



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
REITORIA

Avenida Prof. Mário Werneck, 2590 - Buritis - Belo Horizonte - MG - Brasil
CEP: 30575-180 | Telefone: (31) 2513-5222

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA

Belo Horizonte, MG

Março de 2016

Sumário

I.	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	3
II.	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	4
	a) Finalidades do Instituto.....	4
	b) Concepção do Curso.....	5
	c) Perfil Profissional de Conclusão	6
	d) Objetivos e Competências	6
III.	ESTRUTURA DO CURSO	7
	a) Perfil do pessoal docente e técnico.....	7
	b) Requisitos e formas de acesso ao curso.....	7
	c) Organização curricular	8
	d) Ementas e outras informações sobre as disciplinas.....	9
	e) Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	23
	f) Biblioteca, Instalações e Equipamentos	24
	g) Metodologias de ensino	24
	h) Estratégias de integração do ensino e articulação com a sociedade.....	24
	i) Estratégias de apoio ao discente.....	25
IV.	PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	25
	a) Avaliação dos discentes	25
	b) Avaliação dos docentes.....	28
	c) Avaliação do curso.....	28
	d) Objetos de avaliação do trabalho docente e do curso.....	28
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
REITORIA
 Avenida Prof. Mário Werneck, 2590 - Buritis - Belo Horizonte - MG - Brasil
 CEP: 30575-180 | Telefone: (31) 2513-5222

Reitor	Prof. Kléber Gonçalves Glória
Pró-Reitor de Extensão	Prof. Carlos Bernardes Rosa Júnior
Coordenador Geral do PRONATEC	Prof. Reinaldo Trindade Proença

I. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso: Técnico em Confeitaria

Razão Social: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

Sigla: IFMG

Atos legais autorizativos:

E-mail de contato: pedagógico.pronatec@ifmg.edu.br

Site da unidade: www.ifmg.edu.br

Eixo tecnológico: Desenvolvimento Educacional e Social

Titulação: Técnico em Confeitaria

Modalidade: Subsequente

Número de Vagas: 30

Turno: Noturno

Carga Horária Total: 800 horas

Prazo previsto para integralização curricular: 5 semestres (mínimo)/ 8 semestres (máximo)*

*Observação: O prazo de integralização curricular não poderá ser superior a quatro anos, variando de acordo com as peculiaridades dos municípios parceiros.

II. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

a) Finalidades do Instituto

Em dezembro de 2008, o então presidente Luiz Inácio Lula da Silva sancionou a Lei nº 11.892 que instituiu, no Sistema Federal de Ensino, a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Com esta lei, foram criados os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia a partir dos antigos Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), Escolas Agrotécnicas Federais (EAFs) e Escolas Técnicas Federais vinculadas a universidades (BRASIL, 2008).

Segundo o artigo 6º desta lei, os Institutos Federais têm por finalidades e características:

- I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;
- V - constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;
- VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
- VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
- VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Cada Instituto foi organizado com a seguinte estrutura: as unidades foram transformadas em campus e as instituições passaram a contar com uma reitoria. A lei acima citada conferiu a cada Instituto autonomia, nos limites de sua área de atuação territorial, para criar e extinguir

cursos e registrar diplomas dos cursos oferecidos, mediante autorização do Conselho Superior.

As novas instituições foram orientadas a ofertar metade de suas vagas para cursos técnicos integrados, para dar ao jovem uma possibilidade de formação profissional já no ensino médio. Na educação superior, a prioridade de oferta foi para os cursos de tecnologia, cursos de licenciatura e cursos de bacharelado e engenharia.

Um dos Institutos criados pela lei acima citada foi o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG). Sua criação se deu mediante a integração dos Centros Federais de Educação Profissional e Tecnológica de Ouro Preto e Bambuí, da Escola Agrotécnica Federal de São João Evangelista e de duas Unidades de Educação descentralizadas de Formiga e Congonhas que, por força da Lei, passaram de forma automática à condição de campus da nova instituição.

Atualmente, o IFMG está constituído pelos campi: Bambuí, Betim, Congonhas, Formiga, Governador Valadares, Ibité, Ouro Branco, Ouro Preto, Ribeirão das Neves, Santa Luzia, São João Evangelista e Sabará. A sede da Reitoria do IFMG está localizada na cidade de Belo Horizonte.

b) Concepção do Curso

A sociedade atual demanda uma ciência integrada às novas demandas do mercado: uso das novas tecnologias, novos parâmetros ambientais e novas possibilidades de inserção social, considerando, principalmente, a demanda por ações de responsabilidade social. Nesse sentido, objetiva-se que os diversos cursos oferecidos pela instituição (cursos de formação inicial e continuada, técnicos e superiores) possibilitem uma formação mais ampla, oferecendo aos estudantes o desenvolvimento da criticidade, da responsabilidade social e ambiental, da autonomia para a busca de novos conhecimentos, juntamente com o acesso aos conhecimentos científicos e tecnológicos específicos da área em que se formaram.

Em um contexto como o da sociedade brasileira, de baixa escolarização da população jovem e adulta, a oferta de cursos técnicos de qualidade contribui para a democratização do acesso à educação profissional e tecnológica, além de coadunar-se à necessidade de se elevar os níveis de escolaridade desses segmentos da população.

Dessa forma, a oferta deste curso técnico cumprirá com os objetivos sociais do IFMG, que consiste em ofertar ensino público, gratuito e de qualidade para os cidadãos brasileiros, contribuindo para a emancipação dos sujeitos por meio de formação técnico-humanística.

c) Perfil Profissional de Conclusão

Ao término do curso, pretende-se que o egresso em termos de competência geral, possa produzir biscoitos, doces, massas, bolos, tortas, sobremesas e sorvetes de maneira artesanal ou de forma industrializada, utilizando as boas práticas de manipulação de alimentos, rotulagem que identifique a embalagem adequada. Pretende-se também que o profissional em Confeitaria adquira a competência para operar equipamentos, efetuar controle de qualidade, de estoque e de custos, bem como, utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a confeitaria e promover a inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos. E ainda, que seja um profissional capaz de planejar e executar a aquisição e manutenção de equipamentos.

A formação desse profissional visa sua atuação confeitarias, restaurantes e similares, *catering*, bufês, meios de hospedagem, Instituições de ensino e /ou pesquisa, consultorias técnicas, ou como um profissional autônomo, com empreendimento próprio.

d) Objetivos e Competências

➤ Objetivo geral

Qualificar o público alvo a exercer a função de Confeiteiro com competência técnica e tecnológica na área de alimentos de padaria e confeitaria.

➤ Objetivos específicos

- A formação profissional do aluno na perspectiva de uma formação cidadã, criando condições para uma melhor inserção no mundo do trabalho;
- Oportunizar ao aluno o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes, capazes de torná-lo proficiente no campo específico de atuação;

- Proporcionar ao aluno trabalhador o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social;
- Promover a cidadania e a inclusão social através da formação para o trabalho, contribuindo para a elevação da escolaridade dos trabalhadores;
- Promover o desenvolvendo das habilidades básicas e técnicas para o exercício da função com eficiência e qualidade na prestação de seus serviços.
 - Características do saber:
 - Ser capaz de trabalhar com iniciativa, criatividade e sociabilidade;
 - Utilizar a flexibilidade para solucionar os problemas encontrados no exercício profissional.

III. ESTRUTURA DO CURSO

A matriz curricular do curso de Técnico em Confeitaria, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 800 horas.

A hora aula do curso é definida como tendo 60 minutos de duração. Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

a) Perfil do pessoal docente e técnico

A seleção de docentes e técnicos ocorrerá por meio de editais, uma vez que a oferta dos cursos será realizada de acordo com a demanda.

b) Requisitos e formas de acesso ao curso

O ingresso neste Curso Técnico do PRONATEC na modalidade subsequente, se dará por meio de inscrição realizada pelos demandantes no SISUTEC, em local e período predeterminado pelo MEC e segundo critérios de seleção por ele definidos. De acordo com orientações constantes na lei 12.513/2011, que institui o PRONATEC, serão atendidos preferencialmente estudantes egressos do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos; trabalhadores - agricultores familiares, silvicultores, apicultores,

extrativistas e pescadores; beneficiários dos programas federais de transferência de renda, em especial, nos cursos oferecidos por intermédio da Bolsa-Formação, mulheres responsáveis pela unidade familiar.

c) Organização curricular

1º MÓDULO – Nivelamento		
Disciplinas	Carga Horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Matemática	60	60
Português	60	60
Total	120 horas	120


2º MÓDULO		
Disciplinas	Carga Horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Introdução à Confeitaria	75	75
Boas Práticas de Fabricação	60	60
Bioquímica para Confeitaria e Panificação	45	45
Empreendedorismo: Administração de Custos e Materiais	45	45
Total	225 horas	225

3º MÓDULO		
Disciplinas	Carga Horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Higiene na Produção de Alimentos	60	60
Massas e Biscoitos	60	60
Segurança no Trabalho em Panificação e Confeitaria	40	40
Informática Básica	40	40
Total	200 horas	200

4º MÓDULO		
Disciplinas	Carga Horária	Número de Aulas Hora aula (60 min.)
Alimentos para Fins Especiais	45	45
Decoração de Produtos	45	45
Métodos de Conservação de Alimentos	45	45
Confeitaria Avançada	75	75
Horas Extra Curriculares	45	45
Total	255 horas	255

Total hora aula	Número de Aulas hora aula (60 min.)
800 horas	800

d) Ementas e outras informações sobre as disciplinas

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>		
<p>Curso: Técnico em Confeitaria</p>	<p>Disciplina: Português</p>		
<p>Total de Horas: 60</p>	<p>Teóricas: 60</p>	<p>Práticas:</p>	
<p>Ementa do Programa</p>			
<p>Ortografia oficial. Concordância Nominal e Verbal. Regência Nominal e Verbal. Emprego da Crase. Pontuação. Estratégias de leitura. Coesão e Coerência textuais. Tipos e Gêneros Textuais. Correspondência empresarial. Textos técnicos e acadêmico-científicos, ênfase no gênero Relatório.</p>			
<p>Objetivo</p>			
<p>Objetivo Geral: Oferecer ao aluno subsídios que o auxilie a compreender e identificar tópicos gramaticais relevantes à produção de textos coesivos, redigir e interpretar textos variados, observando especificidades da linguagem e padronização da língua portuguesa.</p> <p>Objetivos Específicos: Reconhecer e adequar o uso da linguagem em face da comunicação administrativa, oral e escrita; Comunicar ideias com lógica e clareza de forma oral e escrita, observando as normas da língua portuguesa; Identificar e desenvolver os processos de comunicação, através de apresentação e relação de documentação escrita; Conhecer e aplicar as normas da redação técnica</p>			
<p>Bibliografia Básica</p>			
<p>TERRA, Ernani; NICOLA, José de. Português de olho no mundo do trabalho. Volume único. São Paulo: Scipione, 2009. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Conecte: Texto e interação. Volume único. 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2009 . MEDEIROS, João Bosco. Português instrumental. 7.ed. São Paulo: Editora Atlas, 2010.</p>			
<p>Bibliografia Complementar</p>			


TOMASI, Carolina; MEDEIROS, João Bosco. **Comunicação Empresarial**. 4.ed. São Paulo: Editora Atlas, 2014.

TEIXEIRA, Leonardo. Comunicação na empresa. 1ª ed. São Paulo: Editora FGV, 2007.

TERCIOTTI, Sandra Helena. **Comunicação empresarial na prática**. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

GOLD, Miriam. **Redação Empresarial**. 4.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

POLITO, Reinaldo. **Assim é que se fala: como organizar a fala e transmitir ideias**. 28 ed., conforme a nova ortografia. São Paulo: Saraiva, 2009.


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS		
Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Matemática		
	Módulo: I		
Total de Horas: 60	Teóricas: 60	Práticas:	
Ementa do Programa			
Conjuntos, unidades de medida e geometria, regra de três e porcentagens e funções matemáticas, e gráficos.			
Objetivo			
<p>Objetivo Geral: Aplicar a matemática em situações do cotidiano como meio e não como o fim.</p> <p>Objetivos Específicos: Diferenciar os elementos de cada conjunto e saber realizar as operações fundamentais com cada um deles Ter uma noção de unidade de medida necessária para o exercício das funções que o cargo habilita; Representar e interpretar gráficos, tabelas e textos que envolvam raciocínio numérico e/ou matemática; Dominar cálculos com regra de três como uma ferramenta de ampla aplicabilidade no cotidiano do aluno; Aplicar a matemática nas situações do cotidiano e perceber a matemática dos eventos do cotidiano.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações. São Paulo: Editora Ática, 2011, volume único.</p> <p>SHITSUKA, Ricardo, SHITSUKA, Rabbith I. C. M., SHITSUKA, Dorlivete M., SHITSUKA, Caleb C. D. M. Matemática fundamental para tecnologia. São Paulo: Editora Érica, 1ª edição. 2009.</p> <p>TAN, S. T. Matemática aplicada à administração e economia. São Paulo: Cengage learning, 2011.</p>			
Bibliografia Complementar			

BONAFINI, Fernanda C. (organizadora) **Matemática: estudo e ensino**. São Paulo: 41 Pearson Education do Brasil, 1ª edição. 2011.

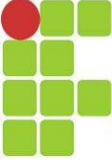
CASTANHEIRA, Nelson P. **Noções básicas de matemática comercial e financeira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 4ª edição. 2012.

DEMANA, Franklin D., WAITS, Bert k., FOLEY, Gregory D., BONAFINI, KENNEDY, Daniel. **Matemática: estudo e ensino**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1ª edição. 2012.

SASSO, Loreno J. D. **Matemática: lições incompreendidas?** São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1ª edição. 2009.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Introdução a Confeitaria	
	Módulo: II	
Total de Horas: 75	Teóricas: 75	Práticas:
Ementa do Programa		
<p>Objetivo Geral: Disciplina introdutória ao conhecimento em confeitaria, 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.</p> <p>Objetivos Específicos: História da panificação; Legislação brasileira para produtos de panificação; Farinha de trigo (tecnologia e qualidade) e farinhas de outros grãos; Absorção e qualidade de água na panificação; Cálculo de temperatura de água; As funções do sal e do açúcar na panificação; gorduras, ovos e derivados lácteos; Aditivos e melhoradores de farinha; Fermentação natural e fermentação induzida por cultivos comerciais; Fórmulas em panificação; Fluxo de processo na panificação (método esponja e massa; método direto; método CBP e método contínuo); Tipos de massa (massas básicas; massas doces; massas azedas); Principais defeitos em produtos panificáveis.</p>		
Objetivo		
Propiciar conhecimento introdutório sobre panificação, suas matérias-primas e ingredientes, seus fluxos, métodos e processos, os tipos de massa e suas formulações e receitas mais tradicionais.		
Bibliografia Básica		
ALMEIDA NETO, A.C. A história da Panificação Brasileira. MAXXI FOODS, 2008. SHEASBY, A. Pães: o grande livro de receitas. PUBLIFOLHA, 2009. CAUVAIN, S. & YOUNG, L. Tecnologia da Panificação. MANOLE, 2009. EL-DASH, A. Fundamentos de Tecnologia da Panificação. GOV. ESTADO SP, 1982.		
Bibliografia Complementar		


CANELLA-RAWLS, S. Pão Arte e Ciência. SENAC, 2008.
 WOLKER, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha. JORGE ZAHAR, 2003. WOLKER, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro 2: a ciência na cozinha., JORGE ZAHAR, 2005.

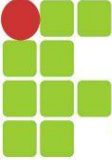
 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Boas Práticas de Fabricação	
	Módulo: II	
Total de Horas: 60	Teóricas: 60	Práticas:
Ementa do Programa		
<p>Esta disciplina visa ensinar os princípios da produção de alimentos com segurança de acordo com a legislação sanitária em vigor.</p>		
Objetivo		
<p>Objetivo Geral: Ensinar a importância da produção de alimentos seguros indicando pontualmente as possibilidades de contaminação em alimentos e as formas de prevenir ou reduzir as contaminações. Desta forma, direcionar os estudantes a inserir em suas rotinas de manipulação de alimentos as Boas Práticas de Fabricação (BPF).</p> <p>Objetivos Específicos: Tipos de contaminação (física, química e microbiológica); Microbiologia de alimentos (caracterização de microrganismos e doenças vinculadas por alimentos); Fatores que interferem no crescimento microbiano; 5'S; PPO's e PPHO's; Legislação BPF; Medidas preventivas; Noções de higiene; Controle de Qualidade nos estabelecimentos produtores de alimentos; Manual de BPF – Implantação; Métodos de conservação de alimentos; Noções de APPCC.</p> <p>Bibliografia: CHIAVENATO. I. Introdução a Teoria Geral da Administração. São Paulo,1999. GROSS, B.M. As Empresas e sua Administração. VOZES, 1973. KOTLER, P.. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009 MAXIMIANO,A.C.A. Introdução a Administração. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2000. SENAC. Administração na alimentação coletiva. São Paulo: SENAC,2007</p>		
Bibliografia Básica		


GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária em Alimentos. VARELA, 2001. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. ARTMED, 2002. SILVA JR., E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário para Serviços de Alimentação. VARELA, 2008. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, U. Microbiologia dos Alimentos. ATHENEU, 2008.


Bibliografia Complementar


GAVA, A. J. Princípio de Tecnologia de Alimentos, NOBEL, 1978.

	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
	Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Bioquímica para Confeitaria e Panificação
	Módulo: II	
Total de Horas: 45	Teóricas: 45	Práticas:
Ementa do Programa		
<p>Essa disciplina visa 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.</p>		
Objetivo		
<p>Objetivo Geral: Abordar conceitos básicos da bioquímica de alimentos, como principais classes de compostos e suas rotas metabólicas, bem como abordar as funções das enzimas e suas principais transformações na panificação e na confeitaria.</p> <p>Objetivos Específicos: Principais compostos orgânicos; Carboidratos; O amido e suas transformações na panificação e confeitaria; Açúcares redutores e reação de Maillard; Lipídios; A gordura e suas transformações na panificação e confeitaria; Proteínas; O glúten e suas transformações na panificação e confeitaria; Principais rotas metabólicas de conversão de compostos orgânicos; O efeito da temperatura sobre os compostos orgânicos na panificação e confeitaria; Enzimas; Tecnologia enzimática na panificação e confeitaria.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. ARTMED, 2004. LEHNINGER, A. L. NELSON, D. L. COX, M. M. Princípios da Bioquímica. SARVIER, 2000. CAMPBELL. Bioquímica. ARTMED, 2000. ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos Alimentos. SENAC-DF, 2008. ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. UFV, 2004.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>FELTRE, R. & SETSUO, Y. Química Geral. MODERNA, 1995. ATKINS, P. Princípios de Química. BOOKMAN, 2001.</p>		


 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Empreendedorismo: Administração de Custos e Materiais	
	Módulo: II	
Total de Horas: 45	Teóricas: 45	Práticas:
Ementa do Programa		
<p>Identificação da unidade de alimentação e nutrição da empresa. Caracterização da gestão de pessoas. Gestão de produtividade e qualidade.</p>		
Objetivo		
<p>Desenvolver a capacidade empreendedora, dando ênfase ao perfil do empreendedor, apresentando técnicas de identificação e aproveitamento de oportunidades, na aquisição e gerenciamento de recursos necessários ao negócio, estimulando a criatividade e a aprendizagem pró-ativa.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>CHIAVENATO. I. Introdução a Teoria Geral da Administração. São Paulo,1999. GROSS, B.M. As Empresas e sua Administração. VOZES, 1973. KOTLER, P.. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009 MAXIMIANO, A.C.A. Introdução a Administração. 5 ed. São Paulo: Atlas,2000. SENAC. Administração na alimentação coletiva. São Paulo: SENAC,2007</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>ARAÚJO FILHO, Geraldo Ferreira de. Empreendedorismo criativo. Rio de Janeiro: Ciência Moderno,2007. BERNARDES, Cyro. Você pode criar empresas. São Paulo: Saraiva, 2009. CAVALCANTI, Marly; FARAH, Osvaldo Elias; MARCONDES, Luciana Passos. Empreendedorismo estratégico: Criação e Gestão de Pequenas Empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008. DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso. Rio de Janeiro: Campus, 2007. SABBAG, Paulo Yazigi. Gerenciamento de projetos e empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2009.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Higienização na Produção de Alimentos	
	Módulo: III	
Total de Horas: 60	Teóricas:60	Práticas:
Ementa do Programa		
<p>Conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização, com ênfase em padarias e confeitarias. Fatores que interferem no metabolismo de micro-organismos em alimentos e fontes de contaminação em padarias e confeitarias. Doenças transmitidas por alimentos (agentes, transmissão, prevenção). Contaminação cruzada.</p>		
Objetivo		
<p>Propiciar o estudo integrado dos métodos para a produção, preparação e apresentação de alimentos seguros e a manutenção da qualidade.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>Bibliografia:</p> <p>ALMEIDA-MURADIAN,L.B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de janeiro, 2011.</p> <p>BOULUS, M.E.M.S. & BUNHO, R.M. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos. ed. 1999, 175 p.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Ateneu, 2005.</p> <p>FIGUEIREDO,R.M. As armadilhas de uma cozinha. Coleção Higiene dos Alimentos. v.3. Barueri: Manole,2003.</p> <p>FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Editora Artmed, 2002.</p> <p>GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1997.</p> <p>GERMANO, P.M.L. GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. São Paulo: Manole,2011.</p> <p>PEREIRA,L.; PEREIRA,A.N.; SILVA,G.C. Manipulação segura do alimento. São Paulo: Senac,2009.</p> <p>SILVA, J.E.A. Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Serviços de Alimentação. Livraria Varela, São Paulo, 2005.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 2ª ed. São Paulo. Varela 2003. 655 p.</p> <p>HOBBS, Betty C; ROBERTS, Diane. Higiene y toxicologia de los alimentos. 3. ed. Zaragoza: Acribia, 1997. 478p.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia moderna de los alimentos. 3ª ed. Zaragoza. Acribia. 1993. 804p.</p> <p>TORTORA, Gerard J; FUNKE, Berdell R; CASE, Christine L. Microbiologia. 8. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 894p.</p>		

 INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
	Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Massas e Biscoitos
	Módulo: III	
Total de Horas: 60	Teóricas: 60	Práticas:
Ementa do Programa		
<p>Disciplina teórico-prática voltada ao conhecimento da produção de biscoitos e elaboração de massas alimentícias, 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 desses produtos.</p>		
Objetivo		
<p>Objetivo Geral: Ensinar a produzir biscoitos e massas através do conhecimento das diferentes técnicas e da funcionalidade dos ingredientes buscando atender requisitos de higiene e qualidade.</p> <p>Objetivos Específicos: Tecnologia de produção de biscoitos, diferentes produtos e processos; Tecnologia de produção de massas alimentícias, diferentes produtos e processos; Legislação e tipos de massas; Matérias-primas e ingredientes em massas; Fluxo de processo e principais equipamentos; Mistura e amassamento; BPF na prática; Causas de defeitos.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. VARELA, 1999. CIACCO, C.F. & CHANG, Y.K. Tecnologia de Massas Alimentícias. GOV. ESTADO SP, 1982. Bibliografia Complementar: MORETTO, E. Introdução a Ciência dos Alimentos. Florianópolis: ED. DA USP, 2002. COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. ARTMED, 2004. PYLER, E. J. Baking science and technology. 3ª ed. [S.I.]: Sosland Publishing, 1198.</p>		

 INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
	Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Segurança no Trabalho em Confeitaria
	Módulo: III	
Total de Horas: 40	Teóricas: 40	Práticas:

Ementa do Programa	
Essa disciplina visa avaliar os riscos de acidente no trabalho e danos à saúde, com ênfase nas atividades relacionadas aos processos e ao ambiente da panificação e confeitaria.	
Objetivo	
<p>Objetivo Geral: Abordar riscos de acidentes e os fundamentos básicos de saúde no trabalho, bem como a legislação aplicada ao setor de panificação e confeitaria.</p> <p>Objetivos Específicos: Riscos de acidente e danos à saúde, toxicologia; Riscos específicos com equipamentos de panificação e confeitaria (fornos, cilindros, modeladoras/boleadoras, ultracongeladores, utensílios de corte, ...); Riscos de incêndio e de explosão em recintos confinados. Tratamento e descarte de produtos químicos; Fundamentos básicos da saúde no trabalho: princípios ergonômicos no ambiente de trabalho; doenças ocupacionais, biomecânica ocupacional e coluna vertebral. Aplicação de ginástica laboral; Norma regulamentadora 17 (NR17) do ministério do trabalho.</p>	
Bibliografia Básica	
MENDES, R. Patologia no Trabalho. ATHENEU, 1995. GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. LTR, 2003. IIDA, I. Ergonomia: Projeto e Produção. EDGAR BLUCHER, 2005.	
Bibliografia Complementar	
<p>ABREU,E.S.; SPINELLI,M.G.N. Gestão de unidades de alimentação e nutrição : um modo de fazer. São Paulo: Metha,2003.202p.</p> <p>ALMEIDA-MURADIAN,L.B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de janeiro, 2011.</p> <p>BOULUS, M.E.M.S. & BUNHO, R.M. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos, ed. 1999, 175 p.</p>	

	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
	Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Informática Básica
	Módulo: III	
Total de Horas: 40	Teóricas: 40	Práticas:
Ementa do Programa		

Estudo introdutório das partes de um computador e sua aplicação diária. Estudo e aplicação do AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem) usado durante o curso. O uso da internet no dia-a-dia: recursos, e-mail, pesquisa, blog, wiki. Introdução ao uso do Sistema Operacional Windows. Estudo e uso dos principais recursos oferecidos por editores de texto. Estudo e uso dos recursos básicos oferecidos por aplicativos de Planilhas Eletrônicas. Estudo e uso dos recursos básicos oferecidos pelos aplicativos para criação de apresentações.

Objetivo

Objetivo Geral:


Propiciar aos alunos integrantes da disciplina: - Subsídios teóricos básicos que permitam reconhecer os diferentes tipos de computadores (desktop e portáteis) e suas capacidades; subsídios teóricos e práticos quanto ao uso do sistema operacional, capacitando-os para a utilização dos computadores; - Familiarização com as ferramentas de navegação na Internet e a utilização dos diversos recursos on-line, objetivando o uso racional dos mesmos; - Elementos teóricos e práticos que os capacita a usar os diversos aplicativos, como editores de texto, planilhas eletrônicas, softwares de apresentação.

Objetivos Específicos:

Introdução à informática, noções básicas de Internet e correio eletrônico; - Noções básicas do Microsoft Excel: conhecer e aplicar as principais funções, aplicação de fórmulas no Excel, elaboração de gráficos, exemplos de aplicações diárias; - Microsoft Word: utilização dos principais recursos oferecidos pelo editor de textos, dentre eles mala direta, criação e aplicação de estilos com vistas à redação de textos, segundo normas ABNT; - Noções básicas de Power Point: criação de apresentações de trabalhos científicos.

Bibliografia Básica

BATTISTI, J. Windows XP: Home e profissional para usuários e administradores. AXCEL BOOKS, 2006. BORGES, L.; NEGRINI, F. Microsoft Word 2003: básico e detalhado. VISUAL BOOK, 2005. MCFEDRIES, P.; Fórmulas e funções com Microsoft Excel. CIÊNCIA MODERNA, 2005. SHIMIZU, T. Introdução à Ciência da Computação. ATLAS, 1988. TORRES, G. Hardware: curso completo. AXCEL BOOKS, 2001. Bibliografia Complementar: ALMEIDA, M. G.; Automação de Escritórios com Office 2000, BRASPORT, 2000. BALLEW, J. Breakthrough Microsoft Windows Vista. MICROSOFT PRESS, 2007. BARBER, B; Configuração e Solução de Problemas Windows XP Professional. ALTA BOOKS, 2003.

 INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
	Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Alimentos para Fins Especiais
	Módulo: IV	
Total de Horas: 45	Teóricas:	Práticas:
Ementa do Programa		

Disciplina teórico - prática direcionada ao estudo de necessidades alimentares de indivíduos com necessidades especiais. A disciplina utilizará metodologia de desenvolvimento de novos produtos com o enfoque em alimentos para fins especiais.

Objetivo

Objetivo Geral:

Caracterizar as necessidades alimentares especiais de diversos grupos de indivíduos e desenvolver alimentos para fins especiais. Esta disciplina visa capacitar os alunos a desenvolver produtos novos bem como entender casos de necessidade de alimentação especial.

Objetivos Específicos:

Estudo de fatores de restrição alimentar (alergias, diabetes, obesidade, intolerância ao glúten e a lactose);

Estudos de necessidades de reforço alimentar;

Desenvolvimento de produtos para fins especiais: o Metodologia e organização do desenvolvimento de produtos; o Controle de qualidade; o Elaboração de produtos para fins especiais; o BPF na prática.

Bibliografia Básica

WILLIAMS, S.R. Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia. ARTMED, 1997. KOTZE, L. M. S. Sem Glúten. REVINTER, 2001. CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. Alimentos para fins especiais: dietéticos. LIVRARIA VARELA, 1995. Bibliografia Complementar: BARUFFALDI, R. Fundamentos de tecnologia de alimentos. ATHENEU, 1998. GAVA, A. J. Princípio de Tecnologia de Alimentos, NOBEL S.A., 1978.

Bibliografia Complementar

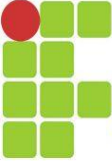
BENASSI, T.V.; WATANABE, E.; LOBO, R.A. Produtos de panificação com conteúdo calórico reduzido. B. CEPPA, Curitiba, v.19(2): 2001.


2. CÂNDIDO, L.M.B.; CAMPOS, A.M. Alimentos para fins especiais: Dietéticos. São Paulo, Varela, 2ªed., 1996.

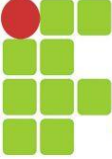
3. CÂMARA, M.C.; MARINHO, C.L.C.; GUILAM, M.C. A produção acadêmica sobre rotulagem de alimentos no Brasil. Ver. Panam Salud Publica, v.23(1): 1-9, 2008.

4. FILHO, M.B.; RISSIM, A. A transmissão nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Caderno Saúde Pública 19: suppl. 1. Rio de Janeiro, 2003.

5. HAULY, O.; MOSCATTO, A.J. Inulina e Oligofrutoses: uma revisão sobre propriedades funcionais, efeito prebiótico e importância na indústria de alimentos. Semina: Ciências Exatas e Tecnológica, Londrina, v.23(1), 2002.

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Decoração de Produtos	
	Módulo: IV	
Total de Horas: 45	Teóricas:	Práticas:
Ementa do Programa		
Disciplina teórico - prática com foco na apresentação visual de produtos da confeitaria utilizando técnicas reconhecidas de decoração deste tipo de alimentos.		
Objetivo		
<p>Objetivo Geral: Ensinar as técnicas de confeitaria mais utilizada para decorar produtos desenvolvendo a habilidade e a criatividade dos alunos.</p> <p>Objetivos Específicos: Preparo e utilização de glacês, coberturas e acabamentos; Técnicas de modelar, montar, rechear e decorar massas de confeitaria; Uso de bicos de confeitar; Caldas de chocolate, caramelo e coulis de fruta; Trabalho com chocolate; Doces artesanais; Decoração de tortas e bolos de casamento; BPF na prática; Causas de defeitos.</p>		
Bibliografia Básica		
SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008. FARROW, J. Chocolate – Receitas Doces e Salgadas. MANOLE, 2005. GISSLEN, W. Professional Baking. JOHN WILEY AND SONS, 2000. SUAS, M. Advanced Bread and Pastry. DELMAR CENGAGE LEARNING, 2008. Biliografia Complementar: MORGAN. Tortas: receitas doces e salgadas. MANOLE, 2005. FARROW, J. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. MANOLE, 2007.		
Bibliografia Complementar		
Biliografia Complementar: MORGAN. Tortas: receitas doces e salgadas. MANOLE, 2005. FARROW, J. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. MANOLE, 2007.		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	<p align="center">MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLOGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS</p>	
<p>Curso: Técnico em Tradução e Interpretação de Libras</p>	<p>Disciplina: Métodos de conservação de alimentos</p>	
	<p>Módulo: IV</p>	
<p>Total de Horas: 45</p>	<p>Teóricas:</p>	<p>Práticas:</p>
<p align="center">Ementa do Programa</p>		
<p>Disciplina teórico - prática com foco nos processos de conservação: evitar as alterações nos alimentos para oferecer ao consumidor alimentos com qualidades nutritivas, sensoriais e principalmente isentos de microrganismos patogênicos.</p>		
<p align="center">Objetivo</p>		
<p>Objetivo Geral: Minimizar as alterações; aumentar a vida de prateleira do produto; propiciar a preservação das qualidades dos alimentos e oferecer produtos de alto valor nutricional para o consumo humano e animal.</p> <p>Objetivos Específicos: Pasteurização Esterilização Acidificação Secagem Refrigeração Congelamento</p>		
<p align="center">Bibliografia Básica</p>		
<p>AMOS, A.J. t al. Manual de indústrias de los alimentos, 19ªed., Zaragoza: Acríbia, 1968. 1072p. BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976. 118p. BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998. 317p. CONTRERAS, C.A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos, São Paulo:Varela, 2002. 181p.</p>		
<p align="center">Bibliografia Complementar</p>		
<p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p. FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p. LIMA, U.A., AQUARONE, E., BORZANI, W. Biotecnologia: Tecnologia das Fermentações. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., v.1, 1975, 275p.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL MINAS GERAIS</p>	MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS	
Curso: Técnico em Confeitaria	Disciplina: Confeitaria Avançada	
Total de Horas: 75	Módulo: IV	
	Teóricas:	Práticas:
Ementa do Programa		
<p>Disciplina teórico - prática que abrange tópicos avançados em confeitaria visando propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, das transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo, bem como avaliar e realizar formulações mais complexas.</p>		
Objetivo		
<p>Objetivo Geral:</p> <p>Ampliar os conhecimentos relativos à área de confeitaria através da confecção de produtos mais elaborados e inserir as necessidades requeridas para a comercialização de alimentos.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <p>Embalagem, exposição e validade de produtos; Tortas doces e rocamboles; Tortas Salgadas; Confeitaria Brasileira; Produtos internacionais; Sobremesas empratadas; Canapés e outros tipos de finger foods; BPF na prática; Causas de defeitos.</p>		
Bibliografia Básica		
<p>SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008. GISSLEN, W. Professional Baking. JOHN WILEY AND SONS, 2000. SUAS, M. Advanced Bread and Pastry. DELMAR CENGAGE LEARNING, 2008.</p>		
Bibliografia Complementar		
<p>FARROW, J. Chocolate – Receitas Doces e Salgadas. MANOLE, 2005. BASKERVILLE. Sobremesas. MANOLE, 1998. MORGAN. Tortas: receitas doces e salgadas. MANOLE, 2005. FARROW, J. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. MANOLE, 2007.</p>		

e) Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores foram definidos a partir das orientações descritas no Título III, do Capítulo I, das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Resolução CNE/CEB nº 06/2012 (BRASIL, 2012).

Será facultado ao discente solicitar o aproveitamento de disciplinas já cursadas e nas quais obteve aprovação, bem como de saberes profissionais desenvolvidos em seu itinerário profissional e de vida.

Vale salientar, conforme o Art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012, que o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante poderá ser promovido desde que esteja diretamente relacionado com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional em questão e que tenham sido desenvolvidos:

- ✓ em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- ✓ em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- ✓ em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;
- ✓ por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

Os interessados deverão protocolar requerimento específico, obtido na secretaria do câmpus, dentro do prazo estipulado no Calendário Escolar.

O aproveitamento poderá ser obtido por meio de análise da documentação comprobatória, na qual será realizada análise da equivalência de conteúdos programáticos e de cargas horárias das disciplinas. O requerimento para o aproveitamento deverá estar acompanhado do histórico escolar e do conteúdo programático das disciplinas cursadas, os quais serão submetidos à análise prévia de um docente indicado pelo coordenador.

f) Biblioteca, Instalações e Equipamentos

Neste item são apresentados de forma sumária os componentes da infraestrutura física, os equipamentos que compõe os ambientes educacionais do curso e demais materiais que poderão estar à disposição dos estudantes. Salienta-se que, caso o curso seja ofertado fora do município-sede do câmpus, o parceiro demandante será o responsável por providenciar toda a infraestrutura física e equipamentos necessários ao adequado funcionamento do curso.

O curso deve disponibilizar biblioteca com acervo adequado para consulta e empréstimo aos alunos, laboratórios com equipamentos e suprimentos necessários ao desenvolvimento das situações de ensino-aprendizagem, salas de aula com mobiliário adequado e recursos multimídias para alunos e professores.

g) Metodologias de ensino

As metodologias de ensino utilizadas no curso valorizarão:

- ✓ as capacidades e conhecimentos prévios dos discentes, as capacidades e a progressiva autonomia dos discentes com necessidades específicas;
- ✓ os valores e a concepção de mundo dos discentes, seus diferentes ritmos de aprendizagem, sua cultura específica, referente especialmente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- ✓ o trabalho coletivo entre docentes e equipe pedagógica, o diálogo entre docentes e equipe pedagógica, bem como entre instituição e comunidade;
- ✓ o uso das TICs; e
- ✓ o uso de diferentes estratégias didático-metodológicas: seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, estudos dirigidos, visitas técnicas, oficinas temáticas e outras.

h) Estratégias de integração do ensino e articulação com a sociedade

Este curso técnico poderá promover a integração entre as disciplinas/conteúdos ministrados através do planejamento conjunto de aulas, da realização de projetos que integrem conhecimentos de diferentes disciplinas e da atribuição de notas de maneira compartilhada. Acredita-se que assim, os conteúdos farão mais sentido para os discentes e que os mesmos aprenderão a utilizar conhecimentos de diferentes áreas para resolver uma situação-problema, capacidade muito demandada pelo mercado de trabalho atual.

A fim de promover a articulação com a sociedade, serão firmados convênios e parcerias entre o IFMG e a comunidade produtiva local, como também com o setor público, com o objetivo de fomentar a realização de visitas técnicas e eventos. Espera-se, por meio desta articulação, contribuir para a promoção do desenvolvimento local de forma contínua e sustentável.

O estágio supervisionado será opcional e realizado nos termos da Resolução nº 01, de 21 de janeiro de 2004 e Lei nº 11.788 de 2008. Esta atividade contará também com regulamento próprio da instituição e terá as seguintes características:

- ✓ carga horária mínima de 120 horas;
- ✓ realização em concomitância com o curso;
- ✓ realização no 3º semestre do curso;
- ✓ máximo de 6 horas diárias;
- ✓ idade mínima de 16 anos completos na data de início do estágio;
- ✓ orientação tanto por um supervisor de estágio do câmpus (professor-orientador) quanto por um supervisor de estágio da empresa (profissional da área), os quais acompanharão o aluno estagiário especialmente sobre questões relacionadas às atividades realizadas - especialmente a relação existente entre as disciplinas cursadas no curso técnico e as atividades realizadas no estágio – e frequência; e
- ✓ avaliação realizada pelos dois supervisores de estágio e pelo próprio aluno estagiário.

i) Estratégias de apoio ao discente

Os estudantes do curso poderão contar com uma rede de assistência estudantil e orientação educacional a ser disponibilizada de acordo com critérios estabelecidos pelo PRONATEC.

IV. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

a) Avaliação dos discentes

Os critérios de aprovação, reprovação e progressão parcial dos alunos matriculados nos cursos técnicos ofertados por meio do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC) observará as regulamentações gerais do Regimento de Ensino do IFMG. Contudo, tais regulamentações serão adequadas às especificidades dos cursos ofertados no âmbito do programa, adotando os critérios descritos a seguir.

O processo avaliativo será contínuo e cumulativo, considerando a prevalência de aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados durante o processo sobre os de eventuais

provas finais (Art. 24, inciso V, da lei nº 9394/96). Funcionará como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem e também como princípio para tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades alcançadas pelos alunos. Para tanto, serão adotadas estratégias como: tarefas contextualizadas, diálogo constante com o aluno, utilização de conhecimentos significativos e esclarecimentos sobre os critérios que serão utilizados nas avaliações. Nesse sentido, o aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas, partindo dos seguintes princípios:

- ✓ prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- ✓ inclusão de tarefas contextualizadas e diversidade de instrumentos avaliativos;
- ✓ manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- ✓ utilização funcional do conhecimento;
- ✓ divulgação dos critérios avaliativos, antes da efetivação das atividades;
- ✓ utilização dos mesmos procedimentos de avaliação para todos os alunos;
- ✓ apoio disponível para aqueles que têm dificuldades, ressaltando a recuperação paralela;
- ✓ estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados na correção;
- ✓ correção dos erros mais importantes sob a ótica da construção de conhecimentos, atitudes e habilidades; e
- ✓ relevância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

A frequência às aulas e demais atividades programadas, para os alunos regularmente matriculados, é obrigatória (Art. 47, § 3º, da lei nº 9394/96). A justificativa de faltas só será permitida nos casos previstos em lei.

Nos cursos ofertados no âmbito do PRONATEC, os alunos não serão reprovados no primeiro módulo, que tem como premissa o nivelamento dos estudantes em língua portuguesa e matemática.

Compete ao professor elaborar as atividades avaliativas, bem como divulgar os resultados. Será considerado aprovado, ao final de cada semestre, o aluno que, após todo o processo de avaliação, tiver nota final igual ou superior a 60% em cada disciplina cursada e tiver 75% de frequência da carga horária total do período letivo do módulo em que estiver matriculado.

A nota final será composta pela média aritmética simples de duas notas parciais. Cada nota parcial, no valor de cem pontos, deverá ser constituída de no mínimo dois instrumentos avaliativos, cada um no valor máximo de cinquenta pontos.

Aos alunos de menor rendimento, serão oferecidas estratégias de recuperação como a monitoria e o atendimento individualizado do professor. Além disso, os alunos contarão com etapas de recuperações parcial e final. Cada recuperação consistirá de uma prova no valor de cem pontos que versará sobre tópicos já abordados na etapa em questão. Para cômputo de notas parciais e final, prevalecerá sempre a maior pontuação obtida. Cada recuperação parcial acontecerá durante o período letivo do módulo no qual o aluno estiver matriculado e dentro da carga horária de cada disciplina.

Após a recuperação, caso o aluno ainda apresente aproveitamento insuficiente, terá direito aos Estudos Independentes em até duas disciplinas se possuir frequência igual ou superior a 75% do total da carga horária do período letivo (Resolução 41/2013, Conselho Superior do IFMG). Deverá também apresentar média maior ou igual a quarenta pontos e inferior a sessenta pontos.

Os Estudos Independentes contarão com dois instrumentos avaliativos: um trabalho no valor de vinte pontos e uma prova escrita no valor de oitenta pontos sobre todo o conteúdo da disciplina. A entrega do trabalho e a realização da prova acontecerão em períodos determinados pela Coordenação Adjunta, necessariamente após o encerramento da disciplina. A nota final do aluno na disciplina somente será substituída pela nota obtida nos Estudos Independentes, se esta for maior que aquela e até o limite de sessenta pontos.

Se o aluno obtiver 60% de aproveitamento em todas as disciplinas, mas possuir frequência global inferior a 75% no período letivo será reprovado e excluído do curso. O estudante que for reprovado em duas ou mais disciplinas no módulo em curso estará automaticamente reprovado e não poderá cursar nenhuma disciplina do módulo seguinte.

O aluno reprovado por rendimento em apenas uma disciplina, isto é, possuir aproveitamento entre 40 e 59% e frequência mínima de 75% do total da carga horária do período letivo no módulo em que se encontrar matriculado será considerado apto à progressão parcial, ou seja, a cursar o módulo seguinte em sistema de dependência. O estudante deverá então solicitar a dispensa das disciplinas em que obteve aprovação a fim de cursar somente a disciplina em que foi reprovado. A possibilidade do estudante efetivamente cursar a disciplina pendente fica condicionada à oferta da mesma em cursos do PRONATEC.

b) Avaliação dos docentes

Semestralmente será realizada uma avaliação, sob a responsabilidade do setor pedagógico, na qual os alunos, gestores e servidores técnico-administrativos serão solicitados a avaliar os professores. Serão avaliados diversos itens relativos à prática em sala de aula, domínio de conteúdo, formas de avaliação, assiduidade, pontualidade, cumprimento da jornada de trabalho, postura profissional, dentre outros.

Os dados tabulados serão analisados pelo setor pedagógico e disponibilizados aos professores. Quando necessário, ocorrerão intervenções administrativas e pedagógicas para auxiliar o professor em sua prática docente.

c) Avaliação do curso

A avaliação do curso terá por finalidade orientar decisões que visem seu aprimoramento ao analisar as potencialidades e fragilidades do mesmo com vistas a atingir parâmetros de qualidade no processo educacional,

Constituirá objeto de avaliação permanente no curso a consecução dos objetivos propostos no projeto pedagógico, tendo em vista o perfil e as competências do egresso; as instalações e equipamentos disponibilizados a discentes e docentes; a adequação da formação dos docentes às disciplinas por eles ministradas; os índices de reprovação e evasão.

A avaliação do curso será realizada pela equipe pedagógica por meio de reuniões sistemáticas e eventuais ao longo do semestre e deverá observar as sugestões de toda a equipe responsável pela oferta do mesmo, além das críticas e sugestões dos discentes e dos parceiros envolvidos.

Com base nas avaliações realizadas, esse projeto poderá ser modificado, sempre que necessário, a fim de garantir a qualidade do processo educacional.

d) Objetos de avaliação do trabalho docente e do curso

Além dos elementos expostos acima, uma vez por semestre, sob a responsabilidade do setor pedagógico, o Curso Técnico de Agente Comunitário de Saúde e seu corpo docente serão avaliados com base nos seguintes objetos:

- plano de ensino;
- projetos orientados pelo docente;
- produtos desenvolvidos sob a orientação do docente;
- auto avaliação docente;
- sugestões e críticas dos discentes; e

- sugestões e críticas dos próprios docentes, equipe pedagógica, demais servidores técnico-administrativos e comunidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

_____. Congresso Nacional. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 253, 30 de dezembro de 2008.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais. **Orientações para a elaboração e atualização de projetos pedagógicos dos cursos técnicos do IFMG**, Belo Horizonte, nov. de 2012.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais. **Regimento de Ensino**, Belo Horizonte, fev. de 2012.

_____. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação / Câmara de Educação Básica. Resolução nº 6 de 2012, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01, 21 de setembro de 2012.

_____. Lei 12.513 de 26 de outubro de 2011. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/l12513.htm. Acesso em 09 set. 2014.