



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE**

**CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer
(Em caráter Experimental)**

**Florianópolis
Agosto de 2013**

SUMÁRIO

1	DADOS DA INSTITUIÇÃO	4
2	DADOS GERAIS DO CURSO	4
	2.1 Habilitação e qualificações	5
	2.2 Carga Horária	5
3	JUSTIFICATIVA	6
	3.1 Relevância da Oferta	6
	3.2 Pesquisa de Demanda	7
4	OBJETIVOS	10
	4.1 Objetivo Geral	10
	4.2 Objetivos específicos	10
5	REQUISITOS DE ACESSO	10
	5.1 Requisitos	10
	5.2 Forma de ingresso	10
6	PERFIL PROFISSIONAL	11
7	COMPETÊNCIAS DO EGRESSO	11
8	MATRIZ CURRICULAR	12
	8.1 Fluxograma do Curso	12
	8.2 Apresentação sintética do curso	12
	8.3 Apresentação das Unidades Curriculares	15
9	METODOLOGIA	41
	9.1 Atividades pedagógicas	41

	9.2 Visitas técnicas	41
	9.3 Projetos integradores	42
	9.4 Avaliação	43
	9.5 Frequência	45
	9.6 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores	45
10	ESTRUTURA	46
	10.1 Instalações físicas	46
	10.1.1 Salas de aula e laboratórios	46
	10.1.2 Ambientes administrativos	46
	10.1.3 Espaços complementares	47
	10.2 Pessoal docente e técnicos administrativos	48
	10.2.1 Docentes	48
	10.2.2 Administrativo	49
11	ACERVO BIBLIOGRÁFICO DO CAMPUS	52
12	MODELO DE CERTIFICADO	60
	Anexo 1 – Modelo de certificado de Técnico em Panificação e Confeitaria	61

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis Continente

CNPJ	Nº 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, Nº)	Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis, Santa Catarina, CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877-8430
E-mail de contato	depe.continente@ifsc.edu.br
Site da unidade	http://continente.ifsc.edu.br/campus/
Área do Plano (nome da área)	Turismo, Hospitalidade e Lazer

2. DADOS GERAIS DO CURSO

Habilitação: Curso Técnico Subseqüente em Panificação e Confeitaria
Denominação: Técnico em Panificação e Confeitaria
Eixo Profissional: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Modalidade: Presencial
Regime de matrícula: Semestral
Número de Vagas: 36 por semestre / 72 por ano
Carga horária total: 1080h + 60h de Estágio
Horário e Local do Curso: Campus Florianópolis Continente.
Responsáveis pelo Projeto: Thiago Henrique Lopes
Certificação: Técnico em Panificação e Confeitaria

Turnos de funcionamento	Vagas por turma	Numero de turmas	Total de vagas anuais	Obs.
<i>Matutino</i>	36	1	72	
<i>Vespertino</i>	-	-	-	
<i>Noturno</i>	-	-	-	
Total		1	72	

Obs: Os turnos de oferta e o número de turmas podem variar conforme demanda, disponibilidade de carga horária de ensino e espaço físico do Campus.

2.1 Habilitação e qualificações

<i>Habilitação</i>	Curso Técnico em Eventos	Carga Horária Total: 1080h
1º Certificação	Auxiliar em Panificação	360h
2º Certificação	Auxiliar em Panificação e Confeitaria	684h
3º Certificação	Técnico em Panificação e Confeitaria	1080h

2.2 Carga Horária

Carga horária	Prazo de integralização da carga horária	
Total do curso	Limite mínimo (meses/semestres)	Limite máximo (meses/semestres)
1080 horas	3 semestres	6 semestres

3. JUSTIFICATIVA

3.1 RELEVÂNCIA DA OFERTA

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 Catarina, 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.

O confeitoiro é um profissional, que além da padaria ou confeitaria, pode trabalhar em fábricas, lanchonetes e hotéis. Grandes redes de supermercados têm confeitaria, e este é um setor da produção que exige muito trabalho e dedicação. De acordo com o Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria, sem curso técnico, um ajudante leva cerca de quatro anos para se tornar um bom confeitoiro.

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 trabalham 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. O rendimento mensal desses trabalhadores oscila preferencialmente entre R\$380,00 e R\$570,00 reais, conforme apontaram 52,9% dos entrevistados, situação que se deve, entre outros fatores, à falta de mão-de-obra qualificada para atuar na área.

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%).

O interesse pela formação técnica levantada pelos trabalhadores, por sua vez, mantém relações com a expansão no número de postos de emprego abertos nos últimos anos para os profissionais desse segmento: dos 392 estabelecimentos consultados na pesquisa, 30,9% deles foram inaugurados entre 2000 e 2004, e 36,7% entre 2005 e 2009. Apesar do crescimento no número de estabelecimentos, a oferta crescente de empregos não foi acompanhada da abertura de cursos de formação profissional para trabalhadores interessados em ocupar essas vagas; ao mesmo tempo, é escassa a possibilidade desses empreendimentos em oferecer treinamento adequado a seus funcionários, como assinalaram 64% dos pesquisados.

Devido a essa situação ocorre da necessidade de formação técnica para os trabalhadores que desejam ingressar ou manterem-se atuantes nos setores investigados na pesquisa, diretamente envolvidos com a cadeia produtiva do turismo. Destaca, ainda, que a formação técnica é fundamental para a melhoria da qualidade do serviço oferecido nos estabelecimentos que trabalham com alimentos e bebidas no estado de Santa Catarina, especialmente na microrregião de Florianópolis.

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 Técnico em Panificação e Confeitaria. 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

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

5. REQUISITOS DE ACESSO

5.1 Requisitos

Ensino Médio concluído.

5.2 Forma de ingresso

O ingresso ao curso dar-se-á da seguinte maneira: dois terços das vagas serão preenchidos por meio de exame de classificação e um terço das vagas será destinado aos alunos participantes da Rede Nacional de Certificação e Formação Inicial e Continuada - CERTIFIC, sendo que a inscrição no edital e cumprimento de todas as etapas do programa serão considerados como forma de ingresso dos candidatos. Caso o percentual das vagas destinadas ao CERTIFIC não seja preenchido, as vagas excedentes serão ocupadas pelos alunos que participaram do exame de classificação, em segunda chamada. Havendo um número de candidatos oriundos do CERTIFIC superior ao número de vagas, far-se-á sorteio entre os interessados. Os candidatos do CERTIFIC que não acessarem o curso mediante o sorteio no semestre vigente terão prioridade de vagas para a próxima oferta. Os requisitos para ingresso nos cursos serão previstos em edital próprio.

6 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

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

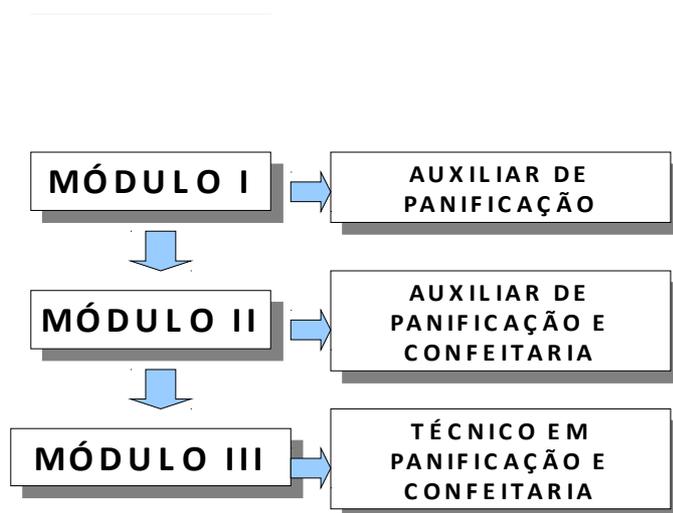
7 COMPETÊNCIAS GERAIS DO EGRESSO

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
- Dominar as técnicas de produção de pães e produtos de confeitaria;

- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, e de confeitaria bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;
- Identificar e preparar produtos de panificação e confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nas unidades curriculares com a prática da panificação e confeitaria.

8. MATRIZ CURRICULAR

8.1 Fluxograma do Curso



Obs.: Para obtenção do diploma de Técnico de Nível Médio em Panificação e Confeitaria o aluno deverá ter concluído com êxito os três módulos do curso.

8.2 Apresentação sintética do curso

MÓDULO I – AUXILIAR DE PANIFICAÇÃO	
Unidades Curriculares	Carga horária
Panificação e Confeitaria I – Habilidades Básicas	144h
Higiene e Manipulação de Alimentos	36h
Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	36h
Relações interpessoais	36h
Alimentação e sustentabilidade	36h
História da Panificação e Confeitaria	36h
Linguagem e Comunicação	36h
TOTAL	360h

MÓDULO II – AUXILIAR EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	
Unidades Curriculares	Carga horária
Panificação e Confeitaria II	144h
Cardápios e Eventos	36h
Técnicas de Atendimento (cafés/confeitaria/padaria/eventos)	36h
Nutrição na Panificação e Confeitaria	36h
Materiais e custos	36h
Ambientação Profissional	36h
TOTAL	324h

Obs: No segundo módulo os alunos deverão cumprir 60 horas de Estágio curricular em empresas da área de Panificação e Confeitaria.

MÓDULO III – TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Unidades Curriculares	Carga horária
Panificação e Confeitaria Internacional	72h
Confeitaria Artística	72h
Restrições Alimentares na Produção de Alimentos	72h
Sociedade e Trabalho	36h
Confeitaria Avançada	72h
Ambientação Profissional	36h
TOTAL	360h

Ao longo do curso o aluno deverá comprovar 36 de **atividades complementares** (conforme legislação vigente), através da participação em feiras, eventos gastronômicos, acadêmicos etc.

8.3 Apresentação das Unidades Curriculares

MÓDULO I

Panificação e Confeitaria I - Habilidades Básicas	
Carga Horária	144h
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 e produtos de confeitaria; Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis, e de confeitaria.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;• Utilizar utensílios e equipamentos do setor;• Dominar as técnicas de produção de pães e produtos de confeitaria;• Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis, e de confeitaria.	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none">• Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação e confeitaria;• Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor. Utilizar de	

<p>forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar manutenção preventiva nos equipamentos; • Executar as técnicas de produção; • Seguir os procedimentos da receita proposta; • Elaborar produtos panificáveis e de confeitaria.
ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Higiene e manipulação de alimentos	
Carga Horária	36h
Competências	<p>Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;</p> <p>Utilizar utensílios e equipamentos do setor;</p> <p>Dominar as técnicas de produção de pães e produtos de confeitaria;</p> <p>Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis, e de confeitaria.</p>
CONHECIMENTOS	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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); • Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
HABILIDADES	
	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios de higiene: pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos; • Conservar matérias-primas e produtos panificáveis e de confeitaria.

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

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.

Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias

Carga Horária | 36h

Competências | Utilizar utensílios e equipamentos do setor.

CONHECIMENTOS

- Materiais, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Segurança do trabalho;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção.

HABILIDADES

- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos.

ATITUDES

- Trabalhar em equipe;
- Respeitar a comunidade escolar;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho
- Ser assíduo nas aulas;

- Ser pontual nas aulas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Zelar pelo patrimônio escolar;
- Demonstrar iniciativa nas aulas.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, D. F. O. Padeiro e Confeiteiro. Canoas: Editora da Ulbra. 1998. 202p.
 CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação. São Paulo: Manole. 2009. 418p.

Relações Interpessoais

Carga Horária

36h

Competências

Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho
 Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional
 Convívio profissional

CONHECIMENTOS

- Noções de: tipos de liderança e motivação;
- Técnicas de relações interpessoais na organização de equipes, na negociação de soluções, no gerenciamento de conflitos e no cumprimento de metas;
- Noções de capital humano: capital intelectual, capital social, capital emocional.

HABILIDADES

- Atender ao cliente (interno e externo);
- Elaborar planos de e a rotina de trabalho das equipes;
- Auxiliar na comercialização de e produtos panificáveis.

ATITUDES

- Trabalhar em equipe;
- Respeitar a comunidade escolar;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho
- Ser assíduo nas aulas;
- Ser pontual nas aulas;
- Zelar pelo patrimônio escolar;
- Demonstrar iniciativa nas aulas.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, C.M. Ética e qualidade no Turismo do Brasil. Editora Atlas, 2003.
 BOITEUX, B. Legislação de Turismo. Rio de Janeiro: Campus, 2002.
 CARNEGIE, Dalle. Como Fazer Amigos e Influenciar Pessoas. Companhia Editora Nacional: 2003.

ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE	
Carga Horária	36 h
Competências	Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Princípios de sustentabilidade. • Consumismo e meio ambiente. • Poluição ambiental ligada ao setor de A & B. • Gestão de Resíduos sólidos no setor de A & B. • Eficiência energética ligada ao setor de A & B. • Fundamentos de gestão ambiental no setor de A & B. • Impactos da cadeia produtiva de alimentos. • Alimentos orgânicos. • Alimentos transgênicos. • Ética e bem estar animal. • Regionalidade e biodiversidade local na gastronomia. • Alimentos orgânicos: produção, certificação, legislação e comercialização. • Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar noções de ecologia com a problemática ambiental. • Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável na produção de alimentos. • Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas. 	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 nas aulas. • Ser pontual nas aulas. • Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar. • Separar adequadamente os resíduos. • Não desperdiçar água e energia elétrica. • Zelar pelo patrimônio escolar. • Demonstrar iniciativa nas aulas. 	
REFERÊNCIAS	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.</p> <p>GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo. Série Meio Ambiente (8), São</p>	

Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução das espécies cultivadas**. Brasília: Embrapa, 2008. 909p.

SINGER, P. **Libertação animal**. São Paulo: Lugano, 2004. 357p.

SMITH, J. M. **Roleta genética** – riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL (MAPA). **Produtos orgânicos** – o olho do consumidor. Brasília: MAPA/ACS, 2009. 32p.

DIAS, G. F. **Educação e gestão ambiental**. Gaia, 2006. 118p.

GONÇALVES, P. **A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos**. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.

LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo in natura)**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 672p.

OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis**. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p.

POLLAN, M. **O Dilema do Onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. 479 p.

RODRIGUES, F. L. **Lixo - De onde vem para onde vai?** Moderna, 2003.

História da Panificação e Confeitaria	
Carga Horária	36h
Competências	Constituição de uma <i>consciência histórica</i> aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Panificação e Confeitaria: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação e orientação de experiências significativas relacionadas a pães e doces na sucessão do tempo.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Narrativas de vida: oralização, escrituras de si e identidades; • Ideias prévias dos alunos acerca de Ciência da História e da História da Panificação e Confeitaria; • Noções gerais sobre a Ciência da História e História da Panificação e Confeitaria; • Pré História: Paleolítico; Neolítico; Idade dos Metais; • Antiguidade: Oriental e Clássica; • Idade Média: Alta e Baixa Idade Média 	

- Idade Moderna: a crise do feudalismo; a expansão marítima e a América Pré-Colombiana;
- Seminários: açúcar; café; chocolate; chá; milho; batata; mandioca; especiarias; escolas; padeiros e confeiteiros; memória gustativa.

HABILIDADES

- Contextualizar as experiências relacionadas a pães e doces nos respectivos períodos, sociedades e modos de produção históricos;
- Leitura, análise e interpretação de fontes históricas e historiografias relacionadas à História da Panificação e Confeitaria;
- Escrita e oralização de narrativas históricas;
- Aplicação dos conhecimentos históricos adquiridos em situações da vida prática profissional de um Técnico em Panificação e Confeitaria;

ATITUDES

- Trabalhar em equipe;
- Respeitar a comunidade escolar;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho
- Ser assíduo nas aulas;
- Ser pontual nas aulas;
- Zelar pelo patrimônio escolar;
- Demonstrar iniciativa nas aulas.

REFERÊNCIAS

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Global Editora, 2001.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo. Senac, 2000.

FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.

FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Ed. Nova Alexandria, 2004.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro. Editora Senac, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac S.P, 2001.

ORNELAS, L. **A Alimentação através dos tempos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003.

PARRELA, A. **História da confeitaria no mundo**. São Paulo: Ed. Livro Pleno, 1999.

Linguagem e Comunicação	
Carga Horária	36h
Competências	Comunicar-se de forma clara e articulada, conforme a situação comunicativa. Desenvolver pesquisas científicas básicas, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nas unidades curriculares com a prática da panificação.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• Variação linguística;• Linguagem verbal: articulação, entonação, adequação à norma padrão, fórmulas de cortesia, formalidade e informalidade;• Linguagem não verbal: postura corporal, expressões faciais e sonoras, gestos, aparência;• Apresentação pessoal, entrevista de emprego, currículo;• Estratégias de leitura, interpretação e produção textual;• Gêneros textuais do contexto da Panificação (notas, bilhetes, receitas, convites, cardápios);• Gêneros textuais acadêmicos e profissionais (relatórios de atividades práticas, de visitas técnicas, de estágio; projetos)	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none">• Identificar os níveis culto e coloquial da língua, utilizando o mais apropriado no contexto de trabalho;• Ler, interpretar e produzir gêneros textuais da área;• Usar a linguagem verbal e corporal a favor de uma comunicação clara, articulada e cortês;• Usar a linguagem polida na interação com colegas e clientes, especialmente.• Usar a língua escrita de acordo com o padrão culto em textos técnico-científicos.	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none">• Trabalhar em equipe;• Respeitar a comunidade escolar;• Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;• Contribuir para as aulas com interesse e empenho• Ser assíduo nas aulas;• Ser pontual nas aulas;• Zelar pelo patrimônio escolar;• Demonstrar iniciativa nas aulas.	
REFERÊNCIAS	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CARNEGIE, Dale. Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos	

negócios. Rio de Janeiro: Record, 2006.

CEREJA, William R.; MAGALHÃES, Thereza C. **Português: Linguagens.** – 6. edição Reformada. – São Paulo: Atual, 2008.

GOLD, Miriam. **Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização.** 3ª ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

MÓDULO II

Panificação e Confeitaria II	
Carga Horária	144h
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 e produtos de confeitaria; Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis e de confeitaria.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• 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;• Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos;• Tipos de produtos na panificação e confeitaria;• Química dos alimentos.	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none">• Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação e confeitaria;• Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;• Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;• Realizar manutenção preventiva nos equipamentos;• Executar as técnicas de produção;• Seguir os procedimentos da receita proposta;• Elaborar produtos panificáveis e de confeitaria.	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none">• 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 nas aulas;
- Ser pontual nas aulas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Não desperdiçar água e energia elétrica;
- Zelar pelo patrimônio escolar;
- Demonstrar iniciativa nas aulas.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.

SEBESS, Mariana. **Técnica de confeitaria profissional**. Editora Senac. 2007.

Cardápios e Eventos

Carga Horária

36h

Competências

Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria básica;
Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, e de confeitaria básica;
Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;

Contribuir para a adequação de cardápios a diferentes tipos de eventos e

Comemorações.

CONHECIMENTOS

- Tendências atuais e movimentos na gastronomia;
- Eventos em A&B: tipologia, equipes, organização, serviços, montagens;
- Comunicação verbal;
- Estrutura da copa e da sala: equipamentos e utensílios;
- Modalidades e tipos de serviços de eventos em A&B;
- Regras de etiqueta;
- Montagens de *buffet de coffee break*, chás e café colonial;
- Montagem de preparações para *buffet de coffee break*, chás e café colonial;
- Higiene e conservação de alimentos e bebidas;
- Postura e higiene pessoal;
- Planejamento operacional: planos de trabalho, organização de equipes e fluxos operacionais no serviço de eventos em A&B.

HABILIDADES

- Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação dos produtos de sala e copa;
- Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de

- serviços de banquetes e eventos para o atendimento ao cliente;
- Atender ao cliente no contexto do evento;
 - Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas;
 - Selecionar adequadamente as preparações para cardápios de diferentes tipos de evento.

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

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: Gastronomia, organização e cerimonial - 1º edição - Rio de Janeiro: Senac, 2002.
 MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas - 3º edição - São Paulo: Manole, 2004.

Técnicas de atendimento (cafés/confeitarias/padarias/eventos)

Carga Horária	36h
Competências	Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis e de confeitaria.

CONHECIMENTOS

- Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais;
- Contextos históricos na tipologia de serviços;
- Comunicação verbal;
- Estrutura da copa e da sala: equipamentos e utensílios;
- Tipologia de restaurantes e de cafeterias;
- Modalidades e tipos de serviços;
- Cargos e funções: copa e sala;
- Regras de etiqueta à mesa;
- *Mise-en-place* de salão e de mesa;
- Preparo de lanches, sucos, bebidas quentes;
- Montagem de sobremesas;

- Técnicas de vendas aplicadas ao setor de cafeterias;
- Higiene e conservação de alimentos e bebidas;
- Postura e higiene pessoal;
- Planejamento operacional: planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.

HABILIDADES

- Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente;
- Atender ao cliente;
- Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de higiene e conservação de alimentos e bebidas;
- Executar preparações básicas de cafeteria e padaria;
- Comercializar cardápios de cafeteria e padaria;
- Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

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

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço - 1º edição- Caxias do Sul: Educs, 2002.
 MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar - 1º edição- Rio de Janeiro: Thex Ed.,2002.
 WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação - 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003.

Nutrição na panificação e confeitaria

Carga Horária

36h

Competências

Identificar e preparar produtos nutricionalmente saudáveis na área de panificação e confeitaria.

CONHECIMENTOS

<ul style="list-style-type: none"> • Alimentação saudável; • Água; • Tipos e funções dos nutrientes e fibras; • Pirâmide dos alimentos; • Rotulagem de alimentos; Alimentos funcionais; • Efeitos das principais técnicas de cocção e preparo sobre os alimentos da área de panificação e confeitaria.
HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar ingredientes e modos de preparo nutricionalmente saudáveis na elaboração de produtos panificáveis e de confeitaria.
ATITUDES
<ul style="list-style-type: none"> • 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 nas aulas; • Ser pontual nas aulas; • Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar; • Separar adequadamente os resíduos; • Não desperdiçar água e energia elétrica; • Zelar pelo patrimônio escolar; • Demonstrar iniciativa nas aulas.
REFERÊNCIAS
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.</p> <p>MARCHINI, J S; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 1998.</p> <p>ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.</p>

Unidade Curricular	Materiais e Custos
Carga Horária	36 horas
Competências	Planejar a operacionalização da produção e o serviço de produtos panificáveis e de confeitaria básica
CONHECIMENTOS	
<p>A Administração de Materiais dentro da Administração. Processo de alimentos e bebidas e a Administração de Materiais: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização. Importância da gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro. Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico. Recebimento</p>	

de mercadorias. Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido. Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro e relacionamento com fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador. Introdução a custos. Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos. Demonstração do Resultado. Ficha técnica. Indicadores e perfil da panificação. Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP). Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos. Utilização de um software de gestão na área de A&B, com enfoque em estoques e custos.

HABILIDADES

Auxiliar no cálculo dos custos e do preço de venda dos itens do cardápio/produtos à venda. Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque. Interpretar a documentação do processo de estocagem e de compras. Auxiliar nas compras de matéria prima. Operar ferramentas informatizadas de gestão em A&B.

ATITUDES

Conforme atitudes gerais do Campus Florianópolis-Continente.

BIBLIOGRAFIA

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2009.
 MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.
 ZANELLA, Luiz C.. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Ambientação Profissional

Carga Horária

36h

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 e produtos de confeitaria básicos;
 Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, e de confeitaria básica.

CONHECIMENTOS

- Regras de higiene e manipulação de alimentos;
- Diversidade de matérias primas;
- As quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão.
- Regra de três simples;
- Fração;
- Utensílios e equipamentos destinados ao porcionamento;
- Aspectos nutricionais;
- Armazenamento das matérias primas.
- Materiais, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Segurança do trabalho; Higiene e manipulação; Fluxograma e arranjo físico; Manutenção.

- Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos.
- Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnica de produção;
- Tipos de produtos na panificação e confeitaria;
- Químicas dos alimentos;
- Atendimento ao cliente;
- Tipos de embalagem.

HABILIDADES

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação e confeitaria básica;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos;
- Executar as técnicas de produção;
- Seguir os procedimentos da receita proposta;
- Relacionar as práticas escolar e profissional;
- Identificar, selecionar, higienizar, porcionar, modelar e finalizar produtos de panificação e confeitaria básica;
- Combinar produtos equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores, e aromas;
- Elaborar produtos panificáveis e de confeitaria básica;
- Contribuir para seleção de produtos adequados para eventos, encomendas, comemorações próprios ao universo da confeitaria e da padaria;
- Executar preparações básicas de lanches (sanduíches quentes e frios) e bebidas quentes e frias (sucos, vitaminas, cafés, chocolates, chás, etc.);
- Embalar adequadamente os produtos;
- Montar os espaços para o serviço: identificação dos utensílios, *layout* e montagem das mesas, iluminação, som ambiente e decoração considerando a tipologia do evento próprio ao setor;
- Atender ao cliente no ambiente da padaria e da confeitaria; Aplicar as técnicas de serviços demandadas pela panificação e confeitaria.

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

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.
CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac, 2005.
CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Viera. **Maître d'hotel – técnicas de serviço**. Editora Educs. 2002.

MÓDULO III

Panificação e Confeitaria Internacional

Carga Horária	72h
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 e produtos de confeitaria; Operacionalizar a elaboração de produtos de panificação e de confeitaria.

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;
- Técnicas de produção internacional: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos;
- Tipos de produtos na panificação e confeitaria;
- Química dos alimentos;
- Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnica de produção relacionadas com outros países;
- Tipos de produtos internacionais na panificação e confeitaria;
- Relação entre a cultura e a panificação internacional.

HABILIDADES

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação e confeitaria;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos;
- Executar as técnicas de produção;
- Seguir os procedimentos da receita proposta;

- Elaborar produtos panificáveis e de confeitaria internacional;
- Relacionar os produtos da panificação e confeitaria internacional com os aspectos culturais dos respectivos países.

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

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

BOSISIO, Arthur Junior. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

BRAGA, Paulo. **Pão da Paz: 194 receitas de pão de países membros na ONU**. 1 ed. São Paulo: Boccato editores: Gourmet Brazil: Editora Senac São Paulo, 2005.

Confeitaria Artística

Carga Horária

72h

Competências

Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
 Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
 Dominar as técnicas de elaboração de produtos de confeitaria;
 Operacionalizar a elaboração de produtos de confeitaria.

CONHECIMENTOS

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de elaboração de produtos de confeitaria;
- Operacionalizar a elaboração de produtos de confeitaria.

HABILIDADES

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos;

- Executar as técnicas de produção;
- Seguir os procedimentos da receita proposta;
- Elaborar produtos de confeitaria artística;
- Elaborar produtos de confeitaria artística de forma estética, criativa, visualmente proporcional.

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

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000. 224p.
 HERME, Pierre. **Larousse das sobremesas**. 1 ed. Editora Larousse do Brasil. 2005.
 SEBESS, Mariana. **Técnica de confeitaria profissional**. Editora Senac. 2007.

Restrições alimentares na Produção de Alimentos

Carga Horária	72h
Competências	Elaborar produtos panificáveis e de confeitaria específicos para pessoas com restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade).
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito, frequência de ocorrência, sintomas e evolução de cada uma das doenças estudadas; • Princípios da alimentação adequada e elaboração de produtos panificáveis e de confeitaria apropriados para pessoas com as doenças anteriormente citadas. 	
HABILIDADES	
Identificar ingredientes e modos de preparo adequados para pessoas com restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade), na elaboração de produtos panificáveis e de confeitaria.	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 nas aulas;
- Ser pontual nas aulas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Não desperdiçar água e energia elétrica;
- Zelar pelo patrimônio escolar;
- Demonstrar iniciativa nas aulas.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Acelbra – Associação dos Celíacos do Brasil – www.acebra.org.br

V Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Sociedade Brasileira de Cardiologia, 2007. Disponível em:

http://www.sbn.org.br/Diretrizes/V_Diretrizes_Brasileiras_de_Hipertensao_Arterial.pdf

III Diretrizes Brasileiras sobre Dislipidemias e Diretriz de Prevenção da Aterosclerose do departamento de Aterosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. Arq Bras Cardiol. volume 77, (suplemento III), 2002.

Fábio Fontes Farias & Ulysses Fagundes Neto. INTOLERÂNCIA AOS CARBOIDRATOS. The Electronic Journal of Pediatric Gastroenterology, Nutrition and Liver Diseases. Disponível em <http://e-gastroped.com.br/dec04/intolerancia.htm>, 04/05/08.

Sociedade Brasileira de Diabetes. Atualizações brasileiras sobre o diabetes. Rio de Janeiro: Diagraphic Editora, 2009.

SOCIEDADE E TRABALHO

Carga Horária

36h

Competências

- Analisar criticamente as relações de trabalho na gastronomia.

CONHECIMENTOS

- História social do trabalho.
- A economia do turismo no Brasil.
- Perfil do mercado de trabalho em atividades do turismo em Florianópolis.

HABILIDADES

- Interpretar a categoria trabalho considerando as variáveis: históricas, políticas, sociais e econômicas.
- Levantar, interpretar e discutir o mercado de trabalho no contexto do turismo.

ATITUDES

- Ser proativo e dinâmico.
- Agir com postura profissional.
- Respeitar as hierarquias.
- Agir com segurança no atendimento ao cliente.
- Envolver-se na solução de problemas.

- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências).
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos.
- Ser assíduo nas atividades propostas.
- Ser pontual nas atividades propostas.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

IBGE. Economia do turismo: atividades características do turismo 2003. Rio de Janeiro: IBGE, 2005.

MARX, K. A Jornada de Trabalho. In: *O capital*. Liv.1, vol.1, cap. VIII. Rio de Janeiro: Civilização, 1968.

QUINTANEIRO, et. al. *Um toque de clássicos: Marx, Durkheim, Weber*. 2 ed. rev. ampl. Belo Horizonte: UFMG, 2002, 159p.

Confeitaria Avançada

Carga Horária

72h

Competências

Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma.
 Utilizar utensílios e equipamentos do setor.
 Dominar as técnicas de elaboração de produtos de confeitaria.
 Operacionalizar a elaboração de produtos de confeitaria.

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;
- Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção, temperagem e finalização de produtos;
- Tipos de produtos na confeitaria;
- Química dos alimentos.

HABILIDADES

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria.
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios.
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos.
- Executar as técnicas de produção.
- Seguir os procedimentos da receita proposta.

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

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed. 2000. 224p.
 HERME, Pierre. **Larousse das sobremesas**. 1 ed. Editora Larousse do Brasil. 2005.
 SEBESS, Mariana. **Técnica de confeitaria profissional**. Editora Senac. 2007.

Ambientação Profissional

Carga Horária

36h

Competências

Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma.
 Utilizar utensílios e equipamentos do setor.
 Dominar as técnicas de elaboração de produtos de confeitaria.
 Operacionalizar a elaboração de produtos de confeitaria.

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;
- Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção, temperagem e finalização de produtos;
- Tipos de produtos na confeitaria;
- Química dos alimentos;
- Atendimento ao cliente;
- Tipos de embalagem.

HABILIDADES

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

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

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

CANDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Viera. **Maître d'hotel** – técnicas de serviço. Editora Educ. 2002.

CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.

9. METODOLOGIA

9.1 Atividades pedagógicas

O Curso Técnico em Panificação e Confeitaria orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IF/SC e pela Organização Didática(OD) do Campus Florianópolis-Continente.

O *Campus* Florianópolis-Continente do IF-SC desenvolverá uma política de formação permanente para os seus educadores. Isso possibilita a qualificação e a integração com o

Projeto Pedagógico da Instituição. Serão realizadas reuniões periódicas visando o monitoramento das ocorrências do curso.

O currículo elaborado por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Além disso, o espaço constituído na escola possibilita interação permanente entre discentes, docentes e demais servidores de modo que gere ações críticas, reflexivas e construtivas.

O fazer pedagógico se dá através de atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades que complementam e dinamizam o processo.

9.2 Projetos integradores

A Unidade Curricular Projeto Integrador ocorre nos Módulos 2 e 3 do curso Técnico em Panificação e Confeitaria. Esta Unidade Curricular é voltada para a metodologia de trabalho por projetos, articuladora das unidades curriculares, que converge para a escolha de um tema. Nesta Unidade Curricular, o aluno aplica os conhecimentos adquiridos nas demais unidades curriculares do módulo, articulando e integrando conhecimentos na elaboração de um projeto final. Este é o momento de integrar conhecimentos e aplicá-los de forma a reconhecer como significativo todo conhecimento adquirido em cada umas das unidades curriculares cursadas.

9.3 Estágio

Denomina-se estágio o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que 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.

O estágio será realizado conforme a Resolução nº 1, do Conselho Nacional de Educação, de 21 de janeiro de 2004, e conforme a Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, nas seguintes modalidades:

1) Estágio profissional obrigatório definido como tal no projeto pedagógico do curso de 60 horas em empresa do ramo, configurando requisito obrigatório para a obtenção do diploma de técnico. O estágio será mediado pelo IFSC e poderá ser validado caso o aluno trabalhe ou trabalhou na área. Após o estágio obrigatório o aluno deverá construir um relatório de estágio sob orientação de professor responsável e submetê-lo a avaliação deste professor.

2) Estágio profissional não-obrigatório: desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória, também previsto no projeto pedagógico do curso.

3) Estágio profissional sócio-cultural ou de iniciação científica: não incluído no planejamento da Instituição de ensino, não obrigatório, mas assumido intencionalmente pela mesma, a partir de demanda de seus alunos ou de organizações de sua comunidade, objetivando o desenvolvimento de competências para a vida cidadã e para o trabalho produtivo.

9.4 Avaliação

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.

9.5 Freqüência

Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de freqüência no módulo. A freqüência pode ser considerada um dos critérios de avaliação das UCs, desde que sinalizada pelo professor em seu Plano de Ensino.

9.6 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Ao matricular-se no módulo, o aluno poderá apresentar requerimento ao respectivo Coordenador Acadêmico e solicitar aproveitamento de estudos concluídos com êxito por componente curricular ou área de conhecimento. As normas para validação dos conhecimentos e experiências anteriores é regulamentada na Organização Didática do Campus Florianópolis Continente do IFSC(BRASIL/MEC/IF-SC,2008). Os principais procedimentos observados para análise dos processos de validação são os seguintes:

- aproveitamento de estudos com base nos documentos acadêmicos apresentados pelo aluno, quando o mesmo for originário de cursos de educação profissional técnica de nível médio;
- validação de competências mediante realização de atividade passível de avaliação, quando o aluno adquiriu as competências e/ou habilidades em cursos de educação profissional em nível básico, na formação metódica no trabalho ou por outros meios, sendo necessária a apresentação de *Curriculum Vitae* devidamente comprovado, descrição das atividades relacionadas à(s) competência(s) cujo aproveitamento está sendo solicitado e cópia de carteira profissional e/ou contrato de trabalho na ocorrência de vínculo formal de emprego ou declaração de serviços quando não existir a relação formal de emprego.
- aproveitamento de estudos realizados na unidade curricular ou área de conhecimento em que adquiriu as competências, quando reprovado no módulo/fase e tiver direito à matrícula.

O aluno cujos estudos concluídos com êxito foram aproveitados no total das unidades curriculares de um módulo/fase será matriculado no módulo/fase imediatamente posterior.

9.7 Atividades complementares

Além da carga horária total do curso, o aluno terá 36 horas de atividades complementares, sendo esta carga horária distribuída proporcionalmente na formação básica e na formação profissional. Estas atividades podem incluir:

- Participação na execução de eventos gastronômicos no IFSC-CFC, orientado por professores da área técnica, devidamente comprovada com declaração do professor responsável;
- Atuação profissional esporádica (padaria e/ou confeitaria ou atendimento), devidamente comprovada com declaração da empresa, que conste carga horária executada e carimbo com CNPJ da empresa responsável;
- Visitas técnicas guiadas a empreendimentos da área de alimentos e bebidas, devidamente comprovadas e com registro fotográfico ou filmagem;
- Participação em cursos, palestras e eventos acadêmicos da área de gastronomia ou áreas diretamente relacionadas, como nutrição, engenharia de alimentos, ciências dos alimentos, etc.
- Realização de atividades propostas pelos professores (pesquisas na comunidade, entrevistas);

10. ESTRUTURA

10.1 Instalações físicas

10.1.1 Salas de Aulas e Laboratórios

Ambiente	Metragem	Equipamentos
-----------------	-----------------	---------------------

Sala de Aula	51,75 m ²	Projektor multimídia, microcomputador com acesso à internet, caixas de som, quadro branco, mobiliário escolar
Laboratório de informática	79 m ²	Microcomputadores com acesso à internet
Biblioteca	79m ²	Acervo bibliográfico específico
Ônibus equipado com instrumentos audiovisuais para locomoção nas visitas técnicas e viagens curriculares;		

10.1.2 Ambientes Administrativos

AMBIENTE	METRAGEM
Secretaria / Departamento de Desenvolvimento de Ensino	51,75 m ²
Sala da Direção /	51,75 m ²
Sala dos Docentes	51,75 m ²

10.1.3 Espaços Complementares

Identificação do Espaço: Anfiteatro Multimeios		Área construída: 137,97m ²
Item	Descrição	Qtde.
1	DVD Player para reprodução de DVD-VIDEO/vcd/svcd/cd-r/cd-rw/cd-AÚDIO/cd PICTURE/mp3-cd com saídas de vídeo CVBS, componente e S-Vídeo, foto CD, função resume para discos, função multiângulo, funções câmara lenta e pausa, seleção de áudio e legendas, controle parental. Menu de suporte de disco, controle remoto, bivolt, manual em língua portuguesa e garantia de um ano.	1
2	Projektor multimídia com 2000ANSI lumens e uma relação de contraste 400:1, tensão 220V, controle remoto	2
3	Tela de projeção elétrica tensionada, motorizada com sistema de acionamento manual por controle remoto. Película tensionada no sentido vertical – horizontal, área de projeção 1,702x1,28m.	2

4	Televisão colorida , com 29 polegadas, sistema de cor PALM-M, PAL-N e NSSC, recepção de TV a cabo, tecla SAP, som estéreo, controle remoto, entrada de áudio e vídeo, tensão automática, manual em língua portuguesa, prazo de garantia de um ano.	2
5	Aparelho de som Mini system, com rádio gravador, CD player, toca fitas, com controle remoto, compatível CD-R/RW – sintonizador AM/FM estéreo, memória programável, controle de gravação automático. Controle de volume – Bass Boost (melhora de sons graves e baixos). Potencia 300W P.P.O. – 220V – Alimentação 8 pilhas “D”	1
6	Filmadora digital com as seguintes características: CCD com 680 pixels, LCD de 2.5” – Touch Screen, Lentes Carl Zeiss Vario – Tessar, Zoom ótico de 20 x e digital de 800x, Menu simplificado (easy handycam), Indicador de percentual de bateria, Inserção de títulos, estabilizador de imagens, índice de cenas com movimentos. Com os acessórios: bateria, AC – LS 5, cabo AV, Pano de Limpeza, Mídia.	2

10.2 Pessoal docente e administrativo

10.2.1 Docentes

Nome	Formação / Área de Atuação	Titulação
Alexandre Sardá Vieira	Professor de História	Graduado em História Mestre em História Doutorando em História Cultural
Ana Kaciara Wildner	Professora de Comunicação	Licenciada em Letras Português e Espanhol Especialista em Língua Espanhola
Carlos Alberto da Silva Mello	Professor de Turismo	Bacharel em Turismo Mestre em Engenharia de Produção

Claudia Hickenbick	Professor de História	Bacharel em História Mestre em História
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	Professor de Ciências Sociais Aplicadas	Bacharel em Administração Mestre em Gestão Estratégica Empresarial
Fabiana Calçada de Lamare Leite	Professor Guia de Turismo	Guia de Turismo Licenciada em Geografia MBA em Turismo Mestrado em Turismo e Hotelaria
Fernando Goulart Rocha	Professor Ciências Humanas	Bacharel e Licenciado em Geografia Mestrado em Geografia Doutorado em Geografia
Gládis Teresinha Slonski	Professora de Educação Ambiental	Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas Mestrado em Biologia Vegetal
Larissa Regis Fernandes	Professor de Turismo Professor Guia de Turismo	Bacharel em Turismo e Hotelaria Guia de Turismo Mestre em Turismo e Hotelaria
Liz Cristina Camargo Ribas	Professora de Educação Ambiental	Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas Mestre em Biotecnologia
Leandra Cristina de Oliveira	Professora Linguagem e Comunicação Professora Espanhol	Licenciatura Letras Português/Espanhol (UNESC) Mestrado em Linguística (UFSC) Doutorado em Linguística (UFSC)
Marcela Krüger Corrêa	Professora de Relações interpessoais	Bacharelado em Moda Estilismo Mestrado em Geografia

--	--	--

10.2.2 Administrativo

Nome	Função	Titulação
Angela Faria Brognoli	Assessoria da Direção	Licenciada em Letras Português e Inglês Mestrado em Letras
Camila Paim Veran	Assistente em Administração	Bacharel em Hotelaria
Cristiane Correa Paulick	Assistente em Administração	Técnica em Eletrotécnica Bacharel e Licenciada em História
Daniela de Carvalho Carrelas	Diretora da Unidade	Licenciada em Letras Espanhol Mestrado em Turismo e Hotelaria
Danielli Prado Dzioba Loss	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição
Elinete Eliete de Lima	Chefe de Ensino	Bacharel em Nutrição Mestre em Nutrição
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de Tecnologia de Informação	Superior incompleto
Giuliana F. De Santis	Técnica em Laboratório	Técnico em Nutrição
Gleicy Corrêa Nunes Marques	Técnico em Administração	Técnica em Eletrotécnica Superior incompleto
Itamar Zilli Neto	Técnico em Mecânica	
Ivanir Ribeiro	Psicóloga	Graduação em Psicologia Especialista em Gestão de Recursos

		Humanos
Jane Daura da Silveira	Secretária da Direção	Ensino Médio Completo
Jardel Alzemiro Vieira	Técnico em Laboratório (Mecânica)	
Joice Galan	Assistente Administrativa	Bacharel em Química Industrial
Josiane Agostini	Assistente Social	Graduação em Assistente Social
Juliana Farias de Limas	Assistente em Administração	Técnica em Meio Ambiente
Kênia Raupp Coutinho Koch	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia
Larissa Regis Fernandes	Coordenadora de Formação Técnica	Bacharel em Turismo e Hotelaria Guia de Turismo Mestre em Turismo e Hotelaria
Letícia Aparecida Martins	Pedagoga	Bacharel em Pedagogia
Marizete Prosdossimi Prado	Coord. de Gestão de Pessoas	Ensino Médio Completo
Meimilany Gelsleichter	Supervisora Escolar	Bacharel em Pedagogia e Bacharel em Relações Internacionais Especialista em Gestão Escolar e EJA
Nelda Plentz de Oliveira	Orientadora Educacional	Licenciada em Pedagogia Especialista em Metodologia do Ensino Tecnológico
Patrícia da Silva	Bibliotecária	Bacharel em Biblioteconomia

		Especialista em Educação, Currículo e Cultura
Rosamaria Beck	Técnico em Assuntos Educacionais	Bacharel em Pedagogia
Rosana Kimmel Rodrigues	Técnico em contabilidade	
Rosângela Pieczarka	Assistente Administrativa	
Vanessa Junckes	Técnica em Laboratório	Técnica em Nutrição

11. ACERVO BIBLIOGRÁFICO DO CAMPUS

Acervo Bibliográfico / Unidade Continente	
Referência	Quantidade
ACERENZA, Miguel Ángel; HENDGES, Graciela Rabuske. Administração do turismo : conceituação e organização. Bauru, SP: EDUSC, 2002. v. 1. 348 p., il. (Coleção Turis). ISBN 8574601055 (broch.).	6
ACERENZA, Miguel Ángel; HENDGES, Graciela Rabuske. Administração do turismo : planejamento e direção. Bauru, SP: EDUSC, 2003. v. 2. 269 p., il. (Coleção Turis). ISBN 8574601365 (broch.).	6
ANDRADE, José Vicente de. Turismo : fundamentos e dimensões. 8. ed. São Paulo: Ática, 2004. 215 p. ISBN 850804111X (broch.).	4
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). Turismo : como aprender, como ensinar. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000. v. 1. 320 p. Inclui bibliografia. ISBN 8573591846 (broch.).	3
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). Turismo : como aprender, como ensinar. 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2000. v. 2. 407	3

p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8573591838 (broch.).	
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). Turismo : como aprender, como ensinar. 4. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009. v. 2. 407 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 9788573598254 (broch.).	3
ANSARAH, Marília Gomes dos Reis (Org.). Turismo : como aprender, como ensinar. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2001. v. 2. 406 p., il. ISBN 8573591838 (broch.).	1
AOUN, Sabáh. A procura do paraíso no universo do turismo . 2. ed. Campinas, SP: Papirus, 2003. 126 p., il. ISBN 8530806255 (broch.).	3
ASCANIO, Alfredo. Turismo e planejamento hoteleiro : avaliação econômica e ambiental. Campinas, SP: Papirus, 2003. 192 p. ISBN 8530807367 (broch.).	6
BAHL, Miguel. Eventos : a importância para o turismo do terceiro milênio. São Paulo: Roca, 2003. 158 p. ISBN 8572414304 (broch.).	3
BARBOSA, Dalva Regina Ribeiro; MILONE, Giuseppe. Estatística : aplicada ao turismo e hotelaria. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 227 p., il. ISBN 8522103631 (broch.).	3
BARBOSA, Luiz Gustavo Medeiros; ZOUJIAN, Deborah Moraes. Gestão em turismo e hotelaria : experiências públicas e privadas. São Paulo: Aleph, 2004. 434 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8576570041 (broch.).	3
BARRETTO, Margarita. Manual da iniciação ao estudo do turismo . 15. ed. Campinas, SP: Papirus, 2006. 160 p. ISBN 8530803434 (broch.).	3
BARRETTO, Margarita. Manual da iniciação ao estudo do turismo . 9a. ed. Campinas, SP: Papirus, 2000. 164 p. ISBN 85-30803434 (broch.).	1
BIANCHI, Anna Cecilia de Moraes; ALVARENGA, Marina; BIANCHI, Roberto. Orientação para estágio em turismo : trabalhos, projetos e monografias. [s.l.]: Pioneira Thomson Learning, 2002. 101 p. ISBN 8522102783 (broch.).	3
BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. Estágio em turismo e hotelaria . 3. ed. São Paulo: Aleph, 2002. ISBN 8585887702 (broch.).	3
BONFATO, Antonio Carlos. Desenvolvimento de hotéis : estudos de viabilidade. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2006. 152 p., il. Inclui	3

bibliografia. ISBN 85-7359-465-9	
CAMPOS, José Ruy Veloso; ROSÈS, Claudia Fonseca; BAUMGARTNER, Ricardo R. Estudo de viabilidade para projeto hoteleiro . 2. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2005. 110 p. ISBN 85-308-0701-4.	3
CASCUDO, Luís da Camara, 1898-. História da alimentação no Brasil . 3. ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8526007122 (broch.).	6
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . 9. ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003. 731 p., il. (Coleção Hotelaria). ISBN 8570611854 (broch.).	3
CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade : na perspectiva da gastronomia hoteleira. São Paulo: Saraiva, 2005. 229 p. Inclui bibliografia. ISBN 8502050621 (broch.).	6
CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos; DOBERSTEIN, Arnoldo; BENI, Mario Carlos. Turismo urbano . 2. ed. São Paulo: Contexto, 2001. 111 p. ISBN 8572441522 (broch.).	3
CAVASSA, César Ramírez. Hotéis : gerenciamento, segurança e manutenção. Tradução de Claudia Bruno Galvão. São Paulo: Roca, 2001. 283 p., il. ISBN 8572413367 (broch.).	5
CENTENO, Rogelio Rocha. Metodologia da pesquisa aplicada ao turismo : casos práticos. São Paulo: Roca, 2003. 122 p., il. ISBN 8572414487 (broch.).	3
CIRILO, Leczy. Administração hoteleira : desafios e tendências para o século XXI. São Paulo: DVS, 2006. 203 p. ISBN 8588329298 (broch.).	2
DENCKER, Ada de Freitas Meneti. Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 199 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522104328 (broch.).	6
FAGLIARI, Gabriela Scuta. Turismo e alimentação : análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005. 193 p. ISBN 8572415726 (broch.).	2
GASTAL, Susana; KRIPPENDORF, Jost; CASTROGIOVANNI, Antonio Carlos. Turismo : investigação e crítica. São Paulo: Contexto, 2002. 110 p. ISBN 8572441999 (broch.).	4

GONÇALVES, Luiz Cláudio. Gestão ambiental em meios de hospedagem . São Paulo: Aleph, 2004. 159 p. ISBN 85-85887-93-1.	3
ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: front office e governança . 1. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 380 p. ISBN 8522104549.	4
LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). Turismo, hotelaria & lazer . São Paulo: Atlas, 2004. v. 1. 224 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522436363 (broch.).	3
LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). Turismo, hotelaria & lazer . São Paulo: Atlas, 2004. v. 2. 228 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522436371 (broch.).	3
LAGE, Beatriz Helena Gelas (Org.). Turismo, hotelaria & lazer . São Paulo: Atlas, 2004. v. 3. 226 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 852243638x (broch.).	3
LAWSON, Fred. Hotéis e resorts: planejamento, projeto e reforma . Porto Alegre: Bookman, 2003. 356 p., il. ISBN 85-363-0039-6.	2
LEMONS, Leandro de. O valor turístico na economia da sustentabilidade . São Paulo: Aleph, 2005. 256 p. ISBN 8576570092.	3
LINZMAYER, Eduardo. Guia básico para administração da manutenção hoteleira . 3. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004. 131 p. ISBN 85-85578-36-X.	3
LOCKWOOD, A.; MEDLIK, S. Turismo e hospitalidade no século XXI . Barueri: Manole, 2003. 337 p. Inclui bibliografia. ISBN 8520414133 (broch.).	6
LUCHIARI, Maria Tereza D. P.; SERRANO, Célia; BRUHNS, Heloisa Turini. Olhares contemporâneos sobre o turismo . 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2004. 206 p. ISBN 853080595X (broch.).	3
LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo . 3. ed. São Paulo: Contexto, 2006. 123 p. ISBN 8572442332.	3
MARIANO, Jefferson. Manual de introdução à economia: para cursos de turismo e hotelaria . 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2006. 112 p. ISBN 8530806751 (broch.).	3
MCKERCHER, Bob. Turismo de natureza: planejamento e sustentabilidade . São Paulo: Contexto, 2002. 303 p. ISBN 8572442065	6

(broch.).	
MENESES, José Newton Coelho. História & turismo cultural . Belo Horizonte: Autêntica, 2004. 127 p., il. ISBN 8575261142 (broch.).	3
MIRANDA, Simão de. 101 Atividades recreativas para grupos em viagens de turismo . 3. ed. Campinas, SP: Papirus, 2004. 71 p., il. ISBN 8530806603 (broch.).	3
MIRANDA, Simão de. 101 Atividades recreativas para grupos em viagens de turismo . 4. ed. Campinas, SP: Papirus, 2006. 71 p., il. ISBN 8530806603 (broch.).	6
MOLINA, Sergio; RODRÍGUEZ, Sergio. Turismo - planejamento integral: um enfoque para a América Latina . Bauru: EDUSC, 2001. 165 p. ISBN 857460030X (broch.).	3
MOLINA, Sergio. O pós-turismo . 2. ed. São Paulo: Aleph, 2004. 130 p. ISBN 85-85887-83-4.	2
NIELSEN, Cristian. Turismo e mídia: o papel da comunicação na atividade turística . São Paulo: Contexto, 2002. 319 p. ISBN 857244209X (broch.).	7
NIETO, Marcos Pinto. Manual de direito aplicado ao turismo . 4. ed. Campinas, SP: Papirus, 2004. 159 p. ISBN 8530806298 (broch.).	3
O'CONNOR, Peter. Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria . Porto Alegre: Bookman, 2001. 171 p. ISBN 8573078421 (broch.).	3
OLIVEIRA, J. B. Como promover eventos . 2. ed. São Paulo: Madras, 2005. 139 p., il. ISBN 85-7374-343-3	3
PAIVA, Maria das Graças de Menezes V. Sociologia do turismo . 9. ed. Campinas, SP: Papirus, 2005. 88 p. ISBN 8530802608 (broch.).	6
PALHARES, Guilherme Lohmann. Transportes turísticos . 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006. 347 p. ISBN 85-85887-67-2.	6
PANOSSO NETTO, Alexandre; TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Reflexões sobre um novo turismo: política, ciência e sociedade . 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003. 109 p. ISBN 858588780X (broch.).	3
PELLEGRINI FILHO, Américo. Dicionário enciclopédico de ecologia e turismo . São Paulo: Manole, 2000. 307 p., il. Inclui bibliografia. ISBN	3

8520410855 (enc.).	
PÉREZ, Luis Di Muro. Manual prático de recepção hoteleira . São Paulo: Roca, 2001. 198 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7241-337-5.	8
PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão . 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 200 p. Inclui bibliografia. ISBN 9798576051144 (broch.).	5
PETROCCHI, Mario. Hotelaria: planejamento e gestão . 3. ed. São Paulo: Futura, 2002. 231 p. Inclui bibliografia. ISBN 85-7413-115-6.	3
PIRES, Mário Jorge. Lazer e turismo cultural . 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 129 p. ISBN 8520411894 (broch.).	3
PIRES, Mário Jorge. Raízes do turismo no Brasil: hóspedes, hospedeiros e viajantes no século XIX . 2. ed. Barueri: Manole, 2002. 236 p. ISBN 8520411886 (broch.).	3
RABAHY, Wilson Abrahão. Turismo e desenvolvimento: estudos econômicos e estatísticos no planejamento . Barueri: Manole, 2003. 213 p. ISBN 8520417132 (broch.).	3
RICCI, Renato. Hotel: estratégias competitivas : um guia prático para a aplicação da gestão de processos e do balanced scorecard no segmento da hotelaria e do turismo . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2005. 125 p., il. ISBN 8573035250 (broch.).	3
RODRIGUES, Adyr Balastrieri; CAVACO, Carminda; JOAQUIM, Graça. Turismo rural . 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003. 170 p. ISBN 8572441670 (broch.).	3
RONÁ, Ronaldo di. Transportes no turismo . Barueri: Manole, 2002. 154 p., il. ISBN 8520411908 (broch.).	9
ROSS, Glenn F. Psicologia do turismo . São Paulo: Contexto, 2002. 174 p. ISBN 8572441727 (broch.).	3
SANTOS, Célia Maria dos; KUAZAQUI, Edmir. Consolidadores de turismo: serviços e distribuição . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 100 p. ISBN 8522104530	3
SANTOS, Rejane. ISO 9000 na hotelaria: o primeiro passo para atingir a excelência . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2004. 240 p. ISBN 8573034718 (broch.).	6

SCHLÜTER, Regina G. Metodologia da pesquisa em turismo e hotelaria . São Paulo: Aleph, 2003. 192 p. ISBN 8585887893 (broch.).	2
SEABRA, Giovanni de Farias. Ecos do turismo: o turismo ecológico em áreas protegidas . Campinas, SP: Papyrus, 2001. 95 p. ISBN 8530806557 (broch.).	3
SILVA, Fernando Brasil da. A psicologia dos serviços em turismo e hotelaria: entender o cliente e atender com eficácia . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 139 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8522104077 (broch.).	6
SPILLER, Eduardo Santiago et al. Gestão de serviços e marketing interno . 2. ed. Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 134 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-225-0449-0.	3
TEIXEIRA, Elder Lins. Gestão da qualidade em destinos turísticos . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002. 121 p., il. ISBN 8573032227.	3
TORRE, Francisco de la. Administração hoteleira: parte I - departamentos . São Paulo: Roca, 2001. 154 p., il. ISBN 8572413332 (broch.).	3
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (Org.). Turismo: como aprender, como ensinar . 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2001. v. 1. 320 p. ISBN 8573591846 (broch.).	1
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi (Org.). Turismo: como aprender, como ensinar . 4 ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2008. 343 p., il. v. 1. ISBN 9788573595482 (broch.).	3
TRIGO, Luiz Gonzaga Godoi. Turismo básico . 7. ed. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2004. 144 p. ISBN 8585578602 (broch.).	3
VALLS, Josep-Francesc et al. Gestão integral de destinos turísticos sustentáveis . Rio de Janeiro: FGV Ed., 2006. 230 p., il. ISBN 85-225-0565-9.	3
VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de.; CARVALHO, Luiz Carlos Pereira de. Introdução à economia do turismo . São Paulo: Saraiva, 2006. 306 p. ISBN 8502053817 (broch.).	3
YÁZIGI, Eduardo. A pequena hotelaria e o entorno municipal: guia de montagem e administração . 3. ed. São Paulo: Contexto, 2003. 85 p. ISBN 8572441379 (broch.).	3

<p>YÁZIGI, Eduardo. Civilização urbana, planejamento e turismo: discípulos do amanhecer. São Paulo: Contexto, 2003. 359 p., il. ISBN 8572442383 (broch.).</p>	<p>3</p>
<p>YOUELL, Ray. Turismo: uma introdução. São Paulo: Contexto, 2002. 382 p. ISBN 8572442006 (broch.).</p>	<p>3</p>

12. MODELO DE CERTIFICADO

O(a) Diretor(a) Geral do Campus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, no uso de suas atribuições, e tendo em vista a conclusão, no primeiro semestre de 2013, do **Curso Técnico Subsequente em Panificação e Confeitaria**, área “Turismo, Hospitalidade E Lazer”, confere o título de **Técnico(a) em Panificação e Confeitaria** a

XXXXXXXXXXXX XXXXXXXX XXXX

De nacionalidade brasileira, natural de XXXXX-XX, nascido(a) em XXXXXXXX, RG XXXXXXXX, CPF XXXXXXXXXXXX, e outorga-lhe o presente **Diploma**, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

Florianópolis, 13 de agosto de 2013.

Titular

Luiz Otávio Cabral
Chefe do Depto. de Des. do Ensino
IF-SC Campus Fpolis-Continente
Portaria nº 259, D.O.U. de 01/03/2013

Nelda Plentz de Oliveira
Diretora Geral do
Campus Fpolis - Continente
Portaria nº 2.122, D.O.U. de 23/12/2011

Curso Técnico Subsequente em Panificação e Confeitaria, aprovado pela Resolução IFSC nº. CEPE 137/2011.

MÓDULO I – AUXILIAR DE PANIFICAÇÃO	
Unidades Curriculares	Carga horária
Panificação e Confeitaria I – Habilidades Básicas	144h
Higiene e Manipulação de Alimentos	36h
Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	36h
Relações interpessoais	36h
Alimentação e sustentabilidade	36h
História da Panificação e Confeitaria	36h
Linguagem e Comunicação	36h
TOTAL	360h
MÓDULO II – AUXILIAR EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	
Panificação e Confeitaria II	144h
Cardápios e Eventos	36h
Técnicas de Atendimento (cafés/confeitaria/padaria/eventos)	36h
Nutrição na Panificação e Confeitaria	36h
Materiais e custos	36h
Ambientação Profissional	36h
TOTAL	324h
MÓDULO III – TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	
Panificação e Confeitaria Internacional	72h
Confeitaria Artística	72h
Restrições Alimentares na Produção de Alimentos	72h
Sociedade e Trabalho	36h
Confeitaria Avançada	72h
Ambientação Profissional	36h
TOTAL	360h
TOTAL: 1044H	
Atividades complementares: 36h	
Estágio: 60h	
TOTAL DO CURSO: 1080 + 60h estágio	

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO:

É o profissional cidadão apto a elaborar e servir produtos de panificação e confeitaria, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade profissional, socioeconômica e ambiental. São competências gerais do egresso:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
- Dominar as técnicas de produção de pães e produtos de confeitaria;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, e de confeitaria bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;
- Identificar e preparar produtos de panificação e confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade; Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nas unidades curriculares com a prática da panificação e confeitaria.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

COORDENADORIA DE REGISTROS ACADÊMICOS

Diploma com validade em todo o território nacional, emitido nos termos da Lei 9394/1996; da Resolução CNE/CEB 04/1999; do Parecer CNE/CEB 16/1999; do Parecer CNE/CEB 39/2004; do Decreto 5154/2004; e da Lei 11892/2008.

Código de autenticação no SISTEC: _____

DADOS DO REGISTRO

Registro nº _____, Livro _____, Folha _____

Data do registro: ____ / ____ / ____

ELIZABETHE COSTA FRANÇA
Coordenador(a) de Registros Acadêmicos
Portaria nº 1.109, de 20/09/2012
Publicada no DOU em 21/09/2012
Matrícula Siape: 2638856