



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
CAMPUS PORTO ALEGRE

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

Porto Alegre, 18 de maio de 2020.

COMPOSIÇÃO GESTORA DA INSTITUIÇÃO

Reitor

Júlio Xandro Heck

Pró-Reitor de Ensino

Lucas Coradini

Pró-Reitora de Administração

Tatiana Weber

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional

Amílton de Moura Figueiredo

Pró-Reitora de Extensão

Marlova Benedetti

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Eduardo Giroto

Diretor de Gestão de Pessoas

Marc Emerim

COMPOSIÇÃO GESTORA DO *CAMPUS* PORTO ALEGRE

Diretor do *Campus*

Fabício Sobrosa Affeldt

Diretor de Administração e Planejamento

Milena Ivanoska da Rosa Soria

Diretora de Desenvolvimento Institucional

Karin Tallini

Diretor de Extensão

Helen Scorsatto Ortiz

Diretor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Marcelo Mallet Siqueira Campos

Diretora de Gestão de Pessoas

Bianca Smith Pilla

Diretor de Tecnologia da Informação

Evandro Manara Miletto

Diretor de Ensino

Márcia Bündchen

Coordenador de Gestão de Ensino

Adriano Rodrigues José

Comissão Revisora do Projeto Pedagógico:

A Comissão de Revisão do Projeto Pedagógico, segundo a PORTARIA Nº 373, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2017 e, posteriormente, alterada pela PORTARIA Nº 360, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2018 foi composta pelos seguintes servidores:

Adriana de Farias Ramos

Adriana Oliveira de Pinho

Adriano Rodrigues José

Andrea Bordin Schumacher

Cecília Accorsi

Cristina Simões da Costa

Odoaldo Ivo Rochefort Neto

SUMÁRIO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	7
2. APRESENTAÇÃO	8
3. HISTÓRICO E CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS	10
3.1 Histórico	10
3.2. Caracterização do campus	13
4. JUSTIFICATIVA	17
5. PROPOSTA POLÍTICO PEDAGÓGICA DO CURSO	22
5.1 Objetivo Geral	22
5.2 Objetivos Específicos	22
5.3 Perfil do Curso	23
5.4 Perfil do Egresso	24
5.5 Diretrizes e Atos Oficiais	25
5.6 Formas de Ingresso	26
5.7 Princípios Filosóficos e Pedagógicos do Curso	28
5.8 Representação Gráfica do Perfil de Formação	29
5.9 Organização Curricular do Curso	31
5.9.1 Educação em Direitos Humanos	31
5.9.2 Educação das Relações Étnico-Raciais	32
5.9.3 Matriz Curricular	32
5.9.4 Programa por Componentes Curriculares:	34
5.10 Estágio	54
5.10.1 Obrigatório	54
5.10.2 Não obrigatório	57
5.11 Avaliação do Processo de Ensino e de Aprendizagem	58
5.11.1 Da recuperação paralela	59
5.12 Critérios de Aproveitamento de Estudos e Certificação de Conhecimentos Anteriores	60
5.13 Metodologias de Ensino	62
5.14 Indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão	62
5.15 Acompanhamento Pedagógico	63
5.16. Adaptações Curriculares	63
5.17 Articulação com o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Estudos e Pesquisa em Gênero (NEPGE)	64
5.17.1 Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE)	64
5.17.2 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	65

5.17.3 Núcleo de Estudo e Pesquisa em Gênero (NEPGE)	65
5.18 Colegiado do Curso	66
5.19 Quadro de Pessoal	67
5.20 Certificados e Diplomas	70
5.21 Instalações, Equipamentos e Biblioteca	70
5.21.1 Biblioteca	73
5.21.2 LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA	74
5.21.3 LABORATÓRIOS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	75
5.22 Casos Omissos	77
5.23 Referências	77

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

1.1 Denominação do Curso: CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

1.2 Forma da oferta do curso: Subsequente

1.3 Modalidade: Presencial

1.4 Habilitação: Técnico em Panificação

1.5 Local da Oferta: *Campus* Porto Alegre/IFRS - Rua Coronel Vicente, nº 281 - Bairro Centro Histórico - Porto Alegre, RS - CEP: 90.035-007.

1.6 Eixo Tecnológico: Produção alimentícia

1.7 Turno de Funcionamento: Tarde

1.8 Número de vagas: 16 vagas

1.9 Periodicidade da oferta: Semestral

1.10 Carga Horária Total: 1104 horas relógio

1.11 Mantida: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul

1.12 Tempo de Integralização: 3 semestres

1.13 Tempo máximo de integralização: 6 semestres

1.14 Ato de autorização: Resolução nº 38, de 18 de novembro de 2015.

1.15 Diretoria de Ensino:

Márcia Bündchen

fone:(51) 39306010

e-mail: direcao.ensino@poa.ifrs.edu.br

1.16 Coordenação do Curso:

Odoaldo Ivo Rochefort Neto

e-mail: odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

2. APRESENTAÇÃO

O pão fermentado nasceu no Egito, há mais de seis mil anos atrás. Ainda hoje, os princípios básicos e as principais matérias primas são utilizados na fabricação desse alimento que está na mesa de qualquer classe social. Por se tratar de um trabalho artesanal, durante muito tempo os conhecimentos adquiridos durante esses tantos anos de história não foram valorizados como deveriam.

Assim como nos primórdios da história do pão, até o final do século passado, a Panificação brasileira caracterizava-se pela transmissão de saberes e conhecimentos, passados de pai para filho ou de profissional para profissional. Devido a isso, a maioria dos trabalhadores desse setor econômico possui vasta experiência profissional, mas infelizmente, não tiveram a oportunidade de complementar e/ou aprimorar seus conhecimentos através da educação técnica formal. Cabe considerar, também, que uma importante parcela de profissionais do setor atua na informalidade, carecendo de subsídios que lhes dêem segurança e autonomia para formalizar seu próprio negócio ou resolver problemas técnicos no seu cotidiano profissional. Com o passar dos anos, muitos equipamentos e insumos novos foram sendo introduzidos no mercado, fazendo com que os clientes ficassem mais exigentes com relação a características sensoriais, à higiene e aos produtos para fins especiais.

Independente do exposto acima, o setor panaderil teve amplo crescimento no início do século XXI, sendo o responsável por movimentar 90 bilhões de reais em 2017, gerando mais de 2 milhões de empregos diretos e indiretos, conforme dados do Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC, 2018).

Nesse contexto, o Instituto Federal do Rio Grande do Sul - *Campus* Porto Alegre, a partir do segundo semestre de 2010, passou a oferecer o primeiro Curso Técnico em Panificação e Confeitaria do Rio Grande do Sul, de acordo com a legislação vigente para a educação profissional. Em virtude da Resolução nº 01 de 2014, do Conselho Nacional de Educação (CNE) (BRASIL, 2014b), a qual não reconhece a existência dos Cursos Técnicos em Panificação e Confeitaria, como o que foi criado em nossa instituição, foi necessário que o curso passasse por uma reformulação. Segundo o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos do Ministério da

Educação (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA/MEC:SETEC, 2016), o curso técnico deve ser ou de panificação ou de confeitaria. Dessa forma, o curso elaborado em 2010 foi remodelado, dando origem ao Curso Técnico em Panificação, oferecido atualmente.

Este curso tem por objetivo propiciar a qualificação e atualização dos conhecimentos referentes à área de alimentos pertinentes ao setor de panificação, levando em consideração os avanços tecnológicos, as mudanças e as exigências do mercado de trabalho contemporâneo, bem como, a valorização da experiência profissional e o contexto social do aluno, visando à formação de profissionais crítico-reflexivos, com autonomia para dar continuidade ao seu processo de aprendizagem e para promover mudanças econômico-sociais no mundo do trabalho em que atua. O Curso de Técnico em Panificação está estruturado em 03 (três) semestres, incluindo a realização de estágio curricular supervisionado obrigatório em empresas e/ou instituições do setor, perfazendo um total de 1104 horas, distribuídas na seguinte proporção: 1º semestre de 331 horas relógio (400 períodos de aula distribuídos em 20 semanas); 2º semestre de 592 horas relógio (400 períodos de aula distribuídos em 20 semanas e 160h de estágio supervisionado obrigatório); 3º semestre de 281 horas relógio (340 períodos de aula distribuídos em 20 semanas).

Todo o curso é centrado na formação do profissional e cidadão, capaz de atuar nas mais diferentes situações, desempenhando suas atividades com responsabilidade, iniciativa, controle emocional, grande capacidade de atualizar-se, trabalhar em equipe e dominar os fundamentos tecnológicos e operacionais característicos da área.

Em vista disso, o presente Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Panificação procura apresentar seus aspectos constitutivos e formais, bem com os relacionados à sua importância na formação deste profissional.

3. HISTÓRICO E CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS¹

3.1 Histórico

O Campus Porto Alegre é uma instituição com 110 anos de experiência em educação profissional e tecnológica. Sua história se iniciou em 1909, com a fundação da Escola de Comércio de Porto Alegre, oferecendo 2 cursos: Curso Geral, que habilitava aos cargos da Fazenda sem concurso, e às funções de guarda-livros e perito judicial; e o Curso Superior, que habilitava o acesso, sem concursos, aos cargos do Ministério das Relações Exteriores, Corpo Consular, Atuário de Companhias, chefe de Contabilidade de Empresas Bancárias e Grandes Casas comerciais.

Na década de 40, ao integrar a nova Universidade de Porto Alegre, a Escola de Comércio passou a ser custeada pelo Estado. Essa situação mudou em 1947, quando a universidade passou a ser mantida pelo Governo Federal, sendo a partir de então denominada Universidade do Rio Grande do Sul – URGs. Em 1948, nesse novo contexto, a escola passa a oferecer o Curso Técnico de Contabilidade.

Em 1950, o Governo Federal assume a administração da Universidade, que passa a se chamar Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS. Assim, a agora denominada Escola Técnica de Comércio, integrava o sistema federal, passando a oferecer o Curso Técnico de Administração em 1954 e o Curso Técnico de Secretariado em 1958. Na década de 60, a escola conquista direção própria.

Com o advento da Lei 5.692, de 11/08/71, que fixou as diretrizes e bases para o ensino de 1º e 2º graus, foram criados os seguintes cursos: Técnico em Operador de Computador (1975), transformado para Técnico em Processamento de Dados (1989) e depois para Técnico em Informática (1999); Técnico em Transações Imobiliárias (1976); Técnico em Comercialização e Mercadologia (1979); Suplementação em Contabilidade (1987); Técnico em Segurança do Trabalho e de Suplementação em Transações Imobiliárias (ambos em 1989).

¹ **Fonte:**Disponível em: <http://www.ifrs.edu.br/>. Acesso em: 29 de março de 2017.

No ano de 1996, a Escola Técnica de Comércio da UFRGS passou a se chamar Escola Técnica da UFRGS. Na ocasião, entraram em funcionamento os cursos regulares de Técnico em Biotecnologia e Técnico em Química, e os Cursos Pós-Técnicos de Controle e Monitoramento Ambiental, Redes de Computadores e Suplementação em Processamento de Dados. Mais tarde, em 1997, iniciou-se o curso de Suplementação em Secretariado.

Em função das alterações promovidas pela Lei nº 9.394/96 de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e os demais diplomas legais, a partir de 1999 a Escola Técnica passa a oferecer cursos de educação profissional apenas na modalidade subsequente, tendo como pré-requisito para ingresso a conclusão do ensino médio.

Em 2008, a Escola Técnica contava com 11 cursos técnicos presenciais e um a distância (ETEC-BRASIL), voltando oferecer ensino integrado na modalidade PROEJA.

Em 30 de dezembro deste mesmo ano, é publicada a Lei 11892 (BRASIL, 2008c), que cria 38 Institutos Federais no País, entre eles o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS). Com isto, a Escola Técnica, até então vinculada à UFRGS, deixa de existir e constitui-se o CAMPUS PORTO ALEGRE DO IFRS.

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. Para efeito da incidência das disposições que regem a regulação, avaliação e supervisão das instituições e dos cursos de educação superior, os Institutos Federais são equiparados às universidades federais.

No âmbito de sua atuação, os Institutos Federais exercem o papel de instituições creditoras e certificadoras de competências profissionais. Os Institutos Federais têm autonomia para criar e extinguir cursos, nos limites de sua área de atuação territorial, bem como para registrar diplomas dos cursos por eles oferecidos, mediante autorização do seu Conselho Superior, aplicando-se, no caso da oferta de cursos à distância, a legislação específica.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) é uma instituição federal de ensino público e gratuito que atua para promover a educação profissional e tecnológica de excelência e impulsionar o desenvolvimento sustentável das regiões.

Em decorrência dessa reestruturação, o Campus Porto Alegre do IFRS passou a ter uma nova estrutura administrativa e pedagógica, necessária para atender as demandas que surgem com a criação de novos cursos técnicos, superiores e de pós-graduação (*lato sensu e stricto sensu*).

No período de 2009 a 2016, o Campus Porto Alegre, através do sistema Rede E-Tec Brasil, ofertou quatro cursos técnicos à distância: Técnico em Meio Ambiente, Técnico em Redes de Computadores, Técnico em Biblioteconomia e Técnico em Administração.

Atualmente, o IFRS - Campus Porto Alegre oferece os cursos Técnicos em Administração, Biblioteconomia, Biotecnologia, Contabilidade, Enfermagem (em parceria com o Grupo Hospitalar Conceição – GHC), Informática, Instrumento Musical (Flauta Doce ou Violão), Meio Ambiente, Panificação, Química, Redes de Computadores, Registros e Informação em Saúde (em parceria com o GHC), Saúde Bucal (em parceria com o GHC), Secretariado, Segurança do Trabalho e Transações Imobiliárias, e o Curso Técnico em Administração integrado ao Ensino Médio (PROEJA). Com relação ao Ensino Superior, tem-se os cursos de Licenciatura em Ciências da Natureza: Biologia e Química, Licenciatura em Pedagogia, ofertado pelo PARFOR – Plano Nacional de Formação de Professores da Educação Básica, Tecnologia em Gestão Ambiental, Tecnologia em Processos Gerenciais e Tecnologia em Sistemas para Internet. Com relação à Pós-graduação, no campus Porto Alegre é oferecido um Curso de Pós-Graduação Lato Sensu, na área de Gestão Empresarial, direcionado aos administradores formados e profissionais de outras áreas que objetivam a qualificação como gestores, seja para atuação em empresas próprias, sendo empreendedores, seja para atuação em empresas diversas. No que diz respeito à Pós-Graduação *stricto sensu*, o Mestrado Profissional em Informática na Educação, realizado no Campus Porto Alegre, possui as áreas de concentração: Tecnologias Educacionais e Educação na Sociedade em

Rede; e as linhas de pesquisa: Tecnologia da Informação Aplicada à Educação e Práxis Educativa na Sociedade Digital.

O IFRS oferece ainda o Mestrado em Tecnologia e Engenharia de Materiais, com aulas ministradas conjuntamente em três campi: Caxias do Sul, Farroupilha e Feliz, possuindo como área de concentração a Tecnologia e Engenharia de Materiais; e linhas de pesquisa: desenvolvimento de materiais de engenharia e tecnologia da transformação de materiais.

Adicionalmente, o IFRS participa de dois programas de Mestrado em rede: o Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica em Rede Nacional (ProfEPT) e o Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (ProfNIT[®]), sendo as aulas presenciais de ambos cursos ministradas no Campus Porto Alegre. O ProfEPT consiste de um curso semipresencial ofertado pelas instituições que compõem a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica associadas em uma Rede Nacional (RFEPCT), coordenado pelo Instituto Federal do Espírito Santo (IFES), que tem como objetivo proporcionar formação em educação profissional e tecnológica, com o intuito de contribuir para a melhoria da qualidade do ensino e para o desenvolvimento de pesquisas na área. O ProfNIT[®], *stricto sensu*, é dedicado ao aprimoramento da formação profissional para atuar nas competências dos Núcleos de Inovação Tecnológica (NITs) e nos Ambientes Promotores de Inovação nos diversos setores acadêmico, empresarial, governamental, organizações sociais, etc.

Destaca-se na atuação do campus, a Formação Inicial e Continuada (FIC), outra modalidade de ensino ofertada pelo Campus, desenvolvida no chamado “Projeto Prelúdio”, no qual crianças e adolescentes, entre 4 e 17 anos, participam de atividades de iniciação musical.

3.2. Caracterização do campus

No contexto regional, o Campus Porto Alegre do IFRS está localizado no município de Porto Alegre, capital do Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre

apresenta uma população de 1.484.941 habitantes, em uma extensão territorial de quase 496.682 km² (IBGE, 2017).

O índice IDESE², que avalia a situação socioeconômica dos municípios gaúchos quanto à educação, à renda e à saúde, considerando aspectos quantitativos e qualitativos do processo de desenvolvimento, aponta que Porto Alegre tem um índice de desenvolvimento de 0,814 (educação 0,715, renda 0,904, saúde 0,821), ocupando a 42º no Estado, que por sua vez apresenta um índice 0,679. Entre os municípios que possuem mais do que 100.000 habitantes, Porto Alegre é o terceiro dos municípios que apresentaram índice de alto desenvolvimento (acima de 0,800).

O PIB do Município, a preços do mercado, é de R\$ 8.765.175.966 (13 % do Estado), perfazendo um PIB per capita de R\$ 6.568. Em termos de atividade econômica de Porto Alegre, a mesma está concentrada nos setores de serviços, comércio e numa menor proporção na produção industrial. Além disso, nesta cidade se efetivam muitas relações econômicas que tem origem na região metropolitana³, em especial relativas às cidades vizinhas, porque em Porto Alegre estão também localizadas várias matrizes e escritórios de representação de grandes grupos empresariais do Estado.

Outro destaque é que a Região Metropolitana de Porto Alegre (RMPA) concentra as atividades mais dinâmicas do setor produtivo estatal, contribuindo com uma taxa superior a 41 % do PIB estatal, sendo que o seu setor secundário constitui mais da metade do valor agregado da indústria no estado. O setor de serviços da RMPA, por sua vez, representa mais de 45 % do contexto estadual⁴.

Na RMPA, conforme dados da PED (Pesquisa de Emprego e Desemprego na Região Metropolitana de Porto Alegre)⁵ de janeiro de 2016, à exceção do ano de

²Fonte: Fundação de Economia e Estatística. Índice de Desenvolvimento Econômico (IDESE). Disponível em: <http://www.fee.rs.gov.br/indicadores/indice-de-desenvolvimento-socioeconomico/>. Acesso em: 07 nov. 2016.

³ Alvorada, Araricá, Cachoeirinha, Campo Bom, Canoas, Capela de Santana, Charqueadas, Dois Irmãos, Eldorado do Sul, Estância Velha, Esteio, Glorinha, Gravataí, Guaíba, Ivoti, Montenegro, Nova Hartz, Nova Santa Rita, Novo Hamburgo, Parobé, Portão, Porto Alegre, Santo Antônio da Patrulha, São Jerônimo, São Leopoldo, Sapiranga, Sapucaia do Sul, Taquara, Triunfo e Viamão.

⁴ Fonte: Observatório das Metrôpoles - IPPUR – UFRJ. Disponível em: www.ippur.ufrj.br. Acesso em 25 ago. 2016.

⁵ Fonte: Fundação de Economia e Estatística. Disponível em: <http://www.fee.rs.gov.br>. Acesso em 25 ago. 2016.

2015, a região vem apresentando uma trajetória contínua de diminuição das taxas de desemprego (quadro 1). Isto se deve em grande parte às oportunidades oferecidas especialmente no setor de serviços que tem mantido um nível de emprego e remuneração média estável mesmo em situações de recessão como a atual e do nível de qualificação da população.

Quadro 1: Taxa de desemprego, por níveis de instrução, na Região Metropolitana de Porto Alegre (2014 - 2015).

(70)

Discriminação	2014	2015	Δ 2015/2014 (%)
Total	5,9	8,7	47,5
Nível de instrução			
Fundamental incompleto	7,0	11,1	58,6
Fundamental completo	9,2	12,4	34,8
Médio completo	5,5	8,2	49,1
Superior completo	2,3	3,6	56,5

FONTE: PED-RMPA – Convênio FEE, FGTAS, PMPA, SEADE, DIEESE e apoio MTE/FAT.

Neste sentido, o papel do *Campus* Porto Alegre do IFRS é imprescindível ao oferecer formação pública, gratuita e de qualidade tanto para a capital quanto para a RMPA.

Considerando que o *Campus* Porto Alegre do IFRS atende um grande quantitativo de alunos devido a sua localização privilegiada no centro da cidade, que garante acesso fácil à sede institucional através de uma rede ampla de transporte público (ônibus e Trensurb) acessível aos seus alunos tanto da capital como da RMPA, essa população tem facilitada a inclusão em um curso com empregabilidade cada vez maior.

Segundo estudo da ABIP/PTPC/SEBRAE “*Estudo de Tendências: Perspectivas para a Panificação e Confeitaria 2009/2017*” (ABIP, 2009), as padarias artesanais e de supermercado são responsáveis por 86 % dos produtos do setor, sendo que Porto Alegre está dentre os principais mercados do Brasil que preferem a compra de pães em padarias.

A cidade de Porto Alegre destaca-se com relação aos estabelecimentos de Panificação e Confeitaria, muitos dos quais constituem marcos ao longo da história da região, desempenhando um importante papel histórico-social. Adicionalmente, a crescente tendência no consumo de produtos artesanais e *gourmet* e a valorização da confeitaria artística e de pães rústicos e de fermentação natural fez com houvesse um significativo aumento na procura por estes produtos, abrindo espaço para a abertura de inúmeros novos estabelecimentos, gerando significativa demanda de profissionais especializados para atuar no setor.

Seguindo os princípios norteadores da educação profissional oferecidos pelo IFRS, e atento ao papel de uma Instituição de Ensino comprometida com o desenvolvimento humano integral, o IFRS - Campus Porto Alegre entende que o Curso Técnico em Panificação vem a atender às demandas da região por profissionais tecnicamente qualificados que contribuirão para a melhoria dos serviços, proporcionando aos egressos a possibilidade de colaborar na maior profissionalização do setor de panificação, inserindo-os no mundo do trabalho e suprimindo as demandas regionais através de sua atuação nas empresas do setor ou de empreendimento de negócio próprio, atuando tanto diretamente na produção e desenvolvimento de itens de panificação e confeitaria quanto no gerenciamento dos estabelecimentos e formação novos colaboradores.

4. JUSTIFICATIVA

O mercado de panificação vem se modificando a passos largos nestes últimos 17 anos. Como consequência disso, há a necessidade de formação de profissionais que tenham capacidade técnica para melhorar os processos de produção e os produtos oferecidos aos clientes, observando os preceitos legais, a produção segura de alimentos e ainda que sejam plenamente capazes de absorver as permanentes inovações tecnológicas apresentadas pelas empresas de insumos, utensílios e equipamentos, através da inovação, do desenvolvimento tecnológico, da difusão de informação e da gestão do conhecimento.

Outra tendência é as padarias deixarem de ser apenas estabelecimentos responsáveis pela fabricação artesanal e venda de pães, biscoitos, doces e bolos, transformando-se em centros de convivência, gastronomia e serviços.

Relativos a este setor da alimentação, termos como congelados, pontos quentes, alimentos funcionais, lojas de conveniência, intolerância a lactose e ao glúten, entre outros, têm sido cada vez mais empregados. Assim, faz-se necessário que os empresários e seus colaboradores entendam o que se passa no mercado brasileiro e mundial, bem como, tenham estratégias de implantação e de atualização continuada.

A ABIP, o SEBRAE e o ITPC (Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria) lançaram o “*Estudo de Tendências: Perspectivas para a Panificação e Confeitaria 2009/2017*” (ABIP, 2009). Nele podemos destacar vários pontos interessantes deste novo mercado da panificação e confeitaria brasileiro que está nascendo, como:

- o comportamento e as preferências do consumidor ditam os novos tempos da panificação e da confeitaria;
- a introdução e diversificação de produtos mais saudáveis (cereais integrais; alimentos orgânicos; menos óleo, sal e açúcar nas receitas);
- a gestão dos negócios deixou de ser empírica e está mais sofisticada (abrangendo práticas dos setores industrial, de comércio e de serviços), mais planejada, profissional e tecnológica.

Entre os principais mercados no Brasil, os que mais preferem a compra do pão em padarias são: Belém (97,2 %); Belo Horizonte (93,2 %); Fortaleza (93,2 %); Recife (91,8 %); Brasília (91,7 %); Salvador (88,4 %); São Paulo (85 %); Goiânia (84,3 %); Porto Alegre (79,5 %); e Rio de Janeiro (70,2 %) (ABIP, 2009).

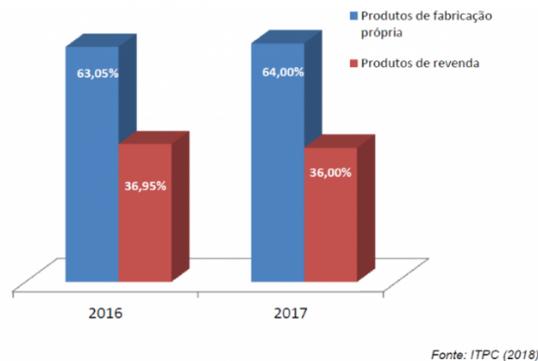
Já os produtos panificados mais consumidos no País são: pão doce comum (100 %); hambúrguer (77,8 %); pão de queijo (71,1 %); pão de leite (60,1 %); hot-dog (43,8 %); bisnaga (39,8 %); outros (38,5 %); croissant (32,4 %); pão de forma (31,9 %); pão sovado (30,7 %); baguete comum (26,9 %); pão de milho (22,7 %); rosca (19,3 %); pão careca (18,8 %); baguete recheada (15,8 %); pão de coco (14,6 %); pão com frios (14,0 %); pão caseiro (11,1 %); pão integral (8,1 %); pão de banha (7,7 %); bengala (7,4 %); pão de torresmo (6,7 %); italiano (6,4 %); ciabatta (5,0 %); pão de centeio (3,4 %); pão sedinha (2,4 %).

O pão é um dos seis maiores segmentos industriais do Brasil, respondendo por 10 % dos alimentos consumidos no país. A fim de acompanhar a evolução deste segmento, o Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), vem acompanhando indicadores em cerca de 400 empresas de diversos portes e modelos de ação, abrangendo 19 estados do país. Esse estudo mostrou que o setor alcançou um faturamento de R\$ 90,3 bilhões em 2017, representando um crescimento de 3,2 % quando comparado ao registrado em 2016 (ITPC, 2018).

De 2005 a 2008, segundo o SINDIPAN, o consumo Brasileiro médio de pão se manteve de 29 kg/per capita ano, no entanto, considerando todos os produtos panificados, estima-se que o consumo atual seja de 33,5 kg/per capita. Conforme mostra o estudo da ABIP/PTPC/SEBRAE “*Estudo de Tendências: Perspectivas para a Panificação e Confeitaria 2009/2017*” (ABIP, 2009), neste mesmo período, na América Latina, o Brasil ficou em 4º lugar em consumo de produtos panificáveis. Em primeiro vem o Chile, com 93 kg/per capita; Argentina, em segundo lugar, com 73 kg/per capita e, em terceiro, o Uruguai com 51 kg/per capita.

A Figura 1 apresenta a diferença entre as vendas de pães, bolos e biscoitos industrializados (revenda) e os produtos artesanais (fabricação própria), em relação ao levantamento anterior, evidenciando o aumento no faturamento da produção própria e a queda nas vendas dos itens de revenda.

Figura 1 – Diferença entre as vendas de produção própria e revenda, no Brasil, entre os anos 2016 e 2017.



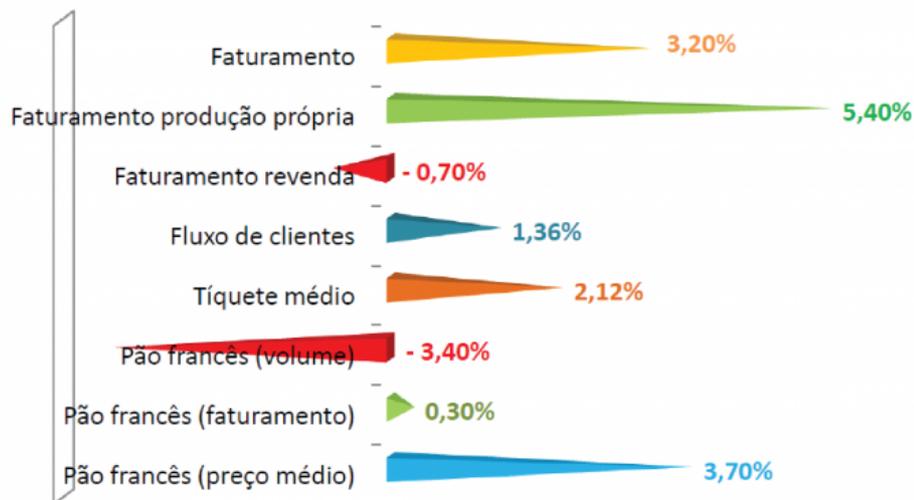
Fonte: ITPC, 2018.

No Brasil, existem basicamente padarias de pequeno e médio porte. Em 1984, estimava-se que havia cerca de 42 mil padarias artesanais no Brasil. A variação na quantidade de padarias se deu por empreendedores investindo ou mudando de ramo e de um enorme contingente de desempregados por outros setores econômicos que tentaram encontrar neste segmento uma forma de buscar renda para sustentação de suas famílias. Nos últimos anos notou-se uma estabilização ao redor de 63 mil padarias espalhadas pelo país, sendo que 22,1 % destas situam-se na região sul (ABIP, 2017).

São Paulo é o estado que concentra o maior número de padarias no país, com 14.040, seguido pelo Rio de Janeiro (8140), Minas Gerais (7100) e Rio Grande do Sul (6675) (ABIP, 2018).

A Figura 2 mostra os principais indicadores identificados pelo levantamento realizado em 2017 pelo ITPC (ITPC, 2018).

Figura 2 – Indicadores da panificação brasileira no ano de 2017.



Fonte: ITPC (2018)

Fonte: ITPC, 2018

A pesquisa aponta um número médio 12 funcionários por empresa. No geral, projeta-se que o segmento representa em torno de 800 mil empregos diretos e 1,8 milhão de forma indireta, nas cerca de 70 mil padarias e confeitarias existentes no Brasil (ITPC, 2018).

Neste contexto, verifica-se que o setor de Panificação está em constante expansão, criando espaços para novos e mais qualificados postos de trabalho, para profissionais pró-ativos, capazes de acompanhar com responsabilidade o dinamismo da globalização.

Frente a este cenário e fiel a sua missão institucional de desenvolver pessoas e influenciar, na sua área de abrangência, o crescimento estrutural das organizações, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus* Porto Alegre, orientado pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (BRASIL, 1996), pela Resolução que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico (BRASIL, 2012d), pela Resolução 01 de 2014 de Conselho Nacional de Educação (BRASIL, 2014b), ainda, subsidiado pelas Referências Curriculares elaboradas pelo MEC/SETEC estruturou o Curso Técnico em Panificação.

O curso, desde a sua criação, foi realizado no turno da tarde. Em 2015, foi feita a tentativa de transferirmos as atividades para o turno da noite, com a intenção de facilitar aos profissionais que estivessem no mercado de trabalho o acesso a qualificação. Por inúmeros motivos, a expectativa não foi correspondida. Podem ser citadas, as dificuldades de cumprir a jornada de trabalho e de estudos durante um ano e meio, não terem o diploma de ensino médio, medo da violência à noite, etc.

Outro motivo foi o pedagógico. Durante várias reuniões de colegiado se discutiu muito sobre as dificuldades de se ter atividades práticas que acabassem dentro do tempo previsto, sem prejuízo do conteúdo trabalhado. Uma vez que o turno da noite restringe-se a quatro períodos contínuos, enquanto que o diurno permite até cinco. Muitas aulas acabavam passando um pouco do horário por questões técnicas, ou de processo e/ou por questões de higienização da sala após as atividades. Além disso, as visitas técnicas foram inviabilizadas por causa dos estudantes não terem disponibilidade de tempo durante o horário comercial.

Esta mesma falta de horário dos alunos em turnos inversos acaba por afetar os projetos de ensino, pesquisa e extensão do curso por falta de candidatos.

Como resultado das discussões realizadas no colegiado durante o tempo em que o curso foi mantido no noturno, resolvemos encaminhar esta mudança no PPC.

5. PROPOSTA POLÍTICO PEDAGÓGICA DO CURSO

5.1 Objetivo Geral

O Curso Técnico em Panificação tem por objetivo formar profissionais que tenham a capacidade técnica de coordenar, controlar, supervisionar, planejar, preparar, desenvolver e melhorar produtos e processos produtivos na área da panificação, obedecendo às normas legais e aos procedimentos técnicos, de qualidade e segurança dos alimentos, segurança no trabalho, higiene, saúde e preservação ambiental, oferecendo conhecimentos teórico-práticos nas atividades fins da panificação, incluindo as bases de confeitaria, desenvolvendo assim, as competências e as habilidades profissionais requeridas pelo setor.

5.2 Objetivos Específicos

O Curso Técnico em Panificação pretende desenvolver profissionais capazes de:

- desenvolver pensamento crítico-reflexivo, promovendo mudanças na sua prática profissional e na sociedade, como um todo;
- redigir documentos técnicos e relatórios;
- desenvolver raciocínio lógico e matemático;
- trabalhar em equipe apresentando iniciativa, criatividade e sociabilidade;
- trabalhar em conformidade com as normas legais e procedimentos técnicos e de qualidade dos alimentos;
- observar as normas de segurança, higiene, saúde e preservação ambiental, agindo no controle das mesmas e propondo melhorias;
- organizar e planejar a produção de produtos panificáveis;
- executar as boas práticas de manipulação de alimentos, auxiliando na sua implantação;
- operar os principais equipamentos e maquinários do setor de panificação;
- conhecer, manusear e entender as funções das matérias-primas

características do setor;

- conhecer as causas e soluções dos principais defeitos dos produtos de panificação;
- conhecer métodos de planejamento e de controle da gestão da produção (capacidade e fluxograma de produção, controle de estoques e *layout*);
- conhecer os princípios da organização empresarial (pesquisa de mercado, gestão de custos, recursos humanos e apresentação de mercadorias);
- dominar as técnicas de produção dos produtos mais comercializados no setor;
- produzir e desenvolver produtos adequados para pessoas com restrições alimentares;
- participar de pesquisa de iniciação à pesquisa científica aplicada para entender melhor os problemas que ocorrem no cotidiano, propondo adequações e melhorias nos processos e produtos de panificação;
- elaborar e desenvolver produtos de panificação inovadores, de alta qualidade e equilibrados nutricionalmente, aplicando as técnicas da análise sensorial;
- atentar para a necessidade do contínuo aperfeiçoamento profissional, visto que, constantemente, há a introdução de novos ingredientes e novos equipamentos no mercado;
- propiciar e difundir os temas de educação ambiental, cultura afro-brasileira e indígena e de direitos humanos aplicados à história gastronômica e à produção de alimentos.

5.3 Perfil do Curso

O Curso Técnico em Panificação visa à formação de novos profissionais e à qualificação daqueles que atuam no segmento embasados em um conhecimento prático ou empírico, para atuar em padarias, confeitarias, supermercados, restaurantes, redes de varejo e indústrias do setor. O curso é oferecido em três semestres com componentes curriculares ofertados na modalidade presencial, com abordagens teóricas e práticas. O aluno deverá cumprir, ainda, um estágio

supervisionado de 160 horas/relógio, a partir da conclusão dos componentes curriculares que são pré-requisito.

5.4 Perfil do Egresso

Ao final do curso Técnico em Panificação do IFRS *Campus* Porto Alegre, de acordo com a descrição do perfil profissional de conclusão do Curso Técnico em Panificação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e respeitando as particularidades regionais atendidas no curso, os alunos egressos deverão ter condições de:

- elaborar variados produtos de panificação e afins;
- controlar, coordenar, supervisionar, planejar e preparar os processos produtivos e de distribuição dos alimentos;
- adequar os equipamentos ao processo de produção verificando as condições de manutenção dos mesmos;
- preparar relatórios correspondentes às suas atividades;
- manejar os principais utensílios e equipamentos de panificação aplicando procedimentos de segurança e de boas práticas;
- prestar assistência técnica e/ou prestação de serviços em sua área de atuação associadas com vendas técnicas;
- organizar e supervisionar equipes de trabalho, buscando melhoria na integração das relações humanas e profissionais;
- conhecer, aplicar e disseminar as normas de boas práticas avaliando os insumos, os processos e a sanidade dos produtos acabados;
- aplicar e disseminar técnicas de conservação, manutenção de equipamentos e material permanente na sua área de atuação;
- selecionar, compilar e utilizar informações técnico-científicas;
- ler e interpretar laudos dos insumos e manuais dos equipamentos fazendo avaliações que sirvam para tomada de decisão;

- auxiliar no desenvolvimento ou modificações dos produtos, procedimentos, técnicas, serviços, processos ou aplicações em atividades de pesquisa aplicada e de desenvolvimento de novos produtos;
- auxiliar na organização do local de trabalho, no armazenamento e descarte adequado de resíduos;
- realizar a apuração de custos para maximizar os ganhos e diminuir as perdas;
- administrar, gerenciar e planejar o negócio;
- avaliar a qualidade sensorial dos produtos;
- analisar as características físico-químicas dos produtos;
- manter-se atualizado em relação à normas e procedimentos de segurança, higiene e saúde no trabalho;
- eliminar desperdícios de toda a ordem;
- controlar vetores e pragas;
- promover a eficiência energética.

5.5 Diretrizes e Atos Oficiais

As disposições legais que normatizam o curso Técnico em Panificação são:

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional) (BRASIL, 1996);
- Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA/MEC:SETEC, 2016);
- Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências (BRASIL, 1999);
- Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014 (BRASIL, 2014a). Altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996;
- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004 (BRASIL, 2004b). Regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996,

que estabelece as diretrizes e bases da educação Nacional e dá outras providências;

- Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (BRASIL, 2012a);
- Resolução CNE/CEB nº 06/2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio (BRASIL, 2012d);
- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (BRASIL, 2012b);
- Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena. Conforme Lei nº 9.394/96, com redação dada pelas Leis nº 10.639/2003 (BRASIL, 2003) e nº 11.645/2008 (BRASIL, 2008a) e pela Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004 (BRASIL, 2004a);
- Lei 13.409, de 28/12/2016. Altera a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012 (BRASIL, 2012c), para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnicos de nível médio e superior das instituições federais de ensino (BRASIL, 2016).
- Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023 do IFRS - Aprovado pelo Conselho Superior conforme resolução nº 84 de 11 de dezembro de 2018 (IFRS, 2018).
- Organização Didática do IFRS - Resolução nº 086, de 17 de outubro de 2017 - Aprovar as alterações na Organização Didática do Instituto Federal do Rio Grande do Sul, aprovada pela Resolução nº 046, de 08 de maio de 2015 (IFRS, 2017).

5.6 Formas de Ingresso

Levando em consideração os princípios da Constituição Federal e da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), Lei nº 9.394/1996 (BRASIL, 1996), o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) define que as formas de ingresso aos cursos técnicos subsequentes serão norteadas pela igualdade

de condição de acesso, tendo como requisito básico a conclusão do Ensino Médio. O processo seletivo do IFRS para ingresso nos *Campi* ocorre de forma unificada, por meio da publicação de editais, em consonância com a Política de Ingresso Discente.

Pelas determinações das leis vigentes que regulamentam as normas para o processo seletivo de alunos aos cursos superiores de graduação e cursos técnicos subsequentes, o acesso dar-se-á através da nota obtida no Exame Nacional de Ensino Médio (ENEM), e por processo de ingresso próprio, assim distribuído:

I – cinquenta por cento (50 %) das vagas destinadas para ingresso através da nota obtida no ENEM;

II - cinquenta por cento (50 %) das vagas destinadas para ingresso através de processo de ingresso próprio, destinadas aos candidatos que concluíram o ensino médio.

A ocupação das vagas será, nos dois sistemas de ingresso, definida por meio de edital de seleção unificado para ingresso nos cursos de educação profissional técnica subsequente dos *campi* do IFRS, de acordo com a legislação vigente.

Tendo sido classificado no processo de seleção, o candidato deverá realizar todas as etapas da matrícula, nas datas estabelecidas pelo calendário escolar, sob pena de perder a sua vaga. O ingressante deverá se matricular em todos os componentes curriculares do primeiro semestre. Caracteriza a perda de direito à vaga o aluno ingressante que não comparecer injustificadamente às aulas transcorridos 06 (seis) dias úteis do início do primeiro período letivo do curso bem como a reprovação no primeiro semestre em todos os componentes curriculares por falta de frequência.

A partir do segundo semestre do curso, com o objetivo de preencher todas as vagas ofertadas, é possível o ingresso extra exame de seleção e pedidos de transferência, de acordo com regulamentação do IFRS e respeitados os prazos previstos no calendário escolar.

O reingresso é facultado aos alunos que abandonaram ou trancaram o curso. O reingresso por trancamento não está sujeito à existência de vagas e poderá ser solicitado a qualquer tempo, obedecendo aos prazos e formalidades determinados pelo calendário escolar.

O reingresso por abandono está condicionado à existência de vaga e autorização da coordenação do curso. O aluno que abandonar o curso por dois semestres consecutivos perderá o direito ao reingresso.

5.7 Princípios Filosóficos e Pedagógicos do Curso

O Curso Técnico em Panificação visa a formação de novos profissionais e à qualificação daqueles que atuam no segmento embasados em um conhecimento prático ou empírico, para atuar em padarias, confeitarias, supermercados, restaurantes, redes de varejo e indústrias do setor. São premissas fundamentais do curso promover que seja estabelecida uma relação contínua entre teoria e prática, propiciando a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos no ensino de cada componente curricular, bem como, o comprometimento com a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico do futuro profissional. Diante da especificidade dos cursos na área de alimentos e dos riscos envolvidos nas atividades pertinentes, a observância das normas de boas práticas e de segurança do trabalho baseadas na legislação será exigida como condição para participação das aulas práticas, conforme descrito no Regulamento dos Laboratórios de Produção Alimentícia do IFRS - *Campus* Porto Alegre, e na Cartilha de Boas Práticas dos Laboratórios de Produção Alimentícia do IFRS - *Campus* Porto Alegre.

A fim de alcançar estes objetivos, o curso é oferecido na modalidade presencial, sendo estruturado em componentes curriculares com abordagens teórico-práticas distribuídas em três semestres, com aulas regulares no turno da tarde, ocorrendo preferencialmente de segunda à quinta-feira. Poderão ser ministradas aulas regulares e de reposição ou ainda outras atividades de ensino, como visitas técnicas, em outros turnos, nas sextas-feiras ou sábados pela manhã. O aluno deverá cumprir, ainda, um estágio supervisionado de 160 horas/relógio, a partir da conclusão dos componentes curriculares que são pré-requisito.

A fim de incentivar a formação de espírito científico, busca-se oportunizar aos alunos participação e acompanhamento de projetos de pesquisa na área, bem

como, sua participação na Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do Campus Porto Alegre, a Mostra POA.

A formação do aluno é complementada pela participação em ações de extensão, como projetos, oficinas, simpósios, concursos dentre outros, permitindo uma maior aproximação com o mundo do trabalho e o desenvolvimento de outras habilidades.

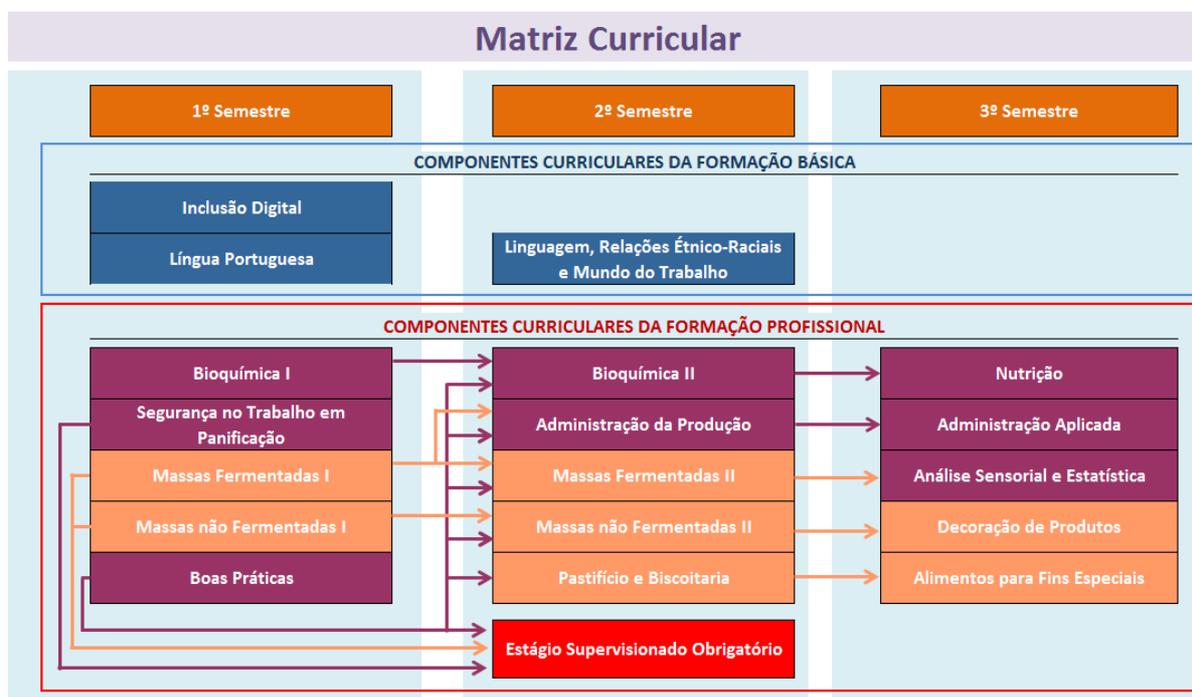
O presente Projeto Pedagógico de Curso está em concordância com as orientações norteadoras do Projeto Pedagógico Institucional descrito no Plano de Desenvolvimento Institucional em suas ações fundamentais:

- a) oferta de educação profissional e tecnológica;
- b) desenvolvimento da educação profissional e tecnológica como processo educativo intercultural e investigativo de produção e recriação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- c) compromisso com a 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 seu âmbito de atuação.

5.8 Representação Gráfica do Perfil de Formação

O perfil de formação do Curso Técnico em Panificação do IFRS – *Campus* Porto Alegre, está representado graficamente na Figura 3 e apresenta algumas das relações estabelecidas entre os componentes curriculares.

Figura 3. Esquema gráfico do perfil de formação.



Legenda:

Formação Básica
Formação Profissional - com atividades predominantemente instrumentais e aplicadas à Panificação
Formação Profissional - com atividades predominantemente experimentais nos laboratórios
Formação Profissional - Estágio Supervisionado Obrigatório

Cada etapa, com os componentes curriculares referentes ao semestre em questão, estão descritas nas mesmas colunas. As áreas de conhecimento estão indicadas por caixas com cores distintas: as caixas de texto em cor vinho mostram os componentes curriculares onde são trabalhados os conceitos básicos para atuação na área de panificação; as de cor azul apresentam os componentes curriculares de suporte para atuação profissional; as caixas de texto na cor salmão indicam os componentes curriculares voltadas aos processos de produção e desenvolvimento de produtos. Na cor vermelha está apresentada o componente curricular de estágio supervisionado obrigatório, onde o aluno coloca em prática os conhecimentos, competências e habilidades adquiridos, além de conviver em um ambiente profissional. Os pré-requisitos dos componentes curriculares estão representados por setas de ligação e também são apresentados na matriz curricular do curso. A quebra de pré-requisito pode ser obtida pelo aluno mediante aprovação pelo(s) professor(es) do componente curricular respeitando os trâmites vigentes.

5.9 Organização Curricular do Curso

No curso, a organização curricular integra necessariamente as três instâncias de atuação do corpo docente, e deste modo, o regime de trabalho será compreendido, na sua integralidade, como destinado ao ensino, à pesquisa e à extensão, estas especificadas pelas normas estatuídas pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul e pelo *Campus* Porto Alegre.

Na organização das estratégias pedagógicas, cada ano, por ocasião da MostraPOA - Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do IFRS - *Campus* Porto Alegre, são apresentados trabalhos de alunos, sob orientação docente. Soma-se a estes projetos outras ações, tais como a participação em feiras, congressos, seminários, visitas técnicas etc.

Frisando o reconhecimento da importância da Política Nacional de Educação Ambiental e das Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, conforme preconiza a Resolução CNE/CP nº 02/2012, especificamente em relação à educação ambiental, destaca-se, em especial, o componente curricular de Boas Práticas que, dentre outros assuntos, trata do destino dos resíduos advindos da produção de alimentos e de aspectos relacionados à produção mais limpa. Além disso, em todas as aulas práticas, os alunos separam os lixos orgânicos, secos, óleos de fritura, dentre outros, para que eles possam ser descartados de maneira adequada.

5.9.1 Educação em Direitos Humanos

Considera-se a Educação em Direitos Humanos como um dos eixos fundamentais do direito à educação, sendo que se refere ao uso de concepções e práticas educativas fundadas nos direitos humanos e em seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas.

A inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos

Humanos foi direcionada pela Resolução Nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece as diretrizes nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Ela ocorre por meio de atividades baseadas em textos no componente curricular Linguagem, Relações Étnico-Raciais e Mundo do Trabalho e pela transversalidade - através de atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão - por meio de temas relacionados aos direitos humanos e tratados interdisciplinarmente.

Com a finalidade de promover a educação para a mudança e a transformação social, fundamenta-se nos seguintes princípios: dignidade humana; igualdade de direitos; reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades; laicidade do Estado; democracia na educação; transversalidade, vivência e globalidade e sustentabilidade sócio-ambiental.

5.9.2 Educação das Relações Étnico-Raciais

Em convergência ao disposto nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Lei nº 11.645 de 10 de março de 2008 (BRASIL, 2008a); Resolução CNE/CP nº 01 de 17 de Junho de 2004 (BRASIL, 2004a), estando de acordo com a LDB 9394/96 (BRASIL, 1996) o curso Técnico em Panificação articula por meio de atividades baseadas em textos no componente curricular Linguagem, Relações Étnico-Raciais e Mundo do Trabalho e pela transversalidade - através de atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão - temas relativos às questões étnico-raciais e reconhece a multiplicidade de manifestações identitárias presentes em nossa cultura, valorizando sua contribuição para a área da panificação.

5.9.3 Matriz Curricular

Sem	Componentes Curriculares	Aulas na semana	Carga Horária (hora/aula)	Carga Horária (hora/relógio)	Pré-requisitos	Núcleo*
------------	---------------------------------	------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	-----------------------	----------------

1º	Boas Práticas (BP)	3	60	50		P
	Inclusão Digital	2	40	33		B
	Segurança no Trabalho em Panificação	2	40	33		P
	Massas Fermentadas I	5	100	83		P
	Bioquímica I	2	40	33		P
	Massas Não Fermentadas I	5	100	83		P
	Língua Portuguesa	1	20	16		B
	Subtotal	20	400	331		
2º	Bioquímica II	3	60	50	Boas Práticas e Bioquímica I	P
	Pastifício e Biscoitaria	3	60	50	Boas Práticas	P
	Administração da Produção	2	40	33	Boas Práticas e Massas Fermentadas I	P
	Massas Fermentadas II	5	100	83	Boas Práticas e Massas Fermentadas I	P
	Massas Não Fermentadas II	5	100	83	Boas Práticas Massas Não Fermentadas I	P
	Linguagem, Relações Étnico-Raciais e Mundo do Trabalho	02	40	33	Língua Portuguesa	B

	Estágio Supervisionado Obrigatório		192	160	Boas Práticas; Segurança no Trabalho em Panificação; Massas Fermentadas I e Massas não fermentadas I	P
	Subtotal	20	592	492		
3º	Nutrição	3	60	50	Bioquímica II	P
	Alimentos para fins especiais	4	80	66	Pastifício e Biscoitaria	P
	Decoração de Produtos	4	80	66	Massa Não Fermentadas II	P
	Análise Sensorial e Estatística	4	80	66	Massa Fermentadas II	P
	Administração Aplicada	2	40	33	Administração da Produção	P
	Subtotal	17	340	281		
	Total		1332	1104		

*B: básico, P: profissional.

5.9.4 Programa por Componentes Curriculares:

Os programas por componentes curriculares do Curso Técnico em Panificação estão demonstrados a seguir.

SEMESTRE: 1º	
BOAS PRÁTICAS	Carga horária: 50 horas/relógio (60 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Reconhecer a importância da produção de alimentos seguros indicando as possibilidades de	

contaminação do alimento e as formas de prevenir ou reduzir as contaminações e, desta forma, promover a adoção de Boas Práticas (BP) nas rotinas de manipulação de alimentos.

EMENTA: Segurança de alimentos e contaminantes alimentares. Doenças transmitidas por alimentos. Manipulação higiênica dos alimentos. Noções de Microbiologia de Alimentos. Legislações sanitárias voltadas para implantação de boas práticas em serviços de alimentação e seus registros. Procedimentos Operacionais Padrões (POP's). Educação Ambiental.

REFERÊNCIAS:

BÁSICA

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, U. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária em Alimentos**. São Paulo:Ed. Varela, 2001.
SILVA JR., E.A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário para Serviços de Alimentação**. São Paulo: 6ª Ed. Varela, 2005.

COMPLEMENTAR

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos – Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos**. São Paulo:Varela, 2008.
FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
TONDO, E.C.; BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos**. Porto Alegre: Ed. Sulina, 2009.

PRÉ-REQUISITOS: Não tem.

SEMESTRE: 1º	
INCLUSÃO DIGITAL	Carga horária: 33 horas/relógio (40 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Utilizar aplicativos de informática para confecção de textos, apresentações e planilhas eletrônicas, bem como as principais ferramentas da internet e redes sociais.	
EMENTA: Estudo dos conceitos básicos da Internet (uso de email para troca de informações; utilização do Moodle; ferramentas para navegação e busca na Internet; Redes Sociais); Uso de aplicativos para elaboração de textos, apresentações e planilhas eletrônicas de forma contextualizada, utilizando exemplos relacionados ao Curso Técnico em Panificação.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
<p>LOUREIRO, César Augusto H. Informática Básica. Porto Alegre: IFRS - Campus Porto Alegre, 2008.</p> <p>BARRIVIERA, Rodolfo; OLIVEIRA, Eder Diego de. Introdução à informática. Curitiba: Livro Técnico, 2012. 152 p. ISBN 9788563687463.</p> <p>SILVA, Mario Gomes da, Informática: terminologia básica - Microsoft Windows XP - Microsoft Office Word 2003. 2. ed. São Paulo: Érica, 2006.</p>	
COMPLEMENTAR	
<p>MARQUIS, Annette; COURTER, Gini. Microsoft Office 2000 Prático e Fácil: Passos Rápidos para o Sucesso. São Paulo: Makron Books, 2000.</p> <p>MINK, Carlos. Microsoft Office 2000. São Paulo: Makron Books, 1999.</p> <p>MANZANO, Jose Augusto Navarro Garcia. Estudo Dirigido de Excel 2000. São Paulo: Érica, 2001.</p> <p>McFEDRIES, Paul; Fórmulas e funções com Microsoft Excel. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2005.</p> <p>MICROSOFT. Treinamento em Excel. Disponível em https://support.office.com/pt-br/article/Treinamento-do-Excel-9bc05390-e94c-46af-a5b3-d7c22f6990bb?ui=pt-BR&rs=pt-BR&ad=BR#ID0EABAAA=Excel_2013. Acessado em junho de 2017.</p>	
PRÉ-REQUISITOS: Não tem.	

SEMESTRE: 1º	
SEGURANÇA NO TRABALHO EM PANIFICAÇÃO	Carga horária: 33 horas/relógio (40 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Conhecer os riscos de acidentes e os fundamentos básicos de saúde no trabalho, aplicada ao setor de panificação, bem como a legislação específica.	
EMENTA: Introdução à segurança do trabalho. Normas regulamentadoras aplicadas no trabalho em panificação. A relação entre homem - trabalho - ambiente. Riscos e perigos no ambiente de trabalho em panificação. Condições Sanitárias e de Conforto nos locais de trabalho. Saúde do trabalhador. Ergonomia aplicada à panificação. Noções de Prevenção e combate a incêndio. Prevenção de acidentes. Atendimento a acidentes no trabalho. Segurança no trabalho com máquinas e equipamentos de panificação e confeitaria. Treinamento preventivista em segurança do trabalho.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho . 6ªed. São Paulo LTR, 2015. MANUAL DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO . (Coleção Manuais; Indústria da Panificação). / Gerência de Segurança e Saúde no Trabalho. – São Paulo: SESI, 2005. SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO . 21ª ed. São Paulo: Saraiva, 2018.	
COMPLEMENTAR CAMILO JÚNIOR, A. B. Manual de prevenção e combate a incêndios . 15ª ed. São Paulo. SENAC. 2013. GIULIANO, R.V. Convenção coletiva sobre proteção em máquinas cilindros de massa máquinas usadas . São Paulo. FUNDACENTRO, 2002. LIDA, I.; BUARQUE, Lia. Ergonomia: Projeto e Produção . 3ª ed. São Paulo Edgar Blucher, 2016. MENDES, R. Patologia no Trabalho . São Paulo. Atheneu, 1995. MELO, D.R.C. Manual de meio ambiente do trabalho . São Paulo LTR, 2010.	
PRÉ-REQUISITOS: Não tem.	

SEMESTRE: 1º	
BIOQUÍMICA I	Carga horária: 33 horas/relógio (40 horas/aulas)
<p>OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Fundamentar as bases bioquímicas permitindo a compreensão das principais transformações que ocorrem na panificação com ênfase na água e nos carboidratos e revisar conceitos de química necessários à sua compreensão.</p>	
<p>EMENTA: Principais conceitos químicos necessários à compreensão de bioquímica: ligações químicas e interações moleculares, funções inorgânicas, pH, noções de química orgânica. A importância da água nas transformações bioquímicas, suas propriedades, atividade de água e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Sistemas coloidais. Bases bioquímicas das principais transformações que ocorrem durante o processamento dos produtos de panificação com ênfase nos carboidratos e suas transformações.</p>	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
<p>ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2006. ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos Alimentos. Brasília: SENAC-DF, 2008. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. São Paulo: Varela, 1995.</p>	
COMPLEMENTAR	
<p>ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos - Teoria e Prática, 2ª ed., Viçosa: UFV,1999. 416p. BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.A. Química do Processamento de Alimentos, 3ªed., São Paulo: Varela, 1992. 143p. MCGEE, H. Comida e Cozinha - Ciência e Cultura da Culinária, 2ªed., São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2014.977p. ORDÓNEZ, J.A.P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos.V.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p. WOLKER, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha. Jorge Zahar, 2003.</p>	
<p>PRÉ-REQUISITOS: Não tem.</p>	

SEMESTRE: 1º	
MASSAS FERMENTADAS I	Carga horária: 83 horas/relógio (100 horas/aula)
<p>OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Compreender e experienciar os principais aspectos ligados à produção de massas fermentadas como cálculos relacionados, principais ingredientes e equipamentos, bem como, seus processos produtivos.</p>	
<p>EMENTA: Cálculos na Panificação (Proporcionalidade, Unidades de medidas e conversões). Histórico da Panificação. Importância econômica e nutricional. Legislação. Equipamentos e utensílios. Ingredientes básicos, complementares e aditivos utilizados em panificação. Moagem do trigo. Etapas do processo de produção. Preparo de pães Crocantes, Suaves e Doces pelo método direto. Determinação da temperatura da água. Redução de perdas. Pães Escuros e sua função na saúde humana. Causas e defeitos de fabricação.</p>	
<p>REFERÊNCIAS:</p>	
<p>BÁSICA</p> <p>CANELLA-RAWLS, S. Pão, Arte e Ciência. São Paulo: SENAC, 2008. CAUVAIN, S.; YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. Barueri: Manole, 2009. SHEASBY, A. Pães: o grande livro de receitas. São Paulo: Publifolha, 2009.</p>	
<p>COMPLEMENTAR</p> <p>ALMEIDA NETO, A. C. A história da Panificação Brasileira. São Paulo: MAXXI FOODS, 2008. EL-DASH, A. Fundamentos de Tecnologia da Panificação. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1982. COLLISTER, L.; BLAKE, A. Elaboración Artesanal del Pan. Madri: Blume, 2001. GISSLEN, W. Professional Baking. Nova Iorque: John Wiley and Sons, 2000. SUAS, M. Advanced Bread and Pastry. Nova Iorque: Delmar Cengage Learning, 2008.</p>	
<p>PRÉ-REQUISITOS: Não tem.</p>	

SEMESTRE: 1º	
LÍNGUA PORTUGUESA	Carga horária: 16 horas/relógio (20 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Trabalhar aspectos sócio-discursivos, comunicacionais e linguísticos básicos em língua portuguesa.	
EMENTA: Análise da situação de comunicação. Estudos de coesão e coerência em textos. Aspectos linguísticos da produção textual: ortografia, concordância, regência, paralelismo, frase fragmentada, frase centopeica e pontuação.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
<p>BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37. ed.rev.ampl. Rio de Janeiro: Lucerna, 2004.</p> <p>KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e escrever: estratégias de produção textual. 2. ed. São Paulo, SP: Contexto, c2009.</p> <p>LUFT, Celso Pedro. Dicionário Prático de Regência Verbal. São Paulo: Ática, 2009.</p>	
COMPLEMENTAR	
<p>BRASIL. CASA CIVIL. Manual de Redação da Presidência da República. Disponível em: http://www4.planalto.gov.br/centrodeestudos/assuntos/manual-de-redacao-da-presidencia-da-republica/manual-de-redacao.pdf>. Acesso em: 08 ago. 2019.</p> <p>CHARAUDEAU, Patrick. Linguagem e discurso: modos de organização. São Paulo: Contexto, 2008.</p> <p>KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. A coesão textual. 22. ed. São Paulo: Contexto, 2010.</p> <p>KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. A coerência textual. 16. ed. São Paulo: Contexto, 2004.</p> <p>KOCH, Ingedore V.; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006.</p>	
PRÉ-REQUISITOS: Não tem.	

SEMESTRE 1º	
MASSAS NÃO FERMENTADAS I	Carga horária: 83 horas/relógio (100 horas/aula)
<p>OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Compreender os principais aspectos ligados à produção de massas não fermentadas batidas, cremes, recheios, merengues, sobremesas e tortas, executar as operações vinculadas à sua elaboração atendendo legislação específica.</p>	
<p>EMENTA: Histórico e legislação. Utensílios e equipamentos utilizados na produção de massas não fermentadas. Ingredientes: características e funções. Caldas de açúcar: pontos e aplicações em produtos de confeitaria. Merengues: tipos de merengues, suspiros e massa merengada. Massas batidas de estrutura cremosa: método direto e método de <i>crémage</i>. Bolos. Massa <i>choux</i>: características e produtos. Massas batidas de estrutura aerada: pão de ló tradicional, pão de ló de chocolate, pão de ló fino para rocambole. Cremes: creme confeiteiro e suas derivações, creme inglês, creme <i>chantilly</i>, recheios a base de ovos, recheios a base de frutas e recheios à base de leite condensado. Sobremesas. Tortas tradicionais: montagem, cobertura e decoração.</p>	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
<p>CHOATE, J. The Fundamental Techniques of Classic Pastry Arts. The French Culinary Institute. Nova Iorque: Stewart, Tabori & Chang, 2009. SUAS, M. Advanced Bread and Pastry. Delmar Cengage Learning, 2008. SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. Senac, 2008.</p>	
COMPLEMENTAR	
<p>GISSELEN, Wayne. Le Cordon Bleu. Panificação e Confeitaria Profissionais. Manole, 2011. SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. Cengage Learning, 2011. DUCHENE, L.; JONES, B. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. 3ª Reimpressão, São Paulo: Marco Zero, 2006. DUCHENE, L.; JONES, B. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2000. HERMÉ. P. Larrouse do Chocolate. 1ª Ed, São Paulo: Larrouse do Brasil, 2006. 255p.</p>	
PRÉ-REQUISITOS: Não tem.	

SEMESTRE: 2º	
ADMINISTRAÇÃO DA PRODUÇÃO	Carga horária: 33 horas/relógio (40 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Apresentar os principais conceitos referentes à Administração da Produção aplicada à Panificação e à Confeitaria, através de um exercício reflexivo-crítico sobre seus fundamentos teóricos e limitações.	
EMENTA: Administração da Produção aplicada à panificação e à confeitaria: Sistemas produtivos; Arranjo físico; Capacidade de produção; Previsão de demanda; Planejamento e Controle do Processo Produtivo; Administração de materiais e estoques. Custos de produção e dos estoques. Custo Unitário de Produto.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
<p>PEINADO, J.; GRAEML, A. R. Administração da produção: operações industriais e de serviços. Curitiba: Unicamp, 2007.</p> <p>PINTO, Éder Paschoal. Gestão empresarial: casos e conceitos de evolução organizacional. São Paulo: Saraiva, 2007.</p> <p>SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. Administração da produção. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p>	
COMPLEMENTAR	
<p>ABIP-SEBRAE. Como criar um empreendimento de Panificação e Confeitaria. Brasília-DF, 2009.</p> <p>BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda. Gestão de Qualidade, Produção e Operações. São Paulo: Atlas, 2012. 2a. Edição</p> <p>CATTANI, A.D.; HOLZMANN, L. Dicionário de Trabalho e Tecnologia. Porto Alegre: Editora Zouk, 2011</p> <p>GOLDRATT, Eliyahu M. A meta: um processo de melhoria contínua. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nobel, 2002.</p> <p>MOREIRA, Daniel A. Administração da produção e operações. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.</p>	
PRÉ-REQUISITOS: MASSAS FERMENTADAS I e BOAS PRÁTICAS.	

SEMESTRE: 2º	
BIOQUÍMICA II	Carga horária: 50 horas/relógio (60 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Fundamentar as bases bioquímicas permitindo a compreensão das principais transformações que ocorrem na panificação em relação aos macronutrientes e suas transformações.	
EMENTA: Bases bioquímicas das principais transformações que ocorrem durante o processamento dos produtos de panificação, com ênfase nas proteínas e sua ação enzimática, lipídios e suas transformações. Aditivos alimentares.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
<p>ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos Alimentos. Brasília: SENAC-DF, 2008.</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. São Paulo: Varela, 1995.</p> <p>CAUVAIN, S.; YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. Barueri: Manole, 2009.</p>	
COMPLEMENTAR	
<p>ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos - Teoria e Prática, 2ª ed., Viçosa: UFV, 1999. 416p.</p> <p>BOBBIO, F.O., BOBBIO, P. A. Química do Processamento de Alimentos, 3ªed., São Paulo: Varela, 1992. 143p.</p> <p>SUAS, M. Advanced Bread and Pastry. Nova Iorque: Delmar Cengage Learning, 2008.</p> <p>MCGEE, H. Comida e Cozinha - Ciência e Cultura da Culinária, 2ªed., São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2014. 977p.</p> <p>ORDÓNEZ, J. A. P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos.v.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p.</p>	
PRÉ-REQUISITOS: BOAS PRÁTICAS e BIOQUÍMICA I.	

SEMESTRE: 2º	
PASTIFÍCIO E BISCOITARIA	Carga horária: 50 horas/relógio (60 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Estudar a teoria e a prática dos diversos processos produtivos e funcionalidade de ingredientes relacionados a produção de massas e biscoitos.	
EMENTA: Principais matérias-primas e equipamentos para a produção de biscoitos e massas. Tecnologia de fabricação de biscoitos e massas. Causas e defeitos de fabricação. Legislação referente às massas e biscoitos. Produção de biscoitos artesanais, em biscoiteira manual e em extrusora. Produção de massas artesanais (massa fio e massas recheadas) e em extrusora. Fabricação de pasteis e empanadas. Técnica de fritura (gorduras e equipamentos). Noções teóricas sobre o processo produtivo industrial. Boas práticas na prática.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
<p>DUCHENE, L.; JONES, B. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. 3. reimpressão. São Paulo: Marco Zero, 2006.</p> <p>MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. São Paulo: SENAC, 2008.</p>	
COMPLEMENTAR	
<p>COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>LE CORDON BLUE. Receitas caseiras: biscoitos. H.F. ULLMANN, 2006.</p> <p>MANLEY, Duncan. Biscuit, cookie and cracker manufacturing manuals. Manual 1: Ingredients. Manual 2: Biscuit doughs. Manual 3: Biscuit dough piece forming. England: Woodhead Publishing Limited, 1998.</p> <p>MORETTO, E. Introdução a Ciência dos Alimentos. Florianópolis: Editora da USP, 2002.</p> <p>PYLER, E. J. Baking science and technology. 3. ed. [S.I.]: Sosland Publishing, 1998.</p>	
PRÉ-REQUISITOS: BOAS PRÁTICAS.	

SEMESTRE: 2º	
MASSAS FERMENTADAS II	Carga horária: 83 horas/relógio (100 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Compreender e experienciar os principais aspectos ligados à produção de massas de fermentação natural e o comparar com outras metodologias de produção.	
EMENTA: Processo fermentativo: natural e cultivo puro. Técnicas de fabricação de pães à base de fermento natural. Massas Pré Fermentadas. Método esponja. Massa semi-folhada. Massas hidratadas. Pães ázimos. Uso do frio na panificação. Causas e defeitos de fabricação. Panificação Internacional.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
CANELLA-RAWLS, S. Pão, Arte e Ciência . São Paulo: SENAC, 2008. CAUVAIN, S.; YOUNG, L. Tecnologia da Panificação . Barueri: Manole, 2009. SEBESS, P. Técnicas de Padaria Profissional . São Paulo: SENAC, 2010.	
COMPLEMENTAR	
COLLISTER, L.; BLAKE, A. Elaboración Artesanal del Pan . Madri: Blume, 2001. EL-DASH, A. Fundamentos de Tecnologia da Panificação . São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1982. GISSLEN, W. Professional Baking . Nova Iorque: John Wiley and Sons, 2000. SUAS, M. Advanced Bread and Pastry . Nova Iorque: Delmar Cengage Learning, 2008. TREUILLÉ, E.; FERRIGNO, U. El Libro del Pan . Madri: Vergara, 1999.	
PRÉ-REQUISITOS: BOAS PRÁTICAS e MASSAS FERMENTADAS I.	

SEMESTRE: 2º	
MASSAS NÃO FERMENTADAS II	Carga horária: 83 hora/relógio (100 hora/aula)
<p>OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Compreender os fundamentos das principais massas não fermentadas, recheios, mousses, coberturas, decorações, doçaria tradicional e dominar as técnicas de sua elaboração atendendo legislações específicas.</p>	
<p>EMENTA: Processos de valorização de produtos gastronômicos. Chocolate: tipos, temperagem, ganaches e bombons. Gelatina: tipos, hidratação e aplicações. Massas quebradiças tipos: <i>sablée</i>, <i>brisée</i> e <i>sucrée</i>; e métodos de obtenção: <i>sablage</i> e <i>crémage</i>. Massa folhada: características básicas, tipos, métodos e produtos. Recheios salgados, recheios doces, cremes, caldas, mousses, crocantes e gelatinosos. Coberturas e decorações: chocolate, coberturas sabor chocolate, ganache, glacês, caramelo e glaçagens. Salgados assados e fritos. Tortas salgadas. Tortas baixas doces. Doçaria tradicional (doces à base de leite condensado e ovos; glaceados, caramelados e banhados em chocolate). Tortas clássicas.</p>	
<p>REFERÊNCIAS:</p>	
<p>BÁSICA</p> <p>DUCHENE, L.; JONES, B. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. 3ª Reimpressão, São Paulo: Marco Zero, 2006.</p> <p>DUCHENE, L.; JONES, B. Le Cordon Bleu: Sobremesas e suas Técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2004.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. São Paulo: SENAC, 2008.</p>	
<p>COMPLEMENTAR</p> <p>BARHAM, P. A ciência da Culinária. Roca, 2002.</p> <p>FARROW, J. Chocolate – Receitas Doces e Salgadas. Manole, 2005.</p> <p>HERMÉ, P. Larousse do Chocolate. 1ª Ed, São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.</p> <p>HERMÉ, P. Larousse das Sobremesas. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.</p> <p>NICOL, Ann. Cupcakes. Nova Iorque: Chartwell Books, INC. 2011.</p>	
<p>PRÉ-REQUISITOS: BOAS PRÁTICAS e MASSAS NÃO FERMENTADAS I.</p>	

SEMESTRE: 2º	
LINGUAGEM, RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E MUNDO DO TRABALHO	Carga horária: 33 horas/relógio (40 horas/aula)
<p>OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Trabalhar questões ligadas às relações étnico-raciais por meio de atividades relacionadas à leitura, interpretação e produção de textos. Refletir sobre e praticar a produção de textos técnicos da área de panificação em uma abordagem ampla de linguagem dentro do contexto do mundo do trabalho.</p>	
<p>EMENTA: Direitos Humanos. História e cultura afro-brasileira e indígena. Racismo. Estatuto da Igualdade Racial. Relações étnico-raciais e mundo do trabalho. Textos técnicos da área de Panificação: POPs; Ficha técnica; projeto/relatório.</p>	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
<p>BRASIL. Congresso. Senado. LEI Nº 12.288, de 20 de julho de 2010. Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as Leis nos 7.716, de 5 de janeiro de 1989, 9.029, de 13 de abril de 1995, 7.347, de 24 de julho de 1985, e 10.778, de 24 de novembro de 2003. Estatuto da Igualdade Racial. Brasília. Disponível em: <http://www.seppir.gov.br/portal-antigo/Lei_12.288_-_Estatuto_da_Igualdade_Racial.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2018.</p> <p>KILOMBA, Grada. "A máscara", Tradução de JESUS, Jessica Oliveira de. A máscara. In Cadernos de Literatura em Tradução, São Paulo, v. 16, p.171-180, 2016. Número Especial. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/clt/article/viewFile/115286/112968>. Acesso em: 15 jun. 2018.</p> <p>KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e escrever: estratégias de produção textual. 2. ed. São Paulo, SP: Contexto, c2009.</p>	
COMPLEMENTAR	
<p>BRASIL. CASA CIVIL. Manual de Redação da Presidência da República. Disponível em: http://www4.planalto.gov.br/centrodeestudos/assuntos/manual-de-redacao-da-presidencia-da-republica/manual-de-redacao.pdf>. Acesso em: 08 ago. 2019.</p> <p>FANON, Franz. Pele negra, máscaras brancas. Salvador: EDUFBA, 2008.</p> <p>JUCENE, Clever. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2012.</p> <p>KOCH, Ingedore V.; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006.</p>	

RIBEIRO, Djamila. **O que é Lugar de Fala?** São Paulo: Editora Letramento, 2017.

PRÉ-REQUISITOS: LÍNGUA PORTUGUESA.

SEMESTRE: 2º

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO
OBRIGATÓRIO**

**Carga horária: 160 horas/relógio
(192 horas/aula)**

OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Estagiar 160 horas em um estabelecimento de panificação e/ou confeitaria e participar dos seminários propostos pelo componente curricular

EMENTA: Visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e contextualização curricular, favorecendo a integração entre teoria e prática, propiciando a complementação do ensino e da aprendizagem, através da participação em situações reais de vida, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho, compartilhando aprendizados e ensinamentos através da elaboração de relatório técnico e participação em fóruns referentes ao componente curricular em questão.

REFERÊNCIAS:

BÁSICA

CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. Barueri: Manole, 2009.
SILVA JR., E.A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário para Serviços de Alimentação**. São Paulo: 6ª Ed. Varela, 2005.
SEBESS, MARIANA. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: SENAC, 2008.

COMPLEMENTAR

ABIP-SEBRAE. **Como criar um empreendimento de Panificação e Confeitaria**. Brasília-DF, 2009.
BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda. **Gestão de Qualidade, Produção e Operações**. São Paulo: Atlas, 2012. 2ª. Edição
CANELLA-RAWLS, S. **Pão, Arte e Ciência**. São Paulo: SENAC, 2008.
DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. 3ª Reimpressão, São Paulo: Marco Zero, 2006.
SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

PRÉ-REQUISITOS: BOAS PRÁTICAS; SEGURANÇA NO TRABALHO EM PANIFICAÇÃO; MASSAS FERMENTADAS I e MASSAS NÃO FERMENTADAS I.

SEMESTRE: 3º	
NUTRIÇÃO	Carga horária: 50 horas/relógio (60 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Propiciar ao aluno noções básicas de nutrição e sua aplicação na atuação do técnico em panificação.	
EMENTA: Definição de alimento e nutriente, fatores culturais, geográficos, emocionais, econômicos e sociais que afetam a alimentação. Carboidratos, fibras alimentares, proteínas, lipídios, vitaminas, água e minerais. Etapas do processo de nutrição (digestão, absorção e metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas). Biodisponibilidade de nutrientes e fatores antinutricionais. Energia e balanço energético. Rotulagem de alimentos e informações nutricionais. Necessidades e recomendações nutricionais para diferentes condições e faixas etárias; Alimentos funcionais. Distúrbios metabólicos. Principais métodos conservação de alimentos.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 12. ed. São Paulo: Roca, 2010. PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos: suporte para decisão nutricional . 3. ed. São Paulo: Manole, 2012. SILVA, S. M. C. S. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia . 12. ed. São Paulo: Elsevier, 2010.	
COMPLEMENTAR	
BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 1989. ORDÓNEZ, J. A. P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos .v.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p. MARKS, D.B. Bioquímica Médica Básica De Marks: Uma Abordagem Clínica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . São Paulo: Atheneu, 1988. MCGEE, H. Comida e Cozinha - Ciência e Cultura da Culinária , 2ªed., São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2014.977p.	

PRÉ-REQUISITOS: BIOQUÍMICA II.

SEMESTRE: 3º

ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

**Carga horária: 66 horas/relógio
(80 horas/aula)**

OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: propiciar ao aluno noções teóricas e práticas sobre a alimentação voltada para fins especiais, estudando o impacto da alimentação na saúde das pessoas.

EMENTA: Doenças relacionadas às intolerâncias e alergias alimentares. Produtos *diet* e *light*, sem glúten, sem lactose, sem leite e derivados: tipos de matérias-primas disponíveis para a fabricação destes produtos. Legislações que regulamentam as matérias primas e rotulagem destes tipos alimentos. Cuidados e limitações comerciais destes produtos.

REFERÊNCIAS:

BÁSICA

CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. **Alimentos para fins especiais: dietéticos.** São Paulo: Livraria Varela, 1995.
KOTZE, L. M. S. **Sem Glúten.** Rio de Janeiro: Revinter, 2001.
WILLIAMS, S. R. **Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia.** Porto Alegre: Artmed, 1997.

COMPLEMENTAR

BARUFFALDI, R. **Fundamentos de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1998.
CHEETHM, Grace. **Receitas especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios.** São Paulo, Publifolha, 2009.
GAVA, A. J. **Princípio de Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Nobel S.A., 1978.
WHITNEY, Ellie. **Nutrição, vol 1: entendendo os nutrientes.** São Paulo: Cengage Learning, 2008.
WHITNEY, Ellie. **Nutrição, vol 2: aplicações.** São Paulo: Cengage Learning, 2008.

PRÉ-REQUISITOS: PASTIFÍCIO E BISCOITARIA

SEMESTRE: 3º	
DECORAÇÃO DE PRODUTOS	Carga horária: 66 horas/relógio (80 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Conhecer e praticar diferentes técnicas de coberturas e decorações de produtos alimentícios atendendo a legislação específica.	
EMENTA: Chocolate: composição e fabricação. Técnicas de temperagem. Utilização básica do chocolate e da cobertura sabor chocolate. Produtos e decorações com chocolate. Tortas e doces decorados com açúcar e caramelo. Modelagens com marzipã e massas similares. Bolo artístico: técnicas com pasta americana e glacê real. Modelagens de massas fermentadas decoradas e massa inerte para confecção de peças artísticas. Técnicas de tingimento e pinturas de peças decorativas.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
CHOATE, J. The Fundamental Techniques of Classic Pastry Arts . The French Culinary Institute. Nova Iorque: Stewart, Tabori & Chang, 2009. SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional . São Paulo: SENAC, 2008. DUCHENE, L.; JONES, B. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias . 3. reimpressão. São Paulo: Marco Zero, 2006.	
COMPLEMENTAR	
BARHAM, P. A ciência da Culinária . ROCA, 2002. FARROW, J. Chocolate – Receitas Doces e Salgadas . MANOLE, 2005. MOARES, M.; RAMOS, A. Café Daniel Briand – Doces Segredos . SENAC-DF, 2006. MORGAN. Tortas: receitas doces e salgadas . MANOLE, 2005. GARDANI, Romana; [tradução Renata Lucia Bottini]. Bolos Criativos: biscoitos, muffins e bolos irresistíveis para todas as ocasiões . São Paulo: Senac-SP, 2010.	
PRÉ-REQUISITOS: MASSAS NÃO FERMENTADAS II	

SEMESTRE 3º	
ADMINISTRAÇÃO APLICADA	Carga horária: 33 horas/relógio (40 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Elaborar projeto de empreendimento industrial, comercial ou de serviços na área da Panificação e/ou da Confeitaria.	
EMENTA: Desenvolvimento de técnicas de gestão organizacional aplicadas à Panificação e/ou Confeitaria sejam empreendimentos mercantis, da economia popular, cooperativo, associativo ou familiar. Formação do preço de venda. Análise de viabilidade econômico-financeira. Definição do Mix de Produção. Posicionamento e Estrutura Organizacional. Plano de marketing e Gestão de pessoas.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
<p>ABIP-SEBRAE. Como criar um empreendimento de Panificação e Confeitaria. Brasília-DF, 2009.</p> <p>BERNARDI, Luiz Antônio. Manual do Empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>BIAGIO, Luiz Arnaldo. Plano de negócios: estratégias para micro e pequenas empresas. Baruer: Manole, 2005.</p>	
COMPLEMENTAR	
<p>BRAGA, Roberto M.M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Editora Senac, 2008.</p> <p>DOLABELA, Fernando. O Segredo de Luisa. 1. ed. São Paulo: Editora de Cultura, 1999.</p> <p>MAGNEE, Henri. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005</p> <p>OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Manual de gestão das cooperativas. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>RODRIGUES, Márcio. Estratégias para Comercialização de Produtos. Manual do Programa de Apoio à Panificação – Propan. Belo Horizonte, 2009.</p>	
PRÉ-REQUISITOS: ADMINISTRAÇÃO DA PRODUÇÃO	

SEMESTRE: 3º	
ANÁLISE SENSORIAL E ESTATÍSTICA	Carga horária: 66 horas/relógio (80 horas/aula)
OBJETIVO GERAL DO COMPONENTE CURRICULAR: Aplicar análises estatísticas para avaliação sensorial em panificação	
EMENTA: Aplicação da Análise Sensorial, mecanismos de percepção e órgãos do sentido, fatores que influenciam a avaliação sensorial, atributos de qualidade, metodologia sensorial, montagem de painéis sensoriais para controle de qualidade e apoio ao desenvolvimento de novos produtos, tratamento estatístico que é aplicado às diferentes abordagens em Análise Sensorial.	
REFERÊNCIAS:	
BÁSICA	
<p>ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos Alimentos. Brasília: SENAC-DF, 2008.</p> <p>BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. Estatística Básica. 8ª edição. São Paulo: Editora Saraiva, 2013.</p> <p>NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. T.; OLIVEIRA, F. C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.</p>	
COMPLEMENTAR	
<p>CHAVES, J. B. P. Avaliação sensorial de alimentos: métodos de análise. Viçosa: UFV, 1980.</p> <p>DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: Champagnat, 2007.</p> <p>MOORE, David S.; NOTZ, William I.; FLIGNER, Michael A. A estatística básica e sua prática. 6ª edição. São Paulo: LTC, 2014.</p> <p>QUEIROZ, M. I.; TREPTOW, R. O. Análise Sensorial Para Avaliação da Qualidade dos Alimentos. Rio Grande: Ed. da FURG, 2006.</p> <p>TRIOLA, Mário F. Introdução à Estatística: atualização da tecnologia. 11ª edição. São Paulo: Editora LTC, 2013.</p> <p>ZENEVBON, O.; PASCUET, N. S.; TIGLEA, P. (Orgs.). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.</p>	
PRÉ-REQUISITOS: MASSAS FERMENTADAS II.	

5.10 Estágio

5.10.1 Obrigatório

O Curso Técnico em Panificação estabelece a exigência do estágio supervisionado obrigatório de 160 horas. O estágio supervisionado obrigatório compreendido como atividade afinada com o perfil profissional, definido pelo curso, constitui-se em etapa fundamental na formação do aluno e em etapa obrigatória para obtenção do diploma. Tem por objetivos: possibilitar ao estudante o exercício da prática profissional, aliando a teoria à prática, como aspecto integrante de sua formação; contribuir para o ingresso do estudante no mundo do trabalho e promover a integração do IFRS com a sociedade e sua organicidade com o mundo do trabalho

De acordo com a LDB 9.394/96 (BRASIL, 1996) e a Lei de Estágio 11.788/08 (BRASIL, 2008b), que estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização do estágio dos alunos de Educação Profissional; a Resolução nº 21/09 do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio grande do Sul, *Campus* Porto Alegre, a Resolução 086/2017 do IFRS que estabelece a Organização Didática do IFRS (IFRS, 2017) e normas da Coordenadoria de Gestão de Ensino, serão observadas as seguintes orientações:

1) O estágio supervisionado obrigatório é compreendido como uma atividade de formação vinculada ao perfil profissional e constitui-se etapa fundamental na capacitação do aluno, sendo condição e requisito obrigatórios para a obtenção do diploma e do registro profissional dos Técnicos em Panificação formados no IFRS - *Campus* Porto Alegre.

2) Para realizar o estágio supervisionado obrigatório o aluno deverá efetuar matrícula no componente curricular Estágio Supervisionado Obrigatório no período regular de matrícula observando sua aprovação nos componentes curriculares constantes como pré requisito.

3) Os requisitos mínimos para realização de matrícula nos componentes curriculares de Estágio Supervisionado Obrigatório são a aprovação nos

componentes curriculares de Boas Práticas, Segurança no Trabalho em Panificação, Massas Fermentadas I e Massas não Fermentadas I.

4) Para oficialização do estágio, deverão ser cumpridos os seguintes passos:

I - Celebração do termo de convênio entre o IFRS e a parte concedente do estágio, assinado pelo(a) reitor(a) do IFRS, ou, por delegação de competência, pelos diretores gerais dos *campi*, em âmbito local;

II - Preenchimento do Plano de Estágio, assinado pelo estudante, pelo professor orientador e pelo supervisor de estágio;

III - Preenchimento do Termo de Compromisso, assinado pelo estudante, pelo coordenador de estágios e pela concedente, em 3 (três) vias;

IV - Pagamento do seguro obrigatório contra acidentes pessoais, em favor do estudante.

5) As atividades programadas para o estágio deverão manter uma convergência com os conhecimentos teórico-práticos adquiridos pelo estudante durante a sua formação, considerando o perfil do egresso, explicitado no item 5.4 deste documento.

6) A jornada de trabalho no estágio será definida em comum acordo entre o IFRS, a parte concedente e o estudante estagiário, devendo constar no termo de compromisso a compatibilidade com as atividades escolares e não ultrapassar:

I - 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de estudantes cujo estágio se desenvolva concomitantemente aos componentes curriculares do curso;

II - 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais, no caso de estudantes cujo estágio alterne teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais.

7) O aluno terá o prazo máximo três (3) anos, correspondente ao dobro de duração do curso, para concluir o Curso Técnico em Panificação, incluindo o estágio supervisionado obrigatório.

8) Uma vez definida a instituição de realização do estágio, o aluno será orientado por um professor do Curso Técnico em Panificação.

9) A definição do professor orientador será realizada mediante reunião do colegiado, levando em consideração, nessa ordem, encargos didáticos de orientação, encargos didáticos em geral e área de realização do estágio.

10) O aluno deverá apresentar ao professor orientador uma proposta de estágio, conforme modelo disponível na página da Coordenadoria de Gestão de Ensino.

11) O aluno deverá solicitar à Coordenadoria de Gestão de Ensino a documentação necessária para realização do estágio supervisionado obrigatório, atendendo a todos os requisitos estabelecidos.

12) O estágio somente poderá ser iniciado a partir da emissão do ofício de solicitação de estágio e de toda a documentação indispensável obtida na Coordenadoria de Gestão de Ensino.

13) O professor orientador deverá prever, sempre que possível, no mínimo, uma visita ao estabelecimento de atuação do aluno, ao longo do período de estágio supervisionado.

14) O aluno deverá entregar um relatório final de estágio, conforme as Instruções para elaboração do Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório do Curso Técnico em Panificação e participar dos seminários propostos como requisito para aprovação no componente curricular Estágio Supervisionado Obrigatório.

15) O professor orientador definirá a data de entrega do relatório final de estágio, que deverá respeitar a vigência do semestre letivo que o aluno desejar concluir o componente curricular de Estágio Supervisionado Obrigatório.

16) A conclusão do estágio deverá ocorrer dentro do tempo máximo para integralização do curso.

17) A avaliação do estágio e emissão do conceito final do componente curricular Estágio Supervisionado Obrigatório será realizada pelo professor orientador do estágio obrigatório com base nas discussões realizadas nos encontros presenciais, no relatório entregue pelo aluno e nos formulários do professor orientador e de avaliação de desempenho do estagiário e na apresentação realizada nos encontros propostos no componente curricular.

18) Os estudantes trabalhadores, cujas atividades relacionam-se com aquelas propostas pelo curso, poderão, mediante apresentação de contrato social da

empresa ou contrato de trabalho, requerer a substituição de parte ou de todo o estágio pela equivalência das atividades desenvolvidas observando-se que:

I - o requerimento deverá ser analisado pelo Colegiado do Curso;

II - O deferimento do processo não desobriga a orientação do estudante, bem como todo o trâmite para aprovação do relatório final;

19) Em caso de reprovação do aluno no componente curricular Estágio Supervisionado Obrigatório, caberá recurso fundamentado ao Colegiado do Curso, interposto no prazo máximo de cinco (5) dias decorridos da divulgação do conceito.

20) O recurso deverá ser encaminhado ao coordenador do curso que indicará uma comissão de professores para avaliação do recurso e emissão de parecer final de aprovação ou reprovação do aluno.

21) O relatório de estágio, referente ao término do estágio supervisionado obrigatório, deverá ser elaborados conforme o modelo disponibilizado no Anexo I.

22) O relatório deverá ser planejado e entregue ao professor orientador.

23) O professor orientador divulgará aos alunos-estagiários a avaliação final.

24) É de responsabilidade do professor orientador encaminhar a ficha de avaliação à Coordenadoria de Gestão de Ensino.

25) O coordenador do curso é o responsável pelo encaminhamento das notas finais.

26) Os casos omissos relativos ao estágio supervisionado obrigatório serão examinados pelo Colegiado do Curso.

5.10.2 Não obrigatório

Ao aluno é facultado realizar estágio não obrigatório ao longo do curso, podendo este ser realizado a qualquer momento desde que observada a Lei 11.788/08 (BRASIL, 2008b). No entanto, recomenda-se que o estágio não obrigatório seja iniciado, preferencialmente, após a conclusão dos componentes curriculares de Boas Práticas, Segurança do Trabalho na Panificação, Massas Fermentadas I e Massas não Fermentadas I, a fim de oportunizar ao aluno a

consolidação de uma base mínima de conhecimentos necessários à atuação no setor.

5.11 Avaliação do Processo de Ensino e de Aprendizagem

Conforme a LDB 9394/96 (BRASIL, 1996), a avaliação é um processo que deve ocorrer de forma contínua e cumulativa, com a prevalência dos aspectos qualitativos em detrimento dos quantitativos.

O Plano de Desenvolvimento Institucional, em seu capítulo terceiro, ao tratar do Projeto Pedagógico Institucional - PPI (IFRS, 2014), vai ao encontro da legislação nacional ao definir que a avaliação é parte integrante do processo de ensino-aprendizagem, através de suas funções diagnóstica, processual, formativa, somativa, emancipatória e participativa.

Conforme a Organização Didática do IFRS, a avaliação do desempenho dos alunos de cursos técnicos subsequentes será expressa semestralmente através de notas, registradas de 0 (zero) a 10 (dez), sendo admitida apenas uma casa decimal após a vírgula em cada componente curricular. O docente deverá aplicar semestralmente, no mínimo, dois instrumentos avaliativos em cada componente curricular.

A nota mínima da média semestral (MS) para aprovação em cada componente curricular será 7,0 (sete), calculada através da média aritmética das avaliações realizadas ao longo do semestre. O aluno que não atingir média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) ao final do período letivo, em determinado componente curricular, terá direito a exame final (EF).

A média final (MF) será calculada a partir da nota obtida no exame (EF) com peso 4 (quatro) e da nota obtida na média semestral (MS) com peso 6 (seis), conforme a equação abaixo:

$$\mathbf{MF = (MS * 0,6) + (EF * 0,4) \geq 5,0}$$

O aluno deve obter média semestral (MS) mínima de 1,7 (um vírgula sete) para poder realizar exame final (EF). O exame final será aplicado tendo como referência os conteúdos trabalhados no componente curricular durante o semestre.

O aluno poderá solicitar revisão do resultado do exame final, até 2 (dois) dias úteis após sua publicação, através de requerimento fundamentado, protocolado na Secretaria Escolar, dirigido à Direção de Ensino ou à Coordenação de Curso.

A aprovação do estudante no componente curricular dar-se-á somente com a frequência mínima de 75 % (setenta e cinco por cento) e média semestral (MS) igual ou superior a 7,0 (sete) ou média final (MF) igual ou superior a 5,0 (cinco), após realização de exame.

5.11.1 Da recuperação paralela

É garantido ao aluno, conforme a LDB (BRASIL, 1996), o direito de usufruir atividade de recuperação, preferencialmente paralela ao período letivo, em caso de baixo rendimento escolar.

Os estudos de recuperação visam sanar as dificuldades verificadas durante o processo de ensino-aprendizagem, oportunizando ao aluno a possibilidade de recuperar qualitativa e quantitativamente os conteúdos e práticas desenvolvidos durante o semestre.

A realização dos estudos de recuperação deverá respeitar minimamente as seguintes etapas:

- I - Readequação das estratégias de ensino-aprendizagem;
- II - Construção individualizada de um plano de estudos;
- III - Esclarecimento de dúvidas;
- IV - Avaliação.

Define-se avaliação como o conjunto de procedimentos no qual se utiliza métodos e instrumentos diversificados, com o objetivo de realizar um diagnóstico de aprendizagem que será utilizado como ferramenta de planejamento.

As avaliações de recuperação paralela poderão ser realizadas tanto em horário de aula como em horários extra-classe de estudos orientado, conforme determinado no plano de ensino do componente curricular e divulgado em sala de aula.

Conforme a Organização Didática, estudo orientado é o processo didático-pedagógico que visa oferecer novas oportunidades de aprendizagem ao aluno, a fim de superar dificuldades ao longo do processo de ensino e aprendizagem. Cada professor organizará seu plano de estudo orientado.

Quanto às avaliações de segunda chamada, ao aluno que deixar de executar trabalho escolar/acadêmico será facultado o direito a uma nova oportunidade, se requerida, mediante protocolo junto à Secretaria Escolar, ou equivalente, dirigido à Direção de Ensino e/ou Coordenação de Curso, por meio de preenchimento de documento próprio, no prazo de 2 (dois) dias úteis após a vigência do atestado, desde que comprove através de documentos, conforme previsto no artigo 201 da Organização Didática do IFRS.

5.12 Critérios de Aproveitamento de Estudos e Certificação de Conhecimentos Anteriores

Os alunos que já concluíram os componentes curriculares em cursos equivalentes ou superiores poderão solicitar aproveitamento de estudos e consequente dispensa dos componentes curriculares. O aproveitamento de estudos deverá ser requerido pelo aluno, junto ao Protocolo, no início do semestre, observando-se o período estabelecido no calendário acadêmico, conforme normas estabelecidas na Organização Didática do IFRS.

Para fins de aproveitamento de estudos, os componentes curriculares deverão ter sido concluídos no mesmo nível ou em outro mais elevado. Cada componente curricular objeto de análise para concessão de aproveitamento deverá ter equivalência mínima de 75 % (setenta e cinco por cento) de conteúdo e carga horária. Para a concessão da equivalência poderá ser solicitado ao aluno documento complementar, a critério da Coordenação de Curso e, caso se julgue

necessário, o aluno poderá ser submetido ainda à certificação de conhecimentos. Não será permitido o aproveitamento de um mesmo componente curricular em mais de um componente curricular do curso.

Os estudantes do IFRS que concluíram componentes curriculares em Programas de Mobilidade Estudantil poderão solicitar aproveitamento de estudos, e consequente dispensa de cursá-los. É necessária a apresentação de: a) requerimento preenchido em formulário próprio, com especificação dos componentes curriculares a serem aproveitados; b) histórico oficial e programas dos componentes curriculares, ou documento similar que descreva os conteúdos abordados e suas respectivas cargas horárias, autenticados pela instituição de origem.

Os pedidos de aproveitamento de estudos e a divulgação das respostas serão realizados nos prazos estabelecidos previamente no calendário acadêmico, não excedendo o período de um mês após o início das aulas do respectivo componente curricular.

A Coordenação do Curso deverá encaminhar o resultado do processo à Coordenadoria de Registros Acadêmicos ou equivalente, cabendo ao aluno informar-se sobre o deferimento. A liberação da frequência às aulas ocorrerá a partir da assinatura de ciência no processo de aproveitamento de estudos.

Além disso, os alunos poderão requerer certificação de conhecimentos adquiridos por meio de experiências previamente vivenciadas, oriundas do mundo do trabalho em diferentes instituições, inclusive fora do ambiente escolar, a fim de alcançar a dispensa de componente(s) curricular(es) integrante(s) da matriz curricular do curso. A certificação de conhecimentos deverá ser requerida pelo aluno junto à Secretaria Escolar, no início do semestre, observando-se o período estabelecido no calendário escolar, conforme normas estabelecidas na Organização Didática do IFRS. Não serão atendidos pedidos de alunos que já cursaram o(s) componente(s) curricular(es) e não obtiveram aprovação. A certificação de conhecimentos dar-se-á mediante a aplicação de instrumento de avaliação realizada por um docente da área, ao qual caberá emitir parecer conclusivo sobre o pleito.

5.13 Metodologias de Ensino

O Curso Técnico em Panificação apresenta diferentes componentes curriculares, alguns com uma perspectiva metodológica mais teórica, outros com uma perspectiva metodológica mais prática e outros com a intersecção mais direta entre teoria e prática. Nos componentes curriculares propedêuticos busca-se uma abordagem interdisciplinar com conhecimentos específicos e técnicos da área alimentícia. Nos componentes curriculares práticos, realizados em laboratórios especializados, as construções do conhecimento se dão com base nos conhecimentos prévios dos estudantes, nos conhecimentos específicos desenvolvidos nos componentes teóricos, nas experiências práticas mediadas pelos docentes, através de propostas de resolução de problemas existentes no mundo do trabalho e na utilização de equipamentos e tecnologias próprias da área de panificação e na observância da legislação. Bem como a Instrução Normativa nº01/2015 da PROEN, que normatiza as diretrizes gerais do Capítulo II, Título I, da Organização Didática do IFRS (Resolução Consup Nº 046, de 08/05/2015) e estabelece orientações para a metodologia de ensino, observando-se os princípios da flexibilidade curricular e das possibilidades diferenciadas de integralização dos cursos, dos projetos integradores interdisciplinares relacionados à aprendizagem baseada na resolução de problemas, das metodologias ativas de ensino e aprendizagem, do aproveitamento de estudos e competências baseados no mundo do trabalho, bem como do desenvolvimento de tecnologia no âmbito dos Cursos do IFRS.

5.14 Indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão

A relação entre ensino, pesquisa e extensão busca colaborar para a formação profissional de estudantes e professores, fortalecendo os atos de aprender, de ensinar e de formar profissionais e cidadãos. No Curso Técnico em Panificação, a relação se dá por meio de projetos de extensão, de pesquisa e de ensino relacionados os componentes curriculares do curso e com a prática profissional,

envolvendo a participação de alunos, docentes, técnicos e profissionais da área.

Exemplos de ações relacionadas a indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão é a Semana da Panificação e Confeitaria, cursos de extensão na precificação e oficinas na área de panificação e confeitaria, entre outras. Além da participação de alunos, técnicos e professores nas ações, as mesmas são abertas ao público externo. Com relação a pesquisa, dentro do Grupo de Produção Alimentícia há duas linhas de pesquisa associadas ao curso: Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar.

5.15 Acompanhamento Pedagógico

O acompanhamento pedagógico dos estudantes e docentes do Curso Técnico em Panificação dar-se-á em duas instâncias. No Colegiado do Curso através de reuniões periódicas entre docentes, técnicos e representantes de turmas. E no âmbito do *Campus* Porto Alegre promovidos pela Coordenadoria de Assuntos Estudantis por meio de encontros denominados Fóruns de Avaliação Semestral. Esses são realizados durante o semestre, entre docentes, representantes discentes, Coordenadoria de Ensino e Núcleo de Acompanhamento Acadêmico.

Esse último visa o levantamento de situações problemas, o registro dessas e o levantamento de vias para possíveis soluções. Entre estes estão os enfrentamentos da evasão e da reprovação.

5.16. Adaptações Curriculares

É previsto a possibilidade de adaptações curriculares para estudantes com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação, conforme o indicado na LDB 9.394/1996, artigo 59 (BRASIL, 1996). Este processo de adaptação será planejado pela Direção de Ensino, por meio de sua equipe, e sua implementação assessorada pelo Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) – *Campus* Porto Alegre.

5.17 Articulação com o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e Núcleo de Estudos e Pesquisa em Gênero (NEPGE)

As articulações entre os núcleos existentes no *Campus*, os docentes, os coordenadores de cursos e os estudantes dar-se-á através de:

- Fóruns e Palestras;
- Reuniões sistemáticas ou extraordinárias (de acordo com a demanda);
- Palestras e mesas com alguma entidade externa;
- Projetos Comunitários - articulando comunidade escolar e externa;
- Oficinas e *workshop* vinculado a algum componente curricular específico; que envolva temática de algum Núcleo.

5.17.1 Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) – *Campus* Porto Alegre, atendendo ao capítulo V, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Nº 9394 de 20 de dezembro de 1996, que trata da Educação Especial, busca, através do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas - NAPNE, institucionalizado em 2001, nas dependências deste Instituto Federal, antiga Escola Técnica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, promover a inclusão social, digital, informacional e profissional de pessoas com necessidades específicas (PNEs), a acessibilidade, o atendimento às necessidades dos alunos, propiciando a "educação para todos", a aceitação da diversidade, a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais e o exercício da cidadania.

Este núcleo faz parte do programa Educação, Tecnologia e Profissionalização para Pessoas com Necessidades Específicas (TECNEP), por

portaria da Direção. Esse programa vem sendo desenvolvido pela Secretaria e Gestão Acadêmica de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC) do Ministério da Educação (MEC), sendo responsável pela coordenação das atividades ligadas à inclusão.

5.17.2 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)

É um espaço em formação cujo propósito é estudar e debater as relações étnico-raciais na sociedade brasileira, em especial no IFRS – *Campus* Porto Alegre.

O objetivo do NEABI é realizar estudos, pesquisas e extensão a partir do desenvolvimento de programas e projetos em diversas áreas do conhecimento com ênfase nas relações étnico-raciais, contribuindo com a formação e a capacitação para a educação sobre as relações étnico-raciais e visando o combate ao racismo e a promoção da igualdade racial e dos direitos humanos.

O NEABI colabora com a elaboração, o apoio, a execução e a avaliação das políticas institucionais do IFRS, em especial de suas ações afirmativas. Contribui ainda na implementação e no monitoramento de políticas públicas em ações afirmativas e na formação docente (inicial e continuada) para a educação das relações étnico-raciais no IFRS *Campus* Porto Alegre.

5.17.3 Núcleo de Estudo e Pesquisa em Gênero (NEPGE)

Ainda em fase de criação, é um núcleo que pretende assessorar, pesquisar e atuar nas várias questões que envolvem as abordagens de gênero implícitas nos processos educacionais e de ações do *Campus*. Este núcleo será mais um dos aportes necessários para a expansão e consolidação das políticas afirmativas voltadas a um processo crescente de inclusão e democratização das oportunidades, fomentando uma mudança cultural nos egressos dos cursos oferecidos pela instituição.

5.18 Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso é uma instância acadêmica com atribuições consultivas e deliberativas em relação a questões pedagógicas e administrativas do curso, sendo formado por:

I - coordenador(a) de curso

II - todos(as) os(as) servidores(as) docentes cujos encargos estejam vinculados ao curso;

III - no mínimo um(a) técnico-administrativo(a) em educação do setor de ensino, distribuídos da seguinte forma:

a) um(a) técnico-administrativo(a) da gestão do ensino;

b) um(a) ou mais técnico-administrativos(as) em educação da gestão do ensino cujas atividades funcionais estejam diretamente vinculadas ao curso.

IV - um(a) representante discente por semestre de duração do curso.

O colegiado de curso elege um(a) coordenador(a) docente que também é o(a) coordenador(a) do curso para o mandato de um (1) ano, com direito a uma recondução.

Os(as) representantes discentes são eleitos pelos discentes matriculados no curso para um mandato semestral, permitida a recondução.

As eleições para a coordenação de curso ocorrem em reunião com as seguintes características:

I - convocação com pauta específica;

II - prazo para convocação com no mínimo 7 (sete) dias de antecedência, sempre no mês de junho.

Nos casos de vacância da coordenação, deve ocorrer nova eleição e o(a) eleito(a) ocupa o cargo até o final do mandato vigente.

O(a) professor(a) que ocupar a função de coordenação de curso por dois

mandatos consecutivos deve observar o prazo mínimo de 1 (um) mandato completo da respectiva coordenação para que possa disputar nova eleição.

As reuniões do Colegiado dos Cursos são realizadas da seguinte forma:

- o Colegiado deve realizar no mínimo duas reuniões ordinárias por período letivo cujas datas são definidas na última reunião do período letivo anterior;
- o calendário semestral de reuniões ordinárias é encaminhado à Diretoria de Ensino.

O Colegiado se reúne extraordinariamente sempre que o coordenador ou a maioria dos seus membros considerar necessário, resguardando prazo de 2 (dois) dias úteis para sua convocação.

São atribuições do Colegiado do Curso:

- I - propor, elaborar e desenvolver o planejamento didático-pedagógico do respectivo curso em consonância com o Plano Pedagógico do IFRS;
- II - avaliar periódica e sistematicamente o projeto pedagógico do curso, em conjunto com a Comissão de Ensino e Diretoria de Ensino;
- III - realizar ações voltadas para discentes com dificuldades nos processos de ensino e aprendizagem;
- IV - participar das ações de avaliação institucional propostas pela Comissão Própria de Avaliação (CPA);
- V - avaliar e deliberar sobre recursos no âmbito do curso.

5.19 Quadro de Pessoal

Os servidores diretamente envolvidos no curso Técnico em Panificação consistem em:

- quatro professores específicos da área, com regime de trabalho de dedicação exclusiva;

- professores de áreas complementares;
- demais servidores do quadro funcional do *Campus*, que possibilitam o sucesso dos trâmites acadêmicos e burocráticos do Curso.

Os quadros a seguir contemplam os servidores docentes (Quadro 1) e técnicos administrativos (Quadro 2) com relação direta com o Curso de Técnico em Panificação.

Quadro 1 – Servidores docentes lotados no *Campus* Porto Alegre

Servidor	Formação
André Rosa Martins	Graduação em Engenharia Química Mestre em Engenharia e Ciência de Alimentos Doutor em Engenharia e Ciência de Alimentos
Andréa Bordin Schumacher	Graduação em Engenharia de Alimentos Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos Doutora em Engenharia Química
Carolina Gheller Miguens	Graduação em Gastronomia Mestre em Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade.
Cristina Simões da Costa	Graduação em Engenharia de Alimentos Mestre em Ciência e Tecnologia Agroindustrial Doutora em Ciência e Tecnologia Agroindustrial
Odoaldo Ivo Rochefort Neto	Graduação em Química Industrial Graduação em Licenciatura em Química Especialização em Catálise e Polímeros Mestre em Química Doutor em em Química.
Adriana Oliveira de Pinho	Graduação em Engenharia mecânica; Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho; Especialização em Segurança contra incêndio; Mestre em Engenharia de Produção.
Clúvio Buenno Soares Terceiro	Graduação em Administração Mestre em Educação Doutor em Educação
Giandra Volpato	Graduação em Engenharia de Alimentos Mestre em Engenharia de Alimentos Doutora em Engenharia Química.
Liliane Dufau da Silva	Graduação em Licenciatura Plena em Matemática pela UFRGS (1995) Especialização em Metodologia do Ensino da Matemática para Educação pela FAPA (2000) Mestrado profissional em Matemática pela UFRGS (2009)
Maria Soledad Lemos Baladan	Graduação em Letras Português-Espanhol e respectivas Literaturas pela UNIPAMPA (2016)

	Mestre em Letras pela UFRGS (2019)
Fabrcio Herpich	Graduao em Tecnologia em Sistemas para Internet pela UFSM (2013) Graduao em Programa Especial de Graduao de Formao de Professores Para a Educao Profissional pela UFSM (2015) Especializao em Aplicaes para Web pela FURG (2015) Mestrado em Informtica pela UFSM (2015) Doutorado em Informtica na Educao pela UFRGS (2019)
Vera Lcia Milani Martins	Graduao em Estatstica Mestre em Engenharia de Produo Doutora em Engenharia de Produo

Fonte: Dados fornecidos pela Diretoria de Gesto de Pessoas (DGP) *Campus* Porto Alegre

Quadro 2 – Servidores tcnicos administrativos lotados no *Campus* Porto Alegre

Servidor	Cargo	Formao
Mrcia Bndchen	Professora (Diretora de Ensino)	Doutorado
Cntia Farias Teixeira	Tcnico em Assuntos Educacionais	Especializao
Adriano Rodrigues Jos	Tcnico em Assuntos Educacionais (Coordenador de Gesto de Ensino)	Mestrado
Douglas Neves Ricalde	Assistente em Administrao	Graduao
Fabiana Bonato Gonalves	Assistente em Administrao	Especializao
Marisa Dutra Paz	Assistente em Administrao	Mestrado
Suzana Prestes de Oliveira	Assistente em Administrao	Mdio
Maristela de Godoy	Tradutora e Intérprete de Linguagem de Sinais (Coordenadora de Assistncia Estudantil)	Mestrado
Janaína Ferreira Viegas	Tradutora e Intérprete de Linguagem de Sinais	Especializao
Anderson Rodrigues Córrea	Pedagogo	Mestrado
Martha Helena Weizenmann	Assistente Social	Mestrado
Aline Martins Disconsi	Psicloga	Mestrado

Eloísa Solyszko Gomes	Enfermeira	Graduação
Graciela da Silva Leites	Assistente em Administração (Coordenadora de Registros Estudantis)	Graduação
Letícia Noal Tagliari	Assistente de Alunos	Especialização
Pedro Lacerda Keller	Assistente em Administração	Médio
Suzinara da Rosa Feijó	Bibliotecária (Biblioteca-chefe)	Mestrado
Filipe Xerxeneski da Silveira	Bibliotecário	Mestrado
Débora Cristina Daenecke Albuquerque Moura (exercício provisório)	Bibliotecária	
Juliane Ronange Silva Paim	Auxiliar de Biblioteca	Médio técnico
Rosângela Carvalho da Rosa	Auxiliar de Biblioteca	Médio
Natali Knorr Valadão	Técnico de laboratório área	Doutorado
Fernanda Missio Mário das Neves	Nutricionista-habilitação	Doutorado
Renata Geni Barbosa Martins	Técnico de laboratório área	Graduação

Fonte: Dados fornecidos pela Diretoria de Gestão de Pessoas (DGP) *Campus* Porto Alegre

5.20 Certificados e Diplomas

Fará jus ao certificado de “Técnico em Panificação” o estudante que tiver sido aprovado em todas as componentes curriculares e não tiver ultrapassado o tempo máximo de integralização. É garantida a obrigatoriedade do acréscimo no diploma do número do cadastro do estudante no SISTEC, de acordo com o artigo 22 §2º da Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012 (BRASIL, 2012d) e a menção do eixo tecnológico do curso, conforme artigo 38 §2º, da referida resolução.

5.21 Instalações, Equipamentos e Biblioteca

O IFRS - *Campus* Porto Alegre tem 32.846,41 m² de área total construída, num terreno de 5.035,49 m². Esta área divide-se em 19.923,11 m² do prédio da Torre Norte (antiga loja de departamentos Mesbla) e 19.923,30 m² da Torre Sul (antigo

edifício garagem), onde 15.302,62 m² são destinados às 553 vagas de estacionamento e área de manobra e deslocamento (sendo 3 vagas para portadores de necessidades especiais, 1 idoso e 1 gestante), além de 25 vagas de motocicletas e 30 vagas de bicicletas. O *Campus* localiza-se no coração do centro histórico da capital gaúcha, a 02 quadras de distância da Rua da Praia e a cinco do Mercado Público Municipal, com paradas de ônibus intermunicipais em duas laterais do seu terreno. A Instituição de ensino conta também em sua fachada principal, frente à rua Voluntária da Pátria, com 678,59 m² de área de jardim e paisagismo com acesso livre para a comunidade acadêmica.

Em termos de infraestrutura física o IFRS - *Campus* Porto Alegre possui 36 salas de aula mobiliadas, sendo destas 32 salas de aula com equipamento permanente de projeção multimídia (data-show), 08 laboratórios de informática, 01 laboratório de hardware, 03 laboratórios de projetos de informática - fábrica de software, UCA e Poalab, 01 laboratório de segurança do trabalho, 01 incubadora tecno-social, 3 auditórios (95,96 m², 62,45 m² e 169,10 m²), 1 biblioteca (385,06 m² de área de acervo e consulta local), integrada ao espaço do átrio central, com altura de vão livre de mais de 35 metros coroados por clarabóia em estrutura reformada datada de 1950, quando da inauguração do edifício como Magazine Mesbla. A estrutura dos edifícios ainda contempla 56 gabinetes para os professores, 08 salas e espaços de reuniões, 30 sanitários e aproximadamente 1.126,14 m² de área administrativa. O *Campus* dispõe de serviço de conexão *wireless* para os servidores e alunos e possui 300 microcomputadores para uso dos alunos em tempo integral e em torno de 1.500 pontos de acesso a rede interna do *Campus*.

Em relação às componentes curriculares ministradas na modalidade parcialmente à distância, o *Campus* possui uma plataforma AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem) que é utilizada nos cursos técnicos de modalidade à distância e que está disponível para todos os cursos regulares.

O *Campus* dispõe de 08 laboratórios de informática para aulas, sendo que 02 destes são disponíveis para os alunos realizarem seus trabalhos, em horários específicos. Os alunos também podem utilizar os computadores com acesso à internet instalados na biblioteca do *Campus* Porto Alegre.

Há em torno de 30 espaços laboratoriais na sede centro somando espaços de áreas específicas dos mais diversos cursos. O *Campus* possui condições de acesso para pessoas com necessidades especiais, porém ainda possui projetos de acessibilidade a serem implementados, de acordo com repasse de verbas.

Estão sendo implementados pela administração melhorias na estrutura do *Campus*, dentre elas o fechamento com gesso acartonado do novo local da biblioteca com 385,06 m² de área de acervo e consulta local e 37 m² para tecnologia assistiva, assim como os laboratórios de preservação de acervo (98,94 m²), contação de histórias (67,07 m²) e secretariado (34,17 m²). No terceiro andar estão localizadas 03 salas de aula e 01 sala de bolsistas para o curso Técnico em Meio Ambiente e Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental.

Além disso, no térreo da torre sul funciona o Projeto Prelúdio (Ensino de Música), com 1.496,68 m², com mais 10 salas de aula, 05 estúdios musicais e 01 laboratório de informática musical, além da área administrativa.

Novos espaços recém foram concluídos, são estes: 01 auditório de 130 lugares no 9º andar da torre sul, 09 laboratórios de informática, sendo que 04 destes já estão em pleno funcionamento equipados e mobiliados, no 11º andar da torre sul, mais 04 laboratórios de pesquisa, 03 laboratórios de línguas, 01 laboratório de segurança do trabalho, 03 copas e 05 salas de reuniões. Ainda faltando a etapa de aquisição de mobiliário e demais processos licitatórios para o uso efetivo do R.A. (restaurante acadêmico) para os alunos e servidores localizado no 1º andar do bloco b.

Hoje, a torre sul, do IFRS - *Campus* Porto Alegre conta com um espaço esportivo aberto e gratuito para a comunidade acadêmica, que se compõe de 01 academia com equipamentos de esteira e musculação com vista para o rio Guaíba, 01 sala de ginástica, 01 quadra poliesportiva e 02 vestiários. Além de 12 salas de aula, 01 incubadora tecnológica com 06 salas incubadas, 15 gabinetes novos, 05 salas de bolsistas, 03 salas de orientação e 02 novas salas de coordenação de suporte técnico e 06 sanitários.

A torre norte abriga os espaços laboratoriais e gabinetes dos cursos de Panificação, Química, Biotecnologia, Licenciatura em Ciências da Natureza e Segurança do Trabalho sendo composto por 03 laboratórios de Produção de

Alimentos, 09 laboratórios de Biotecnologia, 06 laboratórios de Química, 04 salas de apoio a esses laboratórios, 01 laboratório de Ensino de Ciências e 01 laboratório de Segurança do Trabalho.

O *Campus* possui um ônibus com capacidade para 22 passageiros, disponíveis para a realização de visitas técnicas, saídas de campo, entre outras atividades.

5.21.1 Biblioteca

Localizada no andar do mezanino (antiga sobreloja), a Biblioteca Clóvis Vergara Marques é uma unidade de informação acadêmica que incentiva a geração e o uso de informações técnicas/tecnológicas e científicas de interesse dos usuários nas diversas áreas do conhecimento. A área destinada ao acervo ocupa um espaço de mais de 340 m² de exposição. Este acervo é composto por livros técnicos, fitas de vídeo CDs e DVDs, livros de literatura geral, literatura juvenil, etc.

Desde 2014 a biblioteca utiliza o sistema Pergamum, que é um sistema informatizado de gerenciamento de dados que possui um mecanismo de busca ao catálogo das várias instituições que já adquiriram o software, com isto, formando a maior rede de bibliotecas do Brasil. Neste catálogo o usuário pode pesquisar e recuperar registros *on-line* de forma rápida e eficiente. O Instituto Federal possui uma rede de bibliotecas nos seus diferentes *Campi*, o que possibilita ao usuário consultar e fazer uso de todo o acervo. Conta com um acervo de aproximadamente 40 mil itens documentais, sendo que no *Campus* Porto Alegre a quantidade de itens é de aproximadamente 16 mil itens documentais.

A Biblioteca do IFRS - *Campus* Porto Alegre conta com acesso ao Portal de Periódicos Capes e ABNT Coleções.

Dentre os serviços oferecidos estão: consulta ao acervo, empréstimo domiciliar, renovações de materiais, pesquisa e levantamento bibliográfico no catálogo da biblioteca e/ou acervo de outras instituições, acesso à base de dados *on-line* especializadas nas diversas áreas do conhecimento (Portal Capes), acesso ao catálogo da biblioteca, internet sem fio, orientação para normalização

bibliográfica de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e divulgação de novos materiais bibliográficos.

Está aberta à comunidade externa para consulta local, sendo o empréstimo de materiais restrito aos alunos e servidores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Porto Alegre.

5.21.2 LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

Atualmente, o *Campus* Porto Alegre conta com um total de 8 Laboratórios, 1 sala com 8 computadores para pesquisas de alunos, 09 computadores na biblioteca e um laboratório de informática com 24 computadores disponíveis para o uso, por parte dos alunos, no período da tarde com a presença de um monitor para auxiliar em possíveis dúvidas. Um total de 294 computadores à disposição da área acadêmica. A seguir, apresenta-se a descrição detalhada dos laboratórios.

- 1 Lab com HP - AMD Phenom II X4 B93 com 3 GB de memória RAM, 320 Gb de disco rígido, monitor 19", kit multimídia, ligados em rede e com acesso à internet por fibra ótica. (35 computadores);
- 5 Labs com HP- CORE I5 2400 VPro Com 4 GB de memória RAM, 500 Mgb de disco rígido, monitor 19", kit multimídia, ligados em rede e com acesso à internet por fibra ótica. (150 computadores);
- 1 Lab com LENOVO - CORE2QUAD Q8200 com 2 GB de memória RAM, 160 Gb de disco rígido, monitor 17", kit multimídia, ligados em rede e com acesso à internet por fibra ótica. (liberado para os alunos das 7:30 horas às 22 horas, quando não houver aula) (24 computadores);
- 1 Sala de estudos com 8 computadores LENOVO - CORE2QUAD Q8200 com 2 Gb de memória RAM, 160 Gb de disco rígido, ligados em rede com acesso à internet e a disposição dos alunos para pesquisas das 7:30 as 22hs;

- 6 computadores na Biblioteca HP - AMD Athlon II X2 B26 com 2 GB de memória RAM, 500 Gb de disco rígido, monitor 19", ligados em rede e com acesso à internet por fibra ótica, a disposição dos alunos para pesquisas.

A utilização destes espaços é regulamentada e de responsabilidade do setor da Diretoria de Tecnologia da Informação – Coordenadoria de Suporte Técnico. Segundo a normatização de uso, os Laboratórios de Informática desta instituição são de natureza instrumental, destinando-se, prioritariamente, ao desenvolvimento de atividades curriculares a todos os alunos. Estes estão equipados com computadores e softwares necessários ao desenvolvimento das atividades de ensino, e ligados em rede com acesso a internet, que deve ser usada como forma de maximizar o acesso à informação para fins de pesquisa acadêmica.

Os equipamentos do laboratório de informática estão à disposição de todos os alunos desta instituição, exclusivamente para fins de ensino e aprendizagem. O laboratório de informática estará reservado prioritariamente para os professores ministrarem as aulas referentes aos cursos regulares. Havendo disponibilidade de horário, o mesmo poderá ser utilizado pelos demais usuários desde que esteja presente um responsável (funcionário, bolsista, professor ou coordenador). No intervalo entre a troca de aulas, o laboratório não estará disponível para alunos.

As Normas de Utilização, apresentadas no anexo II, têm por finalidade definir uma estrutura organizacional e regulamentar para as atividades desenvolvidas nos laboratórios de informática (aulas, pesquisa, digitação de trabalhos e outros). Os direitos e deveres de cada uma das partes envolvidas no uso e manutenção dos laboratórios (aluno, professores e técnicos administrativos de suporte) estão postos em documento complementar e disponível a toda a comunidade acadêmica na forma de documento eletrônico com acesso através do site institucional.

5.21.3 LABORATÓRIOS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Os alunos do curso têm acesso à educação pública, gratuita e de qualidade

numa infra-estrutura desenvolvida especificamente de acordo as necessidades do ramo de alimentos. O Curso Técnico em Panificação conta, no IFRS *Campus* Porto Alegre, com laboratórios de Panificação, de Confeitaria e de Tecnologia de Alimentos com capacidade para atender, simultaneamente, 16 alunos. Nestes laboratórios há equipamentos básicos para o desenvolvimento das competências previstas no plano de curso. Estes laboratórios dispõem de uma estrutura física formada por outros espaços adjacentes, destinados exclusivamente aos seus usuários, e dão suporte às atividades realizadas no curso. Esta estrutura é composta por:

- 2 gabinetes sanitários, 2 chuveiros e 2 vestiários, sendo um de cada destinado ao público feminino e outro ao masculino;
- sala de armários: destinada à guarda dos pertences dos usuários durante as atividades nos laboratórios;
- área de lavagem: destinada à lavagem de utensílios, atualmente desativada;
- sala dos técnicos : sala reservada ao uso dos técnicos ligados às atividades do curso;
- gabinete sanitário servidores: destinado ao uso dos servidores ligados ao curso;
- sala de fornos: onde se localizam os fornos de lastro e turbo utilizados para assar os alimentos produzidos;
- sala de apoio às aulas: sala utilizada para atividades pedagógicas específicas, guarda de materiais, etc.;
- almoxarifado: conjunto de salas destinadas ao armazenamento de insumos, utensílios em estoque para reposição e equipamentos que não estejam em uso.

O regulamento de uso dos laboratórios de Produção de Alimentos e espaços de apoio é apresentado no anexo III.

Nos laboratórios de Produção de Alimentos estão disponíveis os seguintes equipamentos, móveis e utensílios:

Equipamentos: fritadeira, extrusora multifuncional, liquidificadores, multiprocessador, máquina de gelo, refrigerador de água, balanças, câmara de aquecimento climatizado digital, refrigeradores, fogão de 4 bocas e fogão industrial, forno de microondas, forno turbo, forno de lastro com três cabines, batedeiras planetárias, cilindro de massas, modelador de pães, divisora de massas, masseira, embaladora, biscoiteiras, freezers, ice cream maker.

Móveis: mesas de trabalho em inox e granito, prateleiras metálicas, armários, estantes.

Utensílios: termômetros digitais, faca elétrica, *bowls* de vidro e inox de diversos tamanhos, com e sem tampa; formas para quindim, *petit gateau*, empadas, pudim, *madeleines*, tortinhas pequenas e grandes, barquete, pizza, *cupcake*, com fundo metálico removível, refratárias, de diversos tamanhos; aros e cortadores em diversos formatos e tamanhos; grades, peneiras, panelas, tábuas de corte, bacias, caçarolas, chaleiras, etc.

5.22 Casos Omissos

Os casos não previstos neste Projeto Pedagógico de Curso e que não se apresentem explícitos nas normas e decisões vigentes no *Campus*, até a presente data, serão resolvidos em reunião ordinária ou extraordinária do Colegiado de Curso, juntamente com a Direção de Ensino.

5.23 Referências

ABIP - Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria. **Estudo de Tendências: Perspectivas para a Panificação e Confeitaria 2009/2017**. 2009. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2016/01/estudo-tendencias-20jul09.pdf>>. Acesso em:05/11/2018.

ABIP - Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria. **Indicadores 2016 - Desempenho de Empresas de Panificação e Confeitaria Brasileiras em 2016**. 2017. Disponível em:

<<http://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2017/02/INDICADORES-2017-performance-2016.pdf>>. Acesso em: 05/05/2017.

ABIP - Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria. **Número de padarias por estado.** 2018. Disponível em: <<http://www.abip.org.br/site/numero-de-padarias-por-estado-2018/>>. Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União.** Brasília, DF, 23 dezembro de 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/Ccivil_03/leis/L9394.htm>. Acesso em: 09/11/2018.

BRASIL. Lei 9.795 de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. **Diário Oficial da União,** Brasília, DF, 28 de abril de 1999. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/cCIVIL_03/LEIS/L9795.htm>. Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Lei 10.639, de 09 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. **Diário Oficial da União,** Brasília, DF, 10 de janeiro de 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/2003/L10.639.htm>. Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. **Diário Oficial da União,** Brasília, 22 de junho de 2004a – Seção 1 – p. 11. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>>. Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004 Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.. **Diário Oficial da União,** Brasília, DF, 26 de julho 2004b. Seção 1, p.18. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2004/decreto-5154-23-julho-2004-533121-publicacaooriginal-16200-pe.html>>. Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Lei nº 11645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". **Diário Oficial da União,** Brasília, 11 de março de 2008a – Seção 1 – p. 1. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2008/lei-11645-10-marco-2008-572787-publicacaooriginal-96087-pl.html>> . Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Lei nº 11788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 de setembro de 2008b. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm> . Acesso em: 06/11/2018.

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.**Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 de dezembro de 2008c. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm>. Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.**Diário Oficial da União**, Brasília, 31 de maio de 2012a – Seção 1 – p. 48.Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. **Diário Oficial da União**, Brasília, 18 de junho de 2012b – Seção 1 – p. 70.Disponível em: <<http://conferenciainfante.mec.gov.br/images/conteudo/iv-cnijma/diretrizes.pdf>>. Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Lei nº12711 de 29 de agosto de 2012. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências.. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 30 de agosto de 2012c. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12711.htm>. Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº06 de 20 de setembro de 2012.Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 21 de setembro de 2012d. Seção 1, p.22. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Decreto nº7824 de 11 de outubro de 2012.Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e

nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 de outubro de 2012e. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7824.htm> . Acesso em: 06/11/2018.

BRASIL. Portaria Normativa nº18 de 11 de outubro de 2012. Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, e o Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 15 de outubro de 2012f. Seção 1, p.16 e 17. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cotas/docs/portaria_18.pdf>. Acesso em: 09/11/2018.

BRASIL. Decreto nº8,268, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Diário Oficial da União**, Brasília, 20 de junho de 2014a. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Decreto/D8268.htm>. Acesso em em 06/11/2018.

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 01/2014 de 5 de dezembro de 2014. Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. **Diário Oficial da União**, Brasília, 8 de dezembro de 2014b, Seção 1, p. 16. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=16705-res1-2014-cne-ceb-05122014&category_slug=dezembro-2014-pdf&Itemid=30192>. Acesso em em 06/11/2018.

BRASIL. Lei 13.409, de 28/12/2016. Altera a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 29 de dezembro de 2016, Seção 1, p.3. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2016/lei-13409-28-dezembro-2016-784149-publicacaooriginal-151756-pl.html>>. Acesso em:06/11/2018.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/porto-alegre/panorama>. Acesso em dezembro de 2017.

IFRS. **Projeto Pedagógico Institucional (PPI)**. Bento Gonçalves, 2010b. Disponível em: <https://osorio.ifrs.edu.br/site/midias/arquivos/2014971544710501_-_versao_final.pdf>. Acesso em: 09/11/2018.

IFRS. Resolução nº 22 de 25 de fevereiro de 2014 do Conselho Superior do IFRS. Aprovar a Política de Ações Afirmativas do IFRS. Bento Gonçalves, 2010a. Disponível em:

<<https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2017/09/resolucao-22-14.pdf>>. Acesso em: 06/11/2018.

IFRS. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)**. Bento Gonçalves, 2018 Disponível em: <https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2019/07/PDI-FINAL-2018_Arial.pdf>. Acesso em: 06/08/2019.

IFRS.Resolução nº 086, de 17 de outubro de 2017 do Conselho Superior do IFRS. Aprovar as alterações na Organização Didática do Instituto Federal do Rio Grande do Sul, aprovada pela Resolução nº 046, de 08 de maio de 2015. 2017. Disponível em: <https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2017/10/Resolucao_086_17_Completa.pdf>. Acesso em: 06/11/2018.

ITPC. **Projeção de desempenho das panificadoras e confeitarias brasileiras em 2017**. 2018. Disponível em: < <http://institutoitpc.org.br/indicadores-do-setor/>>. Acessado em 06/11/2018.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA/SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA. **Concepções e Diretrizes dos Institutos Federais**.Brasília: MEC/SETEC:2008. Disponível em: <<file:///E:/Downloads/Concepcao%20e%20diretrizes%20dos%20Institutos.pdf>>. Acesso em 01/09/2016.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA/SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília:MEC/SETEC, 3ª edição, 2016. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=77451-cnct-3a-edicao-pdf-1&category_slug=novembro-2017-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 06/11/2018.

RIO GRANDE DO SUL, Secretaria Estadual de Saúde.Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências (Portaria Nº 78, de 30 de janeiro de 2009). Diário Oficial [do] Estado do Rio Grande do Sul, 2009

ANEXOS

Anexo I - Instruções para elaboração do Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório do Curso Técnico em Panificação

O Relatório de Estágio do Curso Técnico em Panificação deve ser desenvolvido observando-se a seguinte estrutura:

1) Introdução: escrever sobre a área do estágio, empresa em que foi realizado, outras informações pertinentes e o objetivo do estágio.

2) Descritivo da empresa: descrever a empresa, ramo em que atua, principais atividades desenvolvidas pela empresa, funcionamento (organização e planejamento das atividades), instalações, estrutura, número de funcionários, observação da legislação, etc.

3) Descrição das atividades realizadas: relatar as atividades desenvolvidas durante estágio.

4) Análise Crítica

4.1) Atividades: Avaliar as atividades desenvolvidas criticamente, levando em consideração fundamentos teóricos, legislação (inclusive sanitária), organização e estrutura, adequação ao produto e mercado de atuação, gestão.

4.2) Sugestões de melhorias para o estabelecimento.

4.3) Sugestões de melhorias para o curso com base na experiência do estágio (pontos fracos e fortes do curso).

4.4) Auto avaliação quanto à atuação no campo de estágio.

5) Conclusão: o que pode ser concluído após essa experiência profissional (principais aprendizados).

6) Referências: embasamento teórico e legislação utilizados na elaboração do relatório.

Anexo II - Regulamento Dos Laboratórios De Informática

I - DEFINIÇÃO

Os Laboratórios de Informática desta Instituição são de natureza instrumental, destinando-se, prioritariamente, ao desenvolvimento de atividades curriculares a todos os alunos.

Estes estão equipados com computadores e softwares necessários ao desenvolvimento das atividades de ensino, e ligados em rede com acesso a Internet, que deve ser usada como forma de maximizar o acesso à informação para fins de pesquisa acadêmica.

Os equipamentos do Laboratório de Informática estão à disposição de todos os alunos desta instituição e do Pólo Avançado Escola GHC, exclusivamente para fins de ensino e aprendizagem.

II – DOS PROCEDIMENTOS DE UTILIZAÇÃO

Os procedimentos para utilização do Laboratório de Informática têm por finalidade definir uma estrutura organizacional e regulamentar para as atividades desenvolvidas nos Laboratórios de Informática (aulas, pesquisa, digitação de trabalhos e outros).

O Laboratório de Informática estará reservado prioritariamente para os professores ministrarem as aulas referentes aos cursos regulares.

Havendo disponibilidade de horário, o mesmo poderá ser utilizado pelos demais usuários desde que esteja presente um responsável (funcionário, bolsista, professor ou coordenador).

No intervalo entre a troca de aulas, o Laboratório não estará disponível para alunos.

É dever de cada usuário ler as informações deste documento, estando qualquer tipo de infração ausente de atenuantes sob alegação de não conhecimento das regras.

O não cumprimento do disposto abaixo acarretará no bloqueio da conta do usuário responsável e nas punições disciplinares cabíveis.

Os procedimentos de utilização podem ser alterados de acordo com as necessidades dos Laboratórios de Informática, sem prévio aviso.

III – DOS DEVERES DOS USUÁRIOS

Submeter-se aos procedimentos instituídos neste Regulamento para a utilização do Laboratório de Informática e ler estas informações, para não alegar posteriormente o desconhecimento das regras de utilização;

Zelar pela manutenção de um ambiente limpo e organizado nas dependências do Laboratório de Informática;

Respeitar o silêncio no ambiente dos Laboratório de Informática;

Responsabilizar-se pelas cópias de segurança de todos os seus arquivos;

Comunicar qualquer problema técnico nos equipamentos ao Setor de Suporte Técnico de TI, responsável pelos laboratórios, ou, se em horário de aula, ao professor;

Ligar e desligar as máquinas dentro dos procedimentos indicados e nunca abandonar aberta uma sessão de acesso aos computadores, sem efetuar logout/logoff (nunca utilizar a opção “Bloquear Computador”);

Manipular o mouse e o teclado com o cuidado necessário;

Ao término do uso, o computador deverá ser desligado (apenas na última aula do dia) e a cadeira colocada em seu devido lugar;

Manter sempre as portas fechadas (ar condicionado).

IV – DAS PROIBIÇÕES AOS USUÁRIOS

Utilizar ou entrar no Laboratório de Informática em horários destinados às aulas de outra turma que não a do usuário;

Consumo de bebidas e/ou alimentos, fumar, brincadeiras inoportunas ou linguagem não compatível com o ambiente acadêmico;

Uso de celulares (LEI Nº 12.730, DE 11 DE OUTUBRO DE 2007 regulamentada pelo DECRETO Nº 52.625, DE 15 DE JANEIRO DE 2008);

Qualquer aparelho sonoro (MP3/MP4 player, iPod, walkman, etc) que possam perturbar o bom andamento das aulas;

Efetuar login/logon em mais de uma máquina ao mesmo tempo;

Alterar as configurações dos programas instalados nos computadores;

Abrir e/ou remover qualquer tipo de equipamento dos Laboratório de Informática;

Sentar-se sobre as bancadas, bem como colocar os pés sobre as mesmas ou sobre as cadeiras;

Utilizar-se de qualquer meio para apoderar-se das senhas de outros usuários;

Alterar a disposição dos equipamentos ou removê-los; e colocar as mãos nas telas dos monitores;

Colocar material ou malas sobre as mesas de computadores e/ou sobre os equipamentos;

Navegar em sites com conteúdo erótico e/ou pornográficos, hacker, proxys, bate papo (Chat), blog's em geral, comunidades virtuais (todas), jogos, charges, piadas/humor, novelas, esporte, tv, música, música on-line, mensagens, cartões e fazer download de qualquer tipo de software;

A navegação, nem o acesso a e-mail, exceto com permissão do professor;

Bloquear os computadores com senha na proteção de tela (programas do tipo lock screen);

Resetar as máquinas;

Instalar qualquer programa nos computadores, utilizar os computadores para fins pessoais ou qualquer outro tipo de atividade incompatível com as tarefas acadêmicas;

Desenvolver, manter, utilizar ou divulgar dispositivos que possam causar danos aos sistemas e às informações armazenadas, tais como criação e/ou propagação de vírus, criação e utilização de sistemas de criptografia que causem a indisponibilidade dos serviços e/ou destruição de dados;

Utilizar os serviços e recursos para fins comerciais ou políticos, tais como mala direta ou propaganda política;

Utilizar os serviços e recursos para ganho pessoal;

Utilizar os serviços e recursos para intimidar, assediar, difamar ou aborrecer qualquer pessoa;

Desperdiçar os recursos computacionais de forma intencional;

Usar os computadores para a prática de qualquer ato ilícito com penalidade prevista em lei;

Alterar, criar ou remover arquivos fora da área particular do usuário (Drive “L”), que venham a comprometer o desempenho e funcionamento dos sistemas;

Deixar arquivos pessoais gravados nos discos dos computadores. Os mesmos serão apagados pelo Setor de Suporte Técnico de TI;

Permitir que outra pessoa utilize sua conta para acesso aos computadores, bem como o acesso a sua área pessoal no servidor (Drive “L”) e seu conteúdo;

Desenvolver qualquer outra atividade que desobedeça às normas apresentadas acima.

V – DOS DEVERES DOS DOCENTES

Caberá ao Professor fazer cumprir as normas descritas neste documento e zelar pela correta utilização dos equipamentos durante o período no qual estiver utilizando os Laboratórios de Informática;

Caso seja identificado algum problema técnico e/ou de configuração, comunicar imediatamente o Setor de Suporte Técnico de TI.

Ao término de suas atividades, o professor deverá verificar a organização geral do Laboratório, apagar o quadro branco, organizar o mobiliário e os equipamentos;

Os materiais (pincéis atômicos, apagador, controles do ar condicionado, etc.) solicitados ao Setor de Apoio Acadêmico são de uso exclusivo do Professor e devem ser devolvidos ao fim de suas atividades, evitando assim dano e desgaste desnecessário aos mesmos;

Nunca se ausentar do Laboratório de Informática durante o período de suas aulas, nem sair do Laboratório antes de todos os alunos;

O uso das caixas de som será restrito a casos específicos por solicitação dos professores e com antecedência;

A solicitação de instalação de softwares deverá ser feita com no mínimo 15 dias de antecedência;

A reserva dos Laboratórios com o objetivo de ministrar aulas extra curriculares, deverão ser solicitadas ao Setor de Apoio Acadêmico.

VI - EQUIPE DE INFORMÁTICA

Manutenção, testes e instalação de qualquer software são de responsabilidade da Equipe de Informática do Setor de Suporte Técnico de TI;

A Diretoria de TI não se responsabiliza pela segurança de dados copiados para dispositivos pessoais (HDs externos, pen drive, cds, etc), de alunos e/ou professores, bem como, de objetos esquecidos nas dependências dos Laboratório de Informática;

Digitação, preparação e impressão de materiais para alunos não são atribuições do Setor de Suporte Técnico de TI;

O Setor de Suporte Técnico de TI poderá a qualquer momento pedir para um aluno fechar um “site”, se a mesma julgá-lo impróprio ou comprovar que estão sendo ignoradas as normas pré-estabelecidas, podendo até pedir/solicitar que o mesmo se retire do laboratório;

O Setor de Suporte Técnico de TI dará suporte a professores e alunos na execução das atividades, quando solicitado;

VII - PUNIÇÕES DISCIPLINARES

Atitudes consideradas agressivas, grosseiras ou inadequadas, bem como, danos físicos aos equipamentos e ou danos lógicos aos softwares instalados, serão motivos de advertência e até mesmo, da suspensão do usuário no caso de reincidência, que será comunicada pela equipe do Suporte Técnico de TI a Diretoria de Ti ou a Direção Geral do *Campus* Porto Alegre do IFRS, dependendo da gravidade da ação.

Quando constatado equipamento com problemas por maus tratos, uso incorreto ou atos de violência, provocados deliberadamente por um ou mais usuários, este(s) será(ão) responsabilizado(s) e será(ão) obrigado(s) a ressarcir a Instituição pelas respectivas despesas de manutenção dos equipamentos e materiais danificados.

O não cumprimento das regras estabelecidas implica ao usuário infrator, penalidades que se diferenciam pela gravidade da ação, reincidência, dolo ou culpa podendo ir de uma simples repreensão oral, proibição da utilização do Laboratório de Informática até a suspensão das atividades escolares.

A repreensão oral é feita pelo responsável pelo Laboratório (bolsista, funcionário ou professor) e, em caso de reincidência, pelo Coordenador do Curso;

A repreensão, por escrito, é decidida pela Diretoria de TI, ouvido o responsável pelo laboratório no momento do fato ocorrido (bolsista, funcionário, professor ou coordenador).

A suspensão de utilização compete ao Diretor Geral, ouvido o Diretor de TI, Coordenador do Curso e ao Setor de Suporte Técnico;

No que couber, são aplicadas as penalidades previstas no Regimento Geral da Instituição.

A Diretoria de TI não concederá exceções nas penalidades.

V – CASOS OMISSOS

Casos omissos serão decididos pelo Diretor de TI, podendo ainda consultar o Diretor Geral do *Campus* Porto Alegre do IFRS.

Anexo III - Regulamento de uso dos Laboratórios de Produção de Alimentos do IFRS - *Campus* Porto Alegre e suas Estruturas de Apoio

Este regulamento é destinado aos docentes, técnicos, alunos e visitantes do IFRS - *Campus* Porto Alegre, e tem por objetivo, normatizar as condutas e procedimentos das rotinas dos Laboratórios de Produção de Alimentos - IFRS *Campus* Porto Alegre.

DA CONSTITUIÇÃO

Os espaços físicos abaixo citados constituem-se em espaços de apoio e laboratórios de ensino, pesquisa e extensão vinculados ao Curso Técnico em Panificação do IFRS – *Campus* Porto Alegre:

- I. Gabinete Sanitário Feminino;
- II. Chuveiro Feminino;
- III. Vestiário Feminino;
- IV. Gabinete Sanitário Masculino;
- V. Chuveiro Masculino;
- VI. Vestiário Masculino;
- VII. Sala de armários;
- VIII. Área de lavagem;
- IX. Sala dos Técnicos;
- X. Gabinete Sanitário servidores;
- XI. Laboratório de Confeitaria;
- XII. Laboratório de Panificação;
- XIII. Sala de Fornos;
- XIV. Sala de apoio às aulas;
- XV. Laboratório de Tecnologia de Alimentos;

XVI. Almoxarifado.

DOS OBJETIVOS

Os laboratórios têm por objetivo prioritário proporcionar a realização de aulas práticas propostas pelos componentes curriculares do Curso Técnico em Panificação, assim como outras atividades de ensino, pesquisa e de extensão vinculadas à produção alimentícia e à ciência e tecnologia de alimentos.

DA RESERVA DE ESPAÇO FÍSICO

1 – A reserva do espaço físico para atividades de ensino é realizada pela Diretoria de Ensino, mediante entrega de planilha pela área contendo o laboratório necessário à realização de cada componente curricular e de responsabilidade dos técnicos de laboratório.

2 – A reserva de espaço físico para atividades de pesquisa e extensão e demais atividades de ensino é de responsabilidade do coordenador da ação, sendo realizada diretamente com os técnicos de laboratório, via *e-mail* ou pessoalmente.

DO ACESSO E PERMANÊNCIA NOS LABORATÓRIOS

1 – O acesso aos laboratórios é limitado a alunos em aula prática ou com vínculo em projetos de pesquisa ou extensão, monitores, servidores docentes e técnicos de laboratório e membros da comunidade externa vinculados a projetos de ensino, pesquisa ou extensão.

2 – Pessoas que não se incluem nas condições do artigo anterior poderão acessar os laboratórios por meio de comunicação prévia aos técnicos de laboratório.

3 – As chaves de todos os laboratórios e de acesso aos demais espaços, com exceção do almoxarifado, podem ser retiradas pelo usuário na Coordenadoria de Assuntos Comunitários, desde que este possua autorização por escrito no setor, assinada por servidor responsável.

4 – Não é permitido ao usuário ausentar-se do prédio portando as chaves dos laboratórios.

5 – Não é permitido que pessoas não autorizadas manuseiem os equipamentos existentes nos laboratórios.

6 – Os alunos e bolsistas devem acessar o laboratório exclusivamente pela entrada que dá acesso aos vestiários.

7 - A vestimenta do uniforme pelos usuários deve ocorrer exclusivamente no vestiário, devendo seus pertences serem acondicionados em armários individuais com chave. É proibido deixar pertences nos vestiários.

Parágrafo primeiro: Ao final da atividade, os pertences devem ser retirados dos armários que precisam ficar disponíveis para os alunos ou participantes de evento do próximo turno.

Parágrafo segundo: A administração do *Campus* não se responsabiliza pelos pertences guardados em armários que não foram trancados.

Parágrafo terceiro: A administração do *Campus* se reserva o direito de retirar os pertences, pelos meios possíveis, dos armários que permanecerem trancados após as aulas ou eventos.

8 – A partir da área de lavagem é obrigatório o uso de touca cobrindo completamente os fios de cabelo por todos que ingressarem no laboratório.

9 - As aulas práticas deverão ter acompanhamento contínuo por servidor docente ou técnico.

DA SEGURANÇA E DAS BOAS PRÁTICAS

1 – Durante toda e qualquer atividade nos laboratórios que envolva manipulação de alimentos:

a) é obrigatório o uso de jalecos ou dólãs sem botões aparentes ou bolsos acima da linha da cintura e calças compridas, preferencialmente de algodão. Estes devem ser de cor clara, preferencialmente branco, e encontrar-se, limpos e em bom estado de conservação, cobrindo completamente a roupa interior;

b) É obrigatório o uso de sapatos fechados, preferencialmente brancos, limpos e em bom estado de conservação;

c) É proibido o uso de adornos (piercings, anéis, relógios, alianças, pulseiras, correntes, pingentes, brincos, guias, escapulários, fitas, dentre outros), barba ou bigode, unhas compridas, postiças ou pintadas e maquiagem (incluindo cílios postiços) não sendo permitido o uso de luvas para cobrir unhas compridas ou pintadas ou de protetor de barba/bigode.

Parágrafo único: A não observância do item 1, 2 ou 3 implica em impedimento de realização de qualquer atividade pelo usuário nos laboratórios, cabendo o registro de falta quando se tratar de aluno em horário de aula prática.

2 - É permitido o uso temporário de luvas no caso de ferimentos nas mãos, observando os aspectos de higiene e frequência adequada de troca de luvas de acordo com a atividade desenvolvida.

3 - É proibido fumar dentro das dependências laboratoriais.

4 - O uso cadernos/folhas e celulares para fins de registro nos laboratórios é permitido em virtude de seu caráter pedagógico.

5 - É dever de todo usuário conhecer e aplicar as boas práticas de serviços de alimentação. Uma cópia física do Manual de Boas Práticas dos Laboratórios de Produção de Alimentos estará à disposição dos manipuladores no laboratório de Confeitaria. Uma cópia da cartilha de Boas Práticas nos Laboratórios de Produção de Alimentos contendo os principais aspectos de boas práticas em serviços de alimentação e uma cópia da Portaria 78/2009 da SES do RS (RIO GRANDE DO SUL, 2009) estarão afixadas no mural na entrada do laboratório de Confeitaria.

6 - A manipulação e higienização dos equipamentos deve ser realizada utilizando-se os EPIs adequados, observando as normas de segurança e seguindo, os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) pertinentes, quando houver. Em caso de dúvida ou avaria o professor ou técnico deverá ser comunicado.

7 - A higienização e integridade dos utensílios e equipamentos utilizados durante as atividades em laboratório é de responsabilidade do usuário, sendo solicitado o preenchimento de um *checklist* de controle de higienização, o qual deve

ser verificado pelo docente e técnico de laboratório nas atividades de ensino, ou pelo responsável nas ações de pesquisa e extensão.

Parágrafo único: A limpeza do chão, paredes e recolhimento dos lixos cabe à empresa terceirizada de limpeza do *Campus* Porto Alegre.

8 - Caso o usuário não cumpra com os artigos especificados neste capítulo, o técnico responsável elaborará relatório de não-conformidade e encaminhará à Coordenação do respectivo curso e à Gerência de Laboratórios, que tomarão as medidas cabíveis.

Parágrafo único: O relatório de não-conformidade deverá conter: nome do servidor, nome do responsável pelo uso do espaço (interno ou externo), data, hora, espaço utilizado e relato de não-conformidade.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Casos omissos ao presente regulamento serão deliberados pela Coordenação de curso.