



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA

**CONFEITARIA BÁSICA:
BISCOITOS E MINIBOLOS¹**

Modalidade EaD

Arcos

Outubro/2021

¹ Formação relacionada ao seguinte curso do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT): Técnico em Confeitaria.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

Reitor:	Kléber Gonçalves Glória
Pró-Reitor de Extensão:	Carlos Bernardes Rosa Júnior
Diretor do <i>campus</i>:	Charles Martins Diniz
Coordenador do curso:	Viviane Lima Martins

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA
CONFEITARIA BÁSICA:
BISCOITOS E MINIBOLOS

Modalidade EaD

Projeto Pedagógico do curso “Confeitaria Básica: biscoitos e minibolos”, submetido ao Setor de Extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - *Campus* Arcos, como requisito para a aprovação de Curso de Formação Continuada.

Arcos

Outubro/2021

Sumário

1. Dados institucionais
2. Dados gerais do curso
3. Justificativa
4. Objetivos do curso
5. Público-alvo
6. Pré-requisitos e mecanismos de acesso ao curso
7. Matriz curricular
8. Procedimentos didático-metodológicos
9. Descrição dos principais instrumentos de avaliação
10. Definição dos mínimos de frequência e/ou aproveitamento da aprendizagem para fins de aprovação/certificação
11. Infraestrutura física e equipamentos
12. Referências

Anexo I – Plano de Ensino

1. Dados Institucionais

Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais – IFMG
CNPJ	10.626.896/0001-72
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Av. Juscelino Kubitscheck, 485 - Distrito Industrial II, Arcos - MG, 35588-000
E-mail	(37)3351-5173
Site da instituição	www.ifmg.edu.br/arcos

2. Dados Gerais do Curso

Nome do curso	Confeitaria Básica: biscoitos e minibolos
Área temática (conforme FORPROEXT)	Trabalho
Atuação relacionada à seguinte Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	- Confeiteiro CBO 8483-10; - Auxiliar de confeiteiro CBO 5135-05.
Número de vagas por turma	Fluxo contínuo
Periodicidade das aulas	Semanal Data de início: a definir Data de término: a definir
Carga horária	40 h
Modalidade da oferta	() Presencial (X) A distância () Híbrida Obs.: em caso de modalidade híbrida, informar a CH presencial e a CH à distância
Local das aulas	Ambiente Virtual de Aprendizagem
Coordenador/docentes do curso	Viviane Lima Martins Viviane.martins@ifmg.edu.br Doutora e Mestre em Comunicação e Semiótica – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC SP); Especialista em Língua Portuguesa – Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP); Graduada em Letras – Universidade de São Paulo (USP); Técnica em Nutrição e Dietética – Centro Paula Souza SP (ETEC Escolástica Rosa).

3. Justificativa

Muito difundidos nos últimos dez anos, os programas de televisão sobre Confeitaria invadiram nossas casas. Em canais por assinatura, TV aberta ou plataformas de *streaming*, tais programas levaram a conhecimento de um público enorme a arte da confeitaria. Os profissionais de confeitaria sabem que, na maioria das vezes, ela se mostra detentora de técnicas complexa e que exigem muita precisão. Entretanto, tudo se inicia em práticas amadoras, cursos básicos, preparos mais simples, os quais fomentaram o desejo por se desenvolvimento na área. O bom confeitoiro tem mais que habilidades manuais, tem amor, paciência, dedicação e humildade em estar sempre aprendendo.

Este curso tem por finalidade promover formação inicial, que possa ser continuada, a todos aqueles que almejam conhecer um pouco do vasto universo da confeitaria. A profissão de confeitoiro é bastante antiga, data do século XV, na Alemanha, e os doces eram vendidos em feiras, em geral compotas e pães doces. No final do século XVI, descobriu-se que a mistura de açúcar, manteiga e ovos, adicionada ao amido ou à farinha de trigo, origina um doce delicado e fino: nasciam ali os primeiros biscoitos amanteigados. No mesmo século, na França, foram criados os primeiros bolos decorados, e tamanha foi a aceitação que no século XIX os grandes bolos confeitados eram o auge das festas da nobreza em toda Europa.

Assim, nossa escolha por compor um curso de Confeitaria Básica, voltado para Biscoitos e Bolos busca resgatar dois produtos que estão na base da confeitaria mundial, de simples execução e que permite a possibilidade de renda aos cursistas. Segundo a associação Brasileira de indústria da panificação e confeitaria, o mercado de doces e salgados é uma área de grande crescimento econômico, o que configura uma ótima oportunidade.

Cabe reforçar que se trata de um curso básico, mas que possibilitará especializações em várias áreas do setor de confeitaria, como bolos e doces para diversas ocasiões. Focaremos em aplicar métodos e técnicas culinárias, preparar massas de confeitaria, cremes, recheios e coberturas e, ainda, montar e decorar doces.

Por fim, destacamos que a confeitaria, desde seus primórdios até os dias atuais, segue instigando culinaristas, profissionais ou amadores, de todo o mundo a usarem sua criatividade, bem como os novos aparatos que vão surgindo, para inovarem constantemente suas técnicas e receitas, agradando e surpreendendo os apreciadores dessa verdadeira arte.

4. Objetivos do curso

O curso tem como objetivo geral apresentar algumas técnicas básicas de confeitaria, as quais poderão ser utilizadas em outros preparos na área. Além disso, visa possibilitar produtos que podem ser comercializados, gerando renda extra aos concluintes.

Como objetivos específicos, pretende-se:

- Apresentar a história da confeitaria e os principais elementos que a cercam, como selecionar ingredientes e calcular os insumos para a produção culinária;
- Oportunizar ao aluno o desenvolvimento de conhecimentos e as habilidades de caráter inicial em dois campos bastante oportunos da confeitaria: biscoitos e bolos;
- Montar e decorar produções de confeitaria como bolos e biscoitos;
- Fomentar o microempreendedorismo e renda extra.

5. Público-alvo

Como público-alvo o curso busca atender pessoas interessadas em conhecer e aprender as noções básicas de confeitaria, tendo como ponto de partida dois conteúdos que agregam técnicas diversas, que servirão como base e poderão ser usadas em diversos outros preparos.

6. Pré-requisitos e mecanismos de acesso ao curso

Para o curso, em termos de seleção, o pré-requisito é ter Ensino Fundamental completo.

7. Matriz curricular

Componentes Curriculares	
1ª Semana – 10 horas	Breve história da confeitaria Utensílios básicos para iniciantes Nomenclatura básica para na confeitaria Conhecendo algumas técnicas culinárias na confeitaria
2ª Semana – 10 horas	A arte dos biscoitos decorados Massa básica e coberturas Sugestões de decoração Cuidados e orientações especiais com biscoitos
3ª Semana – 10 horas	Minibolos: delicadeza e sabor Cupcakes: massa básica e coberturas Brownie tradicional Outras sugestões de minibolos
4ª Semana – 10 horas	Gerenciando sua produção Controle de qualidade e armazenamento Precificação

8. Procedimentos didático-metodológicos

Através do uso da plataforma Moodle, enquanto Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), será disponibilizado em módulos semanais, os conceitos acerca dos tópicos propostos na matriz curricular. Além da teoria conceitual, serão disponibilizadas atividades para acompanhamento do aprendizado, através da proposição de atividades práticas, seguindo roteiro de orientação, fórum de discussão entre os cursistas e sugestões de leitura complementar.

9. Descrição dos principais instrumentos de avaliação

Como forma de avaliação, serão propostas atividades em forma de questionários diversos, além da participação nos fóruns.

10. Definição dos mínimos de frequência e/ou aproveitamento da aprendizagem para fins de aprovação/certificação

A frequência mínima para aprovação será de 75% do número de dias úteis do curso (4 semanas, 5 dias úteis por semana).

Para fins de certificação, o discente além de manter a frequência mínima exigida deverá obter rendimento global mínimo de 70%. O rendimento global será calculado pela média aritmética simples dos aproveitamentos de cada um dos módulos.

11. Infraestrutura física e equipamentos

O Instituto Federal de Minas Gerais, em seus variados *campi*, possui estúdios de EaD equipados com modernos sistemas de captação de vídeo e áudio, sistemas de iluminação e sistema de isolamento acústica.

Além disso, possui equipe técnica multidisciplinar que atua na definição de políticas e padrões para o Ensino a Distância, acompanhando as etapas de pré-produção, produção e pós-produção.

As videoaulas ficam armazenadas em uma plataforma de *streaming* e as salas virtuais em servidores dedicados na reitoria da instituição, constantemente acompanhados por técnicos especializados.

12. Referências

KOVES, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007.

PERRELLA, Ângelo Sabatino; PERRELLA, Myriam Castanheira. História da confeitaria no mundo. Campinas: Livro Pleno, 2001.

QUEIROZ, Marina; LOPES, Dermeval Saraiva. Curso Profissional de Confeitaria. Minas Gerais: Saraiva, 2007.

SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3ª ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.

WOLKER, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro vol.1. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.

Anexo I – Plano de Ensino

Plano de ensino do curso proposto.

NOME DO CURSO: Confeitaria Básica: Biscoitos e Minibolos		
CH teórica: 20 h	CH prática: 20 h	CH total: 40 h
Ementa: Breve história da confeitaria. Utensílios básicos para iniciantes. Nomenclatura básica para na confeitaria. Conhecendo algumas técnicas culinárias na confeitaria. A arte dos biscoitos decorados. Massa básica e coberturas. Cuidados e orientações especiais com biscoitos. Sugestões de decoração. Minibolos: delicadeza e sabor. Cupcakes: massa básica e coberturas. Brownie tradicional. Outras sugestões de minibolos. Gerenciando sua produção. Controle de qualidade e armazenamento. Precificação.		
Objetivos gerais: O curso tem como objetivo geral apresentar algumas técnicas básicas de confeitaria, as quais poderão ser utilizadas em outros preparos na área. Além disso, visa possibilitar produtos que podem ser comercializados, gerando renda extra aos concluintes.		
Objetivos específicos: <ul style="list-style-type: none">• Apresentar a história da confeitaria e os principais elementos que a cercam, como selecionar ingredientes e calcular os insumos para a produção culinária;• Oportunizar ao aluno o desenvolvimento de conhecimentos e as habilidades de caráter inicial em dois campos bastante oportunos da confeitaria: biscoitos e bolos;• Montar e decorar produções de confeitaria como bolos e biscoitos;• Fomentar o microempreendedorismo e renda extra.		
Bibliografia Básica: PERRELLA, Ângelo Sabatino; PERRELLA, Myriam Castanheira. História da confeitaria no mundo. Campinas: Livro Pleno, 2001. QUEIROZ, Marina; LOPES, Dermeval Saraiva. Curso Profissional de Confeitaria. Minas Gerais: Saraiva, 2007. WOLKER, Robert L. O que Einstein disse a seu cozinheiro vol.1. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.		
Bibliografia Complementar: KOVES, Betty; SIFFERT, Carlos; CREMA, Carole; MARTINOLI, Gabriela. 400g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007. SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3ª ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.		