



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

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

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA EM CONFEITARIA I

Campus Urupema

Junho de 2012

1 Dados da Instituição

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Urupema

CNPJ	Nº 11.402.887/001-60
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Urupema
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Estrada Geral do Senadinho, s/n - Centro
Cidade/UF/CEP	Urupema/SC/88625-000
Telefone/Fax	(49) 3236 3113
Responsável pelo curso e e-mail de contato	Profª Drª Jaciara Zarpellon Mazo jaciara.mazo@ifsc.edu.br
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

2 Dados gerais do curso

Nome do curso	Curso de Formação Inicial e Continuada em Confeitaria I
Eixo tecnológico	Apoio Educacional
Características do curso	Formação Inicial <input checked="" type="checkbox"/>
	Formação Continuada <input checked="" type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Fundamental <input type="checkbox"/>
	PROEJA Ensino Médio <input type="checkbox"/>
Número de vagas por turma	15
Frequência da oferta	Segundo semestre 2012
Carga horária total	88 h
Periodicidade das aulas	1 vez por semana (3h/aula)
Turno e horário das aulas	Noturno: 19h às 22h
Local das aulas	Teóricas: Campus Urupema/ Práticas: Cozinha do Salão Paroquial

Carga horária para execução do curso	60 h
Unidades Curriculares Novas	3

3 Justificativa

O presente projeto se justifica por atender aos anseios da comunidade Urupumense e permitir melhores condições de acesso ao trabalho, à geração de emprego e renda e a melhoria da qualidade dos serviços prestados.

A modalidade de curso Formação Inicial e Continuada – FIC – mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio de tentativa e erro. Assim, considera-se para essa oferta, não só a solicitação da comunidade, mas também a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei Nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, preconiza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

...

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

Visando atender ao objetivo exposto, é importante que os Institutos Federais conheçam as características das comunidades onde estão inseridos, com o intuito de ofertar cursos que possibilitem a qualificação dos profissionais e potencializem o setor produtivo local.

Dados da Secretaria de Agricultura do Município de Urupema demonstram que este é um município essencialmente agrícola, com destaque às atividades de produção animal de bovinos de corte e de leite, fruticultura, mel, grãos e silvicultura (URUPEMA, 2010).

A confeitaria difere-se dos panificados na matéria-prima base, sendo que a confeitaria trabalha com ingredientes variados, nos quais se inclui chocolates, leite condensado, cremes, doces e outros produtos dessa linha, utilizados em massas, recheios e coberturas (SEBRAE, 2009). Em Urupema, além da disponibilidade de leite e mel, a fruticultura vem investindo em melhorias na produção de maçã, uva, kiwi, mirtilo e physalis, assim como em frutos nativos como a pera, goiaba-serrana e gila, os quais apresentam potencial para uso como matérias-primas e/ou decorações de produtos de confeitaria.

Em pesquisa informal com a comunidade urupemense, identificou-se um anseio da comunidade e assim demanda para a realização de curso na área de confeitaria, visto que existe somente uma panificadora no município, com número limitado de confeitados. Observou-se ainda, que há predomínio das produções artesanais, sem a devida qualificação e portanto, vislumbrou-se a possibilidade de ampliação de mercado de trabalho e agregação de valor aos confeitados com a oferta de um curso FIC em Confeitaria.

4 Objetivos do Curso

Objetivo Geral:

Capacitar profissionais para atuar na área de confeitaria, com conhecimento técnico para a melhoria dos processos e produtos.

Objetivos Específicos:

- Promover o desenvolvimento das massas básicas, recheios, coberturas, cremes, doces e sobremesas comumente usados em confeitaria;
- Manipular alimentos de forma consciente, prevenindo doenças e minimizando os impactos ambientais de sua atividade;
- Possibilitar o conhecimento do cálculo de custos envolvidos na produção de confeitados;
- Agregar valor aos produtos confeitados desenvolvidos.

5 Público-Alvo

Donas de casa, trabalhadores e demais membros da comunidade interessados em operacionalizar o processamento de produtos de confeitaria.

6 Perfil Profissional e Áreas de Atuação

O profissional deverá ser capaz de elaborar variados produtos de confeitaria, manejar os principais utensílios e equipamentos da confeitaria, conhecer e aplicar as normas de boas práticas de fabricação e trabalhar em equipe com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

O profissional poderá atuar em padarias, confeitarias, cafeterias, supermercados e afins, bem como comercializar os produtos desenvolvidos em escala caseira com qualidade e dentro dos princípios das boas práticas de fabricação.

7 Pré-requisito e mecanismo de acesso ao curso

Para se inscrever no curso, os interessados devem ser alfabetizados e ter completado 16 anos até a data da matrícula. A seleção será realizada por meio de sorteio.

8 Matriz curricular

Unidade Curricular	CH quando ofertado Presencialmente
Higiene e Manipulação dos Alimentos	6h
Confeitaria I	51h
Análise de custos	3h

9 Componentes curriculares

Nome do componente curricular HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	
Carga Horária	6h
EMENTA Esta unidade curricular visa ensinar a importância da produção de alimentos seguros, indicando as possibilidades de contaminação em alimentos e as formas de preveni-las ou reduzi-las, e a inserção das boas práticas de fabricação na rotina dos manipuladores.	
COMPETÊNCIAS Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.	

HABILIDADES

- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;
- Selecionar e conservar adequadamente as principais matérias-primas do setor;
- Identificar os perigos no processamento e atender às boas práticas de fabricação.

CONHECIMENTO

- Microbiologia básica dos alimentos;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Legislação sanitária vigente;
- Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- Princípios de conservação dos alimentos;
- Higiene pessoal, de utensílios e equipamentos;
- Higiene das matérias-primas naturais.

ATITUDES

- Assiduidade;
- Realização das tarefas;
- Participação nas aulas;
- Colaboração e cooperação com colegas e professores.

BIBLIOGRAFIA

1-Básica

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 14/04/12.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, U. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.

2-Complementar

GAVA, A.J. **Princípio de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 2009.

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual N°. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987**. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 14/04/12.

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

METODOLOGIA

- Aula expositiva-dialogada;
- Prática de higienização adequada: pessoal, utensílios, equipamentos e matérias-primas naturais.

Nome do componente curricular CONFEITARIA I	
Carga Horária	51h
EMENTA	
Unidade curricular que visa propiciar conhecimento introdutório sobre confeitaria, suas matérias-primas e ingredientes, métodos e processos, os tipos de massas, recheios, coberturas, cremes, doces e sobremesas.	
COMPETÊNCIAS	
Operacionalizar os produtos de confeitaria com qualidade e segurança.	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer as principais matérias-primas, utensílios e equipamentos da confeitaria; - Identificar as diferenças entre as massas, cremes, mousses, pontos de calda, entre outros produtos de confeitaria; - Viabilizar o melhor aproveitamento das matérias-primas e dos resíduos. 	
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Histórico da confeitaria - Organização física e de pessoal nas áreas de preparação dos alimentos; - Utilização dos utensílios e equipamentos; - Principais matérias-primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria; - Medidas e equivalências; - Massas básicas: brisée, sucrée, choux, folhadas, crepes; - Massas batidas de estrutura cremosa e aerada; - Merengues e chantilly; - Cremes e recheios; - Mousses; - Pontos de Calda; - Doces e sobremesas. 	
ATITUDES	
<ul style="list-style-type: none"> - Assiduidade, pontualidade e participação nas aulas; - Capacidade de trabalho em equipe; - Comunicação interpessoal; - Disciplina, respeito, organização e proatividade; - Responsabilidade no cumprimento das tarefas solicitadas. 	
BIBLIOGRAFIA	
<p>1 – Básica ALMEIDA, D. F. O. de. Padeiro e confeitoiro. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003. SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. São Paulo: SENAC, 2008.</p> <p>2 - Complementar BARHAM, P. A ciência da culinária. São Paulo: Roca, 2002. BASKERVILLE, S. Sobremesas. São Paulo: Manole, 1998.</p>	

DUCHENE, L; JONES, B. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed., 2000.

FARROW, J. **Chocolate: receitas doces e salgadas**. São Paulo: Manole, 2005.

FARROW, J. **Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas**. São Paulo: Manole, 2007.

WILLAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: pães, bolos e tortas**. São Paulo: PubliFolha, 1999.

METODOLOGIA

- Aula expositiva-dialogada;
- Aulas práticas

Nome do componente curricular

ANÁLISE DE CUSTOS

Carga Horária

3h

EMENTA

Esta Unidade Curricular visa proporcionar ao aluno uma análise de custos totais em caso de comercialização do produto obtido.

COMPETÊNCIAS

Efetuar uma análise de custos e do preço de venda dos produtos de confeitaria obtidos.

HABILIDADES

- Conhecer os custos com matérias-primas, gás, luz, embalagens entre outros;
- Aplicar o custo da mão-de-obra envolvida no processamento do confeitado;
- Identificar o possível lucro com a comercialização do produto acabado.

CONHECIMENTO

- Planejamento de custos;
- Custos com matérias-primas;
- Custos com descartáveis como: formas, papel manteiga, embalagens
- Valor da mão-de-obra;
- Preço de venda.

ATITUDES

- Assiduidade;
- Realização das tarefas;
- Participação nas aulas;
- Colaboração e cooperação com colegas e professores.

BIBLIOGRAFIA

1 – Básica

ALVES, R.; BERNARDES, A. **Encarte Técnico: Como a confeitaria pode agregar valor na panificação**. São Paulo: SEBRAE-ABIP, 2010.

CALLEGARI-JACQUES, S. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre: Art-

med, 2003.

2 - Complementar

MARCONI, M.; LAKATOS, M. **Técnicas de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 1996.

OLIVEIRA, J.M. **Estudo de tendências perspectivas para a panificação e confeitaria**. São Paulo: SEBRAE-ABIP, 2009.

METODOLOGIA

- Aula expositiva-dialogada;
- Avaliação dos custos e do preço de venda de alguns dos produtos desenvolvidos em aulas práticas.

10 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

A avaliação é um instrumento diagnóstico voltado ao crescimento estando a serviço de uma prática pedagógica para a transformação social localizando necessidades e compreendendo superações, aspectos atitudinais e culturais do educando.

Sendo assim, neste curso, as avaliações acontecerão através de: avaliação diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação individual, trabalhos em equipe, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Outro fundamento é a continuidade, sendo a avaliação realizada durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações.

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.

De acordo com a Organização Didática do Campus Avançado Urupema, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitem 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;

- 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.

Os conceitos e registro 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 do curso, 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.

Será aprovado no curso o aluno que tiver adquirido as competências e obtiver frequência igual ou superior a setenta e cinco por cento do total de horas letivas previstas no curso.

Serão realizadas avaliações coletivas que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

11 Quadro dos Docentes envolvidos com o curso

Nome	Área	Unidade Curricular
Profª Drª Jaciara Zarpellon Mazo	Processamento, Ciência e Tecnologia dos Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos e Confeitaria I
Profª Esp. Evelise Zerger	Introdução à Gastronomia	História da Confeitaria (inclusa na Unidade Curricular

		Confeitaria I)
Prof. Dr. Ailton Durigon	Matemática	Análise de Custos

12 Bibliografia

1 – Básica

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em: 20.10.2011.

URUPEMA. Programa de Gestão Ambiental e Turística para o Município de Urupema: Dados da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente. Disponível em: <http://www.urupema.sc.gov.br/conteudo/?mode=pa&item=14780&fa=7&cd=26907>. Acesso em: 20.10. 2011.

2 – Complementar

D'ANUNCIAÇÃO, F.; OLIVEIRA, J.M.; ROCHA, M. **Cartilha: como criar um empreendimento em Panificação e Confeitaria.** São Paulo: SEBRAE/ABIP, 2009.

13 Instalações e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais

Infra-estrutura e Recursos Materiais	Quantidade	Detalhamento
1. Sala de aula	3	Materiais já adquiridos para cada sala: 36 mesas e cadeiras universitárias; mesa e cadeira para o professor; quadro branco; uma tela para projeção; um microcomputador ligado a rede (internet), projetor de multimídia.
2. Laboratório de Aulas Práticas*	1	Materiais: lavabo; pia; bancada de inox; mesa de inox; geladeira; balança; fogão de quatro bocas industrial; coifa, batedeira, liquidificador, extrator de sucos. Utensílios: fouet, panelas, tábuas de corte, formas, cortadores, facas, medidores, boll, pratos, travessas refratárias, entre outros.
3. Secretaria	1	Materiais já adquiridos: cinco mesas e cadeiras de escritório; cinco computadores ligados a rede (internet); impressora; materiais de escritório.
4. Biblioteca	1	Materiais já adquiridos: Estantes para livros; mesas e cadeiras de estudo; mesa de escritório; computadores ligados a rede (internet); acervo de livros. Materiais a serem adquiridos: acervo restante.

*Até a conclusão do bloco B, onde estarão alocados os laboratórios, as aulas práticas serão realizadas na Cozinha do Salão Paroquial.

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

O(A) Diretor(a) Geral do Campus Urupema do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, no uso de suas atribuições, e tendo em vista a conclusão, em xx de xxxxxxxx de xxxxx, do Curso de Formação Inicial e Continuada em Confeitaria I, outorga o presente Certificado a

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

De nacionalidade brasileira, natural do Estado de/do/da xxxxxxxxx, nascido(a) em xx de xxxxx de xxxxx, RG xxxxxxxxx (SSP-xx), CPF xxxxxxxx, a fim de que possa gozar de todos os direitos e prerrogativas legais.

Urupema, ____ de dezembro de 2012.

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Chefia de Ensino
Portaria nº xxxx, de xx/xx/xxxx
Publicada no DOU em xx/xx/xxxx

Titular do Certificado

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Diretor(a) Geral do Campus Urupema
Portaria nº 246, de xx/xx/xxxx
Publicada no DOU em xx/xx/xxxx

MODELO VERSO

1. Curso de Formação Inicial e Continuada em Confeitaria I, aprovado pela Resolução n.º xxx/xxxx do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do IFSC.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CAMPUS URUPEMA
COORDENADORIA DE REGISTROS ACADÊMICOS

Certificado com validade em todo o território nacional, emitido nos termos da Lei 9394, de 20/12/1996; do Decreto 5154, de 23/07/2004; e da Lei n.º 11892, de 29/12/2008.

Código de autenticação no SISTEC: xxxxxxxx

DADOS DO REGISTRO
Registro n.º xxx, Livro xxxxxx, Folha xx
Data: xx/xx/xxxx

xxxxxxxxxxxxx
Coordenador(a) de Registros Acadêmicos
Portaria n.º xxx, de xx/xx/xxxx
Publicada no DOU em xx/xx/xxxx
Matrícula Siape: xxxxxxxx

Competências/habilidades adquiridas

Competências:

- Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
- Operacionalizar os produtos de confeitaria com qualidade e segurança.
- Efetuar uma análise de custos e do preço de venda dos produtos de confeitaria obtidos.

Habilidades:

- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;
- Selecionar e conservar adequadamente as principais matérias-primas do setor;
- Identificar os perigos no processamento e atender às boas práticas de fabricação.
- Conhecer as principais matérias-primas, utensílios e equipamentos da confeitaria;
- Identificar as diferenças entre as massas, cremes, mousses, pontos de calda, entre outros produtos de confeitaria;
- Viabilizar o melhor aproveitamento das matérias-primas e dos resíduos.
- Conhecer os custos com matérias-primas, gás, luz, embalagens entre outros;
- Aplicar o custo da mão-de-obra envolvida no processamento do confeitado;
- Identificar o possível lucro com a comercialização do produto acabado.