

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO
GRANDE DO SUL
CÂMPUS PORTO ALEGRE
COORDENADORIA DE ENSINO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

Dezembro de 2012.

Reitora:

Cláudia Schiedeck Soares de Souza

Pró-Reitor de Ensino:

Sérgio Wortmann

Diretor do Câmpus:

Paulo Roberto Sangoi

Telefone: (51) 3930-6010. E-mail: sangoi@poa.ifrs.edu.br

Vice-Diretor do Câmpus e Diretor de Ensino:

Júlio Xandro Heck

Telefone: (51) 3930-6010. E-mail: julio@poa.ifrs.edu.br

Endereço:

Rua Coronel Vicente, nº 281, Bairro Centro Histórico, Porto Alegre, RS

CEP: 90.035-007. (51) 3930-6035

Site: <http://www.poa.ifrs.edu.br>

Área do Plano:

Produção Alimentícia

Habilitação:

Técnico em Panificação e Confeitaria

Carga Horária Total: 993,33h/r (833,33h/r teórico práticas + estágio de 160h/r)

Estágio Horas: 160h/r

Comissão Elaboradora do Projeto Pedagógico:

A Comissão que realizou a primeira revisão do Projeto Pedagógico, no período de 14 de setembro a 21 de outubro de 2011, segundo a portaria 197/2011, foi composta pelos seguintes servidores:

Adriana Oliveira de Pinho

André Rosa Martins

Andrea Bordin Schumacher

Clúvio Buenno Soares Terceiro

Cristina Simões da Costa

Fernanda Missio Mário das Neves

Giandra Volpato

Jamila Khalil MahMud Abdel Hamid Zardeh

Renata Trindade Severo

Tanisi Pereira de Carvalho

Equipe Pedagógica da Diretoria de Ensino:

Bianca Smith Pilla (Coordenadora de Ensino)

Camila Lombard Pedrazza (Técnica em Assuntos Educacionais)

Denise Luzia Wolff (Técnica em Assuntos Educacionais)

SUMÁRIO

1 – DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	5
2 – APRESENTAÇÃO	6
2.1 – CARACTERIZAÇÃO DO CÂMPUS.....	8
3 – JUSTIFICATIVA.....	10
4 – OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS.....	13
4.1 – OBJETIVO GERAL.....	13
4.2 – OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
5 – PERFIL DO PROFISSIONAL - EGRESSO.....	14
6 – PERFIL DO CURSO	16
7 – REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO.....	16
7.1 – ESQUEMA GRÁFICO DO PERFIL DE FORMAÇÃO.....	17
8 – REQUISITOS DE INGRESSO	18
9 – PRESSUPOSTOS DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	19
9.1 – MATRIZ CURRICULAR.....	20
10 – PROGRAMA DAS DISCIPLINAS.....	21
11 – CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES	29
12 – AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	30
12.1 – EXPRESSÃO DOS RESULTADOS	30
12.2 – DA RECUPERAÇÃO.....	31
13 – SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO	31
14 – ATIVIDADES COMPLEMENTARES	32
15 – ESTÁGIO CURRICULAR	32
16 – TRABALHO DE CONCLUSÃO	33
17 – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA	33
17.1 – RECURSOS MATERIAIS.....	33
17.2 – BIBLIOTECA	38
17.3 – LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA.....	39

18 – PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	39
19 – CERTIFICADOS E DIPLOMAS	41
20 – CASOS OMISSOS	41
21 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	42

1 – DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Dados Gerais – Tipo:

Bacharelado Sequencial Licenciatura
 Curso Superior de Tecnologia Outros

Técnico: Integrado Concomitante Interno Concomitante Externo Subsequente Outros

Modalidade: Presencial a distância

Denominação do Curso: CURSO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Habilitação: Técnico em Panificação e Confeitaria

Local da Oferta: Câmpus Porto Alegre/IFRS – Rua Ramiro Barcelos, 2777.

Turno de Funcionamento: Tarde

Número de vagas: 32 vagas/ano

Periodicidade da oferta: Semestral

Carga Horária Total: 993,33h/r (833,33h/r teórico práticas + estágio de 160h/r)

Tempo de Integralização: 2 semestres

Mantida: IFRS

Data: Dezembro de 2011

2 – APRESENTAÇÃO

A educação tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Nesse contexto a educação profissional oportuniza ao profissional de nível médio qualificação e atualização, respeitando e valorizando sua experiência extraescolar.

A área da Panificação e Confeitaria caracteriza-se pela transmissão de conhecimentos de pai para filho, ou de profissional para profissional. Sendo assim, a maioria dos profissionais dessa área possuem vasta experiência profissional, mas não teve oportunidade de complementar e/ou aprimorar seus conhecimentos através de cursos de educação formal. Ainda deve-se considerar que uma importante parcela de profissionais do setor que, atua na informalidade, carecendo de subsídios que lhe dêem segurança e autonomia para formalizar seu próprio negócio.

Nesse contexto, o Instituto Federal do Rio Grande do Sul, a partir do segundo semestre de 2010, oferece o Curso Técnico em Panificação e Confeitaria, de acordo com a legislação da Educação Profissional. Este curso tem por objetivo propiciar a qualificação e atualização dos conhecimentos referentes a área de alimentos pertinentes à Panificação e Confeitaria, levando em consideração os avanços tecnológicos, as mudanças e as exigências do mercado de trabalho contemporâneo, bem como, a valorização da experiência profissional e contexto social do aluno, visando à formação de profissionais crítico-reflexivos, com autonomia para dar continuidade ao seu processo de aprendizagem para promover mudanças econômico-sociais no mundo do trabalho.

Este curso está estruturado em 2 (dois) semestres e mais um estágio curricular, perfazendo um total de 993,3 horas/relógio, distribuídas na seguinte proporção: 1º semestre de 416,67 horas/relógio (500 períodos de aula distribuídos em 20 semanas); 2º semestre de 416,67 horas/relógio (500 períodos de aula distribuídos em 20 semanas) e estágio curricular obrigatório realizado em empresas e/ou instituições do setor ou ligados ao setor, com a duração de 160 horas/relógio. O estágio pode ser realizado após o aluno ter cursado os pré-requisitos.

Os técnicos de nível médio formados recebem o título de Técnico em Panificação e Confeitaria e têm registro profissional no Conselho Regional de Química da 5ª Região.

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.

2.1 – CARACTERIZAÇÃO DO CÂMPUS

No ano de 2009, o Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Câmpus Porto Alegre (antiga Escola Técnica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – ETCOM/UFRGS) completou seus 100 anos de existência. Ao longo de sua história a Escola cresceu e conquistou seu espaço na educação do Rio Grande do Sul.

Na época de sua criação, a então Escola de Comércio de Porto Alegre, anexada à faculdade de Direito, mantinha dois cursos: o Curso Geral e o Curso Superior. Antes de completar uma década, a Escola foi declarada “instituição de utilidade pública” e, nos anos 30, passou a integrar a Universidade de Porto Alegre, que, posteriormente, tornou-se a atual Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Já como Escola Técnica de Comércio (ETC), oferecia o Curso Técnico de Administração, criado em 1954, e o Curso Técnico em Secretariado, fundado em 1958. Com o passar dos anos, mostrando ser a ETC uma instituição atenta às novas demandas de uma Porto Alegre cada vez mais desenvolvida, surgiram outros cursos técnicos: Operador de Computador, Transações Imobiliárias, Comercialização e Mercadologia, Segurança do Trabalho, Suplementação em Contabilidade e Suplementação em Transações Imobiliárias.

À medida que o tempo passava a Escola foi crescendo. Em 1994 inaugurou-se o novo prédio, e, em 2006, a Escola Técnica da UFRGS já oferecia seis novos cursos.

No ano 2009, a Escola Técnica da UFRGS passa por um grande processo de transformação, desvinculando-se da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. O Câmpus Porto Alegre do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) nasce da desvinculação da Escola Técnica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). A partir da publicação da Lei 11.892, em 29 de dezembro de 2008, foram criados 38 Institutos Federais no país, cuja finalidade principal é estimular o ensino profissional e tecnológico, a partir da formação de técnicos e tecnólogos alinhados com as demandas do mercado de trabalho e o desenvolvimento local.

O IFRS Câmpus 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 e Confeitaria, 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. Em tal nível de ensino, há **1677** alunos.

O IFRS câmpus Porto Alegre também oferece o curso Técnico em Vendas integrado ao Ensino Médio (Modalidade **PROEJA**), na qual conta com **105** alunos.

Com relação ao **ensino superior**, em que são ofertados os cursos de Licenciatura em Ciências da Natureza, Tecnologia em Gestão Ambiental, Tecnologia em Processos Gerenciais e Tecnologia em Sistemas para Internet, existem **316** alunos (124 na licenciatura, 192 nos tecnólogos). Soma-se a estes números o curso de Licenciatura em Pedagogia, no PARFOR – Plano Nacional de Formação de Professores da Educação Básica – ofertado a professores em exercício das escolas públicas sem formação adequada à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Este curso iniciou em 2011/2, com duas turmas de 30 alunos cada.

No Câmpus também há **58** alunos cursando **especialização**, em cursos oferecidos em parceria com o **GHC**.

Assim, o IFRS câmpus Porto Alegre conta com mais de **2156 alunos**.

Outra modalidade de ensino ofertada pelo câmpus é a Formação Inicial e Continuada (FIC), desenvolvida no chamado “Projeto Prelúdio”, no qual cerca de 350 crianças e adolescentes, entre 4 e 17 anos, participam de atividades de iniciação musical.

Para atender a essa demanda, a comunidade escolar é constituída atualmente por **116 docentes** e **61 técnicos-administrativos**. Deve-se destacar que, entre os docentes, mais de 90% possui curso de pós-graduação (Especialização, Mestrado ou Doutorado); entre os técnicos-administrativos também se destaca a elevada qualificação profissional, uma vez que a grande maioria possui curso superior e muitos possuem pós-graduação.

3 – JUSTIFICATIVA

O setor econômico de panificação e confeitaria envolve muitas indústrias e estabelecimentos comerciais do setor da alimentação. Todos necessitam de mão-de-obra especializada, como serão os egressos deste curso. O mercado de panificação e confeitaria necessita de profissionais que tenham capacidade técnica para a melhoria dos processos e produtos, sendo plenamente capazes de absorver as inovações tecnológicas.

Relativos ao setor de alimentação termos como congelados, pontos quentes, alimentos funcionais, lojas de conveniência, 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 mundial e tenham estratégias de implantação.

Os setores de pães, bolos, massas alimentícias, sobremesas e biscoitos vêm crescendo a cada ano, apesar das suas especificidades. O setor de massas alimentícias apesar do seu crescimento, ainda tem um baixo consumo no Brasil. De acordo com a APIB o consumo brasileiro é quase um quinto do consumo italiano, que é o maior do mundo (28,2 kg per capita/ano). O setor de biscoitos, chega a ter um consumo médio de 6,0 kg per capita/ano e segundo a PROPAN este mercado cresceu 2,5% em 2009. Acredita-se que o setor de padaria e confeitaria está aberto não somente para expansão, como também para tornar-se mais elaborado e apresentar melhor qualidade visando atender as expectativas dos consumidores finais.

O pão sustenta um dos seis maiores segmentos industriais do Brasil, respondendo por 10% dos alimentos consumidos no país. Em 2011, o setor alcançou um faturamento de R\$ 62,99 bilhões, representando um crescimento de 11,88% no setor. O levantamento dos números foi feito pelo Instituto Tecnológico ITPC, em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria – Abip, através de pesquisa em mais de 1.200 empresas de todo o país, abrangendo das pequenas até grandes representantes do setor. Esta projeção de faturamento abrange as cerca de 20% de empresas informais que compõem o setor. (ABIP, 2012).

Na Tabela 1 podem ser vistos os valores de consumo de pão per capita por região.

Tabela 1 - Consumo de Pão por Região Brasileira(kg/percapita/ano)

Região	Kg/percapita/ano
Sudeste	40 kg (exceto São Paulo, 45 kg)
Nordeste	18 kg a 20 kg
Sul	45 kg
Centro-Oeste	25 kg a 30 kg
Norte	10 kg

Fonte: SINDIPAN (Dados de 1997).

De 2005 a 2008 o consumo Brasileiro médio de pão se manteve de 29 kg/percapita ano, no entanto, considerando todos os produtos panificados, estima-se que o consumo atual seja de 33,5Kg/percapita. (SINDIPAN).

A Figura 1 mostra a distribuição de consumo no Brasil entre pães industrializados e artesanais evidenciando o amplo mercado de pão elaborados em empresas de menor porte.



Figura 1 – Consumo de pães no Brasil (Fonte: Pão Brasileiro – Sabor de Brasil)

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 (TECNOPAN).

São Paulo é o estado que concentra o maior número de padarias no país, 12.764, seguido pelo Rio de Janeiro (7.400), Rio Grande do Sul (6.058) e

Minas Gerais (5.455) (TECNOPAN).

O setor de panificação vem contribuindo consideravelmente, nos últimos anos, para o crescimento do food service no Brasil. Em 2011 a participação aproximada foi de 36,05% do faturamento do setor de *food service*, que foi de R\$ 89,1 bilhões (ABIP). Em 2011 o faturamento do setor cresceu 11,88%, passando de 56,3 bilhões em 2010, para 62,99 bilhões.

O Rio Grande do Sul atualmente concentra-se em torno de 6.058 padarias ocupando o terceiro lugar no ranking nacional.

A Figura 2 mostra dados relevantes que enfatizam o crescimento geral do setor de panificação.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Faturamento (%)	6,9%	13,25%	11,04%	12,61%	13,7%	11,88%
Faturamento (R\$)	R\$ 34,98 bilhões	R\$ 39,61 bilhões	R\$ 43,98 bilhões	R\$ 49,52 bilhões	R\$ 56,3 bilhões	R\$ 62,99 bilhões
Tiquete médio	3,7%	9,1%	9,17%	8,97%	10,9%	9,6%
Fluxo de clientes	2,5%	4,13%	1,71%	1,7%	2,80%	2,3%
Nº de funcionários	1,5%	4,13%	4,61%	4,6%	3,40%	2,8%

Figura 2 – Indicadores da panificação brasileira nos anos de 2007 a 2011. (Fonte: ABIPI)

Com relação ao emprego, houve um aumento de 2,8% no número de postos de trabalhos gerados em 2011, o que representa 21 mil funcionários contratados pelas padarias. O setor representa cerca de 780 mil empregos diretos e 1,8 milhão de forma indireta (ABIP).

Neste contexto, verifica-se que o setor de Panificação está em expansão, criando espaço para novos e mais qualificados postos de trabalho, visando profissionais pró-ativos e 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 – Câmpus Porto Alegre, orientado pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico e, ainda, subsidiado pelas Referências Curriculares elaboradas pelo MEC/SETEC estruturou o Curso Técnico em Panificação e Confeitaria.

4 – OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS

Os objetivos do curso técnico em Panificação e Confeitaria estão listados a seguir.

4.1 – OBJETIVO GERAL

O Curso Técnico em Panificação e Confeitaria tem por objetivo geral formar profissionais que tenham capacidade técnica de preparar, desenvolver e melhorar produtos e processos na área de panificação e confeitaria, obedecendo às normas e procedimentos técnicos, de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

4.2 – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O Curso Técnico em Panificação e Confeitaria pretende desenvolver profissionais capazes de:

- desenvolver pensamento crítico-reflexivo, promovendo mudanças na sua prática profissional;
- redigir documentos técnicos;
- desenvolver o raciocínio lógico e matemático;
- trabalhar em equipes com iniciativa, criatividade e sociabilidade;
- trabalhar em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade;
- estar atentos a normas de segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;

- organizar a área de trabalho e matérias-primas na área de produção;
- executar as boas práticas de manipulação de alimentos;
- operar equipamentos e maquinários;
- manusear as principais matérias-primas do setor de panificação e confeitaria;
- conhecer os princípios da gestão empresarial (controle de estoque, custos, recursos humanos, consumo, layout e apresentação de mercadorias);
- elaborar e desenvolver produtos de panificação e confeitaria de alta qualidade.

5 – PERFIL DO PROFISSIONAL - EGRESSO

Ao final do curso Técnico em Panificação e Confeitaria os alunos devem ser capazes de:

- elaborar variados produtos de panificação e afins;
- elaborar variados produtos de confeitaria e afins;
- elaborar variados produtos de rotisseria e afins;
- controlar o processo de produção;
- ajustar os equipamentos ao processo de produção;
- embalar e armazenar produtos acabados;
- aplicar procedimentos de segurança;
- preparar relatórios correspondentes as suas atividades;
- manejar os principais utensílios e equipamentos de panificação e confeitaria;
- prestar assistência técnica e/ou prestação de serviços em sua área de atuação associadas com vendas técnicas;
- ser capaz de organizar e supervisionar equipes de trabalho, buscando melhoria na integração das relações humanas e profissionais;
- conhecer e aplicar as normas de boas práticas de fabricação;
- aplicar e disseminar técnicas de conservação, manutenção de equipamentos e material permanente na sua área de atuação;
- selecionar, compilar e utilizar informações técnico-científicas;

- analisar e interpretar laudos e fazer avaliações que sirvam de base técnica para tomada de decisão;
- auxiliar no desenvolvimento ou modificações de novos produtos, procedimentos, técnicas, serviços, processos ou aplicações em atividades de pesquisa aplicada e desenvolvimento;
- auxiliar na organização do local de trabalho, no armazenamento e descarte de resíduos;
- usar corretamente enzimas, emulsificantes e qualquer outro tipo de aditivo alimentício;
- realizar a apuração de custos;
- administrar, gerenciar e planejar o negócio.

São habilidades desejáveis dos futuros técnicos em Panificação e Confeitaria:

- avaliar qualidade sensorial dos produtos;
- conferir tipos e quantidades dos materiais;
- higienizar matérias-primas, utensílios, equipamentos e produtos acabados;
- descartar adequadamente resíduos;
- ajustar as fórmulas dos produtos;
- calibrar instrumentos de medição;
- utilizar os equipamentos com destreza e responsabilidade;
- verificar condições de manutenção dos equipamentos;
- emitir ordem de serviço (formulário) para compra e manutenção;
- regular máquinas, cilindros e equipamentos;
- conferir formulações e padrões preestabelecidos;
- analisar as características físico-químicas do produto;
- interpretar resultados de análise laboratorial;
- preencher relatórios e formulários de acompanhamento da produção;
- identificar produtos fora das especificações;
- registrar dados dos produtos não-conformes;
- verificar fechamento, selagem, perfurações e data da validade de embalagens;
- inspecionar datas de fabricação, validade e lotes na embalagem;

- verificar condições do local de armazenamento;
 - utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
- manter-se atualizado em relação à normas e procedimentos de segurança, higiene e saúde no trabalho;
- analisar riscos no ambiente de trabalho;
 - combater princípios de incêndio;
 - registrar acidentes e incidentes;
 - eliminar desperdícios;
 - controlar vetores e pragas;
 - planejar e controlar a produção.

6 – PERFIL DO CURSO

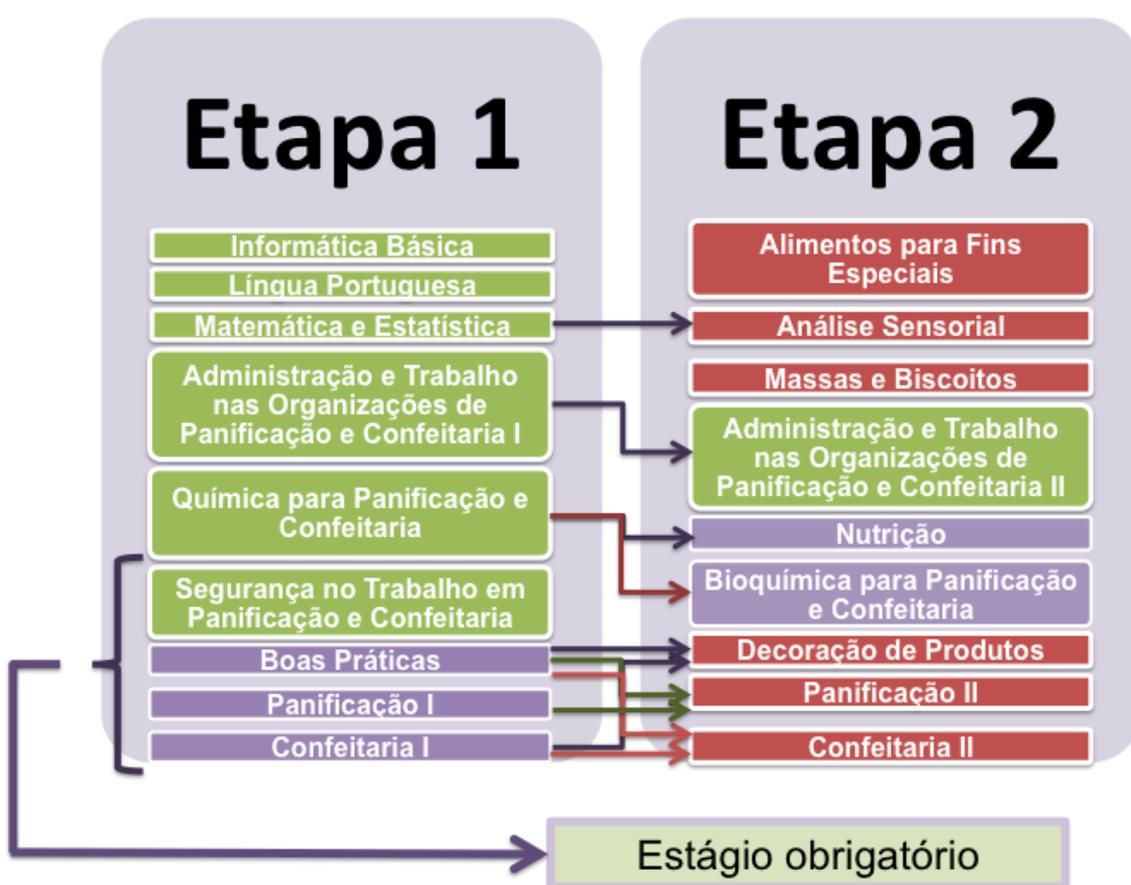
O Curso Técnico em Panificação e Confeitaria visa à formação de novos profissionais e à qualificação daqueles que atuam no segmento embasados em um conhecimento prático ou empírico, para atuar em padarias, confeitarias, supermercados, redes de varejo e indústrias do setor. O curso é oferecido em dois semestres com disciplinas ofertadas na modalidade presencial, com abordagens teóricas e práticas. O aluno deverá cumprir, ainda, um estágio de 160 horas/relógio, a partir da conclusão das disciplinas que são pré-requisito.

7 – REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO

O perfil de formação do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria do IFRS – Câmpus Porto Alegre, está representado graficamente pela figura abaixo e apresenta algumas das relações estabelecidas entre os componentes curriculares. Cada etapa, com as disciplinas referentes ao semestre em questão estão descritas nas mesmas colunas. As áreas de conhecimento estão indicadas por caixas com cores distintas, onde as caixas de texto em cor roxa mostra as disciplinas onde são trabalhados os conceitos básicos para atuação na área de panificação e confeitaria, as de cor verde apresentam as disciplinas de suporte para atuação profissional, as caixas de texto na cor rosa indicam as

disciplinas voltadas aos processos avançados de produção e desenvolvimento de produtos. Na cor verde claro está apresentada a disciplina de estágio obrigatório, onde o aluno coloca em prática os conhecimentos, competências e habilidades adquiridos, além de conviver em um ambiente profissional. Os pré-requisitos das disciplinas 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 colegiado do curso.

7.1 – ESQUEMA GRÁFICO DO PERFIL DE FORMAÇÃO



1 Habilitação: Técnico em Panificação e Confeitaria Carga horária total do curso: 993,3h/r
1.1 Qualificação – Semestre 1. Duração: 1º semestre Carga horária total: 416,67h/r (25 períodos semanais)
1.2 Qualificação – Semestre 2. Duração: 2º semestre Carga horária total: 416,67h/r (25 períodos semanais)
1.3 Estágio – Após conclusão das disciplinas pré-requisito Carga horária total: 160h/r h

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2
Informática Básica	Bioquímica para Panificação e Confeitaria
Matemática e Estatística	Nutrição
Língua Portuguesa	Alimentos para Fins Especiais
Boas Práticas (BP)	Massas e Biscoitos
Segurança no Trabalho em Panificação e Confeitaria	Decoração de Produtos
Administração e Trabalho nas Organizações de Panificação e Confeitaria I	Análise Sensorial
Química para Panificação e Confeitaria	Panificação II
Panificação I	Confeitaria II
Confeitaria I	Administração e Trabalho nas Organizações de Panificação e Confeitaria II

8 – REQUISITOS DE INGRESSO

Levando em consideração os princípios da Constituição Federal e da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), Lei N° 9.394/96, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) – Câmpus Porto Alegre define que as formas de ingresso aos cursos técnicos serão norteadas pela igualdade de condição de acesso, tendo como requisito básico à conclusão do Ensino Médio.

O ingresso no Curso se dará mediante processo seletivo, Exame de Seleção, ou através das notas obtidas no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), conforme regulamentado em edital específico. Os conteúdos específicos das provas são divulgados quando da publicação do Manual do Candidato.

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 todas as disciplinas do primeiro semestre. Caracteriza a perda de direito a

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 todas as disciplinas por falta de frequência (Conceito E).

A partir do segundo semestre do Curso, com o objetivo de preencher todas as vagas ofertadas, é possível o ingresso extra-exame de seleção, pedidos de transferência, de acordo com regulamentação do Instituto e respeitados os prazos previstos no Calendário Escolar. Os procedimentos referentes aos pedidos de transferência estão especificados na Resolução nº 189, 22/12/2010 e na Resolução nº 011, 23/02/2011 do Conselho Superior do IFRS.

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 trancamento deve ser solicitado na Secretaria Escolar, conforme as normas estabelecidas na Resolução nº 188, 22/12/2010 do Conselho Superior do IFRS. O reingresso por abandono está condicionado à existência de vaga e autorização da Coordenação do Curso. O aluno que abandonou o Curso por dois semestres consecutivos perderá o direito de reingresso.

9 – PRESSUPOSTOS DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

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 Câmpus Porto Alegre.

Na organização das estratégias pedagógicas, cada ano, por ocasião da MOSTRATEC - Mostra de Trabalhos de Ensino, Pesquisa e Extensão do IFRS Câmpus Porto Alegre, são apresentados trabalhos de alunos, sob orientação docente. Somam-se a estes projetos outras ações, tais como a participação em Feiras, Congressos, Seminários etc.

Nas estratégias pedagógicas relativas à ação interdisciplinar docente, propõe-se a criação de encontros periódicos entre os docentes, com vistas a organização, planejamento, trocas de experiências, avaliação dos fazeres pedagógicos no Curso; além dos encontros mensais de todo o corpo docente do Curso, com o objetivo de dialogar, debater, avaliar e rever estratégias em relação ao Projeto Pedagógico do Curso.

9.1 – MATRIZ CURRICULAR

Sem.	Código	Disciplina	Créd.	CH h/a	CH h/r	Pré-requisitos
1º	INF100	Informática Básica	2	40	33,3	-
	PEC019	Matemática e Estatística	2	40	33,3	-
	LPO005	Língua Portuguesa	2	40	33,3	-
	PEC001	Boas Práticas (BP)	3	60	50	-
	PEC018	Segurança no Trabalho em Panificação e Confeitaria	2	40	33,3	-
	PEC017	Administração e Trabalho nas Organizações de Panificação e Confeitaria I	2	40	33,3	-
	PEC015	Química para Panificação e Confeitaria	2	40	33,3	-
	PEC004	Panificação I	5	100	83,3	-
	PEC005	Confeitaria I	5	100	83,3	-
	Sub-total		25	500	416,67	-
2º	PEC002	Bioquímica para Panificação e Confeitaria	2	40	33,3	PEC015
	PEC003	Nutrição	2	40	33,3	PEC015
	PEC006	Alimentos para Fins Especiais	3	60	50	-
	PEC007	Massas e Biscoitos	2	40	33,3	-
	PEC008	Decoração de Produtos	3	60	50	PEC005 e PEC001
	PEC009	Análise Sensorial	2	40	33,3	PEC019
	PEC010	Panificação II	5	100	83,3	PEC004 e PEC001
	PEC011	Confeitaria II	5	100	83,3	PEC005 e PEC001
	PEC016	Administração e Trabalho nas Organizações de Panificação e Confeitaria II	1	20	16,7	PEC017
		Sub-total		25	500	416,67
	PEC100	Estágio curricular obrigatório	-		160	PEC004, PEC005, PEC018 e PEC001
Total			50	1.000	993,3h	-

10 – PROGRAMA DAS DISCIPLINAS

1º SEMESTRE

INF100 – INFORMÁTICA BÁSICA

Ementa: Conhecimento para uso das ferramentas oferecidas pela instituição, noções gerais de Informática, Internet, bem como ferramentas para confecção de textos, operações com planilhas e apresentações.

Bibliografia básica:

- FERNANDES, Alexandre. **Excel 2002:** para usuários de Office. São Paulo; Brasport, 2001.
- LOUREIRO, César Augusto H. **Informática Básica.** Porto Alegre: IFRS - Campus Porto Alegre, 2008.
- SILVA, Mario Gomes da. **Informática:** terminologia básica - Microsoft Windows XP - Microsoft Office Word 2003. 2. ed. São Paulo: Érica, 2006.

Bibliografia complementar:

- KRAYNAK, Joe. **Microsoft Office 2000 para Leigos Passo a Passo.** Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 1999.
- MARQUIS, Annette; COURTER, Gini. **Microsoft Office 2000 Prático e Fácil:** Passos Rápidos para o Sucesso. São Paulo: Makron Books, 2000.
- MANZANO, Jose Augusto Navarro Garcia. **Estudo Dirigido de Excel 2000.** São Paulo: Érica, 2001.
- McFEDRIES, Paul. **Fórmulas e funções com Microsoft Excel.** Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2005.
- MINK, Carlos. **Microsoft Office 2000.** São Paulo: Makron Books, 1999.

PEC019 – MATEMÁTICA E ESTATÍSTICA

Ementa: Matemática: Medidas de capacidade, massa e temperatura. Números e grandezas proporcionais. Estatística: Estudos Teórico-metodológicos aplicados à elaboração de pesquisas aplicadas no setor alimentício, em seus diferentes estágios. Elaboração de uma pesquisa: Identificação e formulação do problema de pesquisa, elaboração e execução da metodologia a ser utilizada para atingir os objetivos propostos, bem como apresentação dos resultados segundo as normas técnicas de apresentação. Métodos descritivos de análise de dados quantitativos e qualitativos.

Bibliografia básica:

- DANTE, Luiz R. **Matemática Contexto e Aplicações.** 3. ed. São Paulo: Ática, 2008.
- NOVAES, Diva Valério; COUTINHO, Cileda de Queiroz e Silva. **Estatística para a educação profissional.** São Paulo: Atlas, 2009.
- TIBONI, Conceição Gentil Rebelo. **Estatística Básica para os cursos de Administração, Ciências Contábeis, Tecnológicas e de Gestão.** São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia complementar:

- IEZZI, Gelson et al. **Fundamentos da Matemática Elementar:** Matemática Comercial, Financeira e Estatística Descritiva. Volume 11. 1. ed. São Paulo: Atual, 2004.

- CRESPO, Antônio Arnot. **Estatística Fácil**. 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.
- LEVIN, Jack. **Estatística Aplicada às Ciências Humanas**. São Paulo: Harbra, 1987.
- FURASTÉ, Pedro Augusto. **Normas técnicas para o trabalho científico: elaboração e formatação**. 14. ed. Porto Alegre: s.n., 2007.

LPO005 – LÍNGUA PORTUGUESA

Ementa: Leitura e produção de textos em situações de comunicação pertinentes à área de panificação. Ficha técnica. POP e PPHO. Relatório de atividade prática. Textos informativos.

Bibliografia básica:

- CUNHA, Celso; CINTRA, Luís F. Lindley. **Nova gramática do português contemporâneo**. 5. ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2008.
- HOUAISS, Antônio M. V. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.
- LUFT, Celso Pedro. **Dicionário Prático de Regência Verbal**. São Paulo: Ática, 2009.

Bibliografia complementar:

- BECHARA, Evanildo. **Moderna Gramática Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.
- BRASIL. CASA CIVIL. **Manual de Redação da Presidência da República**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/manual/ManualRedPR2aEd.PDF>. Acesso em: 01 dez. 2011.
- CHARAUDEAU, Patrick. **Linguagem e discurso: modos de organização**. São Paulo: Contexto, 2008.
- KOCH, Ingedore V.; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e compreender os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2006.
- MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Da fala para a escrita: atividades de retextualização**. São Paulo: Cortez, 2001.

PEC001 – BOAS PRÁTICAS

Ementa: Tipos de contaminação dos alimentos, noções de Microbiologia de Alimentos, ferramentas de controle de qualidade e seus pré-requisitos, métodos de conservação de alimento.

Bibliografia 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.

Bibliografia 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.

PEC018 – SEGURANÇA NO TRABALHO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Ementa: Avaliação do ambiente de trabalho, riscos de acidente no trabalho e danos à saúde, com ênfase nas atividades relacionadas aos processos e ao ambiente da panificação e confeitaria.

Bibliografia básica:

- GONÇALVES, E.A. **Manual de Segurança e Saúde no Trabalho**. 5ª ed. São Paulo LTR, 2011.
- 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. 5ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia complementar:

- CAMILO JÚNIOR, A.B. **Manual de prevenção e combate a incêndios**. 10ª ed. São Paulo. SENAC. 2010.
- GIULIANO, R.V. **Convenção coletiva sobre proteção em máquinas cilindros de massa máquinas usadas**. São Paulo. FUNDACENTRO, 2002.
- IIDA, I. **Ergonomia: Projeto e Produção**. São Paulo Edgar Blucher, 2005.
- MENDES, R. **Patologia no Trabalho**. São Paulo. Atheneu, 1995.
- MELO, D.R.C. **Manual de meio ambiente do trabalho**. São Paulo LTR, 2010.

PEC017 – ADMINISTRAÇÃO E TRABALHO NAS ORGANIZAÇÕES DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA I

Ementa: Emergência da Administração como campo do conhecimento, antecedentes históricos e a evolução dos principais fundamentos e correntes teóricas. Gestão Organizacional: de Pessoas, do Trabalho, da Produção e da Qualidade. PDCA e Ferramentas da Qualidade. Análise de Viabilidade e Formação do Preço de Venda.

Bibliografia básica:

- ABIP-SEBRAE. **Como criar um empreendimento de Panificação e Confeitaria**. Brasília-DF, 2009.
- MOTTA, F. P. e VASCONCELOS, I. F. **Teoria Geral da Administração**. 3 ed. rev. São Paulo: Thompson Learning, 2006.
- PEINADO, J.; GRAEML, A. R. **Administração da produção: operações industriais e de serviços**. Curitiba: Unicamp, 2007.

Bibliografia complementar:

- ANTUNES, Ricardo. **Riqueza e miséria do trabalho no Brasil**. São Paulo: Boitempo, 2006. 528p.
- BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda. **Gestão de Qualidade**,

- **Produção e Operações.** São Paulo: Atlas, 2012. 2a. Edição
- BITENCOURT, Cláudia. **Gestão Contemporânea de Pessoas:** novas práticas, conceitos tradicionais. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.
- CATTANI, A.D.; HOLZMANN, L. **Dicionário de Trabalho e Tecnologia.** Porto Alegre: Editora Zouk, 2011
- SINGER, Paul Israel. **A economia solidária no Brasil : a autogestão como resposta ao desemprego.** São Paulo : Contexto, 2000. 360 p.

PEC015 – QUÍMICA PARA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Ementa: Fundamentos de química. Estrutura atômica. Ligações e interações moleculares. Tipos de ligações químicas. Identificação e caracterização dos principais grupos inorgânicos e orgânicos. Técnicas básicas de laboratório.

Bibliografia básica:

- ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de Química:** questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2006.
- HARRIS, D. C. **Análise Química Quantitativa.** 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
- TREICHEL, P.; KOTZ, J. **Química Geral e Reações Químicas.** Volume 1; 5. ed. São Paulo: Thomson; 2006.

Bibliografia complementar:

- MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. **Manual de Soluções, Reagentes e Solventes.** 2. ed. São Paulo: Edgar Blücher, 1995.
- TREICHEL, P.; KOTZ, J. **Química Geral e Reações Químicas.** Volume 2. 5. ed. São Paulo: Thomson; 2006.
- VOGEL, A. I. **Análise Química Quantitativa.** 6. ed. Rio de Janeiro: LTC Editora, 2002.
- VOGEL, A. I. **Química Analítica Qualitativa.** 5. ed. São Paulo: Mestre Jou, 1981.

PEC004 – PANIFICAÇÃO I

Ementa: Introdução ao conhecimento em panificação, visando propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, bem como o estudo de matérias-primas e ingredientes e suas funções na elaboração de pães.

Bibliografia básica:

- 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.

Bibliografia complementar:

- 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.

PEC005 – CONFEITARIA I

Ementa: Histórico da confeitaria. Legislação produtos de confeitaria. Matérias-primas e ingredientes, métodos e processos. Tipos de massas, cremes e suas

formulações tradicionais.

Bibliografia 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.
- SUAS, M. **Advanced Bread and Pastry.** Nova Iorque: Delmar Cengage Learning, 2008.

Bibliografia complementar:

- DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon Bleu:** todas as técnicas culinárias. 3. 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.** 1. ed. São Paulo: Larrouse do Brasil, 2006.
- LE CORDON BLEU. **Fundamentos Culinários – Os Chefs do Le Cordon Bleu.**, São Paulo: Cengage Learning, 2011.
- OLIVEIRA, F. **Confeitaria Básica, Clássica e Sofisticada – Conceitos, técnicas e aplicações.** São Paulo: Padaria 2000, 2007.

2º SEMESTRE

PEC002 – BIOQUÍMICA PARA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Ementa: essa disciplina visa a fundamentar as bases bioquímicas das principais transformações que ocorrem na panificação e na confeitaria. Sua ênfase é nos principais componentes das matérias-primas e nas transformações mais importantes que essas sofrem durante o processamento.

Bibliografia básica:

- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à Química de Alimentos.** São Paulo: Varela, 1995.
- ARAÚJO, W. M. C. **Alquimia dos Alimentos.** Brasília: SENAC-DF, 2008.
- COULTATE, T. P. **Alimentos e a Química de seus Componentes.** Porto Alegre: Artmed, 2004.

Bibliografia complementar:

- ATKINS, P. **Princípios de Química.** Porto Alegre: Bookman, 2001.
- FELTRE, R.; SETSUO, Y. **Química Geral.** São Paulo: Moderna, 1995.
- CANELLA-RAWLS, S. **Pão, Arte e Ciência.** São Paulo: SENAC, 2008.
- CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação.** Barueri: Manole, 2009.

PEC003 – NUTRIÇÃO

Ementa: Entendimento da alimentação humana baseada nas necessidades energéticas e nutricionais visando a saúde dos indivíduos.

Bibliografia básica:

- MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause. **Alimentos, Nutrição e**

- **Dietoterapia.** 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.
- SILVA, S. M. C. S. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia.** 12. ed. São Paulo: Elsevier, 2010.
- WILLIAMS, S. R. **Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia.** Porto Alegre: Artmed, 1997.

Bibliografia complementar:

- BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.A. **Introdução à química de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Varela, 1989.
- COULTATE, T. P. **Alimentos e a Química de seus Componentes.** São Paulo: ARTMED, 2004.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1988.
- PHILIPPI, S.T. **Tabela de Composição Nutricional dos Alimentos: suporte para decisão nutricional.** 3. ed. São Paulo: Manole, 2012.
- TEICHMAN, I. M. **Tecnologia culinária.** Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

PEC006 – ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

Ementa: Estudo de necessidades alimentares de indivíduos com necessidades especiais. Desenvolvimento de novos produtos com o enfoque em alimentos para fins especiais.

Bibliografia 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.

Bibliografia complementar:

- BARUFFALDI, R. **Fundamentos de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1998.
- CHEETHAM, 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.

PEC007 – MASSAS E BISCOITOS

Ementa: Conhecimento da produção de biscoitos e elaboração de massas alimentícias. Visão global e sistemática de processos e métodos. Estudo de matérias-primas e ingredientes e suas funções na elaboração desses produtos.

Bibliografia básica:

- DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias.** 3. reimpressão. São Paulo: Marco Zero, 2006.
- MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos.** São Paulo: Varela, 1999.
- SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional.** São Paulo: SENAC, 2008.

Bibliografia complementar:

- COULTATE, T. P. **Alimentos e a Química de seus Componentes**. Porto Alegre: Artmed, 2004.
- MANLEY, Duncan. **Biscuit, cookie and cracker manufacturing manuals**. Manual 1: Ingredients. England: Woodhead Publishing Limited, 1998.
- MANLEY, Duncan. **Biscuit, cookie and cracker manufacturing manuals**. Manual 2: Biscuit doughs. England: Woodhead Publishing Limited, 1998.
- MANLEY, Duncan. **Biscuit, cookie and cracker manufacturing manuals**. Manual 3: Biscuit dough piece forming. England: Woodhead Publishing Limited, 1998.
- MORETTO, E. **Introdução a Ciência dos Alimentos**. Florianópolis: Editora da USP, 2002.
- PYLER, E. J. **Baking science and technology**. 3. ed. [S.l.]: Sosland Publishing, 1998.

PEC008 – DECORAÇÃO DE PRODUTOS

Ementa: Apresentação visual de produtos da confeitaria utilizando técnicas reconhecidas de decoração deste tipo de alimentos.

Bibliografia 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.

Bibliografia complementar:

- BARHAM, P. **A ciência da Culinária**. Tradução Maria Helena Villar. São Paulo: Roca, 2002.
- FARROW, J. **Chocolate: Receitas Doces e Salgadas**. Barueri: Manole, 2005.
- MOARES, M.; RAMOS, A. **Café Daniel Briand: Doces Segredos**. Brasília: SENAC-DF, 2006.
- **Tortas: receitas doces e salgadas/ tradução de Mirtes Frange de Oliveira Pinheiro**. Barueri: Manole, 2005.
- GARDANI, Romana; [tradução Renata Lucia Bottini]. **Bolos Criativos: biscoitos, muffins e bolos irresistíveis para todas as ocasiões**. São Paulo: Senac-SP, 2010.

PEC009 – ANÁLISE SENSORIAL

Ementa: Análise sensorial na panificação e confeitaria. Percepção em relação aos gostos básicos, avaliação de defeitos de matérias-primas e ingredientes, montagem de painéis sensoriais para controle de qualidade e apoio ao desenvolvimento de novos produtos. Tratamento estatístico aplicado às diferentes abordagens em análise sensorial.

Bibliografia básica:

- ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A,

Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999.

- ARAÚJO, W. M. C. **Alquimia dos Alimentos.** Brasília: SENAC-DF, 2008.
- DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos.** Curitiba: Champagnat, 2007.

Bibliografia complementar:

- ANZALDÚA-MORALES, A. **La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica.** Zaragoza: Acribia, 1994.
- CHAVES, J. B. P. **Análise sensorial: glossário.** Viçosa: Ed. da UFV, 1998.
- CHAVES, J. B. P. **Análise sensorial: histórico e desenvolvimento.** Viçosa: Ed. da UFV, 1998.
- CHAVES, J. B. P. **Avaliação sensorial de alimentos: métodos de análise.** Viçosa: UFV, 1980.
- TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P. A. **Análise sensorial de alimentos.** Florianópolis: Editora da UFSC, 1987.

PEC010 – PANIFICAÇÃO II

Ementa: Tópicos avançados em panificação. Visão global e sistemática de processos e métodos, das transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo. Avaliação e realização de formulações mais complexas, com ênfase em semifolhados laminados, pães de massa hidratada e processo de fermentação natural.

Bibliografia básica:

- CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação.** Barueri: Manole, 2009.
- SEBESS, P. **Técnicas de Padaria Profissional.** São Paulo: SENAC, 2010.

Bibliografia complementar:

- 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.
- TREUILLÉ, E.; FERRIGNO, U. **El Libro del Pan.** Madri: Vergara, 1999.

PEC011 – CONFEITARIA II

Ementa: Tópicos em confeitaria. Visão global e sistemática de processos e métodos, das transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo. Avaliação e realização de formulações mais complexas.

Bibliografia básica:

- 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, 2004.
- SEBESS, Mariana. **Técnicas de Confeitaria Profissional.** São Paulo: SENAC, 2008.

Bibliografia complementar:

- BARHAM, P. **A ciência da Culinária**. São Paulo: Roca, 2002.
- FARROW, J. **Chocolate: Receitas Doces e Salgadas**. Barueri: Manole, 2005.
- HERMÉ, P. **Larousse das Sobremesas**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.
- HERMÉ, P. **Larousse do Chocolate**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.
- NICOL, Ann. **Cupcakes**. Nova Iorque: Chartwell Books, INC. 2011.

PEC016 – ADMINISTRAÇÃO E TRABALHO NAS ORGANIZAÇÕES DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA II

Ementa: Projeto Profissional de Trabalho na área de Panificação e Confeitaria e Gestão aplicada às diferentes Organizações de Panificação e Confeitaria: Empresas, Cooperativas de Trabalho, Organizações em Redes, Associações, Serviço Público. Diferentes Perspectivas de Gestão Organizacional: Empreendedorismo e Plano de Negócios; Autogestão e Economia Solidária; Produção Individual, coletiva ou associada.

Bibliografia básica:

- ABIP-SEBRAE. **Como criar um empreendimento de Panificação e Confeitaria**. Brasília-DF, 2009.
- BERNARDI, Luiz Antônio. **Manual do Empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2003.
- SINGER, Paul Israel. **A economia solidária no Brasil: a autogestão como resposta ao desemprego**. São Paulo : Contexto, 2000. 360 p

Bibliografia complementar:

- CRUZ, June A. W; MARTINS, Tomás S.; AUGUSTO, Paulo Otávio M. (Coords.). **Redes Sociais e Organizacionais em Administração**. Curitiba: Juruá Editora. 2008, 326 pgs.
- DOLABELA, Fernando. **O Segredo de Luisa**. 1. ed. São Paulo: Editora de Cultura, 1999.
- PERIUS, Vergílio. **Cooperativas de Trabalho: Manual de Organização**. São Leopoldo: Unisinos, 2009.
- RODRIGUES, Márcio. **Estratégias para Comercialização de Produtos**. Manual do Programa de Apoio à Panificação – Propan. Belo Horizonte, 2009.
- TAUILE, José Ricardo de. **Trabalho, Autogestão e Desenvolvimento: escritos escolhidos (1981-2005)**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2009.

11 – CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES

Os alunos que já concluíram disciplinas em cursos equivalentes ou superiores poderão solicitar aproveitamento de estudos e consequente dispensa de disciplinas. O aproveitamento de estudos deverá ser requerido

pelo aluno, junto à Secretaria Escolar, no início do semestre, observando-se o período estabelecido no Calendário Escolar, conforme normas estabelecidas na Resolução nº 083, 28/07/2010 do Conselho Superior do IFRS.

Os alunos poderão requerer certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, oriundas do mundo do trabalho em diferentes instituições, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de disciplina(s) 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 Resolução nº 083, 28/07/2010 do Conselho Superior do IFRS e na Instrução Normativa nº 01, 27/05/2011 do Câmpus Porto Alegre do IFRS.

12 – AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem é contínua e cumulativa, considerando a articulação entre as disciplinas (saberes) profissionais, as habilidades (saber fazer), o comportamento do aluno (saber ser) e o perfil profissional de conclusão do curso.

O processo avaliativo é implementado regular e sistematicamente, utilizando-se de instrumentos diversos, que possibilitam trabalhar e observar os aspectos cognitivos, afetivos e psicomotores da aprendizagem, entre outros. Os professores podem utilizar variados instrumentos de avaliação com a finalidade de analisar o aproveitamento obtido pelo aluno nas múltiplas disciplinas que compõem as etapas de sua formação profissional. Como exemplos, podem ser citados: trabalhos individuais e em grupos, seminários temáticos, provas teóricas e práticas, relatórios, observações em diferentes ambientes de aprendizagem, projetos, visitas técnicas e auto-avaliação.

É exigida a frequência mínima de 75% nas aulas.

12.1 – EXPRESSÃO DOS RESULTADOS

No final do semestre o aluno recebe um dos seguintes conceitos: A

(Conceito Ótimo), B (Conceito Bom), C (Conceito Regular), D (Conceito Insatisfatório) ou E (Falta de Frequência).

O aluno em cuja avaliação final constar os conceitos A , B ou C, será considerado APROVADO e deverá matricular-se em disciplinas da sequência curricular.

O aluno, cuja avaliação englobar o conceito D ou E, será considerado REPROVADO, e deverá matricular-se novamente na disciplina, respeitados os pré-requisitos e a compatibilidade de horário.

12.2 – DA RECUPERAÇÃO

É garantido, na forma da Lei, o direito de usufruir de atividade de recuperação nas disciplinas para os discentes que, tendo frequência, não lograram o conceito C, no mínimo.

13 – SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO

A sistemática de avaliação do projeto do curso está desenhada a fim de atender os dispositivos legais expressos na Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Dessa forma, constituem-se elementos básicos do sistema de avaliação do curso:

1) Avaliação do Curso pelo Discente: instrumento aplicado anualmente pela SPA – Subcomissão Própria de Avaliação, que gera um relatório por curso, a fim de subsidiar ações para aperfeiçoamento do mesmo.

2) Avaliação da Instituição pelo Discente: instrumento aplicado anualmente pela SPA – Subcomissão Própria de Avaliação, que gera um relatório para a instituição, subsidiando seu planejamento anual.

3) Autoavaliação Discente: instrumento aplicado anualmente pela SPA – Subcomissão Própria de Avaliação, que gera um relatório por curso, subsidiando ações pedagógicas e a reflexão do discente sobre o processo de ensino-aprendizagem.

4) Avaliação dos Docentes/disciplinas: instrumento aplicado anualmente pela SPA – Subcomissão Própria de Avaliação, que gera um

relatório para cada docente sobre sua atuação nas disciplinas, subsidiando a melhoria do processo de ensino-aprendizagem.

5) Avaliação de Egressos: instrumento a ser aplicado anualmente pela SPA – Subcomissão Própria de Avaliação, visando avaliar o posicionamento dos estudantes no mercado de trabalho, realimentando o curso.

6) Reuniões de docentes com representantes de turmas: reuniões periódicas de planejamento e avaliação do curso.

14 – ATIVIDADES COMPLEMENTARES

O curso técnico em Panificação e Confeitaria não prevê atividades complementares.

15 – ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio supervisionado é uma forma de prática profissional e será realizado mediante contrato assinado entre a escola e a empresa/instituição em questão. O acompanhamento do estágio será feito mediante relatórios parciais, assinado pelo responsável pelo estágio na empresa e analisado pelo responsável pelos estágios, no IFRS. Ao término do período de estágio o aluno deverá elaborar Relatório Final em formato próprio estipulado pelas normas de estágio previstas pelo IFRS. A emissão do diploma de Técnico em Panificação e Confeitaria estará condicionada à aprovação do referido relatório. O aluno que comprovar exercer ocupação idêntica àquela a que se refere o curso, poderá, em casos específicos, ter computado o tempo de trabalho para efeitos de estágio, também mediante a entrega de Relatório final. O IFRS organizará o plano de estágio supervisionado, mantendo os seguintes registros:

1. responsável pela Supervisão de Estágios;
2. objetivos;
3. justificativas;
4. metodologia;
5. acompanhamento, controle e avaliação;

6. tempo de duração;

7. previsão de entidades cedentes a serem contatadas (número e ramo de atividades).

Um bom estágio exige compromisso entre todas as partes: do aluno, o esforço em aprender; da empresa, a compreensão de que está fazendo parte do processo de ensino; do IFRS, o acompanhamento balizador para a formação profissional e do cidadão.

16 – TRABALHO DE CONCLUSÃO

O curso técnico em Panificação e Confeitaria não prevê a realização de trabalho de conclusão de curso.

17 – INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA

17.1 – RECURSOS MATERIAIS

Os recursos materiais à disposição do curso técnico em Panificação e Confeitaria são os disponíveis no Câmpus Porto Alegre. Este conta, atualmente, com uma área construída de mais de 32 mil m² e tem sua sede principal na rua Cel. Vicente, 281 – Centro Histórico. O Câmpus conta ainda com parte da sede antiga, na Rua Ramiro Barcelos, 2777 – Bairro Santana – Porto Alegre/RS, onde é ofertado este curso.

O espaço físico do Câmpus compreende: 28 salas de aula, 52 salas para docentes, 6 salas de reuniões, 64 salas administrativas, 8 laboratórios de informática, 2 auditórios e biblioteca. 30 salas possuem projetores multimídia instalados.

Além disso, o Câmpus disponibiliza ônibus ou microônibus para a realização de visitas técnicas às empresas e organizações da região, mediante agendamento prévio.

O Curso Técnico em Panificação e Confeitaria conta, no IFRS Câmpus Porto Alegre, com laboratórios de Panificação e Confeitaria, Informática,

Química e Microbiologia, com capacidade de atender, simultaneamente, 16 alunos.

Os alunos terão acesso a uma educação pública, gratuita e de qualidade numa infra-estrutura desenvolvida especificamente de acordo as necessidades do ramo de alimentos. O curso conta com professores bem preparados, biblioteca com acervo atualizado, laboratório de panificação e confeitaria, 02 salas de aula, laboratório de informática, laboratórios de química e microbiologia.

Nestes laboratórios há equipamentos básicos para o desenvolvimento das competências previstas no plano de curso. No laboratório de panificação estão disponíveis os seguintes equipamentos, móveis e utensílios.

Equipamentos:

- 1 Fritadeira, marca Venâncio, 220 V;
- 1 Extrusora multifuncional EMF 10, marca G.Paniz, 110/220 V;
- 1 Extrusora, marca Gastromaq, 110/220 V;
- 1 Chapa de aquecimento, marca Fisatom, 110 V;
- 1 Liquidificador, marca Dak, 4L, 110/220 V;
- 2 Liquidificadores, marca SKYNSSEN, 4L, 220 V;
- 1 Multi processador, marca Dellar;
- 1 Máquina de gelo, marca Everest;
- 1 Refrigerador de água, marca Refrisul;
- 1 Balança 1200g d=0,01g, marca Sartorius, 110/220 V;
- 5 Balanças, marca Trentin;
- 1 Balança, marca Balmak;
- 1 Câmara de aquecimento climatizado digital PRCL 200, 220 V;
- 1 Freezer horizontal, marca Consul, 310L, 110 V;
- 1 Freezer horizontal H400, marca Eletrolux, 110 V;
- 1 Resfriador rápido congelador, marca UNIMAP;
- 1 Refrigerador, marca Eletrolux, R360;
- 1 Refrigerador, marca Dako, REDK37, 110 V;
- 2 Fogões de 4 bocas, marca BRASLAR, 220 V;
- 1 Fogão industrial de 4 bocas, marca Dako;

- 2 Microondas, marca Eletrolux, 110 V;
- 2 Estantes, marca Progás de 20 divisões;
- 1 Forno turbo, marca Progás, PRP2008, 220 V;
- 1 Forno de lastro com três cabines, marca TEDESCO 220 V;
- 1 Batedeira BPL6, marca G.Paniz;
- 12 batedeiras planetárias, marca KITCHEN AID 110 V;
- 1 Cilindro para massas CB-30, marca Braesi 220 V;
- 1 Modelador de pães MBM-35, marca Braesi 220 V;
- 1 Divisora de massas DV 30, marca G.Paniz;
- 1 Masseuria AE 15, marca G.Paniz 220 V;
- 1 Embaladora, marca Sulpack;
- 8 Biscoiteiras, marca Marcato;
- 2 Facas elétricas, marca Black & Decker.

Móveis:

- 2 Mesas inox de trabalho marca Braesi;
- 4 Mesas de granito;
- 1 Prateleira metálica;
- 2 Armários, marca Miranti;
- 3 Armários, sem marca;
- 5 botijões de gás 13kg.

Utensílios:

- Termômetro de vidro 1 a 50°C;
- Termômetro de vidro 10 a 60°C;
- Termômetros digitais,
- Bowls de inox com tampa;
- Formas metálicas com fundo removível (vários tamanhos);
- Formas para mini brioche;
- Formas para empada;
- Formas para quindim;
- Formas metálicas redondas;
- Forma de pizza;

- Formas de pudim médias e pequenas;
- Formas de silicone;
- Formas para bombons;
- Formas tipo esteira de pão com 5 divisórias;
- Panelas de alumínio;
- Copos medidores de plástico 450 mL;
- Jarras medidoras plásticas de 700 mL;
- Espátula inox curva com cabo plástico;
- Colheres plásticas redondas de cabo comprido;
- Conjunto de cortadores de biscoitos (peças plásticas);
- Tábuas para corte plásticas;
- Silpats;
- Pratos refratários;
- Bandejas de plástico;
- Recipientes de plástico com e sem tampas;
- Recipientes de vidro com e sem tampa;
- Caçarolas fundas;
- Chaleira;
- Panelas de inox;
- Panelas de alumínio;
- Espagueteiras de inox;
- Bailarinas de metal;
- Conjunto de panelas para banho-maria;
- Assadeiras de latão;
- Assadeiras de alumínio;
- Assadeiras refratárias;
- Panquequeiras;
- Pratos de sobremesa;
- Pratos rasos grandes;
- Copos de vidro;
- Taças para vinho;
- Suporte para guardanapos;
- Ramequins;
- Saladeiras;

- Espremedor de batata;
- Rolos para massa;
- Espátula grande;
- Pincéis culinários;
- Raladores metálicos;
- Rolos furadores de massa;
- Rolos de massa;
- Peneiras de metal;
- Peneiras de plástico;
- Canecas para fios de ovos;
- Colheres tipo concha;
- Conchas de plástico;
- Conchas de inox;
- Carretilhas duplas;
- Carretilhas lisas;
- Colheres de madeira;
- Raspadores flexíveis;
- *Fouet* inox;
- Faca longa Koch messer inox;
- Facas comum;
- Facas de pão;
- Facas para carne;
- Bisturis;
- Garfos comum;
- Pegadores de massa;
- Abridores de lata;
- Desencaroçadores de azeitona;
- Quebra nozes;
- Conjuntos medidores de colher;
- Colheres pequenas comum;
- Colheres plásticas de farinhas;
- Escumadeiras;
- Espátulas metálicas;
- Afiadores;

- Tesouras de cozinha,
- Pares de luvas térmicas;
- Peneiras pequenas com cabo;
- Funis;
- Jarras de plástico;
- Jarras de vidro;
- Cortadores de metal para biscoitos (formato de coração);
- Bico de confeitaria metálico – pitanga;
- Bicos de confeitaria plástico;
- Bandejas metálicas;
- Cortador de pizza;
- Carretilha de plástico para fechar pastel;
- Vassoura de mesa;
- Maçaricos.

17.2 – BIBLIOTECA

Atualmente, a biblioteca do IFRS Câmpus Porto Alegre está dividida em duas setoriais. A setorial IFRS, localizada na sede da Ramiro Barcelos, conta com uma área total construída de 175,86 metros quadrados, sendo 25,23 metros quadrados desta área destinada ao acervo circulante e 53,88 metros quadrados de área destinada à leitura. Na setorial IFRS concentra-se o acervo dos cursos de Licenciatura em Ciências da Natureza, Química, Biotecnologia e Panificação e Confeitaria. Na sede do Centro, localiza-se a setorial ETC, numa área de 320 metros quadrados, a qual atende os demais cursos.

Como até 2008 a biblioteca era uma setorial da UFRGS, ela ainda mantém um convênio com a universidade para utilização do mesmo software de automação de bibliotecas da UFRGS, o Pergamum.

A renovação permanente do acervo bibliográfico tem por objetivo atender à demanda de novas obras disponíveis para os cursos a serem implantados e atualizar o editorial das obras já existentes.

A Biblioteca está sendo equipada para atender às necessidades e exigências do MEC, considerando as sugestões e recomendações dos

usuários. Aos professores da Instituição é solicitada uma lista semestral de sugestões bibliográficas. Os estudantes também podem sugerir títulos e serviços por meio de um canal aberto de sugestões no local de disposição do acervo.

A política de aquisição de livros e periódicos atende a um cronograma elaborado pela Instituição por meio do levantamento das necessidades dos usuários e elaboração de dotação orçamentária em consonância à projeção de compras estipulada pela Direção da Instituição.

As formas de execução da política de aquisição observam, em primeira instância, se há uma relação direta entre o número de obras disponíveis e a quantidade de vagas ofertadas, de tal forma que possa suprir toda e qualquer expectativa de estudantes e professores nas atividades de estudo e pesquisa, realização de trabalhos científicos e consultas bibliográficas.

17.3 – LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA

O Câmpus dispõe de 8 laboratórios de informática para aulas, um deles situado na sede da Ramiro. Dois dos oitos laboratórios de informática, situados na sede do centro, são disponibilizados para os alunos realizarem seus trabalhos, em horários específicos.

Conta ainda, no Centro, com uma sala para alunos equipada com 5 computadores com acesso à internet, no horário das das 7h30min às 22h30min.

Os alunos também podem utilizar os computadores com acesso à internet instalados na biblioteca do Câmpus Porto Alegre.

18 – PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Os servidores diretamente envolvidos no curso técnico em Panificação e Confeitaria consistem em:

- 06 professores específicos da área, todos em regime de trabalho de dedicação exclusiva;
- 08 professores de áreas complementares, sendo 04 em regime de

trabalho dedicação exclusiva e 04 professores substitutos;

- 02 técnicos administrativos específicos para o Curso;

- demais servidores do quadro funcional do Câmpus, que possibilitam o sucesso dos trâmites acadêmicos e burocráticos do Curso.

Docentes específicos da área:

André Rosa Martins – Possui graduação em Engenharia Química pela UFRGS (1995), Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFRGS (2002) e Mestrado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela FURG (2009). Atualmente é aluno de doutorado da FURG, no Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Ciência dos Alimentos (PPGECA).

Andrea Bordin Schumacher – Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela UFRGS (2003), Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFRGS (2008). Atualmente é aluna de doutorado da UFRGS no Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química (PPGEQ).

Carolina Gheller Miguens – possui graduação em Gastronomia. Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS) (2008), especialização em Ciência dos Alimentos pela UFPEL (2012).

Cristina Simões da Costa – Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela FURG (2002), tendo realizado 1 ano de graduação sanduíche no Institut National Agronomique Paris Grignon (2000), é licenciada pelo Curso de formação de professores para a Educação Profissional (2010), possui especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho pela UCPel (2003) e mestrado (2004) e doutorado (2009) em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela UFPel.

Giandra Volpato – Possui graduação em Engenharia de Alimentos pela Fundação Universidade Federal do Rio Grande (2002), mestrado em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (2005) e doutorado em Engenharia Química pela Universidade Federal do Rio Grande

do Sul (2009).

Odoaldo Ivo Rochefort Neto – Possui Licenciatura em Química pela UFRGS (1984), graduação em Química Industrial pela UFRGS (1994) e mestrado em Química pela UFRGS (2001). Atualmente é aluno de doutorado da UFRGS no Programa de Pós-Graduação em Química (PPGIQ).

Técnicos administrativos:

Nutricionista: Fernanda Missio Mario das Neves: possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2008). Atualmente, é aluna de doutorado da UFRGS no Programa de Pós-Graduação em Ciências Médicas.

Técnico nível médio: vaga à espera de concurso público para preenchimento.

19 – CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Fará jus ao certificado de “Técnico em Panificação e Confeitaria” o aluno que tiver sido aprovado em todas as disciplinas e não tiver sido jubilado. O técnico terá registro profissional no Conselho Regional de Química 5ª Região.

20 – CASOS OMISSOS

Os casos não previstos neste Projeto Pedagógico de Curso e que não se apresentem explícitos nas Normas e decisões vigentes no Câmpus até a presente data, serão resolvidos em reunião ordinária ou extraordinária do corpo docente, juntamente com a Coordenadoria de Ensino.

21 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIP. Disponível em: < <http://www.abip.org.br>> Acesso em: 08 outubro. 2012.

FISPAL FOOD SERVICE. Disponível em:

<http://www.btsmedia.biz/noticia.asp?cod_noticia=113&cod_evento=6&cod_nucleo=3&cod_menu=34> Acesso em: 24 fev. 2010.

PÃO BRASILEIRO – SABOR DE BRASIL.

PROPAN. Disponível em: <<http://www.propan.com.br>> Acesso em: 24 fev. 2010.

REVISTA TECNOPAN. A revista oficial de divulgação da APIB. dez 2007.

SINDIPAN. Disponível em: <<http://www.sindipan.org.br/asp/panorama.asp>>

Acesso em: 08 out. 2012.