MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Formação Inicial e Continuada Panificação Básica

Campus Florianópolis-Continente

Novembro de 2012.

1 Dados da Instituição

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3271-1400/ (48) 3271-1418
Responsável pelo curso e e-mail de contato	Jane Parisenti - cursosfic.continente@ifsc.edu.br
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

2 Dados gerais do curso

Nome do curso	Panificação Básica
Eixo tecnológico	Turismo, Hospitalidade e Lazer
Características do curso	Formação Inicial [X]
	Formação Continuada [ ]
	PROEJA Ensino Fundamental [ ]
	PROEJA Ensino Médio [ ]
Número de vagas por turma	18 ou 36, conforme disponibilidade de Professores e/ou Laboratórios.
Frequência da oferta	Conforme demanda
Carga horária total	200h
Periodicidade das aulas	3 vezes por semana ou conforme disponibilidade de laboratórios.
Turno e horário das aulas	Conforme disponibilidade de laboratórios.
Local das aulas	IFSC Campus Florianópolis-Continente

3 Justificativa

O Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que, de acordo com dados da Organização Mundial do Turismo – OMT publicados em 2010, este encerrou o ano de 2009 com 935 milhões de turistas, número este que é 6,7% maior do que o que foi registrado no ano de 2009. No Brasil, conforme dados do Ministério do Turismo, o turismo nacional poderá chegar a 2014, ano de realização da Copa do Mundo no Brasil, comemorando a geração de 2 milhões de ocupações no setor, entrada de R$ 8,9 bilhões em divisas internacionais e 73 milhões de desembarques domésticos. Essas são algumas projeções contidas no Documento Referencial Turismo no Brasil 2011/2014.

A Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento de Santa Catarina (ABRASEL–SC), avaliou o turismo no litoral de Santa Cataria, entre dezembro de 2005 e janeiro de 2006, revelando que o setor de alimentação está em ascensão econômica e social.

O ramo da panificação é um setor da prestação de serviços relacionado diretamente ao cliente, tanto o cliente local quanto ao turista.

Os produtos de panificação e confeitaria abrangem diferentes tipos de mercado, pois estes produtos podem ser comercializados em mercearias, mini-mercados, supermercados, padarias, confeitarias, empórios, feiras e indústrias, por isso, necessita-se de profissionais qualificados. No entanto, faltam no mercado instituições voltadas à formação técnica gratuita e de qualidade.

A presença crescente da área de Turismo e Hospitalidade na economia catarinense impõe ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IF-SC) seu envolvimento com esse segmento. O compromisso dessa instituição com a qualificação de trabalhadores para atuarem no mercado profissional está atrelado, não só à identificação de necessidades regionais de qualificação existentes, mas também, à oferta de cursos de qualidade. A partir das necessidades regionais identificadas, ordena-se a oferta de cursos de acordo com as modalidades previstas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9394 de 20/12/1996), e com os critérios estratégicos de qualidade previstos pela instituição.

O papel social do IF-SC é encontrar os meios para oferecer ensino profissional de qualidade e oferecê-lo de tal forma que contribua para a inserção social do cidadão, através do exercício do trabalho de forma digna.

3.2 Pesquisa de demanda

Segundo pesquisa do PROPAN (2006), o setor de panificação no Brasil possui mais de 52 mil empresas, sendo cerca de 105 mil empresários atuando junto ao setor com faturamento aproximado de R$ 34,98 bilhões por ano, remunerando empregados com uma média mensal de R$ 458,00. Além disso, somente o setor da panificação no Brasil está entre os seis maiores segmentos do país, gerando 600 mil empregos diretos, sendo 210 mil específicos da área de produção, e 1,5 milhão de empregos indiretos.

Ainda de acordo com a pesquisa, o consumo de pão no Brasil aumentou, de 27 para 33 quilos per capita por ano de 2005 para 2006. Santa Catarina é o quinto estado brasileiro em número de padarias, com um total de 3.450 estabelecimentos, o que corresponde a 6,6% do mercado nacional. Esse crescimento ocorreu devido à mudança do perfil e do hábito dos consumidores.

Os produtos de panificação constituem a base da alimentação do brasileiro, representando 10% dos alimentos consumidos. São produtos com preço acessível e apreciados pela maioria da população, sendo encontrados em diversos formatos, tamanhos e recheios, adequando-se a variadas ocasiões, podendo ser preparado de forma artesanal ou industrial.

Também, segundo pesquisa do Programa de Apoio a Panificação (PROPAN, 2006) a globalização marcou definitivamente a nova era da história da confeitaria, tornando-a mais elaborada e com mais qualidade. É indispensável a presença de profissionais capacitados que garantam a qualidade exigida pelo mercado globalizado.

Em 2006, observou-se ainda uma maior busca por informações por fornecedores para os produtos de confeitaria. Os investimentos também foram superiores segundo a PROPAN.

Nesse mesmo ano houve uma ampliação no mix de produtos de muitas padarias, com inclusão de produtos de confeitaria.

De acordo com o Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria, o setor está passando por um momento crucial, onde existe uma necessidade urgente de redução de custos nas empresas, de treinamento, de especialização de mão de obra e da melhoria dos produtos para agradar um consumidor mais exigente.

Na busca da caracterização do mercado regional, em março de 2009, o Campus Florianópolis-Continente do IF-SC concluiu a pesquisa de mercado que avaliou o perfil de escolaridade, qualificação técnica e intenção de qualificação dos profissionais que traba-

lham no setor de restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e panificadoras na microrregião de Florianópolis. Entre outros resultados, a pesquisa revelou que 73,2% dos profissionais desse setor não passaram por qualquer tipo de treinamento, e 69,6% dos que trabalham no município de Florianópolis justificaram como motivo para não realizá-los a falta de oferta.

Em relação à situação de emprego, os trabalhadores contratados pelos estabelecimentos são principalmente assalariados (67,6%) e temporários (23,2%), demonstrando que na área profissional de Alimentos e Bebidas (A&B) ainda é significativo o número de empregos eventuais, em geral, de alta temporada.

Diante da situação de precariedade na mão-de-obra disponível no setor de A&B, 85,9% dos entrevistados demonstraram interesse imediato por cursos de formação técnica. As maiores demandas são para cursos de cozinha (22,5%), panificação (20,2%), garçom (19,3%), confeitaria (15,8%), barman (14,5%), maître (8,7%), barista (7,5%) e sommelier (7,3%).

Sendo assim, acreditando nos resultados que a qualificação de pessoas pode agregar à sociedade, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IF-SC) oferece o Curso de Formação Inicial e Continuada em Panificação básica. Desta forma, o IF-SC contribui à formação de trabalhadores e à qualificação de profissionais que já atuam no mercado e buscam aperfeiçoar-se através do conhecimento técnico, gratuito e de qualidade

4 Objetivos do Curso

Formar o cidadão profissional apto a elaborar produtos de panificação, considerando os aspectos higiênico-sanitários e ambientais.

5 Público-Alvo

Trabalhadores que atuam ou que pretendam atuar em restaurantes, hotéis, lanchonetes, cafeterias, padarias, confeitarias, buffets e autônomos.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

É o profissional cidadão apto a elaborar produtos de panificação, considerando os aspectos higiênico-sanitários e a responsabilidade ambiental.

7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

- Ensino Fundamental completo.
- Idade mínima 16 anos.

Após lançamento do Edital as inscrições serão realizadas via internet, no endereço eletrônico www.ingresso.ifsc.edu.br, ou no próprio IFSC Campus Florianópolis Continente.

A seleção será realizada pelo IFSC através de sorteio.

A matrícula será realizada no IFSC Campus Florianópolis Continente.

8 Matriz curricular

Unidades Curriculares	Carga horária
Habilidades Básicas em Panificação	162h
Higiene e Manipulação de Alimentos	20h
Responsabilidade Ambiental	18h
TOTAL	**200h**

9 Componentes curriculares

Habilidades Básicas em Panificação	
Carga Horária	**162h**
Competências	- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma; - Utilizar utensílios e equipamentos do setor; - Dominar as técnicas de produtos panificáveis; - Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
CONHECIMENTOS	
• Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; • Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples; Fração; • Aspectos nutricionais; • Segurança do trabalho; • Higiene e manipulação; • Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva;	

- Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos.

HABILIDADES

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Executar as técnicas de produção;
- Seguir os procedimentos da receita proposta;
- Elaborar produtos panificáveis.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeiteiro.** 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.
- BOSISIO, Arthur Junior.**O pão na mesa brasileira.** 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.
- CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão:** arte e ciência. São Paulo: Editora Senac. 2005.

Higiene e manipulação de alimentos	
Carga Horária	**20h e mais participação na UC de Habilidades Básicas de Panificação.**
Competências	- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma; - Utilizar utensílios e equipamentos do setor; - Dominar as técnicas de produção de pães; - Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.

CONHECIMENTOS

- Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Higiene pessoal e uso de EPIs;
- Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;
- Higiene e conservação de alimentos;
- Critérios de segurança nas etapas de produção;
- Legislação sanitária vigente;
- Requisitos mínimos para edificações de padarias e confeitarias;
- Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- Noções básicas de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

HABILIDADES

- Aplicar os princípios de higiene: pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos;
- Conservar matérias-primas e produtos panificáveis.

REFERÊNCIAS
BIBLIOGRAFIA BÁSICA SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06. MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

Responsabilidade Ambiental	
Carga Horária	**18h**
Competências	Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.

CONHECIMENTOS
• Noções de Ecologia: ecossistemas, cadeias e teias alimentares; • Interferências humanas nos ciclos biogeoquímicos; • Recursos naturais renováveis e não renováveis; • Noções de energias renováveis e eficiência energética; • Gestão de resíduos; • Consumo consciente; • Eficiência energética.
HABILIDADES
• Relacionar noções de ecologia com a problemática ambiental; • Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente; • Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável na produção de alimentos.
REFERÊNCIAS
BIBLIOGRAFIA BÁSICA DIAS, G. F. Educação e gestão Ambiental. Gaia, 2006. 118p. RICKLEFS, R. E. A economia da natureza. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 470p. ODUM, E. Ecologia. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 1988. 434p.

Para todas a Unidades Curriculares:

ATITUDES
• Seguir as instruções nas aulas práticas; • Trabalhar em equipe; • Respeitar a comunidade escolar; • Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos; • Contribuir para as aulas com interesse e empenho • Ser assíduo às aulas;

- Ser pontual às aulas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Não desperdiçar água e energia elétrica;
- Zelar pelo patrimônio escolar;
- Demonstrar iniciativa às aulas.

10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

As avaliações acontecerão em cada unidade curricular sendo organizadas pelo professor responsável. São princípios considerados pela instituição e que devem ser adotados para a organização das avaliações:

• A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: Assiduidade, Realização das tarefas, Participação nas aulas, Avaliação escrita individual, Trabalhos em duplas, Colaboração e cooperação com colegas e professores.

• A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações.

De acordo com a Organização Didática da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação prima pelo caráter **diagnóstico e formativo**, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

• Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte.

• Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso.

• Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências.

Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Suficiente;

I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas em reuniões que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas envolverão os professores e os profissionais do núcleo pedagógico. Esses encontros serão realizados, pelo menos, em dois momentos: durante o módulo e no final de cada um deles.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

Nome	Formação / Área de Atuação
Berenice G. Zanetti Alice N. N. Southgate Patricia M. Scheuer Mariana F. Martelli Mariana Kilpp Fabíola Z. Schmitz	Professoras de Panificação e Confeitaria
Andreia Giaretta Emilaura Alves Elinete E. De Lima Emanoelle N. F. Marcos Jane Parisenti	Professoras de Higiene e Manipulação de alimentos
Gládis T. Slonski Liz C. C. Ribas Luiz Otávio Cabral	Professores de Responsabilidade Ambiental

13 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

Ambiente	Equipamentos
Sala de Aula	Projetor multimídia, microcomputador com acesso à internet, caixas de som, quadro branco, mobiliário escolar.
Laboratório de informática	Microcomputadores com acesso à internet.
Biblioteca	Acervo bibliográfico específico.
Laboratórios de panificação e confeitaria	Misturadeira semi-rápida (2), misturadeira rápida (1), batedeira grande (2), batedeira pequena (8) climatizadoras (3), cilindros para pão (2), cilindros de mesa (2), geladeiras(2), ultracongeladores(2), forno turbo (2), forno lastro (2), Fogão (2), laminadora de massa (1), balança (4), pia p/ mãos (2), pia para louça (2), bancadas e todos os utensílios necessários.

14 Modelo de Certificado para cursos FIC

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
Lei n° 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

O Diretor Geral do Campus Florianbópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de **xxxxxxxxxxxx** e de **xxxxxxxxxxxx**
Natural de **xxxxxxx – xx,** nascido em **xxxxxxxxxxxxxxxxx**
O **Certificado de Formação inicial e continuada Panificação Básica.**
Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;
Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

__(Cidade)___, ___ de _____ de 20___

Diretor Geral do Campus _____ Portaria nº XXXX Publicada no D.O.U em ___	Titular do Certificado	Coordenador de registro acadêmico do Campus _____

MODELO VERSO

PERFIL DE ATUAÇAO PROFISSIONAL

É o profissional cidadão apto a elaborar produtos de panificação, considerando os aspectos higiênico-sanitários e a responsabilidade ambiental.

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga horária
Habilidades Básicas em Panificação	162h
Higiene e Manipulação de Alimentos	20h
Responsabilidade Ambiental	18h
Formação profissional	**200h**

Ministério da Educação
Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Emitido por: ..... em ../.../20....
_____

Certificado registrado sob o nº _____, livro _____, Folha _____.

Registrado por:_____

em ___/___/___.