



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
REITORIA
CONSUP
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303220 , (95) 3624-1224
www.ifrr.edu.br

Resolução 634/2021 - CONSUP/IFRR, de 21 de dezembro de 2021.

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada-FIC de Padeiro do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima.

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista a autonomia institucional conferida pelo Art. 1º da Lei nº 11.892, de dezembro de 2008, considerando a Lei nº 12.513/2011, que rege as atividades e ações de extensão no âmbito do IFRR, bem como o constante no Processo nº 23229.000171.2021-01, e a decisão do colegiado tomada na 77.ª sessão plenária, realizada em 14 de dezembro de 2021.

RESOLVE:

Art. 1.º Aprovar a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Padeiro do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, conforme o anexo desta resolução.

Art. 2.º Revoga a Resolução nº 231 CONSUP, que aprovou o Plano Pedagógico do Curso FIC/Pronatec Padeiro.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, em Boa Vista-RR, 21 de dezembro de 2021.

Nilra Jane Filgueira Bezerra
Presidente do Consup

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Curso de Formação Inicial e Continuada de Padeiro

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/SISTEMATIZAÇÃO:

Enyedja Fabricia de Lima Cruz - Coordenadora de Estágio e Acompanhamento de Egressos – CBV

Janira Souza De Lima – Técnica Administrativa em Educação – CBV

Karla Santana Morais - Professora Ensino Básico, Técnico e Tecnológico – CBV

Lucélia Santos Sousa Gomes - Professora Ensino Básico, Técnico e Tecnológico – CBV

Luciane Wottrich - Coordenadora de Projetos e Programas de Extensão – CBV

Natalia Silva Rodrigues – Coordenadora de Esporte e Cultura – CBV

Wilson Alves Da Silva Filho - Professor Ensino Básico, Técnico e Tecnológico - CBVZO

I. Dados da Instituição

CNPJ	10.839.508/0001-31
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua Fernão Dias Paes Leme, n° 11, Calungá
Cidade/UF/CEP	Boa Vista/RR/69.301- 090
Telefone	(95) 3624-1224
Diretora de Extensão no <i>Campus</i>	Marilda Vinhote Bentes marilda.bentes@ifrr.edu.br
Coordenador do Projeto	Rafael Carnáuba Ferreira
Site de Instituição	www.ifrr.edu.br

II. Dados do Campus

CNPJ	10.839.508/0002-12
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima – Campus Boa Vista
Endereço	Av. Glaycon de Paiva, 2496 - Pricumã
Cidade/UF/CEP	Boa Vista - RR CEP: 69.303-340
Telefone	(095) 3621-8021
Site de Instituição	www.boavista.ifrr.edu.br

III. Apresentação do Curso

Nome do Curso	Padeiro
Resolução de aprovação	
Classificação do Curso FIC	Formação Inicial (X) Formação Continuada ()
PROEJA FIC 200H	PROEJA Ensino Fundamental ()

(FIC)	PROEJA Ensino Médio ()
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Carga Horária Total	240 horas
Número de Vagas por Turma	80 alunos
Escolaridade mínima	Ensino Fundamental I - (1º a 5º) - Completo
Data Início e Término	02/2022 à 08/2022
Dias da semana	Segunda a sábado
Horário	Integral
Forma de Ingresso	Indicação da Unidade Prisional
Turno	Diurno
Modalidade da oferta	Híbrida
Frequência de oferta	Semestral
Local das aulas	Plataforma Moodle/Presencial

1. APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima – IFRR, instituição criada nos termos da Lei nº.11.892, de 29 de dezembro de 2008, vinculado ao Ministério da Educação, possui natureza jurídica de autarquia, sendo detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar. Sua Missão é “promover a formação humana integral, por meio da educação, ciência e tecnologia, em consonância com os arranjos produtivos locais, socioeconômicos e culturais, contribuindo para o desenvolvimento sustentável”.

O IFRR é uma instituição de educação superior, básica e profissional especializada na oferta de Educação Profissional e Tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, cujos cursos de formação inicial e/ou continuada ofertados atendem a diversos eixos tecnológicos e áreas de conhecimento, seja na modalidade presencial, seja na modalidade a distância, com o objetivo de capacitar, aperfeiçoar, especializar e atualizar profissionais em todos os níveis de escolaridade.

O IFRR ao longo da sua trajetória assume sua responsabilidade social frente à sociedade, pois em suas estratégias vem desenvolvendo ações voltadas para a inserção social, com foco no mundo de trabalho, já que possui servidores capacitados, tanto técnicos quanto docentes, que atuam na promoção de mecanismos de reintegração social por meio de capacitação e educação profissional.

Assim, o curso em Padeiro é uma estratégia que surge, no âmbito do IFRR, a partir de sua responsabilidade social, com o intuito de promover o desenvolvimento profissional e do setor de alimentos, aplicando tecnologias economicamente viáveis e realizando, para isso, atividades ligadas ao processamento de produtos alimentícios. Desta forma, este documento apresenta o Projeto Pedagógico do Curso de Formação inicial e continuada em Padeiro para atender aos anseios da sociedade e permitir melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda.

Com base no exposto, o curso de padeiro objetiva a reintegração social das egressas da Cadeia Pública Feminina de Boa Vista (CPFVB) - Roraima, ampliando oportunidades de trabalho e contribuindo para a socialização do conhecimento através da qualificação profissional, fortalecendo as ações empreendedoras para o público em questão.

2. JUSTIFICATIVA

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Padeiro está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da educação brasileira explicitados na Lei de Diretrizes e Bases (LDB) – Lei nº 9.394/96 e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional envolvendo educação de jovens e adultos no sistema educacional brasileiro, bem como nos documentos que versam sobre a integralização deste nível que têm como pressupostos a formação integral do profissional-cidadão (BRASIL, 2006).

Mediante a este contexto legal, há o entendimento do IFRR, no que tange sua responsabilidade social, considerando a economia estadual, pois conforme os APLs (Arranjos Produtivos Locais) existe uma demanda na área de panificação e ao compreender a educação como uma prática social, o IFRR busca promover ações comprometidas com as transformações sociais, culturais, políticas e econômicas em condições do estudante atuar no mundo do trabalho, neste caso, a partir da formação inicial e continuada de Padeiro.

A atividade de panificação passou por processos significativos de aprimoramento, dispondo de equipamentos e técnicas de uma vasta quantidade e variedade, porém a qualificação para este profissional deixa a desejar, conforme vislumbra-se nos deixados da Associação Brasileira das Indústrias de Panificação -ABIP, em Roraima não é diferente.

Segundo Oliveira (2018),

Em 2013, quando houve o desenho da visão estratégica que nos guiará até 2023, sabíamos os objetivos estavam próximos, mas é gratificante ver que muitos deles já são realidade. O congelamento de pães, a estruturação de centrais de produção e distribuição e os modelos de negócio com pontos de venda de até 40m² são exemplos disso. (OLIVEIRA, 2018, p. 1).

Oliveira (2018) destaca o crescimento e o impacto das mudanças econômicas a partir da comercialização de pães no universo das indústrias e expõe dados do Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria-ITPC (2018), que demonstra que novos perfis de loja passaram a vender pães. Assim, é notório a relevância de um curso desta natureza em meio ao contexto local.

Outro fator bastante significativo é o público-alvo a ser atendido, pois atenderá egressas da Cadeia Pública Feminina, que aspira:

[...] uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte da aluna; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais. (BRASIL, 2009, p. 5).

Assim, considerando que toda produção de pães, independente do porte, exige um conhecimento mais específico, inclusive de normas, e que este campo profissional oferece demanda no mercado local, se estabelecerá, através desta ação, benefícios sociais, à medida que atende a demanda local com profissionais

qualificações e que contribui com a melhoria da empregabilidade e qualidade de vida, atendendo também um pequeno nicho do turismo em Boa Vista.

Portanto, este projeto justifica-se pelos benefícios sociais e profissionais às mulheres egressas da Cadeia Pública Feminina, para que esta possa encontrar facilmente um meio de prover seu sustento e o de sua família, potencializando a sua autonomia e evitar a reincidência criminal.

3. OBJETIVOS DO CURSO

3.1. OBJETIVO GERAL

Proporcionar às mulheres egressas na Cadeia Pública Feminina de Boa Vista conhecimento sobre princípios e técnicas de panificação artesanal e industrializado, promovendo condições para que superem a situação de desemprego e fortaleçam sua autonomia.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover a qualificação profissional em padeiro para egressas do setor prisional feminino;
- Possibilitar a formação profissional e criar condições para uma melhor inserção no mundo do trabalho;
- Promover a cidadania e a inclusão social através da formação para o trabalho;
- Oportunizar as alunas o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes, capazes de torná-las proficientes no campo específico desta formação;
- Promover o desenvolvimento das habilidades básicas e técnicas para o exercício da função com eficiência e qualidade na prestação de seus serviços;
- Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis;
- Gerenciar momentos com foco no empreendedorismo voltado para a produção de panificação, criação e gerência de produtos e processos.

4. PÚBLICO-ALVO

Egressas da Cadeia Pública Feminina de Boa Vista.

5. REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO

Terá acesso ao curso de Padeiro, 80 (oitenta) mulheres egressas que estejam cursando ou que tenha concluído o ensino fundamental, da Cadeia Pública Feminina de Boa Vista, conforme relação encaminhada pela autoridade prisional. Logo, o quantitativo de vagas será ocupado por indicação da Cadeia Pública Feminina de Boa Vista, junto a Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania do Estado de Roraima - SEJUC/RR.

6. METODOLOGIA

A metodologia de ensino utilizada no Curso de Padeiro será na modalidade híbrida, associação de ensino presencial e EaD.

As disciplinas teóricas serão desenvolvidas através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), da plataforma MOODLE. O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) é uma plataforma destinada para interação e compartilhamento de conhecimento. Neste, irá conter materiais e atividades para o estudo como: hipertextos, vídeos, videoconferências, fóruns de debates, seminários, chats online, entre outros recursos que estarão ao alcance das estudantes com possibilidade de planejar o tempo de

estudo, de modo que acessem e realizem as atividades em qualquer hora e lugar, de acordo com o seu próprio planejamento.

Assim, no AVA, pode-se a todo momento, com conexão à internet, tirar dúvidas, dialogar com professor formador, professor mediador e colegas, como conhecer necessidades e problemas numa abrangência global, vencendo as barreiras geográficas de espaço e as de tempo. Pois, o AVA é disseminador dos conhecimentos tecnológicos, mas, também, de aspectos sociais e culturais próprios dos tempos modernos, definindo-se assim, como veículo permanente de apoio às ações de ensino.

No referido curso, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima/Campus Boa Vista, por meio do Departamento de Educação a Distância (DEAD), fica responsável por garantir a execução dos componentes curriculares teóricos na plataforma virtual MOODLE, na versão 2.6.3+, utilizada no Campus desde 2011 na execução de diversos cursos de extensão, técnicos, de graduação e pós-graduação em EaD. A plataforma constitui uma ferramenta de ensino gratuita, usada no mundo todo com objetivo de propiciar ao estudante EaD alternativas de formas de saberes ampliando potencialmente seu conhecimento através dos diversos recursos tecnológicos disponíveis na atualidade, com base numa metodologia centrada na ideia de educação interativa, significativa e flexível.

As egressas do sistema prisional planejarão o tempo dedicado às aulas, montando o horário, local e ritmo de estudo, devendo obrigatoriamente, a estudante, interagir com o professor formador e mediador, através da sala virtual. É valorizada a relação entre a estudante e a tecnologia, sendo esta uma ferramenta utilizada na construção do conhecimento. Os estudos à distância são apoiados em atividades on-line disciplinares, objetivas e discursivas, somadas aos trabalhos concluídos, compostas por reflexões sobre pontos apresentados nos materiais didáticos, orientações para o desenvolvimento de pesquisas, leituras complementares e trabalhos em grupos, obedecendo os prazos de entrega previsto em cronogramas.

As aulas práticas referentes ao Curso, serão desenvolvidas de forma presencial por meio do cumprimento das medidas preventivas e das normas de biossegurança determinadas pelas autoridades sanitárias nacional, estadual e municipal e das orientações estabelecidas pelo Comitê de Crise para Enfrentamento do Coronavírus do IFRR.

Desta forma, o Curso de Padeiro estará distribuído em componentes curriculares teóricos (130 horas) e práticos (110 horas), totalizando 240 horas, conforme matriz curricular discriminada neste Projeto Pedagógico.

7. PERFIL PROFISSIONAL NA ÁREA DE ATUAÇÃO

Ao final do curso, as alunas estarão aptas a elaborar e servir variados produtos de panificação, considerando os aspectos higiênicos e sanitários, com responsabilidade profissional, socioeconômica e ambiental. A partir de: realizar planejamento e execução do processo de produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada; utilizar as boas práticas na manipulação e conservação de alimentos, rotular e identificar a embalagem adequadamente; operar equipamentos utilizados no processo e efetuar controle de qualidade, de estoque, custos e consumo; utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso de Padeiro tem o currículo organizado por componentes

curriculares, de caráter teórico e prático, que correspondem a 240 horas de atividades de qualificação profissional. Os componentes curriculares teóricos serão ofertados por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem MOODLE. O componente curricular prático será ofertado na modalidade presencial, após a aprovação das autoridades sanitárias locais.

8.1. MATRIZ CURRICULAR

A Matriz Curricular do curso foi elaborada com base nas competências e nas habilidades necessárias para a formação do Perfil Profissional de Conclusão do Curso de Padeiro.

Quadro 01: Demonstrativo dos Componentes e Carga Horária

EIXO TECNOLÓGICO		
Componentes Curriculares	Carga Horária	Modalidade
Introdução ao Ambiente Virtual de Aprendizagem	20h	Educação a Distância
Linguagens	20h	
Matemática Aplicada	20h	
Ética, Trabalho e Meio Ambiente	20h	
Noções de Empreendedorismo	20h	
Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde	30h	
Habilidades Básicas em Panificação	110h	Presencial
Total de carga horária dos Componentes Curriculares	240h	

8.2 EMENTÁRIOS

<p>Componente Curricular: Introdução ao Ambiente Virtual de Aprendizagem – 20h</p> <p>Ementa: Plataforma Moodle e o Ambiente Virtual de Aprendizagem. Ferramentas do AVA. Criação de Página Virtual, inclusão de recursos, imagens e arquivos multimídias. Trabalho com fórum, Chat, Glossário, Questionários e Wiki.</p> <p>Bibliografia: CAMPOS, F.C.A; COSTA, E.M.E; SANTOS, N. Fundamentos da educação a distância, mídias e ambientes virtuais. Juiz de Fora: Editar, 2007.</p> <p>MOORE, M; KEARSLEY, G. Educação a distância: uma visão integrada. Thomsoned, 2005.</p> <p>SILVA, R.S. MOODLE para Autores e Tutores – Educação a Distância na Web 2.0. São Paulo: Novatec, 2000.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>LITWIN, Edith.(org.) Educação a Distância: temas para o debate de uma nova agenda educativa. Porto Alegre: Artmed. 2001.</p> <p>NETO, Francisco José da Silveira Lobo. Regulamentação da educação a distância: caminhos e descaminhos, In Silva, Marco. (Org.) Educação online. São Paulo: Edições Loyola, 2003.</p> <p>SILVA, M. Sala de aula interativa. Rio de Janeiro: Quartet, 2000.</p> <p>SOTO, U; MAYRINK, M. GREGOLIN, I (Org.) Linguagem, Educação e Virtualidade: Experiências e reflexões. Ed São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009.</p> <p>VERAS, Dauro. Material impresso na Educação a Distância: estratégias de concepção e redação. Disponível em: http://www.geocities.com/dauroveras/ead.htm. Acesso em: 22 mar. 2013.</p>

<p>Componente Curricular: Linguagens – 20h</p> <p>Ementa: Compreender e usar a linguagem como meio de</p>

expressão, comunicação e informação. Comunicação e interação em sociedade; leitura e interpretação de textos. Linguagem corporal. Comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal no contexto de interação. Compreender textos verbais e não verbais.
<p>Bibliografia:</p> <p>BERLO, David Kenneth. O Processo da comunicação: introdução à teoria e à prática. 10. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003. 330 p.</p> <p>CUNHA, Celso; CINTRA, Luís F. Lindley. Nova gramática do português contemporâneo. 5. ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2008.</p> <p>JAKOBSON, Roman. Lingüística e comunicação. São Paulo: Cultrix, 2010. 22 ed. 162 p.</p> <p>LUFT, Celso Pedro. Dicionário Prático de Regência Verbal. São Paulo: Ática, 2009.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.</p> <p>KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. O Texto e a construção dos sentidos. 8. ed. São Paulo: Contexto, 2005. 168 p.</p> <p>MARCUSCHI, Luiz Antonio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. 3. ed. São Paulo: Parábola, 2008. 295 p.</p> <p>POLITO, Reinaldo. Assim é que se fala: como organizar a fala e transmitir idéias. 25. ed. São Paulo: Saraiva, 2003. 223 p.</p> <p>VANOYE, Francis. Usos da linguagem: problemas e técnicas na produção oral e escrita. 10. ed. e 12. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1996. 243 p. KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. Argumentação e linguagem. 10. ed. São Paulo: Cortez, 2006. 240 p.</p>

Componente Curricular: Matemática Aplicada - 20h
<p>Ementa:</p> <p>Matemática Básica: operações aritméticas fundamentais; regras de arredondamento; conceitos, propriedades de grandezas, razões e proporções; conversão de medidas de peso e volume, cálculo de rendimento, regra de três simples e composta.</p> <p>Noções de Matemática Financeira: porcentagem envolvendo faturamento, lucro, prejuízo, desconto e aumento; juros simples.</p> <p>Bibliografia:</p> <p>ALESSANDRA BOSQUILHA; JOÃO TOMÁS DO AMARAL; MÔNICA MIRANDA. Manual Compacto de Matemática - Ensino Fundamental. Editora Rideel 456 ISBN 9788533948839.</p> <p>IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MACHADO, Antonio dos Santos. Matemática e realidade: 5. série : manual do professor. 3.ed. São Paulo: Atual, 1996. 250p. ISBN 857056788X (broch.).</p> <p>IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MACHADO, Antonio dos Santos. Matemática e realidade: 6. série. 3.ed. São Paulo: Atual, 1996. 227p. ISBN 857056791X (broch.).</p> <p>IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MACHADO, Antonio dos Santos. Matemática e realidade: 8. série. 3.ed. reformulada. São Paulo: Atual, 1996. 237p. ISBN 8570567898 (broch.).</p> <p>IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David Mauro; IEZZI, Gelson. Fundamentos de matemática elementar, 11: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva. São Paulo: Atual, 2004. v. 11. ISBN 9788535704624 (broch.).</p> <p>SILVA, Sebastião Medeiros da; SILVA, Elio Medeiros da; SILVA,</p>

Ermes Medeiros da. Matemática básica para cursos superiores. 10.reimpr. São Paulo: Atlas, 2010. 228p. ISBN 9788522430352.

Bibliografia Complementar:

BONGIOVANNI, Domenico; LEITE, Olímpio Rudinin Vissoto; LAUREANO, José Luiz Tavares. Matemática: volume único. São Paulo: Ática, 1994. 472 p. ISBN 850804514x.

CLÓVIS LUÍS PADOVEZE. Matemática financeira. Editora Pearson 140 ISBN 9788564574502.

GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, Jose Roberto; GIOVANNI JUNIOR, José Ruy. Matemática completa: ensino médio, volume único. São Paulo: FTD, [2002?]. 592 p. ISBN 8532248276.

Componente Curricular: Ética, Trabalho e Meio Ambiente – 20h

Ementa: Introdução à ética. Princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho na realidade sociocultural. Ética no trabalho e a prática profissional. Relações de trabalho no contexto da gastronomia. Apresentação pessoal e comportamento profissional. Economia solidária e sustentabilidade. Consumismo, desperdício e meio ambiente. Gestão de Resíduos sólidos (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir).

Bibliografia:

BRITO, Francisco A. Democratização e gestão ambiental: em busca do desenvolvimento sustentável. Petrópolis: Vozes, 1998. 332 p.

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

ÉTICA e responsabilidade social nos negócios. São Paulo: Saraiva, 2003. 205 p.

FERNANDES, Almesinda Martins de Oliveira. Psicologia e relações humanas no trabalho. Goiânia: AB, 2006. 178 p.

MANO, Eloisa Biasotto; PACHECO, Élen B. A. V.; BONELLI, Cláudia M. C. Meio ambiente, poluição e reciclagem. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2012. 182 p.

PARREIRA, Carlos Alberto. Formando equipes vencedoras: lições de liderança e motivação do esporte aos negócios. 3. ed. Rio de Janeiro: Best Seller, 2006. 163 p.

ROCHA, Fernando G.; RIBAS, Liz C.; ASSUNÇÃO, Adriana das C. Perfil dos trabalhadores de cozinha da via gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de alimentos e bebidas no município de Florianópolis SC. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. Vol. 4, n.3, 2010, p. 24-40. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/5041/504152250003.pdf>.

SENAC. DN. Ética e trabalho. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1996. 91 p.

TORRES, Haroldo. População e meio ambiente: debates e desafios. São Paulo: Ed. SENAC, 2000. 351 p.

Bibliografia Complementar:

CAVALCANTI, Clóvis. Meio ambiente, desenvolvimento sustentável e políticas públicas. 4. ed. São Paulo: Cortez; Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2002. 436 p.

FREIRE, Paulo. Educação e mudança. 18. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1991. 79 p. (Coleção Educação e comunicação; 1).

HUBERMAN, Leo. História da riqueza do homem. 21. Ed. Rev. Rio de Janeiro: LTC, c1986. 313 p.

LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. 20.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006. 117p.

Componente Curricular: Noções de Empreendedorismo – 20h
<p>Ementa: Conceituando empreendedorismo. O processo empreendedor. O que é modelo de negócios. Diferença entre Modelo de Negócios e Plano de Negócios. 10 passos para criar seu Modelo de Negócios. Uso do Canvas (Quadro) para modelagem de negócios. Oportunidades de Negócios na Padaria e Confeitaria. Formação do preço de venda. Tecnologia e inovação na panificação e confeitaria.</p>
<p>Bibliografia:</p> <p>ABIP-SEBRAE. Como criar um empreendimento de Panificação e Confeitaria. Brasília: DF, 2009. Disponível em: https://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2016/01/cartilha-como-criar-emp-panif-conf-out09.pdf</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. Como elaborar o preço de venda. Belo Horizonte: SEBRAE, 2010. Disponível em: https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/MT/BIS/como%20formar%20o%20pre%C3%A7o%20de%20venda.pdf.</p> <p>Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. O quadro de modelo de negócios: um caminho para criar, recriar e inovar em modelos de negócios – SEBRAE. Brasília: SEBRAE, 2013. Disponível em: https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/ES/Anexos/ES_QUADROMODELODENEGOCIOS_16_PDF.pdf.</p> <p>Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE. Tecnologia e inovação na panificação e confeitaria – SEBRAE. Brasília: SEBRAE, 2017. Disponível em: https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/74c99880e2816e090e9cb20063e9a610/\$File/9965.pdf.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>SÁENZ, Tirso W. Ciência, inovação e gestão tecnológica. Brasília: CNI/IEL/SENAI, ABIPTI, 2002.</p> <p>SERTEK, Paulo. Empreendedorismo. 4. ed. rev. e atual. Curitiba: IBPEX, 2006.</p> <p>STADLER, Adriano; PAIXÃO, Marcia Valéria. Modelos de gestão. Instituto Federal do Paraná. Curitiba: IFPR, 2012. Disponível em: http://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/1334/Modelos_Gestao%202012%20ISBN.pdf?sequence=1&isAllowed=y.</p>

Componente Curricular: Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde – 30h
<p>Ementa: Higiene e cuidados sanitários. Legislação sanitária vigente. Hábitos alimentares e de higiene na promoção da saúde. Perigos em alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Higiene pessoal e uso de EPIs. Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios. Higiene, manipulação e conservação de alimentos. Critérios de segurança nas etapas de produção. Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).</p>
<p>Bibliografia:</p> <p>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.</p> <p>Organizadora Graziela Brusch Brinques. Microbiologia dos alimentos. Pearson, 2016, 202 p. ISBN 9788543017297. EBOOK.</p> <p>ROSSETE, Celso Augusto. Segurança e Higiene do Trabalho. São Paulo: Pearson, 2015.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br.</p>

Componente Curricular: Habilidades Básicas em Panificação – 110h
<p>Ementa: Utilizar matérias primas e suas especificidades. Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação. Identificar, manusear e higienizar utensílios e equipamentos do setor. Técnicas de preparo de produtos panificáveis. Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis. Seguir os procedimentos da receita proposta. Elaborar produtos panificáveis.</p>
<p>Bibliografia:</p> <p>ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.</p>

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

Complementar:

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

9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem como prática mediadora deve possibilitar um acompanhamento contínuo e sistemático do processo de ensino-aprendizagem do estudante. Dessa forma, a avaliação é concebida como uma dimensão do processo e não apenas como momentos isolados. As práticas avaliativas considerarão tanto o processo que a estudante desenvolve ao aprender como o resultado alcançado.

A avaliação será contínua, priorizando aspectos qualitativos relacionados ao processo de aprendizagem e de desenvolvimento da aluna observado durante a realização das atividades propostas individualmente e/ou em grupo, conforme estabelece a Resolução n.º 471 – Conselho Superior, de 17 de outubro de 2019, a avaliação do processo de aprendizagem dos estudantes deverá ocorrer:

- I. No início do curso, de forma diagnóstica, para subsidiar a prática do docente;
- II. Ao longo do curso, de forma a redimensionar a prática do docente e orientar as estratégias de aprendizagem do estudante;
- III. De forma contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- IV. Por meio da combinação de no mínimo dois e no máximo cinco dos seguintes instrumentos:
 - a. Observação contínua;
 - b. Elaboração de portfólio;
 - c. Trabalhos individuais e/ou coletivos;
 - d. Avaliações escritas;
 - e. Resolução de exercícios;
 - f. Relatórios;

Neste caso, os principais instrumentos serão: avaliações escritas, trabalhos individuais e em grupo, resolução de exercícios, acessos ao AVA. Sendo que o professor do componente curricular terá autonomia para utilizar outros instrumentos avaliativos, em virtude de se tratar de curso FIC realizado na modalidade Híbrida.

Será considerada aprovada por média a estudante que obtiver nota igual ou superior a 7,0 e frequência igual ou superior a 75% da carga horária total do curso, sendo efetuado o registro no Diário de Classe.

As estudantes com menor rendimento de aprendizado serão submetidas à recuperação de forma paralela, priorizando os aspectos qualitativos aos quantitativos, numa concepção de avaliação da aprendizagem processual, contínua, cumulativa e formativa.

A autoavaliação será estimulada e desenvolvida por meio de procedimentos que permitam o acompanhamento, pela estudante, do seu progresso, assim como a identificação de pontos a serem aprimorados, haja vista tratar-se de uma prática imprescindível à aprendizagem com autonomia.

10. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Do IFRR será utilizado uma sala/cozinha com dois fogões

industriais.

• Tabela de insumos:

DESCRIÇÃO DE MATERIAIS	QUANTIDADE	UNIDADES	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
TRIGO FINA	100	KG	R\$ 5,00	R\$ 500,00
AÇÚCAR	30	pacotes	R\$ 3,50	R\$ 105,00
SAL	10	KG	R\$ 1,50	R\$ 15,00
MÁSCARAS DESCATÁVEIS	5	CAIXA	R\$ 70,00	R\$ 350,00
AVENTAIS	70	UND	R\$ 20,00	R\$ 1.400,00
TOUCAS	5	PACOTE	R\$ 40,00	R\$ 200,00
MARGARINA 80% marca Medalha de Ouro	1	BALDE DE 15 KG	R\$ 130,00	R\$ 130,00
CALABRESA	5	KG	R\$ 16,00	R\$ 80,00
AMIDO DE MILHO	1	1 SACA de 25 KG	R\$ 120,00	R\$ 120,00
FÉCULA	1	1 SACA de 25KG	R\$ 150,00	R\$ 150,00
LEITE CCGL	30	KG	R\$ 12,00	R\$ 360,00
CARNE MOÍDA	15	KG	R\$ 45,00	R\$ 675,00
PEITO DE FRANGO	15	KG	R\$ 20,00	R\$ 300,00
TOMATE	5	KG	R\$ 10,00	R\$ 50,00
CEBOLA	8	KG	R\$ 5,00	R\$ 40,00
MILHO VERDE	30	UND	R\$ 3,50	R\$ 105,00
ERVILHAS	30	UND	R\$ 3,50	R\$ 105,00
CHOCOLATE EM PÓ 50 %	2	KG	R\$40,00	R\$ 80,00
MILHARINA	15	KG	R\$ 5,00	R\$ 75,00
AZEITONA	2	Balde	R\$ 90,00	R\$ 180,00
EMULSIFICANTE	4	UND	R\$ 15,00	R\$ 60,00
BATATA	10	KG	R\$ 6,00	R\$ 60,00
CENOURA	5	KG	R\$ 4,00	R\$ 20,00
FERMENTO BIOLÓGICO DE 500G	4	KG	R\$ 20,00	R\$ 80,00
FERMENTO QUÍMICO	2	KG	R\$ 40,00	R\$ 80,00
CORANTE AMARELO OVO	1	UND	R\$ 40,00	R\$ 40,00
OVO	30	CARTELAS	R\$ 17,00	R\$ 510,00
COLORAU	4	PACOTES	R\$ 2,00	R\$ 8,00
ALHO	2	KG	R\$ 25,00	R\$ 50,00
CHEIRO VERDE	10	MAÇO	R\$ 2,00	R\$ 20,00
GÁS	3	BOTIJA DE 13KG	R\$ 115,0	R\$ 345,00
VALOR TOTAL INSUMOS:				R\$ 6.293,00

• Materiais permanentes e equipamentos:

... materiais permanentes e equipamentos...

EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
BATEDEIRA PARA BOLO	2	R\$ 3.900,00	R\$ 7.800,00
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	2	R\$ 999,00	R\$ 1.998,00
VALOR TOTAL EQUIPAMENTOS:			R\$ 9.798,00

- 01 Laboratório de Panificação equipado
- Notebook
- Rede de Internet

11. PESSOAL DOCENTE

Os docentes e os técnicos que atuarão no curso como coordenadores e como docente da parte prática serão indicados pelos dirigentes do Campus Boa Vista, já os docentes e o editor de vídeos serão selecionados por meio de edital específico, conforme as orientações estabelecidas pela Lei n.º 12.513, de 26 de outubro de 2011; pela Resolução CD/FNDE n.º 72, de 20 de dezembro de 2011; e pela Resolução n.º 4, de 16 de março de 2012. E pela Resolução n.º 471, de 17 de outubro de 2019.

Quanto ao perfil do corpo docente para a execução do curso, é necessário que o profissional da parte teórica tenha formação em nível superior, compatível com o componente curricular pretendido e, na parte prática tenha comprovação na área de panificação.

Pessoal Docente Necessário ao Funcionamento do Curso:

COMPONENTES CURRICULARES	FORMAÇÃO/HABILITAÇÃO	CARGA HORÁRIA	CARGO FUNÇÃO
Introdução ao Ambiente de Aprendizagem	Área de Informática ou Análise e Desenvolvimento de Sistema	20h	Docente
Linguagens	Área de Língua Portuguesa	20h	Docente
Matemática Aplicada	Área de Matemática	20h	Docente
Ética, Trabalho e Meio Ambiente	Área de Administração	20h	Docente
Noções de Empreendedorismo	Área de Administração	20h	Docente
Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde	Área de Nutrição ou Tecnologia de Alimentos	30h	Docente
Habilidades Básicas em Panificação	Profissional com experiência comprovada na área de produção de Panificação	110h	Docente

12. CERTIFICAÇÃO

As estudantes que concluírem o curso e obtiverem a frequência mínima de 75% e um aproveitamento mínimo de 70% nos componentes curriculares receberão o **Certificado de Qualificação Profissional em Padeiro**.

13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. **Indicadores da Panificação e Confeitaria Brasileira 2020**. Brasília: Abip, 2020.

BATISTA, Dirceu Fernandes. **O Mercado De Panificação E O Desenvolvimento Sustentável**. 2016. 90 f. Dissertação (Mestrado em Educação, Ambiente e Sociedade) – Faculdades Associadas de Ensino – Centro Universitário Das Faculdades Associadas De Ensino: São João da Boa Vista, 2016.

BRASIL. Congresso Nacional. **Lei nº. 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

BRASIL. **Lei Nº 12.513, de 26 de outubro de 2011**. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Brasília, DF., Diário Oficial da União.

OLIVEIRA, José Batista de. **Balço e Tendências do Mercado de Panificação e Confeitaria**. ABIP, 2018. Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2018/03/INDICADORES-E-TENDENCIAS-DE-MERCADO.pdf>.

**14 APRECIÇÃO / APROVAÇÃO INTERNADO
PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

PARECER DA DIRETORIA / COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO DO CAMPUS	
Esta Diretoria / Coordenação, considerando a Política de Extensão do IFRR é de parecer:	
<input type="checkbox"/> Favorável <input type="checkbox"/> Desfavorável à aprovação deste Projeto / Programa / Atividade de Extensão.	
Data:	Assinatura

PARECER DA DIRETORIA / COORD. DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO DO CAMPUS	
Esta Diretoria / Coordenação, considerando a dotação financeira e orçamentária deste <i>Campus</i> , é de parecer:	
<input type="checkbox"/> Favorável <input type="checkbox"/> Desfavorável à aprovação deste Projeto / Programa / Atividade de Extensão.	
Data:	Assinatura

PARECER DA DIREÇÃO GERAL DO CAMPUS	
Esta Direção Geral, considerando os pareceres anteriores é de parecer:	
<input type="checkbox"/> Favorável <input type="checkbox"/> Desfavorável à aprovação deste Projeto / Programa / Atividade de Extensão.	
Data:	Assinatura

Documento assinado eletronicamente por:

- **Nira Jane Figueira Bezerra, REITOR - CD1 - IFRR**, em 21/12/2021 10:12:20.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 21/12/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrr.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 121581

Código de Autenticação: 199ea2cb80

