> <b>Básica</b> COULTATE, T. P. <b>Alimentos e a Química de seus Componentes.</b> Porto Alegre: Artmed, 2004. GONÇALVES, E. C. B. <b>Química dos Alimentos - a Base da Nutrição.</b> São Paulo: Varela, 2010. SALINAS, R.D. <b>Alimentos e Nutrição:</b> Introdução à Bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002.  <b>Complementar</b> BARUFFALDI, R. <b>Fundamentos de tecnologia de alimentos.</b> São Paulo: Atheneu, 1998. BENDER, A.E. <b>Dicionário de Nutrição e Tecnologia de Alimentos.</b> São Paulo: Roca. 2004. ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética:</b> seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1988. PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos. <b>Fundamentos básicos da nutrição.</b> Barueri: Manole, 2008. WILLIAMS, S.R. <b>Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia.</b> Porto Alegre: Artmed, 1997.	



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

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



<b>Componente Curricular:</b> Educação Ambiental para Sustentabilidade	<b>Carga Horária:</b> 33h
<b>Objetivo geral do componente curricular:</b> Compreender a importância do meio ambiente nas ações cotidianas, prevendo melhorias nos processos de produção de maneira sustentável.	
<b>Ementa:</b> 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.	
<b>Referências:</b> <b>Básica</b> DIAS, G. F. <b>Educação Ambiental:</b> princípios e prática. 3 ed. São Paulo: Gaia, 1994. GRIPPI, S. <b>Atuação Responsável e Desenvolvimento Sustentável:</b> Os Grandes Desafios do Século XXI. Rio de Janeiro: Editora Interciência, 2005. SACHS, I. <b>Caminhos para o desenvolvimento sustentável.</b> STROH, P.Y (org.). Rio de Janeiro: Garamond, 2002.  <b>Complementar</b> JACOBI, P. <b>Cidade e meio ambiente.</b> São Paulo: Annablume, 1999. JACOBI, P. et al. (orgs.). <b>Educação, meio ambiente e cidadania:</b> reflexões e experiências. São Paulo: SMA, 1998 MEDINA, N. M.; SANTOS, E. C. <b>Educação Ambiental – Uma metodologia participativa de formação.</b> 3ª Edição. Petrópolis: editora Vozes, 2003. SATO, M. <b>Educação Ambiental.</b> Editora Rima. 2002 VIOLA, Eduardo J. – <b>Meio Ambiente, Desenvolvimento e Cidadania.</b> 3 ed. São Paulo: Editora Cortez, 1998	

<b>Componente Curricular:</b> Panificação I	<b>Carga Horária:</b> 83h
<b>Objetivo geral do componente curricular:</b> Propiciar ao estudante 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.	
<b>Ementa:</b> Estudo da função dos ingredientes e matérias-primas empregados em panificação; compreensão das etapas da panificação; elaboração de produtos básicos; detalhamento de defeitos: causas e soluções.	
<b>Referências:</b> <b>Básica</b> ALMEIDA NETO, A. C. <b>A História da Panificação Brasileira.</b> São Paulo: Ed. Maxxi Foods, 2008. CAUVAIN, S.; YOUNG, L. <b>Tecnologia de Panificação.</b> São Paulo: Manole, 2009. HOSENEY, R. C. <b>Princípios de química e Tecnologia de cereales.</b> Zaragoza: Acribia, 1994.  <b>Complementar</b> CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão Arte e Ciência.</b> São Paulo: Ed. SENAC SP, 2006. FRANCO, M. C. L. et al. <b>Sericultura de tuberosas amiláceas latino- americanas.</b> São Paulo: Fundação Cargil, 2001. MORETTO, E.; FETT, R. <b>Processamento e análise de biscoito.</b> São Paulo: Varela, 1999. MELO, J. E. et al. <b>Panificação.</b> Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006. SEBESS, P. <b>Técnicas de Padaria Profissional.</b> São Paulo: SENAC Editoras, 2010.	

<b>Componente Curricular:</b> Empreendedorismo e relações interpessoais	<b>Carga Horária:</b> 50h
<b>Objetivo geral do componente curricular:</b> Proporcionar ao estudante condições para compreender as organizações em seu macro e microambiente, entendendo o conceito de empreendedorismo a fim de desenvolver ideias e oportunidades.	



**Ementa:** Estudo de conceitos de empreendedorismo. Debate sobre atitude empreendedora, Ideias e oportunidades. Elaboração de projetos de empreendimentos. Dimensionamento dos recursos. Desenvolvimento de conceitos como Economia solidária. Interpretação sobre conceitos tais como Educação em Direitos humanos e Relações interpessoais. Debate sobre a História e cultura afro-brasileira e indígena. Elaboração de Plano de Negócios. Utilização de componentes básicos e as fontes de informações. Elaboração das Etapas do processo de construção do plano de negócios.

**Referências:**

**Básica**

PEINADO, J.; GRAEML, A. R. **Administração da produção: operações industriais e de serviços.** Curitiba: Unicamp, 2007.

PINTO, Éder Paschoal. **Gestão empresarial: casos e conceitos de evolução organizacional.** São Paulo: Saraiva, 2007.

SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. **Administração da produção.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

**Complementar**

ABIP-SEBRAE. **Como criar um empreendimento de Panificação e Confeitaria.** Brasília-DF, 2009.

BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda. **Gestão de Qualidade, Produção e Operações.** São Paulo: Atlas, 2012. 2a. Edição

CATTANI, A.D.; HOLZMANN, L. **Dicionário de Trabalho e Tecnologia.** Porto Alegre: Editora Zouk, 2011.

GOLDRATT, Eliyahu M. **A meta: um processo de melhoria contínua.** 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nobel, 2002.

MOREIRA, Daniel A. **Administração da produção e operações.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.



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

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



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

<b>Componente Curricular:</b> Panificação II	<b>Carga Horária:</b> 133h
<b>Objetivo geral do componente curricular:</b> propiciar ao estudante 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.	
<b>Ementa:</b> Estudo da padronização de produtos; determinação do prazo de validade; estudo das etapas que envolvem a elaboração de produtos.	
<b>Referências:</b> <b>Básica</b> ALMEIDA NETO, A. C. <b>A História da Panificação Brasileira</b> . São Paulo: Ed. Maxxi Foods, 2008. CAUVAIN, S.; YOUNG, L. <b>Tecnologia de Panificação</b> . São Paulo: Manole, 2009. HOSENEY, R. C. <b>Principios de química y Tecnología de cereales</b> . Zaragoza: Acribia, 1994.  <b>Complementar</b> CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão Arte e Ciência</b> . São Paulo: SENAC SP, 2006. FRANCO, M. C. L. et al. <b>Sericultura de tuberosas amiláceas latino- americanas</b> . Campinas: Fundação Cargil, 2001. MELO, J. E. et al. <b>Panificação</b> . Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006. MORETTO, E.; FETT, R. <b>Processamento e análise de biscoito</b> . São Paulo: Varela, 1999. SEBESS, P. <b>Técnicas de Padaria Profissional</b> . São Paulo: SENAC Editoras, 2010.	
<b>Pré-requisitos:</b> Não tem	



<b>Componente Curricular:</b> Desenvolvimento de Produto	<b>Carga Horária:</b> 83h
<b>Objetivo geral do componente curricular:</b> Integrar conhecimentos sobre panificação a fim de construir um projeto de desenvolvimento ou melhoria de um produto ou processo de panificação.	
<b>Ementa:</b> Elaboração de planejamento, execução ou melhoria de um produto ou processo de panificação.	
<b>Referências:</b> <b>Básica</b> CAUVAIN, S. ; YOUNG, L. <b>Tecnologia da Panificação</b> . São Paulo: Manole, 2009. GISSLEN, W. <b>Professional Baking</b> . 7ed. New York: John Wiley and Sons, 2016. SUAS, M. <b>Panificação e Viennoiserie</b> . Abordagem Profissional. São Paulo: Delmar Cengage Learning, 2008.  <b>Complementar</b> BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda. <b>Gestão de Qualidade, Produção e Operações</b> . 2a. ed. São Paulo: Atlas, 2012. CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão, Arte e Ciência</b> . São Paulo: SENAC, 2008. DUCHENE, L.; JONES, B. <b>Le Cordon Bleu</b> : todas as técnicas culinárias. 3a Reimpressão, São Paulo: Marco Zero, 2006. NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A.; PINTO, F.S.T.; CLADERA-OLIVERA, F. <b>Práticas em Tecnologia de Alimentos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2014. SANTOS JUNIOR, C. J. <b>Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios</b> : guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.	
<b>Pré-requisitos:</b> Não tem	

## 15. PRÁTICA PROFISSIONAL

A Prática Profissional deve ser concretizada no planejamento curricular, orientada pelas diretrizes institucionais e demais legislações da educação técnica de nível médio. A Prática Profissional no Curso Técnico em Panificação do IFRS Campus Osório se dá por meio das aulas práticas e da participação dos discentes nos projetos de ensino e de extensão que envolvem a área do curso e tem por objetivo aprofundar o entendimento do egresso sobre as áreas de atuação do profissional, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo do trabalho. Da mesma forma, objetiva articular horizontalmente os conhecimentos do curso oportunizando o espaço de discussão com a finalidade de incentivar a pesquisa como princípio educativo, promovendo a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

## 16. ESTÁGIO NÃO-OBRIGATÓRIO

Conforme artigo primeiro da Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, o estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que



estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho (Lei 11.788/2008).

No Curso Técnico em Panificação, a realização de estágio não é um requisito obrigatório para a conclusão do curso. Dessa forma, os estudantes devidamente matriculados e que estejam frequentando este curso poderão realizar estágio na modalidade de estágio não-obrigatório.

O estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional no decorrer do curso, acrescida à carga horária regular e obrigatória. Não há uma carga horária mínima a ser cumprida no estágio não-obrigatório. Contudo, a jornada do estágio deve ser compatível com as atividades escolares e não poderá ultrapassar 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais.

Ao aluno é facultado realizar estágio não obrigatório ao longo do curso, podendo este ser realizado a qualquer momento desde que observada a Lei 11.788/08 (BRASIL, 2008b). No entanto, recomenda-se que o estágio não obrigatório seja iniciado, preferencialmente, após a conclusão do componente curricular de Panificação I, a fim de oportunizar ao aluno a consolidação de uma base mínima de conhecimentos necessários à atuação no setor.

## **17. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

A avaliação é uma etapa muito importante do processo ensino e 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 estudantes, 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.

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.

instrumentos avaliativos. A nota mínima da média semestral para aprovação em cada componente curricular será 7,0 (sete), calculada através da média aritmética das avaliações realizadas ao longo do semestre.

O estudante que não atingir média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) ao final do período letivo, em determinado componente curricular, terá direito a exame final (EF). A média final (MF) será calculada a partir da nota obtida no exame (EF) com peso 4 (quatro) e da nota obtida na média semestral (MS) com peso 6 (seis), conforme a equação abaixo:

$$MF = (MS * 0,6) + (EF * 0,4) \geq 5,0$$

O estudante deve obter média semestral (MS) mínima de 1,7 (um vírgula sete) para poder realizar exame final (EF). O exame final constará de uma avaliação dos conteúdos trabalhados no componente curricular durante o período letivo. O estudante poderá solicitar revisão do resultado do exame final,



até 2 (dois) dias úteis após a publicação deste, através de requerimento fundamentado, protocolado na Coordenadoria de Registros Acadêmicos, ou equivalente, dirigido à Direção de Ensino ou à Coordenação de Curso.

Sendo assim, a aprovação do estudante no componente curricular dar-se-á somente com uma frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) e médias semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete) ou média final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), após realização de exame.

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

## **18. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS**

Os estudantes do curso técnico em 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 086, de 17 de outubro de 2017).

## **19. METODOLOGIAS DE ENSINO**



O Curso Técnico em Panificação apresenta diferentes componentes curriculares, alguns com uma perspectiva metodológica mais teórica, outros com uma perspectiva metodológica mais prática e outros com a intersecção mais direta entre teoria e prática. Nos componentes curriculares propedêuticos busca-se uma abordagem interdisciplinar com conhecimentos específicos e técnicos da área alimentícia. Nos componentes curriculares práticos, realizados em laboratórios especializados, as construções do conhecimento se dão com base nos conhecimentos prévios dos estudantes, nos conhecimentos específicos desenvolvidos nos componentes teóricos, nas experiências práticas mediadas pelos docentes, através de propostas de resolução de problemas existentes no mundo do trabalho e na utilização de equipamentos e tecnologias próprias da área de panificação e na observância da legislação. Bem como a Instrução Normativa nº01/2015 da PROEN, que normatiza as diretrizes gerais do Capítulo II, Título I, da Organização Didática do IFRS (Resolução Consup No 046, de 08/05/2015) e estabelece orientações para a metodologia de ensino, observando-se os princípios da flexibilidade curricular e das possibilidades diferenciadas de integralização dos cursos, dos projetos integradores interdisciplinares relacionados à aprendizagem baseada na resolução de problemas, das metodologias ativas de ensino e aprendizagem, do aproveitamento de estudos e competências baseados no mundo do trabalho, bem como do desenvolvimento de tecnologia no âmbito dos Cursos do IFRS.

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.

Para cada estudante com necessidades educacionais específicas que demandam de acessibilidade curricular, será elaborado um Plano Educacional Individualizado (PEI).



O PEI é um recurso pedagógico com foco individualizado no estudante e tem por finalidade otimizar o processo de ensino e aprendizagem de pessoas com deficiência ou outras especificidades. É um plano e registro das estratégias que visam promover acessibilidade curricular e que são necessárias para o estudante alcançar as expectativas de aprendizagem definidas para ele. Neste instrumento devem ser registrados os conhecimentos e habilidades prévios que identificam o repertório de partida, para que seja possível acompanhar a evolução em direção aos objetivos, e planejar novas estratégias de ensino e aprendizagem. É uma proposta pedagógica compartilhada, que deve ser construída de forma colaborativa pelos profissionais da instituição de ensino, pais e/ou responsáveis e, quando possível, pelo próprio estudante.

## **20. ESTUDOS ORIENTADOS: HORÁRIO DE ATENDIMENTO AOS ESTUDANTES**

Todos os componentes curriculares ofertados no semestre em curso disporão de um horário destinado aos estudos orientados, ou seja, um horário disponibilizado pelo professor responsável pelo componente para atendimento e resolução de dúvidas dos estudantes.

## **21. 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.



A relação entre ensino, pesquisa e extensão busca colaborar para a formação profissional de estudantes e professores, fortalecendo os atos de aprender, de ensinar e de formar profissionais e cidadãos. No Curso Técnico em Panificação, a relação se dá por meio de projetos de extensão, de pesquisa e de ensino relacionados os componentes curriculares do curso e com a prática profissional, envolvendo a participação de estudantes, docentes, técnicos e profissionais da área, egressos e público externo. Exemplos de ações relacionadas a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão são os projetos de ensino como o IF Mãos na massa, que integra os cursos de Panificação e aqueles do eixo de hospitalidade e lazer, bem como projetos de resgate da memória do curso e dos estudantes enquanto sujeitos históricos no IFRS-Campus Osório. Também são realizadas oficinas, cursos e projetos de Extensão com estudantes, de diferentes faixas etárias, de escolas municipais e estaduais da região.

## **22.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 e 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 estudante em sua trajetória no curso Técnico.

O acompanhamento do estudante de forma a conduzi-lo 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 estudantes e professores, contando, hoje, com uma equipe de profissionais - no Setor Pedagógico e a Assistência Estudantil – que envolve: Pedagogas, Técnicos em Assuntos Educacionais, Psicóloga, Intérprete de Libras, Assistentes de alunos, Assistente Social e Assistente Administrativo.

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, NEPGS) 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.

### **23.ACESSIBILIDADE E ADEQUAÇÕES CURRICULARES PARA ESTUDANTES COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS**

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 estudante 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), bem como com Planos Educacionais Individualizados (PEI), orientados pelas Instruções Normativas PROEN 07/2020 e 08/2020.

Constituem como ações da equipe pedagógica relativas ao apoio e atendimento ao discente:

- O acompanhamento da trajetória escolar dos discentes, nos aspectos pedagógicos, psicológicos e socioassistenciais.
- O subsídio ao trabalho docente no que se refere ao processo de ensino-aprendizagem.
- O apoio e intervenção pedagógica e psicossocial em casos de dificuldades emocionais, afetivas e de aprendizagem, com encaminhamento dos discentes a profissionais para atendimento especializado, quando necessário.
- O desenvolvimento de estudos e ações sobre evasão e permanência.
- O fomento de ações articuladas a fim de contribuir para a inclusão de alunos com necessidades específicas.
- O fomento curricular que contempla a reflexão político-social e crítica, voltada à formação profissional emancipatória.
- O atendimento do Programa de Assistência Estudantil, com o objetivo de auxiliar financeiramente os discentes em situação de vulnerabilidade social.

Além deste acompanhamento, estão previstas ao longo do período letivo, as oportunidades de recuperação paralela, que consistem na realização de novas atividades avaliativas, com o objetivo principal da efetiva promoção da aprendizagem do discente.



## **24. 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 E SEXUALIDADE (NEPGS)**

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.

### **a. NAPNE: Núcleo de Atendimento às pessoas com Necessidades Educacionais 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 Educacionais 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 estudantes, 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. Também se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em parceria com o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades educacionais específicas), nas seguintes frentes:

- O levantamento dos discentes com necessidades específicas ingressantes no Campus.
- A elaboração de Programas de Atendimento pedagógico/educacional aos discentes com necessidades específicas, envolvendo: estudo dos casos. adequação do planejamento de ensino e dos materiais didáticos, além dos atendimentos paralelos individualizados, encaminhados com os professores.
- A implementação da acessibilidade física.
- O desenvolvimento de programas de capacitação e formação para servidores.
- O acompanhamento da trajetória educacional dos discentes em parceria com o NAPNE, professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.

#### **b. 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.

### **c. NEPGS: Núcleo de estudo e pesquisa em gênero e sexualidade**

O Núcleo de estudo e pesquisa em Gênero e Sexualidade 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.

## **25. COLEGIADO DO CURSO**

O Colegiado de Curso é uma instância acadêmica com atribuições consultivas e deliberativas em relação a questões pedagógicas e administrativas do curso, sendo formado por: coordenador(a) de curso, todos(as) os(as) servidores(as) docentes cujos encargos estejam vinculados ao curso, um(a) técnico-administrativo(a) e um(a) representante discente.

São atribuições do Colegiado do Curso:

I - propor, elaborar e desenvolver o planejamento didático-pedagógico do respectivo curso em consonância com o Plano Pedagógico do IFRS;

II - avaliar periódica e sistematicamente o projeto pedagógico do curso, em conjunto com a Comissão de Ensino e Diretoria de Ensino;

III - realizar ações voltadas para discentes com dificuldades nos processos de ensino e aprendizagem;

IV - participar das ações de avaliação institucional propostas pela Comissão Própria de Avaliação (CPA);



V - avaliar e deliberar sobre recursos no âmbito do curso.

## **26.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 Sístec e a menção do eixo tecnológico do curso, atendendo assim a Resolução CNE/CP nº 01/2021. O técnico poderá obter o registro profissional no Conselho Regional de Química 5ª Região após a regularização do curso por este Conselho Regional.

## **27.INFRAESTRUTURA**

O quadro de instalações necessárias para a realização do curso é composto por:

- Salas de aula, equipadas com: cadeiras, mesas, quadro branco,
- equipamento multimídia;
- Biblioteca com acervo físico ou virtual específico e atualizado: livros, revistas, periódicos;
- Laboratório de Informática;
- Laboratório de Panificação - Neste laboratório estão alocados os equipamentos básicos para o desenvolvimento das competências previstas neste plano de curso.
- Laboratório básico de análises físico-químicas e sensoriais

## **28.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). 2022. Portal da ABIP. Disponível em: <<http://www.abip.org.br>>. Acesso em: 06 jun.2023.

BRASIL. Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 23 dezembro de 1996. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/Ccivil\\_03/leis/L9394.htm](http://www.planalto.gov.br/Ccivil_03/leis/L9394.htm)>. Acesso em: 09 jun.2023.

BRASIL. Lei no 11645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". **Diário Oficial da União**, Brasília, 11 de março de 2008a – Seção 1 – p. 1. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2008/lei-11645-10-marco-2008-572787-publ-cacaoriginal-96087-pl.html>. Acesso em: 09 jun.2023.

BRASIL. Lei no 11788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 de setembro de 2008b. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm)>. Acesso em: 09 jun.2023.

BRASIL. Lei no 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 de dezembro de 2008c. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm)>. Acesso em: 06 jun. 2023.



IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua)**. Rio de Janeiro. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL – (IFRS). **IFRS**. Bento MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). **Expansão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica**.

Disponível em: <http://redefederal.mec.gov.br/index.php>. Acesso em 06 jun. 2023.

IFRS.Resolução no 086, de 17 de outubro de 2017 do Conselho Superior do IFRS. Aprovar as alterações na Organização Didática do Instituto Federal do Rio Grande do Sul, aprovada pela Resolução no 046, de 08 de maio de 2015. 2017. Disponível em: [https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2017/10/Resolucao\\_086\\_17\\_Completa.pdf](https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2017/10/Resolucao_086_17_Completa.pdf). Acesso em: 09 jun.2023

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA/SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília:MEC/SETEC, 2020. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=77451-cnct-3a-edicao-pdf-1&category\\_slug=novembro-2017-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=77451-cnct-3a-edicao-pdf-1&category_slug=novembro-2017-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 09 jun.2023.

PROPAN. **Perfil da Panificação: Desempenho das Panificadoras e Confeitarias Brasileiras** em 2020. Disponível em: <http://www.propan.com.br/?pagina=indicadores>. Acesso em junho de 2023.

SEBRAE/ABIP. 2020. **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: 09 jun.2023.

## ANEXO



## **NORMAS PARA UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO – IFRS Campus Osório**

### **APRESENTAÇÃO**

Este Manual é destinado aos docentes, técnicos, alunos e visitantes do Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) Campus Osório, e tem por objetivo, normatizar as condutas e procedimentos das rotinas do Laboratório de Panificação, garantindo a segurança dos usuários e a manutenção dos equipamentos e utensílios. Fazem uso do Laboratório de Panificação as disciplinas práticas relacionadas a seguir: Panificação I, Conservação de Alimentos, Bioquímica para a Panificação, Nutrição, Alimentos para fins especiais, Panificação II, Análise sensorial e Desenvolvimento de Produto. O Laboratório ainda pode ser utilizado em atividades de pesquisa e extensão e práticas relacionadas à Panificação. O Laboratório de Panificação será utilizado exclusivamente para fins acadêmicos, sob a orientação dos docentes responsáveis e técnico de laboratório definindo-se, como fins acadêmicos, as atividades de ensino, pesquisa e extensão, além de coleta de dados, informações e ações inerentes ao curso.



## APRESENTAÇÃO E UNIFORME

As normas abaixo estão direcionadas a todos os alunos de qualquer curso ou disciplina que utilizarem as dependências do Laboratório, independente do cronograma das aulas, mesmo aquela de mínimo tempo. Não será permitida a entrada de alunos em laboratório, se não estiverem devidamente uniformizados e/ou em desacordo com as normas, respeitando a Legislação Federal Anvisa - RDC nº216/2004, além das normas de higiene apresentadas nas disciplinas do curso de Panificação. Para ter acesso ao laboratório deverá obrigatoriamente estar uniformizado com:

- Dólmã, avental de peito ou jaleco de algodão;
- Calça comprida;
- Sapato fechado, com solado em borracha antiderrapante, sem salto.
- Touca ou chapéu.

É proibido a circulação pelas dependências da escola utilizando o uniforme descrito acima, inclusive fora do horário de aula.

Ressalta-se ainda que:

- É proibido em aulas práticas o uso de sandália, chinelo, crocs, boné, chapéu, bermuda e calçados com salto ou qualquer tipo de calçado que coloque em risco a integridade do aluno.
- Não é permitida a retirada de alimentos do laboratório (alimentos preparados em aulas). Essa retirada só pode acontecer com autorização do docente responsável;
- Não é permitida a saída do Laboratório de Panificação sem autorização do docente responsável;
- É proibida a manipulação de dinheiro nas dependências do laboratório;
- O uso de dispositivos eletrônicos em aulas práticas é permitido somente para consulta de material didático ou cálculos, e devidamente protegido contra contaminação, com o uso de filme plástico e álcool 70%;
- O laboratório não se responsabiliza pelos pertences dos alunos;



## PERMANÊNCIA EM LABORATÓRIO

Durante as aulas, só poderão entrar no laboratório os alunos do curso matriculados na disciplina que tenham atividades e técnico de laboratório. Outras pessoas só poderão entrar com autorização do docente ou Direção de Ensino.

Não será autorizada a permanência e utilização de equipamentos por alunos desacompanhados de um professor responsável. Exceto em casos com autorização formal do professor responsável, com horário e data de permanência.

## HIGIENE PESSOAL

Os alunos devem apresentar-se para as aulas com unhas curtas sem esmalte ou base, cabelos presos e sem excesso de cabelo aparente, sem maquiagem, sem batom, sem perfume e sem adornos (anéis, relógios, alianças, correntes, brincos, piercings, ou qualquer outro item que coloque em risco a integridade do aluno). Devem apresentar-se com uniforme limpo e completo e proceder a lavagem de mãos adequada antes de iniciar a mise in place e sempre que necessário.

## DEGUSTAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL

Depois de prontas as produções dos alunos são avaliadas pelo docente responsável e degustadas pelos próprios alunos somente nas dependências do laboratório, sendo vetada a saída de alimentos experimentais do Laboratório para outros fins que não os pedagógicos, exceto em casos autorizados pelo docente.

A finalidade das degustações é o aprendizado, conforme os programas de aula e não a alimentação sem objetivo didático.

## EQUIPAMENTOS

Não será permitido o empréstimo ou saída de equipamentos do laboratório, sem autorização prévia do Coordenador do Curso, Setor de Patrimônio e da Direção do Campus.



Os alunos, técnicos e docentes deverão cuidar e zelar pelos equipamentos, sendo que antes do uso deve-se consultar o manual do mesmo e verificar a tensão elétrica correta.

Os alunos devem ficar atentos aos procedimentos de segurança para uso dos equipamentos. Em caso de danos ao patrimônio público será aberta sindicância para apuração da responsabilidade.

## HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA DO LOCAL

A limpeza geral do chão e paredes é realizada diariamente após o término das aulas pelas colaboradoras terceirizadas, já a higienização das bancadas, equipamentos e utensílios é realizada diariamente após o término das aulas pelos próprios alunos.

É programada uma limpeza profunda do laboratório ao final de cada semestre, no período de férias dos alunos. A Dedetização é programada em períodos em que não há aulas praticas no Laboratório como em períodos de recesso escolar, férias ou finais de semana.

## ROTINA DO ALUNO NA ENTRADA

1. Início das aulas às 18h15min;
2. Entrada dos alunos no Laboratório;
3. Antes de iniciar as tarefas os alunos devem realizam a higienização das mãos;
4. MISE EN PLACE: Divididos em grupos por bancadas os alunos separam todos os ingredientes de acordo com a formulação a ser executada;
5. PREPARAÇÃO: Sob orientação do docente os alunos desenvolvem os produtos de panificação de acordo com o que é solicitado e no tempo estipulado;
6. APRESENTAÇÃO: Os produtos confeccionados são apresentados ao docente e aos colegas e avaliados;
7. DEGUSTAÇÃO: Os alunos degustam os produtos de panificação confeccionados.



8. HIGIENIZAÇÃO: Com o auxílio de uma escala 2 os alunos realizam a higienização dos equipamentos, utensílios, armazenamento adequado da matéria-prima e retiram o lixo;
9. Após este processo o docente finaliza a aula e autoriza a saída dos alunos do laboratório.

Caso docentes ou estudantes, de outras disciplinas, cursos ou áreas necessitem da utilização do Laboratório de Panificação, deverá ser encaminhada solicitação formal à Coordenação do curso e à Direção de Ensino, considerando a disponibilidade do espaço. A atividade deverá ser acompanhada por um docente responsável. Os casos omissos deste Manual serão resolvidos pela Coordenação do curso e Direção do Campus.

#### REFERÊNCIAS UTILIZADAS

BRASIL. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o regulamento técnico sobre boas práticas para serviços de alimentação.

CHEF PROFISSIONAL: **Instituto Americano de Culinária.** Tradução Renata Lúcia Bottini. São Paulo: Senac Editoras, 2009.

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.** 6ª edição, São Paulo: Varela, 2008.