



INSTITUTO FEDERAL  
SANTA CATARINA

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**

**Confeitaria Básica**

Campus Florianópolis-Continente

Setembro, 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	Alice N. Novaes Southgate alicen@ifsc.edu.br
Site da Instituição	<a href="http://www.ifsc.edu.br">www.ifsc.edu.br</a>

## 2 Dados gerais do curso

Nome do curso	FIC Confeitaria Básica
Eixo tecnológico	Turismo Hospitalidade e Lazer
Características do curso	Formação Inicial <input checked="" type="checkbox"/>
	Formação Continuada <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Fundamental <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Médio <input type="checkbox"/>
Número de vagas por turma	18 ou 36, conforme disponibilidade de laboratórios e/ou de professores.
Frequência da oferta	Conforme demanda
Carga horária total	160h
Periodicidade das aulas	3 vezes por semana ou conforme disponibilidade de laboratórios.
Turno e horário das aulas	Conforme disponibilidade de laboratórios. Serão 40 encontros de 4h.
Local das aulas	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 2008. 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 e confeitaria 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 hotéis, pousadas, confraternizações em eventos, mercearias, mini-mercados, supermercados, padarias, confeitarias, cafeterias, restaurantes, empórios, feiras e indústrias, por isso, necessita-se de profissionais qualificados. No entanto, faltam no mercado instituições voltadas à formação destes profissionais.

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.

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 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 Formação Inicial e Continuada (FIC) de confeitaria básica para os profissionais da área que procuram se capacitar e melhorar a sua posição profissional no mercado. Observamos que existe uma demanda por cursos de menor duração para esses profissionais inseridos no mercado e o curso FIC de Confeitaria Básica vem ao encontro dessa necessidade.

#### **4 Objetivos do Curso**

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

#### **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**

Profissional cidadão apto a elaborar e servir produtos de confeitaria básica, considerando os aspectos higiênico-sanitários e ambientais.

Áreas de atuação: restaurantes, hotéis, lanchonetes, cafeterias, padarias, confeitarias, buffets e autônomos.

## 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](http://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

CONFEITARIA BÁSICA	
Unidades Curriculares	Carga horária
Confeitaria I – Habilidades Básicas	108h
Higiene e Manipulação de Alimentos	18h
Atendimento em Cafeteria	18h
Responsabilidade Ambiental	16h
<b>Total</b>	<b>160h</b>

## 9 Componentes curriculares

### Unidade Curricular: Confeitaria I – Habilidades Básicas

**Carga horária:** 108h (incluindo pré-evento e evento)

#### Competências:

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

#### Habilidades:

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas;
- 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.

#### **Conhecimentos:**

- Tipos de massa: massas quebradiças, massas cremosas, amanteigadas, cozidas, folhada, semi-folhada e aerada.
- Produção e decoração de tortas com massas quebradiças e aeradas: coberturas, recheios e acabamentos.
- Sobremesas com cremes: pudins e pavês.

#### **Bibliografia Básica**

ALMEIDA, D.F.O. **Padeiro e Confeiteiro**. 2 ed. Canoas: ULBRA, 2002.

CURSO PROFISSIONAL DE CONFEITARIA [DVD]. Professora Marina Queiroz. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2007.

LE CORDON BLEU. **Técnicas Culinárias Essenciais**. Carol & Brown Limited; Tradução Eni Carmo de Oliveira Rodrigues. São Paulo: Marco Zero, 2011.

ROUX, Michel. **Receitas de massas doces e salgadas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2010.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. 3 ed. Revisada e ampliada. São Paulo: Senac 2010.

#### **Unidade Curricular: Higiene e manipulação de alimentos**

**Carga horária:** 18h e mais participação no pré-evento e no evento da UC de Atendimento em Confeitaria.

#### **Competências:**

Produzir produtos de confeitaria básica com higiene e sanidade.

#### **Habilidades:**

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

#### **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 confeitarias;
- Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

### **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](http://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.

### **Unidade Curricular: Atendimento em Confeitaria**

**Carga horária:** 18h (e mais participação no pré-evento e no evento da UC de Confeitaria básica).

#### **Competências:**

- Vender e servir produtos e serviços de confeitaria básica.

#### **Conhecimentos:**

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

#### **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;
- Comercializar cardápios de confeitaria;
- Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura adequadas.

### **Bibliografia Básica**

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

## **Unidade Curricular: Responsabilidade Ambiental**

**Carga horária:** 16h

**Competências:** Aplicar os princípios da responsabilidade ambiental na produção de alimentos

### **Habilidade:**

- 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.
- 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.

### **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.

### **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

## **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

Alice N. Novaes Southgate	Habilidades básicas de confeitaria
Mariana Martelli	Habilidades básicas de confeitaria
Mariana Kilpp	Habilidades Básicas de confeitaria
Flávia B. Losso	Atendimento em Confeitaria
Gladis Teresinha Slonski	Responsabilidade ambiental
Andréia Giaretta	Higiene e manipulação de alimentos

### 12 Bibliografia

As referências bibliográficas são apresentadas no detalhamento de cada unidade curricular (UC), com o objetivo de facilitar a visualização de sua relação com determinada UC.

### 13 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

Ambiente	Equipamentos
Sala de Aula	Projeter 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 nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL

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

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

Filho(a) de **XXXXXXXXXXXXXX** e de **XXXXXXXXXXXXXX**  
Natural de **XXXXXXX – XX**, nascido em **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**  
**O Certificado de Formação INICIAL "Auxiliar de Confeitaria".**  
**Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;**  
**Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.**

Florianópolis, \_\_\_ 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 \_\_\_\_\_

## PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Profissional cidadão apto a elaborar produtos de confeitaria básica, considerando os aspectos higiênico-sanitários e ambientais.

### MATRIZ CURRICULAR

<b>Matriz Curricular</b>	<b>Carga horária</b>
Confeitaria I – Habilidades Básicas	108h
Higiene e Manipulação de Alimentos	18h
Atendimento em Confeitaria	18h
Responsabilidade Ambiental	16h
<b>Formação profissional</b>	<b>160h</b>

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 \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.