



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

PLANO DE CURSO

CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO NA FORMA SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO

Campus Riacho Fundo
Brasília-DF
2019



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Reitoria

Luciana Miyoko Massukado
Reitora

Yvonete Bazbuz da Silva Santos
Pró-reitora de Ensino

Giovanna Megumi Ishida Tedesco
Pró-Reitora de Pesquisa e Inovação

Campus Riacho Fundo

Gervásio Barbosa Soares Neto
Diretor-Geral

Edson de Souza Cunha
Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

Thafarel Teixeira Rodrigues da Costa
Coordenador Geral de Ensino

Keni Carla da Silva Machado
Coordenadora Pedagógica

Adriano Pereira Tavares
Coordenador do Curso Técnico em Panificação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Comissão de elaboração do Plano de Curso

Marilene Teodoro Silva – Presidente

Breno de Oliveira Araújo – Membro

Ramon Figueira Garbin - Membro

Maíra da Silva Cardoso Palmeira - Membro

Mônica Pereira Soares – Membro



Dados de Identificação da Unidade Escolar do Curso

CNPJ:	09.266.912/0001-84
Razão Social:	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA
Nome Fantasia:	Instituto Federal de Brasília
<i>Campus</i>	Riacho Fundo
Esfera Administrativa:	Federal
Endereço (Rua, nº):	Av. Cedro, A.E. QS 16
Cidade/UF/CEP:	Riacho Fundo I – DF - CEP 71.825-600
Telefone/Fax:	(061) 2103-2341
Site Institucional:	http://www.ifb.edu.br/
Área do Curso	Gastronomia
Dados do coordenador	Adriano Pereira Tavares, mestre, adriano.tavares@ifb.edu.br

Eixo Tecnológico do Curso	Produção Alimentícia
Habilitação: 1.1 Qualificação e certificação intermediária: Carga Horária: 1.2 Qualificação Carga Horária	Módulo I: Padeiro (CBO 8483-05) 400 horas / 480 horas-aula de 50 minutos Módulo II: Técnico em Panificação 400 horas / 480 horas-aula de 50 minutos
Habilitação e certificação: Carga Horária:	Técnico em Panificação (CBO 3252-05) 800 horas (960 horas-aula de 50 minutos) + 160 horas de estágio supervisionado obrigatório
Total	960 horas
Ato Autorizativo do Curso	Resolução nº 017/201/CS-IFB
Modalidade de Oferta	Subsequente ao Ensino Médio
Modalidade de Ensino	Presencial
Regime de Matrícula	Semestral
Tempo de Integralização	Máximo – 2 semestres
Forma de Ingresso	Sorteio
Nº de Vagas semestrais por Processo Seletivo	20
Turno de Funcionamento	Vespertino e Noturno



Sumário

1. Apresentação.....	5
2. Histórico da Instituição.....	6
3. Caracterização da Região.....	8
4. Justificativa e Objetivos do Curso.....	8
4.1. Justificativa.....	8
4.2. Objetivos do curso.....	12
4.2.1. Objetivos Gerais.....	12
4.2.2. Objetivos Específicos.....	12
5. Requisitos de acesso ao Curso.....	12
6. Perfil Profissional de Conclusão dos Egressos do Curso.....	13
7. Organização curricular do curso.....	15
7.1. Estrutura do curso.....	15
7.2. Itinerário formativo.....	16
8. Fluxograma.....	17
Figura 1 – Fluxograma do Curso Técnico em Panificação.....	17
8.1. Componentes curriculares por módulo e cargas horária.....	17
9. Competências, habilidades e bases tecnológicas.....	19
10. Estratégias pedagógicas.....	33
11. Atividades complementares.....	34
11.1. Projetos de estágio, monitoria, pesquisa e extensão.....	34
12. Estágio Curricular Supervisionado.....	34
13. Critérios de aproveitamento de conhecimento e experiências anteriores.....	35
14. Critérios de avaliação da aprendizagem.....	37
15. Instalações e equipamentos.....	39
15.1. Especificações dos laboratórios.....	42
16. Pessoal docente e técnico.....	48
17. Certificados e diplomas expedidos.....	54
18. Referências.....	54



1. Apresentação

A função social do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB) é garantir a formação integral do profissional-cidadão crítico reflexivo, com base num método educacional científico-tecnológico humanístico, no qual a atuação ética e isenta dos profissionais formados por essa instituição resulte em benefícios sociais, políticos e culturais e na construção de uma sociedade mais igualitária.

O IFB atua nos seguintes níveis de formação: educação profissional de técnicos, integrada, concomitante ou subsequente ao Ensino Médio; formação inicial e continuada de trabalhadores; profissionalização tecnológica de graduação e pós-graduação e formação de professores. Todas essas modalidades estão fundamentadas na construção do conhecimento.

Para cumprir sua finalidade institucional, o IFB tem como missão:

Oferecer ensino, pesquisa e extensão no âmbito da Educação Profissional e Tecnológica, por meio da inovação, produção e difusão de conhecimentos, contribuindo para a formação cidadã e o desenvolvimento sustentável, comprometidos com a dignidade humana e a justiça social. (IFB, 2015)

Nesse contexto, foram realizadas pré-audiências e audiências públicas junto à comunidade local, no primeiro semestre de 2011, a fim de se obterem informações que apontassem o potencial socioeconômico e a carência de mão de obra regional para direcionar o curso nas diversas modalidades de ensino.

Como parte do plano de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação, o IFB nomeou quatro docentes com perfis profissionais do eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer e os capacitou tecnicamente junto ao *Campus* Continente do Instituto Federal de Santa Catarina, referência nacional no eixo citado. Após a capacitação e implementação dos laboratórios de Hospitalidade e Lazer, o IFB passou a oferecer no *Campus* Riacho Fundo, em 28/09/2011 o Curso Técnico em Cozinha na modalidade subsequente ao Ensino Médio.

Com o objetivo de atender às demandas expressas durante as audiências e promover a otimização dos recursos públicos (laboratórios, insumos e recursos humanos), o grupo multidisciplinar do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do *Campus* Riacho Fundo propôs, junto à Direção Geral do *Campus*, a implementação de outros cursos no eixo supracitado e em eixos correlatos (eixo de



Produção Alimentícia), entre eles o Curso Técnico em Panificação na Forma Subsequente ao Ensino Médio.

A proposta de criação do referido Curso visa atender às demandas locais em conformidade com os fundamentos legais que orientam a educação brasileira e é ofertado aos estudantes que tenham concluído o Ensino Médio.

2. Histórico da Instituição

O Instituto Federal de Brasília (IFB) foi criado em 2008 por meio da lei 11.892/2008. Desde então, o Instituto vem se estruturando e consolidando as atividades de ensino no Distrito Federal (DF). É importante destacar que os Institutos Federais têm objetivos e finalidades únicos em sua lei de criação, o que os deixam inteiramente comprometidos com a sociedade, especialmente com o desenvolvimento local onde se encontram inseridos.

O Instituto Federal de Brasília conta com 10 *Campus*, distribuídos da seguinte forma: *Campus Brasília*, *Campus Ceilândia*, *Campus Estrutural*, *Campus Gama*, *Campus Planaltina*, *Campus Samambaia*, *Campus São Sebastião*, *Campus Recanto das Emas*, *Campus Taguatinga* e *Campus Riacho Fundo I (CRFI)*. Apesar dos 10 *campi* já existentes, o Instituto Federal de Brasília encontra-se em plena expansão no DF.

No que concerne especificamente à história do Campus Riacho Fundo, sua implantação ocorreu em agosto de 2011, em sede provisória situada na QOF 1 Setor Habitacional, Riacho Fundo I, DF. Em janeiro de 2015, o *Campus* ganhou suas instalações permanentes na Avenida Cedro, AE 15, QS 16. Levando em consideração aspectos como as demandas da comunidade, foi possível tomar decisões responsáveis para o sucesso do investimento público em cursos que ajudam no desenvolvimento da sociedade em geral. Os laboratórios de panificação foram projetados, construídos e estão em processo de aquisição de equipamentos.

Na perspectiva de conhecer os anseios da comunidade local, foi realizado contato com a comunidade da Região Administrativa (RA) do Riacho Fundo I, inicialmente com a participação dos representantes da sociedade civil (administração regional, associações de classe e organizações sociais). Posteriormente, foram realizadas uma pré-audiência e uma audiência pública (respectivamente, em 05/05/2011 e 12/05/2011), nas quais as atividades e missão do Instituto Federal de Brasília foram apresentadas aos presentes, assim como o levantamento das atividades necessárias à



comunidade, no âmbito de ensino técnico e tecnológico. Durante a pré-audiência, houve a participação da comunidade da RA Riacho Fundo e do entorno (Riacho Fundo II, Recanto das Emas e Núcleo Bandeirante).

Durante a pré-audiência e a audiência públicas, foram apresentados à comunidade os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e Tecnológicos. Os participantes foram orientados sobre as atividades desenvolvidas em cada componente por eixo tecnológico. Dessa forma, a comunidade pontuou e sinalizou ao IFB os cursos que atenderiam seus anseios, no âmbito do ensino profissionalizante. Os cursos indicados pelos participantes, e que ainda não constavam entre os já oferecidos pelo IFB, foram: Curso Técnico em Contabilidade, Curso Técnico em Recursos Humanos, Curso Técnico em Cozinha e Curso Tecnólogo em Gastronomia.

A proposta resultante dos anseios da comunidade foi enviada ao Conselho de dirigentes (20/05/2011 e 25/05/2011) e ao Conselho Superior (31/05/2011) para que fosse analisada, considerando aspectos de viabilidade e interesse público. Durante a apreciação, foram aprovadas as propostas dos cursos técnicos e tecnológico acima mencionados.

Nesse contexto, e com o objetivo de consolidar o eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer no *Campus*, por meio da otimização dos recursos públicos, foram criados os cursos de Técnico subsequente em Cozinha em 28/09/2011 e Técnico em Panificação em 20/05/2013. Embora esses cursos estejam inseridos em eixos tecnológicos diferentes, ambos, Produção alimentícia e Turismo/Hospitalidade e Lazer, se relacionam por meio de um de seus componentes essenciais que é a comensalidade. Atualmente, o Campus Riacho Fundo (CRFI) oferta os seguintes cursos:

- Superior - Licenciatura em Letras- Inglês;
- Técnicos em Cozinha,
- Técnico em Panificação;
- Técnico Integrado ao Ensino Médio em Cozinha
- Técnico Integrado ao Ensino Médio em Hospedagem.
- Proeja em Restaurante e Bar

Além desses cursos regulares, o CRFI oferece cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) conforme a demanda que recebe da comunidade local. Existem os seguintes cursos FIC em andamento:

- Curso de Inglês;



- Curso de Espanhol;
- Curso de Libras;
- Curso de Lógica Matemática.

Existe a previsão para oferta do Tecnólogo em Gastronomia, para o qual a estrutura predial dos laboratórios de cozinha, panificação e bar e estão concluídos. Vale ressaltar que todo mobiliário e utensílios necessários ao bom andamento dos cursos foram adquiridos.

O presente plano de curso é fruto de um processo de revisão motivado por diversos fatores, entre eles: a revisão ortográfica e a formatação do documento; a revisão das cargas horárias conforme o Catálogo Nacional de Cursos do MEC; a observação e correção dos itens indicados no checklist “Critérios para avaliação de Planos de Curso” fornecido pela PREN/RIFB. Pretende-se materializar este Plano de Curso no segundo semestre de 2019 com previsão de revisão para ocorrer após a conclusão da segunda turma, ou em momento anterior, se assim julgar necessário o coordenador de curso após consulta aos professores e alunos.

3. Caracterização da Região

O *campus* Riacho Fundo do Instituto Federal de Brasília atende estudantes especialmente das seguintes Regiões Administrativas (RA’s) que compõem o Distrito Federal: Riacho Fundo I e II, Núcleo Bandeirante, Taguatinga, Samambaia, Recanto das Emas, e Candangolândia. A população entre 15 e 59 anos consolidada dessas RA’s é de 307.225 habitantes. Podemos encontrar uma variação considerável com relação ao grau de escolaridade da população dessas RA’s - para os objetivos desse projeto, que visa atender especialmente professores e estudantes de cursos técnicos, consideramos que nas sete RA’s próximas ao *campus* Riacho Fundo existem 151 escolas da Secretaria de Educação do Distrito Federal.

4. Justificativa e Objetivos do Curso

4.1. Justificativa

A indústria da panificação está entre os maiores segmentos industriais do país, composto por 63 mil panificadoras em todo o território nacional, as quais vêm inovando em serviços ligados ao *food service*. De acordo com o Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação (PROPAN, 2013), em 2012 foram gerados no setor 802 mil empregos diretos e 1,85 milhões indiretos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

O faturamento da panificação brasileira em 2012 cresceu 11,6% em relação ao ano anterior, movimentando R\$70,29 bilhões. Esse foi o sexto ano consecutivo em que o setor registrou um crescimento anual superior a 10%. Esses números foram apresentados durante o IV Café com Parlamentares, que a Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria (ABIP) realizou em Brasília, no dia 20 de março de 2013. Esse desempenho revela não apenas a importância econômica do setor, como também sua capacidade de resposta para atender às novas demandas e exigências do consumidor. Segundo a ABIP, a despeito da retração da economia brasileira registrada em 2015, as empresas do segmento de Panificação e Confeitaria do País registraram vendas de R\$ 84,7 bilhões, o que representa um crescimento de 2,7% em relação ao ano anterior. Em 2016 crescimento nominal de 3,08% (não descontada a inflação) na comparação com 2015, o que equivale a um faturamento de R\$ 87,4 bilhões

Além do caráter econômico supracitado, as razões que justificam a oferta do Curso Técnico em Panificação no *Campus* Riacho Fundo estão ancoradas em dois elementos: na realidade socioeconômica da região, que vem apresentando um significativo crescimento nos últimos anos; na importância que a RA, onde o *Campus* Riacho Fundo se insere, confere aos setores de comércio e serviços.

Com o processo de globalização, iniciado no século XX, o setor terciário da economia (comércio e serviços) foi o que mais se desenvolveu no mundo. No Brasil, segundo os dados de 2005 do IBGE, o setor terciário, que compreende as atividades do comércio e serviços e turismo, tem apresentado as maiores taxas de crescimento. Sua presença na economia nacional reflete essa realidade: entre 1970 e 2005, a taxa de participação do setor na População Economicamente Ativa (PEA) subiu de 38% para 58%. Em 2005, o setor respondia por 57% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro.

O estudo *A Competitividade nos Setores de Comércio, de Serviços e do Turismo no Brasil: Perspectivas até 2015*¹, realizado pela Confederação Nacional do Comércio (CNC) e pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), revela que, nos países desenvolvidos, o setor terciário representa, em média, 70% do PIB. As atividades produtivas tendem a migrar dos setores primário e secundário (agropecuária e indústria) para o comércio e prestação de serviços, à medida que

¹CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO COMÉRCIO DE BENS, SERVIÇOS E TURISMO. **A competitividade nos setores de Comércio, de serviços e do Turismo no Brasil: Perspectivas até 2015: Cenários Econômicos/Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC); Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).** – Brasília: CNC; Sebrae, 2008. 72 p.



a vida e economia tornam-se mais urbanas. Esse movimento vem ocorrendo no Brasil desde a década de 70. Nos últimos anos, o setor terciário tem registrado crescimento real com taxas superiores ou próximas às da indústria.

Tabela 1:
Estimativas do número de ocupados, segundo setores de atividade
Distrito Federal - 2017-2018

Setores de Atividade	Estimativas (em mil pessoas)		Variações	
			Absoluta (em mil pessoas)	Relativa (%)
	2017	2018	2018/ 2017	2018/ 2017
Total (1)	1.319	1.346	27	2,0
Indústria de Transformação (2)	47	44	-3	-6,4
Construção (3)	62	66	4	6,5
Comércio, reparação de veículos automotores e motocicletas (4)	234	234	0	0,0
Serviços (5)	953	981	28	2,9
Transporte, armazenagem e Correio (6)	50	52	2	4,0
Informação e comunicação; atividades financeiras, de seguros e serviços relacionados; atividades profissionais, científicas e técnicas (7)	137	139	2	1,5
Atividades administrativas e serviços complementares (8)	143	144	1	0,7
Administração pública, defesa e seguridade social (9)	181	183	2	1,1
Educação (10)	110	120	10	9,1
Saúde humana e serviços sociais (11)	82	86	4	4,9
Alojamento e alimentação; outras atividades de serviços; artes, cultura, esporte e recreação (12)	153	164	11	7,2
Serviços domésticos (13)	86	84	-2	-2,3

Fonte: PED-DF. Convênio: SETRAB-GDF, CODEPLAN, SEADE-SP e DIEESE.

Notas:

(1) inclui agricultura, pecuária, produção florestal, pesca e aquicultura (Seção A); indústrias extrativas (Seção B); eletricidade e gás (Seção D); água, esgoto, atividades de gestão de resíduos e descontaminação (Seção E); organismos internacionais e outras instituições extraterritoriais (Seção U); Atividades mal definidas (Seção V). As seções mencionadas referem-se à CNAE 2.0 domiciliar. (2) Seção C da CNAE 2.0 domiciliar. (3) Seção F da CNAE 2.0 domiciliar. (4) Seção G da CNAE 2.0 domiciliar. (5) inclui atividades imobiliárias (Seção L da CNAE 2.0 domiciliar). (6) Seção H da CNAE 2.0 domiciliar. (7) Seções J, K, M da CNAE 2.0 domiciliar. (8) Seção N da CNAE 2.0 domiciliar. (9) Seções O, da CNAE 2.0 domiciliar. (10) Seção P da CNAE 2.0 domiciliar. (11) Seção Q da CNAE 2.0 domiciliar. (12) Seção I, R, S da CNAE 2.0 domiciliar. (13) Seção T da CNAE 2.0 domiciliar.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Na região administrativa do Riacho Fundo I, de acordo com os dados da Pesquisa Distrital por Amostras de Domicílios (PDAD), realizada em 2013, quase 50% da população residente no Riacho Fundo I (RA XVII) exerce atividades relacionadas ao comércio e serviços.

Tabela 2 População ocupada por setor de atividade remunerada – Riacho Fundo - DF – 2013

Setor de Atividade Remunerada	Nº	%
Agropecuária	110	0,63
Construção civil	706	4,04
Indústria	88	0,51
Comércio	4.547	26,01
Administração Pública Federal	883	5,05
Administração Pública Distrital	2.847	16,29
Transporte e armazenagem	662	3,79
Comunicação e informação	353	2,02
Educação	772	4,42
Saúde	375	2,15
Serviços domésticos	419	2,40
Serviços pessoais	530	3,03
Serviços de créditos e financeiros	486	2,78
Serviços imobiliários	22	0,13
Serviços de informática	375	2,15
Serviços de arte/cultura	177	1,01
Serviços esportivos ou recreativos	44	0,25
Serviços gerais	4.083	23,36
Não sabe	-	-
Total	17.480	100,00

Fonte: Extraído de CODEPLAN (2013a) - Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - Riacho Fundo

Nesse cenário, amplia-se a necessidade da formação profissional, voltada à qualificação de mão de obra que atenda às demandas das transformações ocorridas no mundo do trabalho. As pesquisas realizadas pelo PDAD corroboram a necessidade de maiores investimentos na capacitação e no desenvolvimento dos recursos humanos, visando a integrar a demanda dos setores de comércio e serviços das regiões circunvizinhas do *Campus* Riacho Fundo à oferta de cursos técnicos profissionais, entre eles o Curso Técnico em Panificação. Consultas ao Site Nacional de Empregos (SINE), em julho



de 2016, indicam que existem abertas mais de 68 vagas no Distrito Federal para diversas funções relacionadas ao curso (ajudante, auxiliar e técnicos em panificação e/ou confeitaria).

Considerando a demanda supracitada, o *Campus* Riacho Fundo, que já atua na área da gastronomia, e com o objetivo de promover a eficiência dos recursos públicos (servidores, instalações, capacitações, qualificações e insumos), propôs a abertura de curso profissionalizante na área da Panificação.

4.2. Objetivos do curso

4.2.1. Objetivos Gerais

O Curso Técnico em Panificação tem como objetivo principal atender à demanda profissional do mercado vigente e capacitar os profissionais que já estão no mercado e os que nele pretendem se inserir, oferecendo conhecimento prático e teórico nas atividades de padaria, incluindo noções de confeitaria, viabilizando condições para que o estudante desenvolva as competências e habilidades profissionais requeridas pelo setor.

4.2.2. Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do Curso Técnico em Panificação são:

- Capacitar o discente para desenvolver atividades em estabelecimentos de panificação, confeitaria e similares;
- Fornecer técnicas de panificação e confeitaria para que os discentes possam criar novas receitas a partir da aprendizagem prática adquirida;
- Oferecer conhecimentos sólidos para a operacionalização das atividades do setor de cozinha e panificação;
- Formar profissionais que contribuam para a elevação da qualidade e dos produtos e serviços ofertados e disponíveis no DF e Região.

5. Requisitos de acesso ao Curso

O Curso Técnico em Panificação será ofertado aos estudantes que possuem certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente de acordo com a lei, sendo o processo seletivo aberto para todos os cursos técnicos subsequentes ao Ensino Médio regulado por meio de edital na reitoria seguindo as normas e recomendações do Plano de Desenvolvimento Institucional 2014-2018 do IFB. O



estudante só poderá ingressar no curso se, no ato da matrícula, apresentar o certificado de conclusão exigido.

O processo seletivo será divulgado por meio de edital publicado no sítio da Instituição, com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo, além do número de vagas oferecidas.

Tanto a Constituição Federal quanto a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996 - LDB) enfatizam como princípio básico a orientar o ensino *à igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola*. Nesse sentido, o IFB, por intermédio dos seus órgãos colegiados, define, através do sistema de cotas, estratégias específicas de seleção dos seus estudantes, de sorte a contemplar as situações diferenciadas, até mesmo como uma forma de equalizar as oportunidades de ingresso àqueles que, sem a definição de cotas específicas, jamais teriam garantidos os seus direitos de ingresso nos cursos ofertados.

6. Perfil Profissional de Conclusão dos Egressos do Curso

As políticas, os programas e as práticas pedagógicas do Instituto Federal de Brasília - *Campus Riacho Fundo* - deverão propiciar condições para que os egressos da Educação Profissional Subsequente ao Ensino Médio apresentem um perfil caracterizado por competências básicas e profissionais que lhes permitam desenvolver com segurança suas atribuições profissionais e lidar com contextos caracterizados por mudanças, competitividade, necessidade permanente de aprender, rever posições e práticas, desenvolver e ativar valores, atitudes e crenças. O profissional cidadão egresso do curso será apto a elaborar e servir produtos de panificação, considerando os aspectos higiênicos e sanitários, a responsabilidade profissional, socioeconômica e ambiental.

O Técnico em Panificação, no exercício pleno de suas atribuições, poderá atuar em instituições públicas e privadas, nos seguintes tipos de estabelecimentos: padarias, confeitarias, *delicatessen*, restaurantes e similares, *catering*, bufês, meios de hospedagem, instituições de ensino e /ou pesquisa, consultorias técnicas, profissional autônomo, empreendimento próprio, cruzeiros marítimos e embarcações. No que concerne especificamente à XVII RA do DF, Riacho Fundo, observa-se uma crescente demanda de mão de obra para padarias, confeitarias, cafeterias, restaurantes, indústrias de panificação e bufês, na condição de empregados ou empreendedores. Vale ressaltar que essas indústrias de panificação têm déficit de pessoal qualificado e atendem a demandas de produção alimentícia de



hospitais, bufês, eventos (das esferas públicas e privadas), hotéis situados ou não na região do Riacho Fundo.

Diante dessas necessidades de mercado e de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos¹, o Técnico em Panificação realiza planejamento e execução do processo de produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada; realiza a aquisição e manutenção de equipamentos; utiliza as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada; opera equipamentos utilizados no processo e efetua controle de qualidade, de estoque, custos e consumo; utiliza técnicas mercadológicas de produtos e insumos.

Ao final do curso, e atendendo os requisitos de aprovação (nota maior ou igual a 6,0, frequência maior ou igual 75% e cumprimento do estágio obrigatório), o aluno torna-se técnico em panificação. Em suma, suas competências profissionais específicas incluem:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Aplicar os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
- Dominar as técnicas de produção de pães e produtos de confeitaria;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis e de confeitaria, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade, especificamente diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;
- Identificar e preparar produtos de panificação equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade;

¹Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Ministério da educação. 3 ed. 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192. Consulta em: 06/07/2016.



- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nas unidades curriculares com a prática da panificação.

7. Organização curricular do curso

O Curso Técnico em Panificação será oferecido na forma de componentes curriculares, divididos em dois módulos, cada qual correspondente a um semestre. A duração total do curso é, portanto, de dois módulos, correspondentes ao período de um ano.

A Matriz Curricular constitui-se de 14 (quatorze) componentes curriculares (Tabela 3) e possui carga horária total é de 800 horas ou 960 horas-aula, considerando que a hora-aula tenha a duração de 50 (cinquenta) minutos. Além disso, será obrigatório ao aluno o cumprimento de estágio supervisionado, no total de 160 horas, que poderá ser realizado no decorrer ou ao final do curso.

7.1. Estrutura do curso

O Curso Técnico em Panificação será desenvolvido no formato modular, obedecendo ao disposto na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; no Decreto Federal nº 5.154, de 23 de julho de 2004; na Portaria MEC 2.736 de 2003; na Portaria MEC nº 23, de 8 de janeiro de 2016; na Resolução CNE/CEB Nº 1, de 21 de janeiro de 2004 e Resolução Nº 2, de 4 de abril de 2005 e Resolução CNE/CEB Nº 01, de 05 de dezembro de 2014. A Estrutura Modular tem por características:

- Atendimento às demandas dos cidadãos, do mercado e da sociedade;
- Conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e os objetivos do Instituto Federal de Brasília e do *Campus Riacho Fundo*;
- Articulação modular das competências;
- Flexibilidade curricular que permita a qualificação profissional ao término de cada módulo;
- Certificações intermediárias proporcionadas a um conjunto de competências técnicas, identificadas no mercado de trabalho, permeadas por competências que complementam a formação profissional, tais como: relação interpessoal, ética profissional, empreendedorismo, gestão;
- Carga horária semestral, programada de forma a aperfeiçoar o período total para a execução do curso, respeitando a carga horária mínima de cada área, de acordo com a legislação vigente.



A estruturação modular permite a saída intermediária no módulo I com certificação em Padeiro (CBO 8483-05). Para ingresso no módulo II, é indispensável o cumprimento das exigências de carga horária e de notas do módulo I. O aluno receberá o diploma de Técnico em Panificação (CBO 3252-05) quando concluir os dois módulos e cumprir as horas de estágio obrigatório.

7.2. Itinerário formativo

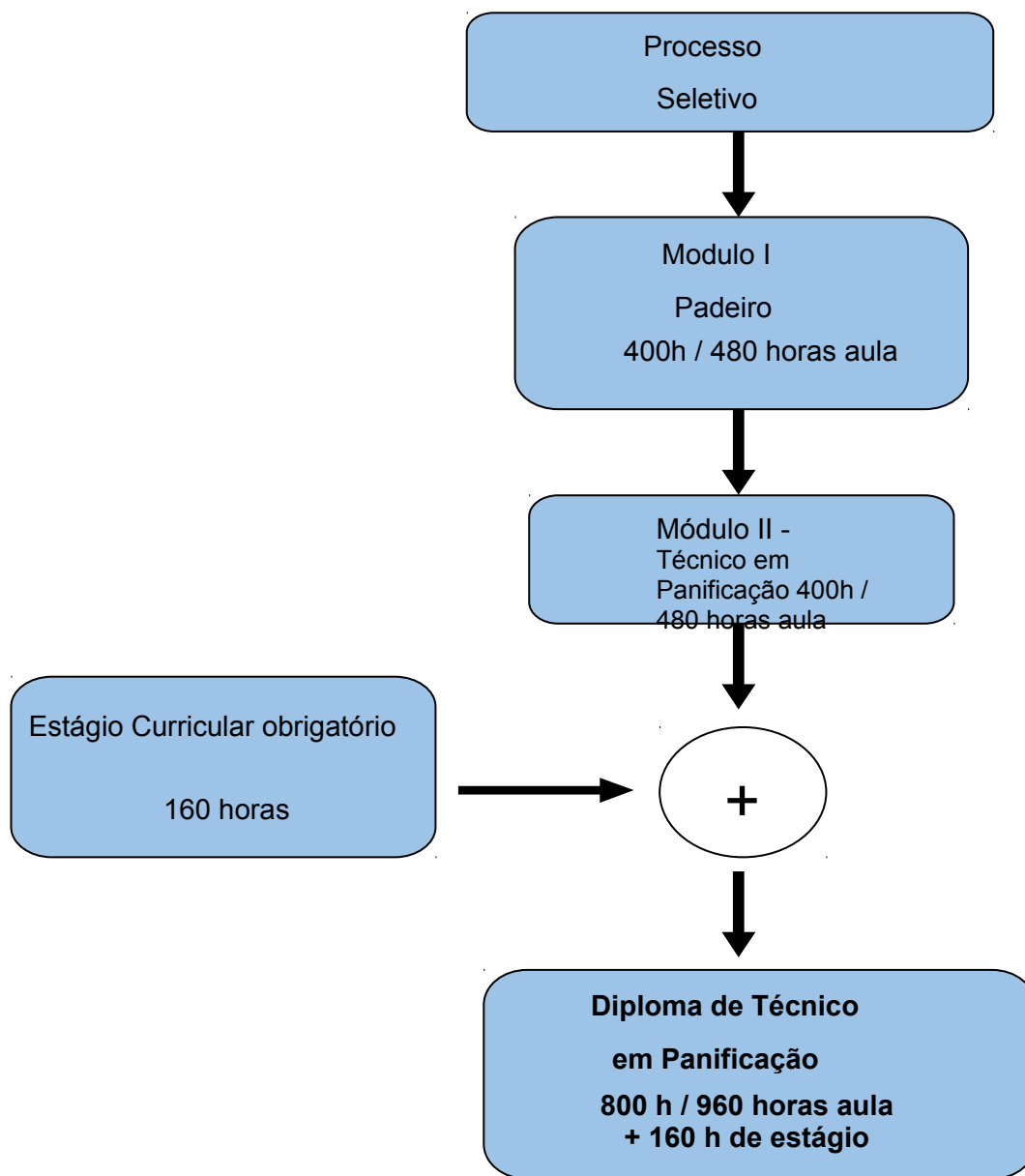
O Curso Técnico em Panificação será desenvolvido em dois módulos de aprendizagem contínuos, sendo o Módulo I pré-requisito para o Módulo II do curso. Os módulos são articulados e estruturados de acordo com os Referenciais Curriculares do MEC/SETEC, pertencendo ao eixo tecnológico de Produção Alimentícia. Cada módulo contempla um conjunto de competências e habilidades, visando à construção paulatina do perfil do profissional. A distribuição das bases tecnológicas e dos componentes curriculares nos módulos ao longo do curso segue uma sequência lógica de construção de conhecimentos dentro de cada um deles, o que visa garantir ao estudante excelência na sua formação, tendo por princípio a terminalidade.

O curso possui uma carga horária total de 800 horas, ou 960 horas-aula de 50 minutos, e está distribuído em dois semestres letivos. A figura 1 ilustra o itinerário formativo do curso com o objetivo de integralização para formação do Técnico em Panificação.



8. Fluxograma

Figura 1 – Fluxograma do Curso Técnico em Panificação



8.1. Componentes curriculares por módulo e cargas horária

O Curso Técnico em Panificação é composto pelos seguintes componentes curriculares indicados na Tabela 3:



Tabela 3 – Matriz Curricular do Curso Técnico em Panificação

COMPONENTE CURRICULAR		HORA S RELÓGIO	Horas/ Aula PRESENCIAIS	H/A Semana is	H/A em EAD	H/A Totais
MÓDULO I	Panificação Básica*	120	120	8*	24	144
	Ambientação Profissional	80	80	4	16	96
	Higiene e Segurança Alimentar	40	40	2	8	48
	Informática Aplicada	40	40	2	8	48
	Cultura e história da alimentação	40	40	2	8	48
	Matemática instrumental	40	40	2	8	48
	Português Instrumental	40	40	2	8	48
	Subtotal	400	400	20	80	480
MÓDULO II	Panificação Avançada	80	80	4	16	96
	Confeitaria	80	80	4	16	96
	Panificação rústica / fermentação natural	80	80	4	16	48
	Francês Aplicado a gastronomia	40	40	2	8	48
	Empreendedorismo	40	40	2	8	96
	Nutrição e restrições alimentares	40	40	2	8	48
	Educação para a sustentabilidade	40	40	2	8	48
	Subtotal	400	400	20	80	480
Total de horas		800				

*A disciplina Panificação Básica deverá ser realizada em 8hs semanais até completar a carga horária.

Como ilustrado na tabela 3, as horas-aula de cada componente curricular são, majoritariamente, presenciais. Entretanto, conforme previsto no artigo 21 § 4º da Resolução 10-2013/CS-IFB, 20% (vinte por cento) da carga horária diária do curso ou de cada tempo de organização curricular podem ocorrer de maneira não presencial.

A forma de organização do currículo do Curso de Técnico em Panificação considera as necessidades apresentadas pelo mercado de trabalho tendo em vista a empregabilidade dos alunos e a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos no setor do comércio em âmbito local e regional. O curso está organizado sob a forma de módulos sequenciais (Tabela 03), atendendo competências requeridas pela área de panificação. Apresenta uma organização curricular flexível, possibilitando a educação continuada e permitindo ao aluno acompanhar as mudanças de forma autônoma e crítica.

A combinação entre teoria e prática é considerada como estratégia para o desenvolvimento das competências necessárias à formação técnica. O enriquecimento de conhecimentos dá-se também por



meio de estágio supervisionado obrigatório de 160 horas e de visitas técnicas em empresas, feiras, congressos e outros eventos relacionados à área, bem como palestras, monitorias dentro e fora da instituição.

9. Competências, habilidades e bases tecnológicas

MÓDULO I
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Título da Qualificação: Padeiro (CBO 8483-05)
Perfil do egresso: ao fim do curso, o egresso será capaz de selecionar, combinar e elaborar produtos de panificação, aplicando técnicas de produção de alimentos nos diversos setores e serviços de padaria, bem como operar maquinário, obedecendo aos padrões higiênico-sanitários.

COMPONENTE CURRICULAR: Panificação Básica
Carga horária: 120 horas
Habilidades: Aplicar técnicas de panificação básica e seus usos; Compreender o produto final obtido após cada técnica utilizada; Conhecer infraestruturas relacionadas a padarias, confeitarias e similares; Conhecer a fabricação de pães industriais; Conhecer a fabricação de pães artesanais, biscoitos, salgados e suas variações; Conhecer os tipos de fermentos e sua utilização na panificação. Conhecer dos tipos de farinhas utilizados na panificação Conhecer forma correta de degustar, analisando a qualidade final do produto de acordo com o mercado de trabalho. Diferenciar os principais métodos utilizados nas análises sensoriais.
Bases tecnológicas: Identificação de equipamentos e utensílios utilizados na panificação e confeitaria. tipos, finalidade, manuseio e conservação. Função dos ingredientes básicos utilizados na panificação; Contextualização: a evolução da panificação e confeitaria no mundo; Características sensoriais e físico-químicas de produtos utilizados na panificação básica, Processos de fermentação; Tipos de farinhas e suas composições; Preparação de pães industriais; Preparação de pães artesanais, biscoitos e salgados e suas variações;



Preparação de pães utilizando diferentes de tipos de fermentos; Manipulação de bens de consumo; Principais testes sensoriais.
Bibliografia básica CANELLARAWL, Sandra. Pão: arte e ciência . São Paulo: Editora Senac, 2005. GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais . Barueri: Editora Manole, 2012. SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional . São Paulo: Editora Senac, 2007.
Bibliografia complementar BOSISIO, Arthur Junior. O pão na mesa brasileira . São Paulo: Editora Senac, 2005. FRIBERG, Bo. The Professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry . New Jersey: Wiley, 2002. JACOB, Heinrich Eduard. Seis mil anos de pão . São Paulo: Editora Nova Alexandria, 2004. LEWIS, Sara. O livro dos pães O guia definitivo para fazer pães manualmente ou na máquina. Cidade: Editora Larousse do Brasil. John Wiley & Sons, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: Ambientação Profissional

Carga horária: 80 horas

Habilidades:
Identificar e distinguir os termos saúde e segurança no trabalho;
Listar, explicar e demonstrar as leis e práticas da saúde e segurança no trabalho;
Desenvolver comportamento ético, com comprometimento profissional, por meio da vivência e da familiarização com o mundo do trabalho na panificação.
Conhecer e compreender o mundo do trabalho na panificação;
Identificar e classificar os diferentes tipos de cozinhas em panificadoras;
Conhecer layouts de panificadoras;
Conhecer, selecionar e operar adequadamente mobiliários, equipamentos, utensílios e instalações de padarias;
Operar máquinas de acordo com a NR;
Identificar e associar ao organograma da panificação os cargos, funções e uniformes;
Organizar, manter, limpar e higienizar instalações, equipamentos e utensílios.

Bases tecnológicas:
Conceituação dos Termos Saúde e Segurança no Trabalho;
Leis e Práticas da Saúde e Segurança no Trabalho;
Acidentes no trabalho e doenças profissionais: causas, consequências e análise da legislação; proteção individual; sinalização de segurança; e proteção contra incêndios;
Classificação e Tipologia;
Layout de Cozinhas na panificação;
Ergonomia de trabalho;
Mobiliário, Equipamentos e Instalações;
Organograma, Cargos, Funções e Uniformes;
Preparação do local de trabalho;



Organização do local de trabalho.
Bibliografia básica CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira . 9. ed. Caxias do Sul, RS: Educus, 2003. KNIGHT, John Barton. Gestão, planejamento e operação de restaurantes . 3. ed. São Paulo: Roca, 2005. LOPES, José Demerval S. Segurança alimentar em restaurantes e lanchonetes: treinamento de manipuladores de alimentos . Viçosa, MG: Centro de Produções Técnicas, 2004. Segurança e medicina do trabalho . 70. ed. São Paulo: Atlas, 2012. Weerdmeester B. e Dul, J. Ergonomia Prática . São Paulo: Edgard Blücher Ltda., 1995. 147p. SILVA Jr.; ENEO, A. Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos . 4 ed. São Pau-lo: Varela. 2001. RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos . São Paulo: Atheneu. 3ed.,2005
Bibliografia complementar: WISNER, Alain. Por dentro do Trabalho - Ergonomia, Método e Técnica . São Paulo: FTD S.A., 1987. SIGNORINI, Mario. Qualidade de Vida no Trabalho : Rio de Janeiro: Taba Cultural: 1999. AUGUSTO, Armando Martins Campos. Segurança do Trabalho com Máquinas e Equipamentos: e Educação em Saúde - SENAC : 1998. ROCHA, Chrysóstomo de Oliveira. Manual prático de LER - lesões por esforços repetitivos :Belo Horizonte: Health:, 1998.

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene, Segurança Alimentar.
Carga horária: 40 horas
Habilidades: Selecionar ingredientes e modos de preparo nutricionalmente saudáveis na elaboração de produtos panificáveis e de confeitaria; Aplicar os princípios de higiene: pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos; Conservar matérias-primas e produtos panificáveis e de confeitaria.
Bases tecnológicas: Alimentação saudável: Pirâmide dos Alimentos e Guia Alimentar para a População Brasileira; Macronutrientes: fontes e funções; Micronutrientes: fontes e funções; Rotulagem de alimentos; Restrições alimentares: Diabetes, Intolerância à lactose e Doença celíaca;



Alimentos funcionais;
Microbiologia básica dos alimentos;
Doenças veiculadas por alimentos;
Higiene pessoal e uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);
Boas Práticas de Manipulação e Fabricação;
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios;
Higiene e conservação de alimentos;
Legislação sanitária vigente;
Fluxograma, arranjo físico e manutenção;
Requisitos mínimos para edificações de padarias e confeitarias;
Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
Segurança do trabalho.

Bibliografia básica

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em [WW.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br).

Codex Alimentarius – **Higiene dos Alimentos:** Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

PEREIRA, L.; PINHEIRO, A.N.; SILVA, G.C. **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos.** São Paulo: Senac, 2012.

Bibliografia complementar

ANVISA. **Resolução RDC nº 275,** de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Publicada no D.O.U. – Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.

ASSIS, L. **Alimentos Seguros.** Rio de Janeiro: Senac, 2011.

BERTIN, B.; MENDES F. **Segurança de Alimentos no Comércio.** Rio de Janeiro: Editora: Senac Nacional, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira:** promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR: Informática Aplicada

Carga horária: 40 horas

Habilidades:



Utilizar a informática como ferramenta auxiliadora nos diversos processos dos serviços de alimentação bem como criar tabelas, realizar apresentações e confecção de documentos e fichas técnicas de preparo.

Bases tecnológicas:

A importância da informática no contexto contemporâneo;
Histórico e evolução dos Computadores, Tecnologias e aplicações de computadores, definição de computadores; capacidade de processamento e armazenamento;
Componentes de um sistema de computação: Hardware, Software, Peopleware;
Sistemas operacionais modernos e suas ferramentas;
Aplicação de ferramentas eletrônicas para busca de informação na Internet, navegação na web e envio e e-mails com arquivos em anexo;
Manejo e utilização de editores de textos, planilhas eletrônicas e apresentações.

Bibliografia básica

MAZANO, José Augusto N. G. **Guia Prático de Informática**: Terminologia, Microsoft Windows 7, Word 2010, Excel 2010, Power Point 2010, Access 2010. São Paulo: Editora Érica, 2011.
MORAZ, Eduardo. **Entendendo o Powerpoint 2010**. São Paulo, SP: Digerati Books, 2010.
VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática Conceitos Básicos** 8a Edição. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2011.

Bibliografia complementar

DIVERIO, Tiarajú Asmuz; MENEZES, Paulo Blauth **Teoria da Computação** Máquinas Universais e Computabilidade Volume 5 3a Edição. São Paulo: Editora Bookman, 2011.
FOROUZAN, Behrouz; MOSHARRAF, Firouz., **Fundamentos da Ciência da Computação** Tradução da 2ª Edição Internacional. São Paulo: Editora Cengage Learning, 2011.
FRYE, C. Microsoft Excel 2010 – **Série Passo a passo**. Porto Alegre: Bookman. 2011.
SPYER, Juliano. **Conectado** O que a Internet Fez com Você e o que Você Pode Fazer com Ela: Ed. Jorge Zahar, 2010.
TORRES, Gabriel. **Montagem de Micros para Autodidatas, Estudantes e Técnicos**. Novaterra, 2012.



COMPONENTE CURRICULAR: Cultura e História da Alimentação

Carga horária: 40 horas ou 48 horas-aula de 50 min.

Habilidades

Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços;
Comercializar cardápios e executar serviços com base nos contextos históricos.

Bases tecnológicas

Aplicar os conhecimentos da história da gastronomia na elaboração de pratos da cozinha, considerando a temática do ambiente e da produção;
A formação do gosto e das necessidades alimentares do homem;
Contextos históricos relacionados à gastronomia na Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea;
Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha;
Origem das regras de etiqueta à mesa;
Origem dos restaurantes;
Alimentação no Brasil: origem e influências;
Compreender a importância dos patrimônios imateriais do Brasil relacionados à alimentação.

Bibliografia básica

FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
MONTANARI, Massimo (org.). **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. São Paulo: Liberdade/Senac, 2009.
CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
CÂMARA CASCUDO, Luís da (org.). **História da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: LTC 1977.
FRANCO, A. **De caçador a Gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac S.P, 2001.
ELIAS, N. **O Processo Civilizador**: uma história dos costumes. Vol. 1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

**Bibliografia complementar**

HUE, Sheila. **As delícias do descobrimento**: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

STANDAGE, Tom. **Uma História Comestível da Humanidade**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2010.

Lista dos patrimônios imateriais tombados pelo Iphan. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/228> Acesso: 9/12/15>.

ARMESTO, F. F. **Comida**: uma História. Rio de Janeiro: Record, 2004.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR: Matemática Instrumental**Carga horária: 40 horas****Habilidades:**

Reconhecer unidades de medidas de grandezas;

Compreender processos de medição de grandezas;

Aplicar razões e proporções na preparação de diferentes quantidades de alimentos;

Calcular porcentagens em descontos e acréscimos;

Compreender e aplicar quantidades e percentuais dados em informações de fichas nutricionais.

Bases tecnológicas:

Sistema métrico decimal; Grandezas (medidas de massa, volume e temperatura);

Razão, proporção, porcentagens e regra de três.

Bibliografia básica:

IMENES, L. M. P.; LELLIS, M. C. T. **Matemática** - Imenes&Lellis. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2012.

LOPES, A. J. **Projeto Velear - Matemática**. São Paulo: Scipione, 2012.

ONAGA, D. S.; MORI, I. **Matemática - ideias e desafios**. 17. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

ROCHA FILHO, R. C. **Grandezas e unidades de medida: O sistema internacional de unidades**. São Paulo: Ática, 1988.

Matemática. São Paulo: Ática, 1988.

Bibliografia complementar:

BIANCHINI, E. **Matemática Bianchini**. 7. ed. São Paulo: Moderna, 2011.

CENTURION, M. R.; JAKUBOVIC, J. **Matemática: teoria e contexto**. São Paulo: Saraiva, 2012.

MAZZIEIRO, A. dos S.; MACHADO, P. A. F. **Descobrimos e Aplicando a Matemática**. Belo Horizonte: Dimensão, 2012.

NAME, M. A.; ZAMPIROLO, M. J. C. de V. **Praticando Matemática - edição renovada**. 3. ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2012.

SMOOTHEY, M. **Atividades e jogos com razão e proporção**. São Paulo: Scipione, 1998.

COMPONENTE CURRICULAR: Português Instrumental**Carga horária: 40 horas****Habilidades**



<p>Empregar adequadamente recursos de leitura, análise e interpretação de textos; Identificar tópico frasal e ideias secundárias em textos argumentativos e informativos; Identificar os tipos de texto (narração, descrição, argumentação e texto instrucional); Reconhecer o gênero ficha técnica e as características do tipo instrucional; Reconhecer o gênero resenha gastronômica e como ali se opera o tipo descritivo; Utilizar adequadamente adjetivos e verbos para a apresentação de um prato; Utilizar estratégias de planejamento e apresentação de uma comunicação oral formal; Reconhecer e buscar a significação das palavras no contexto; Reescrever textos.</p>
<p>Bases tecnológicas Leitura, análise e escritura de textos de diversos gêneros; Gêneros e tipos de texto; Texto, discurso e ideologia; Argumentação e persuasão; Questões semântico-pragmáticas: pressuposição, implicatura, inferência, atos de linguagem; Uso da Língua Portuguesa em diferentes contextos e circunstâncias sociais; Construção dos sujeitos sociais na e pela linguagem; Variação linguística e norma padrão; Texto, discurso e gramaticalidade; Discussão de questões gramaticais suscitadas pela produção textual.</p>
<p>Bibliografia básica BOCHINI, Maria Otília; ASSUMPCÃO, Maria Elena Ortiz. Para escrever bem. São Paulo: Manole, 2006. TOMPAKOW Roland; WEIL, Pierre. O corpo fala. São Paulo, Ed. Vozes, 2006. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos. 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.</p>
<p>Bibliografia complementar CEREJA, William Roberto & MAGALHÃES, Thereza Cochar. Gramática reflexiva: texto, semântica e interação. São Paulo: Atual, 1999. CEGALLA, Domingos Pascoal. Novíssima gramática da língua portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 2009. MAZARELLA, Wendy Patrick; DIMITRIUS, Jo-Ellan. Decifrar pessoas. Trad. AMORIM, Cláudia; UGISTI, Sonia. São Paulo: Ed. Campus, 2009. FIORIN, José Luiz e SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 1990.</p>

MÓDULO II
Eixo tecnológico: Produção Alimentícia
Título da Qualificação: Técnico em Panificação (CBO 3252-05)
Perfil do Egresso: Realizará planejamento e execução do processo de produção de pães,



massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada. Realiza a aquisição e manutenção de equipamentos. Utiliza as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada. Opera equipamentos utilizados no processo e efetua controle de qualidade, de estoque, custos e consumo. Utiliza técnicas mercadológicas de produtos e insumos. Desenvolve produtos e processos.

COMPONENTE CURRICULAR: Panificação Avançada

Carga horária: 80 horas

Habilidades:

Aplicar técnicas de panificação avançada e seus usos;
Compreender o produto final obtido após cada técnica utilizada;
Conhecer equipamentos e utensílios, relacionadas a padarias, confeitarias e similares;
Conhecer a fabricação de pães industriais;
Conhecer a fabricação de pães e viennoiserie;
Conhecer os tipos de fermentos e sua utilização na panificação avançada.
Conhecer os conceitos da panificação avançada;
Conhecer forma correta de degustar, analisando a qualidade final do produto de acordo com o mercado de trabalho.

Bases tecnológicas:

Técnicas de panificação avançada;
Produto final obtido após cada técnica utilizada;
Infraestruturas relacionadas a padarias, confeitarias e similares;
Fabricação de pães e viennoiserie;
Conhecer a fabricação de pães artesanais, biscoitos, salgados e suas variações;
Conceito de panificação avançada;
Processos alternativos de panificação;
Tecnologia avançada para farinhas e melhoradores de massa;
Qualidade final do produto de acordo com o mercado de trabalho.

Bibliografia básica

BLEU, Le Cordon, **Sobremesas e Suas Técnicas**, 5º Edição, São Paulo, 2012.
FRIBERG, Bo. **The Professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry**.
Cidade: Editora, 2002.
HERME, Pierre. **Larousse das sobremesas**. 1 ed. Editora Larousse do Brasil.2005.
SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. 1. reimpr. Tradução de: Renato Freire. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 320 p.II. Título original: Técnicas de panaderia profesional. Publicado em parceria com Editora Senac Rio, Editora Senac São Paulo e Editora Senac Distrito Federal.
STANLEY P. Cauvain, LINDA S. Young. **Tecnologia da Panificação**. 2a Ed. São Paulo. Editora Manole, 2010.
SUAS, Michel. **Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional/** Michel Suas;



Bibliografia complementar

JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão**. Cidade: Editora Nova Alexandria, 2004.

Culinary Institute of America. **Chef Profissional**. Editora John Wiley Trade. 9ª Edição. 2011.

ASTRO, H. F. et al. **Modificação de óleos e gorduras por biotransformação**.

Química Nova, v. 27, n. 1, p. 146-156, 2004.

COMPÊNDIO Mercosul. **Legislação alimentos e bebidas**. São Paulo: Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, 1995.

DANISCO. Danisco: **Atuação marcante na indústria de panificação**. Aditivos e ingredientes. v.82, p.58-60, 2011.

COMPONENTE CURRICULAR: Confeitaria

Carga horária: 80 horas

Habilidades:

Aplicar conhecimentos, técnicas na produção de confeitaria como:

Técnica de temperagem de chocolates;

Tipos de cremes e glaçagens utilizados na confeitaria;

Tipos de doces;

Tipos de massas;

Tortas modernas;

Tortas tradicionais;

Desenvolver hábitos de higiene pessoal e do local de trabalho no desempenho das atividades profissionais, como uma forma de promover segurança alimentar.

Conhecer a organização dos processos de trabalho de confeitaria com vista à segurança no trabalho;

Evitar o consumismo e desperdício;

Zelar pelas relações interpessoais no trabalho em grupo.

Bases Tecnológicas

Relações interpessoais;

Consumismo X Desperdício

Técnicas de temperagem de chocolate;

Técnicas de produção de cremes e glaçagem

Técnicas específicas em confecção de produtos de confeitaria: tortas, sobremesas e verrines.

Terminologia técnica: utensílios e equipamentos;

Preparações de produtos de confeitaria;

Manipulações específicas de bens de consumo;

Emprego de fichas técnicas de confeitaria;

Manuseio, limpeza e conservação de equipamentos e utensílios utilizados na confeitaria.

Bibliografia básica

SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008.



BLEU, Le Cordon, **Sobremesas e Suas Técnicas**, 5º Edição, São Paulo, 2012.
GISSLEN, WAYNE. **Panificação e confeitaria profissionais**. Barueri: Manole, 2012.
SHEASBY, A. Pães: o grande livro de receitas. PUBLIFOLHA, 2009.

Bibliografia complementar

Culinary Institute of America. **Chef Profissional**. Editora John Wiley Trade. 9º Edição. 2011
FRIBERG, Bo. **The Professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry**. Cidade: Editora, 2002.
HERME, PIERRE. **Larousse das Sobremesas**. Editora Larousse – France. Edição 1. 2006.
JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão**. Cidade: Editora Nova Alexandria, 2004.
EL-DASH, A. Fundamentos de Tecnologia da Panificação. GOV. ESTADO SP, 1982.
MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. VARELA, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR: Pães Rústicos /Fermentação natural

Carga horária: 80 horas

Habilidades:

Aplicar técnicas de panificação com fermentação natural;
Compreender o produto final obtido após uso de culturas naturais;
Conhecer infraestruturas relacionadas a padarias que trabalham com pães rústicos, que utilizam fermentação natural em seus processos de fabricação;
Conhecer a fabricação de pães rústicos;
Conhecer técnicas utilizadas no preparo de pães artesanais e suas variações;
Conhecer os tipos de culturas utilizadas no preparo do fermento natural;
Conhecer tipos de farinhas utilizadas na panificação;
Conhecer forma correta de degustar, analisando a qualidade final do produto de acordo com o mercado de trabalho;

Bases tecnológicas:

Identificação de equipamentos e utensílios utilizados na panificação rústica: tipos, finalidade, manuseio e conservação;
Função dos ingredientes básicos utilizados na panificação de pães rústicos com fermentação natural;
Características sensoriais no uso de fermentos naturais;
Processos de fermentação;
Tipos de farinhas e suas composições;
Tipos de culturas utilizadas no preparo do fermento natural;
Preparação de pães artesanais e rústicos;
Manipulação de bens de consumo;

Bibliografia básica:

STAUFFER, C. E. **Functional additives for bakery foods**. New York: AVI Books, 1990.
QUAGLIA, G. **Ciencia y tecnologia de la panification**. Zaragoza, Editorial



AcribiaS/A, 1991.

PAVANELLI, A. P. **Aditivos para panificação: conceitos e funcionalidade.**

Artigo Técnico. **Associação Brasileira da Indústria de Aditivos e Melhoradores para Alimentos e Bebidas–ABIAM**, 2000

APLEVICZ, K.S. **Fermentação natural em pães: ciência ou modismo. Aditivos e ingredientes**, São Paulo (SP), v.105, 2014.

BOURNE, M. C. **Texture profile analysis. Food Technology**, 1978.

CHAVAN, R.S.; CHAVAN, S.R, **Sourdough technology - a traditional way wholesome foods: a review.** *Comprehensive reviews food science and food safety*, vol. 10, 2011.

Bibliografia complementar:

SHEASBY, A. **Pães: o grande livro de receitas.** PUBLIFOLHA, 2009.

CAUVAIN, S. & YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação.** MANOLE, 2009.

CANELLA-RAWLS, S. **Pão Arte e Ciência.** SENAC, 2008. São Paulo: Varela. 3 ed. rev. ampl. 2008.

ESTELLER, M. S LANNES, S. C. S. **Parâmetros complementares para fixação de identidade e qualidade de produtos panificados.** *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas, v. 25. 2005.

GUARIENTI, E. M. **Fazendo pães caseiros.** 1 ed. Passo Fundo: Embrapa Trigo, 2004.

HOLZAPFEL, W.H. **Appropriate starter culture technologies for smallscale fermentation in developing countries.** *International Journal Food Microbiology*, v. 75, p. 197–212, 2002.

IAL. Instituto Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**, 4 ed, São Paulo, Brasil. 2004.

International Commission On Microbiological Specifications For Foods-Icmsf. **Microorganism In Foods. 1: Their significance and methods of enumeration.** 2a ed. Toronto: University of Toronto Press 1978, 436p.

COMPONENTE CURRICULAR: Francês aplicado a gastronomia

Carga horária: 40 horas

Conhecer os termos técnicos utilizados na gastronomia; interpretar o gênero receita em francês; Reconhecer vocabulário relacionado à gastronomia em nível básico.

Bases tecnológicas:

Apresentação pessoal, saudações, despedidas e fórmulas de cortesia;

Alimentos e bebidas;

Equipamentos, utensílios e técnicas.

Bibliografia básica

BRETAUDEAU, Alizée. **Les saveurs de la langue française.** Brasília: Editora IFB, 2015.

CATUREGLI, Maria Genny. **Gastronomia de A a Z. Principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e**



traduzidos para o português. São Paulo: Aleph, 2011.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais.** Le cordon bleu. Tradução de Elisa Duarte Teixeira. 1 ed. Barueri, SP : Manole, 2011.

Bibliografia complementar

ARRIVE, Michel (ed.). **La conjugaison pour tous** : les tableaux de conjugaison, la grammaire du verbe, liste alphabétique des verbes. Paris: Hatier, 2006.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira.** 9 ed. Caxias do Sul : EDUSC, 2003.

DUBOIS, Anne-Lyse ; TAUZIN, Béatrice. **Objectif express 1.** Le monde professionnel en français. Paris : Hachette, 2013.

GREGOIRE, Maïa ; THIEVENAZ, Odile. **Grammaire progressive du français.** Niveau intermédiaire. Paris : CLE International, 2002.

LAROUSSE. **Larousse français-portugais, portugais-français.** Collections : Dictionnaire de poche. Paris: Larousse, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: Empreendedorismo

Carga horária: 40 horas

Habilidades: Conhecer o perfil do profissional liberal que atua na área. Elaborar plano de negócio para avaliação e estabelecimento de microempresa. Conhecer os conceitos e tópicos relacionados à gestão do negócio que buscam melhorar a produtividade e evitar a sua falência de uma microempresa.

Bases tecnológicas:

Elaboração de Plano de Negócios: Perfil do Negócio, Perfil do Investidor, Financiamento do Plano de Negócio, Principais Parcerias, Equipamentos e Matérias Primas.

Gestão do Negócio: Administrativa e Financeira, Pessoas, Produção, Marketing, Comercial e Manutenção.

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

DOLABELA, FERNANDO. **O segredo de Luísa-rev. e atual. São Paulo: Editora de Cultura,** 2006.

PESCE, BEL. **A Menina do Vale:** Como o Empreendedorismo Pode Mudar a Sua Vida. São Paulo: Agência Yeah, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição e Restrições Alimentares



Carga horária: 60 horas ou 72 horas-aula de 50 min.

Habilidades: Conhecer os alimentos, saber diferenciar e elaborar preparações culinárias mais saudáveis e adequadas para o público com restrição alimentar; Compreender a leitura de um rótulo de alimentos e saber fazer a descrição das preparações culinárias; Entender o instrumento de ficha técnica e sua aplicação na área de produção de refeições.

Bases tecnológicas

Pirâmide dos Alimentos;
Guia Alimentar para a População Brasileira;
Macro nutrientes: fontes e funções; Micronutrientes: fontes e funções;
Doenças relacionadas com a alimentação: obesidade, diabetes, hipertensão, hipercolesterolemia, celíacos, intolerância à lactose;
Preparo de refeições para restrições alimentares: sem leite/lactose, sem glúten, sem açúcar, restrição de gorduras e sal/sódio, vegetarianos;
Alimentos funcionais; Temperos e ervas aromáticas;
Rotulagem de alimentos;
Ficha técnica.

Bibliografia básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira:** promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
KRAUSE. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 10. ed. São Paulo: Roca, 2006.
ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **RDC N.º 39** – Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional e

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **RDC N.º 40** – Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. **Manual de Rotulagem de Alimentos.** Universidade de Brasília, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR: Educação para a Sustentabilidade

Carga horária: 40 horas



<p>Habilidades: Aplicar os pressupostos da sustentabilidade em sua dimensão econômica e socioambiental na operacionalização das atividades profissionais no eixo tecnológico da sua área de formação.</p>
<p>Bases tecnológicas: Desenvolvimento sustentável. Economia verde. Produção, consumo e exploração de recursos naturais. Consumo responsável. Agroecologia. Segurança alimentar e nutricional. Produção de orgânicos. Economia solidária. Agricultura familiar. Movimento <i>slow-food</i>. Relações entre proteção ao meio ambiente, erradicação da pobreza e promoção do desenvolvimento sustentável.</p>
<p>Bibliografia básica CASARIN, F.; SANTOS, M. Água: o ouro azul - usos e abusos dos recursos hídricos. Rio de Janeiro: Garamond, 2011. GONÇALVES, P. A Cultura do Supérfluo: lixo e desperdício na sociedade de consumo. Rio de Janeiro: Garamond, 2011. MARAFON, G.J.; SEABRA, R.S.; SILVA, E.S.O. O desencanto da terra: produção de alimentos, ambiente e sociedade. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.</p>
<p>Bibliografia complementar BADUE, A.F.B.; GOMES, F.F.F. Parceria entre Consumidores e Produtores na Organização de Feiras. São Paulo: Instituto Kairós, 2011. FREITAS, C.M. Um Equilíbrio Delicado: crise ambiental e a saúde no planeta. Rio de Janeiro: Garamond, 2011. GIANSANTI, R. O Desafio do Desenvolvimento Sustentável. - São Paulo-SP: Atual, 1998.</p>

10. Estratégias pedagógicas

- Atividades didáticas práticas no laboratório, envolvendo mais de 70% da carga horária do curso, com vistas a desenvolver as habilidades propostas nos componentes curriculares;
- Visitas técnicas a empresas e feiras da área de panificação para vivência da realidade do trabalho antes do período de estágio;
- Interpretação e discussão de textos técnicos;



- Apresentação de vídeos técnicos para diversificar os materiais de ensino e contemplar, de forma mais ampla, especificidades de aprendizagem;
- Apresentação de trabalhos;
- Trabalhos de pesquisa que possibilitem a articulação dos conhecimentos obtidos com a prática;
- Trabalhos em equipe para desenvolver e consolidar as competências de trabalho em grupo;
- Relatórios de ensaios e atividades desenvolvidas em aula ou atividade extras;
- Execução e apresentação de projetos.

11. Atividades complementares

11.1. Projetos de estágio, monitoria, pesquisa e extensão

Os alunos serão incentivados pela Coordenação de Pesquisa e Extensão a participar de projetos de pesquisa e extensão de acordo com a política pública vigente ou por meio de iniciativas individuais do corpo discente, promovendo a emancipação profissional com o viés voltado ao empreendedorismo.

As atividades de monitorias serão desenvolvidas inicialmente por meio de edital de seleção, promovendo a participação democrática do corpo discente. Para determinação das vagas, serão avaliadas as disciplinas que carecem de maior suporte extraclasse, em função dos aproveitamentos pedagógicos observados durante cada semestre letivo. O número de vagas será determinado de acordo com os recursos financeiros disponíveis para essa ação e de acordo com a necessidade observada nos resultados de desempenho.

12. Estágio Curricular Supervisionado

O estágio supervisionado constitui-se em uma estratégia de ensino/aprendizagem cujo objetivo é proporcionar a prática dos temas abordados nos módulos, caracterizando-se por ser um instrumento de integração entre o ensino e o mercado de trabalho.

Cabe ressaltar a importância do estágio supervisionado para complementar a formação acadêmica do aluno de maneira a prepará-lo para o mundo do trabalho. O aluno pode optar por realizar o estágio a qualquer momento durante o período em que estiver regularmente matriculado no curso.

O estágio poderá ser realizado em empresas conveniadas ou não ao IFB, respeitando-se, em todos os casos, a legislação referente à matéria. O aluno deverá buscar o suporte da Coordenação de Estágio do Campus com o objetivo de orientação quanto aos procedimentos formais necessários à



atividade antes de iniciar o estágio. O aluno deverá indicar o orientador de estágio com a anuência prévia do professor escolhido, cuja função será o acompanhamento das atividades desenvolvidas durante o período de estágio.

Desde que obedeça aos critérios estabelecidos na legislação que regulamenta o estágio, o aluno estagiário deverá aceitar a indicação de supervisor de estágio feita pela empresa que escolheu para estagiar, cuja função será a de coordenar as atividades do estudante *in loco*. O supervisor também será responsável pela avaliação do aluno durante o período do estágio. Para cumprimento do estágio, o aluno deverá perfazer um total de 160 horas de atividades.

Mediante solicitação formal do estudante, conforme previsto no art. 8º, da resolução nº 10/2012-CS-IFB, as atividades de extensão, monitoria e de iniciação científica, desenvolvidas pelo estudante, poderão ser equiparadas ao estágio obrigatório.

13. Critérios de aproveitamento de conhecimento e experiências anteriores

Em conformidade com as Leis Nº 9.394, de dezembro de 1996, e 11.741, de julho de 2008, poderá haver aproveitamento de estudos de componentes curriculares ou módulos cursados e concluídos anteriormente pelos alunos, mediante requerimento, no qual o aluno deve expressar de qual módulo ou componente deseja aproveitamento. O requerimento deve vir acompanhado dos seguintes documentos:

I – Histórico escolar;

II – Matriz curricular cursada;

III – Planos de ensino dos componentes curriculares com especificação de carga horária comprovada e conteúdo programático, se for o caso.

Os currículos poderão ter sido cursados em diferentes instituições credenciadas pelos sistemas federais e estaduais.

A análise de equivalência entre matrizes curriculares será realizada por Comissão, nomeada pela Coordenação de Curso, constituída pela Coordenação Pedagógica responsável e por docentes das especialidades, que emitirá parecer sobre a solicitação no prazo para julgamento. Será considerada uma equivalência mínima de pelo menos 75% da carga horária e conteúdos entre os componentes curriculares cursados e os do curso a ser aproveitado.



Caso a solicitação obtenha parecer favorável, será utilizado o termo “Aproveitamento de Estudos” para registro, dispensando-se o registro das notas ou avaliações dos componentes/módulos.

O IFB também implementará dispensa de componentes curriculares ou módulos, como forma de aceleração de estudos, através de exames ou certificação de competência caso necessário. Nesses casos, para efeito de registro, será utilizado o termo “Dispensado”.

A avaliação da correspondência de estudos recairá sobre o conteúdo dos programas apresentados e não sobre a denominação dos Componentes Curriculares. É vedado o aproveitamento de estudos em componentes curriculares nos quais o requerente tenha sido reprovado. Em caso de discordância do parecer da Comissão, o solicitante terá direito a recurso, que deverá ser protocolado, atendendo às datas definidas.

Considerando a Lei 9.394, de dezembro de 1996, em artigos regulamentados pela Lei 11.741 de julho de 2008, o Parecer CNE/CEB no 11/2012 e a RESOLUÇÃO N. 010-2013/CS – IFB, os conhecimentos adquiridos na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, serão objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos caso o aluno faça a requisição. As seguintes premissas serão observadas:

I. A avaliação para verificação de reconhecimento de conhecimentos e experiências anteriores será realizada por Comissão nomeada pela Coordenação de Curso, constituída pela Coordenação Pedagógica responsável e docentes das especialidades sob avaliação, a qual emitirá parecer sobre a possibilidade e formas convenientes de aproveitamento;

II. Aluno deverá comprovar exercício profissional ou outro mecanismo não formal que tenha possibilitado a aquisição do (s) conhecimento (s) que se pretende reconhecer;

III. A verificação de rendimentos pela análise do processo dar-se-á com base no parecer da Comissão, respeitado o mínimo de 75% de similaridade dos conhecimentos com os conteúdos do componente curricular do curso pretendido;

IV. Não será concedido o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores para os cursos Técnicos Integrados, ressalvando-se conhecimentos e habilidades adquiridas através de meios informais por estudantes de cursos PROEJA. (Art. 40, RESOLUÇÃO N. 010-2013/CS – IFB).

Os alunos de nacionalidade estrangeira ou brasileira com estudos realizados no exterior deverão apresentar:



I. Documentação legalizada por via diplomática e equivalência concedida pelo sistema de ensino de origem, sendo exigido histórico escolar original com firma consular confirmando sua autenticidade, expedida pelo Consulado Brasileiro do país onde foram feitos os estudos, ou outro órgão público competente, salvo quando legislação específica determinar procedimento diferente;

II. Certidão de nascimento, passaporte ou certificado de inscrição consular, na qual constem os elementos necessários à identificação do aluno;

III. Tradução dos documentos acadêmicos por tradutor juramentado ou por servidor público qualificado, caso estejam redigidos em língua estrangeira;

IV. Certificado de proficiência em Língua Portuguesa ou comprovante de frequência do curso da língua nacional, se o aluno não for lusofônico.

14. Critérios de avaliação da aprendizagem

A avaliação, parte integrante do processo de aprendizagem, será contínua, sistemática e cumulativa, tendo como objetivos o acompanhamento e a verificação de construção de conhecimentos trabalhados pela escola. A avaliação constitui-se num processo permanente e contínuo, utilizando-se de instrumentos diversificados de análise do desempenho do aluno nas diferentes situações de aprendizagem, consideradas as competências propostas para cada uma delas.

A avaliação do processo de aprendizagem será processual, sistemática, integral, diagnóstica e formativa, envolvendo professores e alunos. Deverá ainda garantir conformidade entre os processos, técnicas, instrumentos e conteúdos envolvidos em cada um dos componentes curriculares. A nota mínima para aprovação deverá ser maior ou igual a 6,0 (seis) assim como a presença maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento). Os critérios de nota final e presença serão considerados simultaneamente e de forma não excludente para aprovação do aluno no módulo, conforme os parâmetros anteriormente expressos.

Poderão ser utilizados, no processo de aprendizagem, o pré-teste ou teste diagnóstico, resolução de problemas, estudos de caso, painéis integrados, fichas de observação, listas de verificação de desempenho e competências, exercícios, questionários, pesquisas, dinâmicas, testes, práticas profissionais, relatórios e portfólios. Uma vez que o plano do curso de Técnico em Panificação possui



regime modular, serão utilizados pelo menos três dos instrumentos avaliativos supracitados ou outros que o docente de cada componente curricular avaliar adequado.

Às pessoas com Deficiências - PcD, poderão ser ofertadas adaptações aos instrumentos avaliativos e os apoios necessários, previamente solicitados pelo aluno, incluindo tempo adicional para a resolução das provas, conforme as características da deficiência ou outra necessidade específica.

O resultado acadêmico expressará o grau em que foram alcançados os objetivos de cada componente curricular e será expresso em notas graduadas, em conformidade com o regime do curso e a distribuição de pontos adotada, qual seja de zero a dez pontos. O resultado final poderá ser calculado por média aritmética ou ponderada das avaliações estabelecidas de acordo com o Plano de Ensino do componente curricular.

O Instituto Federal dispõe de um instrumento pedagógico suscetível de interferir no resultado final dos alunos. Trata-se dos conselhos de classe inicial, parcial e final, que contribuem para o processo avaliativo ao atuar no presente das dificuldades dos alunos e ao permitir alteração do resultado final, após a observação do grau de resiliência e da possibilidade de progressão de cada discente. Caberá ao Conselho de Classe, em sua reunião final, deliberar a respeito da situação final dos alunos com nota menor que 6,0 e pelo menos 75% de presença do total de horas letivas por meio de voto dos membros participantes do conselho determinando aprovação ou retenção no componente curricular.

O aluno que for retido em qualquer componente curricular terá direito à promoção parcial e a matricular-se no período letivo subsequente, desde que não tenha sido retido em mais de dois componentes curriculares ou em componente curricular que seja pré-requisito. O aluno que não tiver direito à promoção parcial ficará retido no módulo, o qual deverá cursar novamente, sendo automaticamente aproveitados, com as respectivas notas, os resultados dos componentes curriculares já cursados com aproveitamento. O Conselho de Classe deverá definir quais as possibilidades de prosseguimento no Curso, de acordo com o seu itinerário formativo, ficando a matrícula do aluno subordinada a esta indicação.



O aluno que for retido em até dois componentes curriculares deverá cumpri-los sob regime de dependência.

I. Se o aluno for retido por não ter alcançado 60% da pontuação das avaliações poderá, a critério do Conselho de Classe, realizar apenas as avaliações no ano/semestre seguinte, sem obrigatoriedade de comparecimento às aulas.

II. O regime de dependência poderá ser acelerado, não sendo obrigatório o cumprimento de uma quantidade mínima de dias letivos e carga horária, desde que seja cumprido todo o conteúdo programático necessário, de acordo com o Plano de Ensino, supervisionado pela Coordenação de Curso e pela Coordenação Pedagógica responsável, salvo se o aluno for reprovado por falta.

O regime de dependência em componentes curriculares que contenham práticas de laboratório deve ser, obrigatoriamente, realizado em turmas regulares, sem aceleração e com comparecimento às aulas.

15. Instalações e equipamentos

Para a operacionalização do Curso Técnico em Panificação Subsequente, são necessários, segundo o Catálogo a Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado, laboratório de informática com programas específicos, laboratório de panificação, laboratório de análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais. Nesse contexto, o *Campus Riacho Fundo* dispõe da estrutura conforme especificação a seguir:

Área total construída (m ²)	Área do terreno original (m ²)
7.014,00	60.000,00

Instalações Gerais do Campus Riacho Fundo		
Especificações das	Quantidade	Área total

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

instalações		(m²)	
Instalações administrativas	9	185,6 7	7
Sala de aula	13	109,2 7	9 0
Sala de coordenação	5	88,75	0
Sala de docentes	1	35,51	4
Espaço de convivência	1	17,26	2 0
Biblioteca	1	155,6 3	5
Auditório	1	217,9 7	8 0
Banheiros coletivos – incluindo os adaptados	18	103,8 3	
Laboratórios	9	266,7 1	0 4
Sala de reuniões	1	60,63	

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

				6
Almoxarifado de informática	1	16,93		
Adega/Depósito de Restaurante e Bar	1	18,26		
Sala de pré-preparo	1	57,41		4
Depósitos de insumos	6	23,01		
Hall de demonstrações	1	128,55		
Refeitório/Convivência	1	244,27		72
Cantina	1	17,15		2
Cozinha do restaurante	1	43,89		6
Lavatório	1	10,57		1
Dispensas	2	24,17		-
Almoxarifado (Expediente)	1	16,4		-
Depósito	1	16,4		-
Sala multiuso	1	80,59		-
Quadra poliesportiva	1	640		-
Veículos				
Ônibus			1	
Micro-ônibus			1	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Van	1
Camionete	1
Automóvel	1

O *Campus* Riacho Fundo possui doze salas de aula. As salas de aula são equipadas com computador, quadro branco, mesa e cadeira para o professor, 40 carteiras para estudantes e ar condicionado.

15.1. Especificações dos laboratórios

Laboratório de informática		
Identificação do Espaço: Laboratório de informática		Quantidade de postos de trabalho: 25
Área de atuação: Turismo, Hospitalidade e Lazer		Área construída: 51,45 m ²
Item	Descrição	Quantidade
1	Microcomputador	25
2	Monitor de Vídeo	25
3	Tela Interativa	1
4	Mesa para computador	25
5	Cadeira anatômica estofada	25
6	Roteador	5

Laboratório de <i>Mise en place</i> – MEP		
Identificação do Espaço: Laboratório de MEP		Capacidade: 4 servidores
Área de atuação: Turismo, Hospitalidade e Lazer		
Destinação: Preparação e organização das aulas práticas realizadas no Laboratório de Cozinha e panificação.		
Item	Descrição	Quantidade
1	Máquina para fechamento de embalagem a vácuo	1
2	Balança Plataforma eletrônica	1
3	Balança eletrônica de mesa	1
4	Balança Analógica de mesa	1
5	Freezer	2
6	Balança Analógica de mesa	4
7	Mesa de escritório com cadeira	2
8	Carrinho em aço inox	1
9	Carro porta detritos	1

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

10	Computador	2
11	Prateleira superior lisa, em aço inox	4
12	Buffet aberto em aço inox	2
13	Estante lisa perfurada	2
14	Prateleira superior lisa, em aço inox	2

Laboratório de Cozinha quente**Identificação do Espaço:** Laboratório de Cozinha**Capacidade:** 20 estudantes**Área de atuação:** Turismo, Hospitalidade e Lazer**Destinação:** Aulas práticas de cozinha

<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Fogão industrial 6 bocas	2
2	Defumador de alimentos	1
3	Forno combinado	1
4	Bancada de inox	4
5	Balança digital	4
6	Processador de alimentos	1
7	Batedeira planetária	3
8	Facas variadas	20
9	Jogo de panelas	8
10	Tábuas de corte (cores variadas)	20
11	Bowls diversos tamanhos	40
12	Prato de jantar e sobremesa	40
13	Talheres	40
14	Microondas	1

Laboratório de Cozinha Fria**Identificação do Espaço:** Laboratório de Cozinha**Capacidade:** 20 estudantes**Área de atuação:** Turismo, Hospitalidade e Lazer**Destinação:** Aulas práticas de cozinha

<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Fogão industrial	5
2	Coifa – exaustão	7
3	Forno combinado	1
4	Bancada de inox	6
5	Balança digital	4
6	Processador de alimentos	3
7	Batedeira planetária	2
8	Facas variadas	20
9	Jogo de panelas	8
10	Tábuas de corte (cores variadas)	20
11	Bowls diversos tamanhos	40
12	Prato de jantar e sobremesa	40
13	Talheres	40
14	Microondas	1

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

15	Embaladora a vácuo	1
16	Sous vide	1
17	Cilindro domestico	4
18	Defumadora de alimentos	1
19	Chair broiler	1
20	Salamandra	1
21	Mixer profissional	1
22	Moedor de carne	1
23	Panelas de ferro	3
24	Queijaria	1
25	Liquidificador	2
26	Ultra congelador	1
27	Balcão refrigerado	1
28	Prateleira inox	6

Laboratório de panificação**Identificação do Espaço:** Laboratório de Panificação | **Capacidade:** 20 estudantes**Área de atuação:** Turismo, Hospitalidade e Lazer**Destinação:** Aulas práticas de panificação

<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Fogão industrial 6 bocas	1
2	Coifa – exaustão	2
3	Forno Lastro 3 camaras	1
4	Bancada de inox	8
5	Balança digital	2
6	Processador de alimentos	3
7	Batedeira planetária	4
9	Batedeira industrial	1
10	Masseira	1
11	Fatiadeira de pães	1
12	Cilindro industrial para pães	1
13	Modeladora para pães	1
14	Divisora de pães	1
15	Laminadora de massas	1
16	Ultra congelador	1
17	Desidratadora	1
18	Camara de fermentação	1
19	Armário para pães	1
20	Estante de inox	3
8	Facas variadas	20
9	Jogo de panelas	8
10	Tábuas de corte (cores variadas)	20
11	Bowls diversos tamanhos	40
12	Prato de jantar e sobremesa	40
13	Talheres	40

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

14	Microondas	1
15	Balcão refrigerado	1
16	Assadeiras variadas	80
17	Mixer profissional	1
18	Aerógrafo	1
19	Liquidificador	2
20	Liquidificador industrial	2

Laboratório de Bar		
Identificação do Espaço: Laboratório de Bar		Capacidade: até 40 estudantes
Área de atuação: Turismo, Hospitalidade e Lazer		
Destinação: Aulas práticas		
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador	2
2	Coqueteleiras	4
3	Frigobar	1
4	Bancadas de bar	1
5	Mesa de restaurante	2
6	Armários de restaurantes	2
7	Bancada refrigerada	1
8	Pia Lavabo	1
9	Geladeira	1
10	Lixeiras para coleta seletiva	1
11	Cafeteira	1
12	Utensílios de bar e restaurante	variados
13	Filtro	1

Laboratório de Ciências		
Identificação do Espaço: Laboratório de Ciências		Capacidade: até 20 estudantes
Área de atuação: Turismo, Hospitalidade e Lazer		
Destinação: Aulas práticas para análises físico-químicas		
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Estufas	2
2	Forno Mufla	1
3	Geladeira	1
4	Bancadas de de laboratório	4
5	Banquetas	20
6	Exaustores	2
7	Balança analítica	2
8	Pia Lavabo	10
9	Chapa aquecedora	10
10	Lixeira	1
11	Manta aquecedora	10
12	Vidraria	variadas



13	Prateleira	1
----	------------	---

Biblioteca e Sala de Estudos		
Identificação do Espaço: Biblioteca e Sala de Estudos		Capacidade: aproximadamente 40 estudantes/comunidade
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Mesas retangulares	15
2	Cadeiras estofadas	16
3	Estação de trabalho individual	16
4	Mesa reta	1
5	Estantes para livros	12
6	Computadores	4
7	Armário alto	2
8	Armário baixo	1
9	Guarda-volumes	10
10	Livros	Diversos

O acervo da biblioteca do *Campus* Riacho Fundo abrange variados títulos na área de Formação Geral e nos seguintes eixos tecnológicos: Turismo, Hospitalidade e lazer e Produção Alimentícia. Sua finalidade é subsidiar os cursos técnicos, o curso superior em Língua Inglesa e os cursos de Formação Inicial e Continuada (FICs) oferecidos pelo Campus, além de atender a comunidade externa por meio do serviço de consulta local. A biblioteca disponibiliza para os estudantes e comunidade acesso a mais de oitenta obras relacionadas à gastronomia, dezoito relativos à Bar e Restaurante, catorze relacionadas a Nutrição e Segurança Alimentar, além de oitenta e três referentes ao Turismo, Hospitalidade e Lazer segundo o Catálogo *Online* da Biblioteca CRFI consultado em junho de 2016.

O acervo está em formação e em expansão visando ao atendimento pleno da comunidade acadêmica e do público em geral. Desse modo, a aquisição de material bibliográfico para compô-lo é realizada de acordo com a Política de Desenvolvimento de coleções das Bibliotecas do IFB. Segundo esse regulamento, a aquisição de livros e similares será orientada sempre para garantir o acesso à bibliografia básica e complementar dos cursos ministrados no *Campus*.

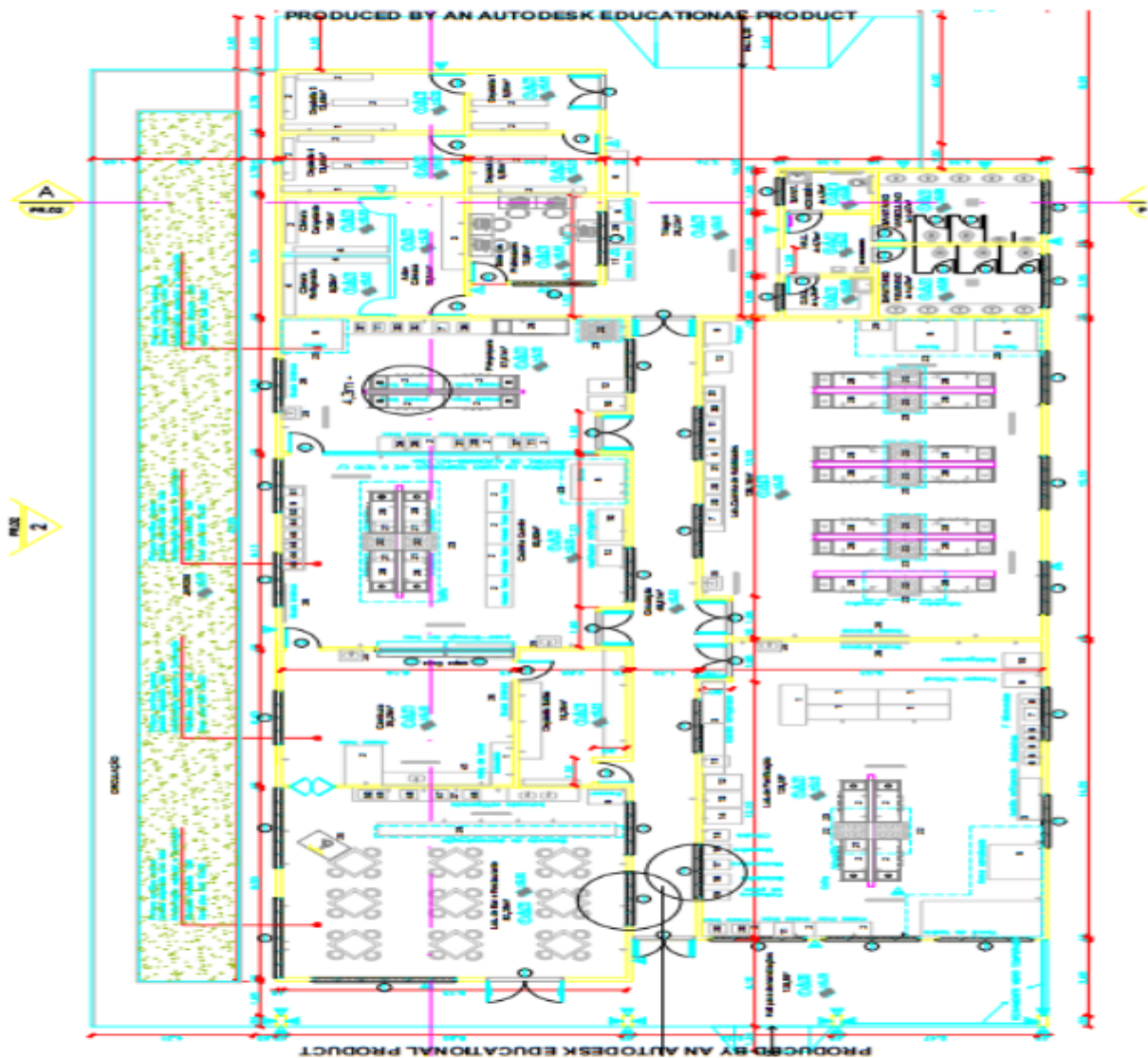
Ainda estão em processo de implantação o Laboratório de Habilidades Básicas, Laboratório de Cozinha Quente, Laboratório de MEP (definitivo), Laboratório de Panificação e Confeitaria, Laboratório Demonstrativo/Cambuza e Laboratório Móvel. Os Laboratórios de Habilidades Básicas, Cozinha Quente e Panificação e Confeitaria terão estações de trabalho para atender, em cada um deles,



24 estudantes. O Laboratório Móvel terá capacidade de 20 estudantes e o Laboratório Demonstrativo/Cambuza terá capacidade para 25 estudantes. O Laboratório de MEP terá capacidade para 6 servidores. O bloco de laboratórios especiais, onde estão localizadas as áreas citadas acima, está demonstrado na Figura 2.

Ressalta-se que o CRFI está buscando parceria com o *Campus Gama* para o uso de laboratórios de análise microbiológicas e sensoriais.

Figura 2 – planta baixa dos laboratórios especiais





Os espaços foram planejados para atender pessoas com deficiências, no que se refere à acessibilidade como rampas de acesso e banheiros para cadeirante. Para as aulas práticas das turmas com discentes matriculados com deficiência visual, o docente terá um monitor para auxiliá-lo.

Para o desenvolvimento do curso Técnico em Panificação subsequente, são necessários insumos contidos nos grupos de insumos apresentados na Tabela 4 para desenvolvimentos das atividades práticas previstas no decorrer do curso.

Tabela 4: Insumos por grupos de afinidades

Grupo 1	Chocolates	Grupo 15	Bebidas não alcóolicas
Grupo 2	Óleos, azeites e gordura vegetal	Grupo 16	Doces e cremes
Grupo 3	Molhos e misturas condimentadas	Grupo 17	Queijos
Grupo 4	Castanhas oleaginosas	Grupo 18	Achocolatados e confeitos
Grupo 5	Frutas secas	Grupo 19	Vinagres
Grupo 6	Temperos e aromáticos	Grupo 20	Massas
Grupo 7	Leite e derivados	Grupo 21	Grãos
Grupo 8	Açúcar	Grupo 22	Sementes e cereais
Grupo 9	Biscoitos industrializados	Grupo 23	Conservas
Grupo 10	Produtos farináceos	Grupo 24	Carnes de aves
Grupo 11	Produtos para dietas especiais	Grupo 25	Carnes bovinas
Grupo 12	Cereais especiais	Grupo 26	Bebidas alcóolicas
Grupo 13	Lecitina	Grupo 27	Produtos cárneos e embutidos
Grupo 14	Gomas	Grupo 28	Hortifruti

16. Pessoal docente e técnico

A seguir são apresentadas informações quantitativas e qualitativas do corpo técnico e docente e as disciplinas que poderão ministrar.

Tabela 5 – Docente do *campus* Riacho Fundo por componente curricular

DOCENTES		FORMAÇÃO	TITULAÇÃO
1	Adriano Pereira Tavares	Gastronomia	Mestre
2	Alessandra Silva de Sousa	Letras – Espanhol	Mestre
3	Alex Harlen dos Santos	Letras – Português	Especialista
4	Ana Luiza de França Sá	Pedagogia	Mestre

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

5	Ana Paula Jaques	Gastronomia	Mestre
6	Ana Tereza Portelada Bandeira	Gastronomia	Especialista
7	André Anderson da Silva Nunes	Matemática	Mestre
8	André Ricardo Bellinati	Biologia	Mestre
9	Arthur José M de Almeida	Educação física	Doutorado
10	Beatriz Ribeiro Ferreira Puci	Português-inglês	Especialista
11	Breno Araújo Oliveira	Gastronomia	Especialista
12	Bruna Lourenção Zocaratto	Letras – Inglês	Mestre
13	Bruno Vieira Ribeiro	Física	Doutor
14	Cesar Eduardo Leite	Gestão	Mestre
15	Clóvis Meireles Nóbrega Júnior	Letras – Inglês	Doutor
16	Daniela Bezerra Leite	Turismo e Hotelaria	Mestre
17	Debora Rabello Mesquita	Biologia	Doutor
18	Edilene Américo Silva	Geografia	Doutor
19	Ednilton Mariano Chaves	Física	Mestre
20	Edson de Souza Cunha	Letras – Inglês	Mestre
21	Elaine Barbosa Caldeira	Português	Doutor
22	Falk Soares Ramos Moreira	Pedagogia	Mestre
23	Gabriel Ferreira Rocha	Gastronomia	Especialista
24	Gervásio Barbosa Soares Neto	Geografia	Doutor
25	Giuliane da Silva Pimentel	Gastronomia	Mestre
26	Isabella Santos Mundim	Letras – Inglês	Doutor

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

2 7	Ivone Rodrigues Lima	Educação Física	Especialista
2 8	Jammilly Mikaela F Brandão	Turismo	Mestre
2 9	João César Borba Pereira	Informática	Graduado
3 0	José Messias Eiterer Souza	Matemática	Doutor
3 1	José Vandério Cirqueira Pinto	Geografia	Doutor
3 2	Juliana de A Rocha Gonçalves	Gastronomia	Especialista
3 3	Julie Kellen de Campos Borges	Letras – inglês	Doutor
3 4	Karina Mendes Nunes Viana	Letras – Português/Inglês	Doutora
3 5	Keni Carla da Silva Machado	Espanhol	Doutora
3 6	Lincoln Bernardo de Souza	Química	Mestre
3 7	Luan do Carmo da Silva	Geografia	Mestre
3 8	Luciana H. Mariano da Silva	Letras – Português	Mestre
3 9	Lucilene Silva Figueiredo	Inglês	Especialista
4 0	Luiz Diogo de V Junior	Filosofia	Doutora
4 1	Magali Regina M Przybycien	Turismo	Mestre
4 2	Maira da Silva C. Palmeira	Gastronomia	Mestre
4 3	Mara Lúcia Castilho	Letras - Português	Doutora
4 4	Mariana Veras O. de Carvalho	Nutrição	Doutora
4 5	Marilene Teodoro Silva	Gastronomia	Especialista
4	Marina Silveira Melo	Letras – Francês	Mestre

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

6			
4 7	Mônica Pereira Soares	Química	Mestre
4 8	Naiara Denicolo	Turismo	Mestre
4 9	Newton Vieira Lima Neto	Letras - Inglês	Mestre
5 0	Rafael Rodrigues de Macedo	Sociologia	Mestre
5 1	Ramon Figueira Garbin	Gastronomia	Mestre
5 2	Raquel Marques Gonçalves	Artes e Música	Especialista
5 3	Rejane Maria de Araújo Vago	Letras – português/inglês	Mestre
5 4	Roberto Lima Moraes Ramos	Inglês	Graduado
5 5	Rogério Lustosa Victor	Historia	Doutor
5 6	Sérgio Barbosa Gomes	Economia e Turismo	Mestre
5 7	Sheilla Soares D. dos Santos	Letras – Inglês	Especialista
5 8	Silvia Marcela de O. Magalhães	Pedagogia	Mestre
5 9	Tatiana de Macedo S. Rotolo	Filosofia	Doutora
6 0	Thafarel Rodrigues da Costa	Matemática	Mestre
6 1	Thiago de Faria e Silva	História	Doutor
6 2	Vanesa Rios Milagres	Turismo	Doutora
6 3	Victória Araújo G Amador Reis	Nutricionista	Mestre
6 4	Wallace Bezerra Farias	Turismo	Mestre



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Tabela 6 – Técnicos do *Campus Riacho Fundo* por cargo

	TÉCNICOS	CARGO
1	Alessandra da Silva Santiago	Assistente em Administração
2	André Rodrigues de Sá	Tecnologia da Informação
3	Adriana da Silva Correa	Administradora
4	Betânia Moraes de O. da Silva	Pedagoga
5	Carla Marina B. dos Santos	Assistente de Aluno
6	Cleomasina S. S. Silva Mendonça	Especialista
7	Dayane Regina da Silva Coelho	Téc. em Secretariado
8	Edilza D. de Castro	Auxilia de Biblioteca
9	Fernando Lima Marques	Assistente de Aluno
10	Físsil Cier Yuzuki	Tec. Contabilidade
11	Francisca das Chagas de S. Dantas	Téc. em Alimentos e Laticínio
12	Gabriel Andrade Dias	Recursos Humanos
13	Gislaine Maia Nunes	Tec. Assuntos Educacionais
14	Guilherme A. A. e Silva	Téc. Em Contabilidade
15	Grazielle Pereira da Silva	Bibliotecária
16	Higor Silva Leite	Tec. Assistente de Aluno
17	Josely Gomes Guimarães	Psicóloga
18	Julianne Rodrigues A. da Silva	Tec. Assistente de Aluno
19	Laís Valeriano Nunes	Assistente em Administração
20	Lauanda Beatriz Matos Costa	Libras
21	Lilian Regina Alves de Castro Soares	Assistente de Aluno
22	Liz Vasconcelos Cruz Silva	Nutricionista
23	Lucélia Cristina Alves	Téc. Alimentos
24	Maína Emanuelle Sousa Lins	Téc. Assuntos Educacionais
25	Maira Mainã Palitot Máximo	Tec. Assuntos Educacionais
26	Maria da Glória Ferreira de Souza	Téc. em Alimentos e Laticínio
27	Maria Luciana Claro Macaúba	Assistente em Administração
28	Maura Rodrigues Soares de Jesus	Assistente em Administração
29	Mirtza Fúlvia Maggioli	Téc. em Alimentos e Laticínio
30	Patrícia Gonçalves Caetano	Aux. em Administração
31	Pedro Aurélio dos S. F. Freitas	Auxiliar em Administração
32	Priscila Antunes Camargo	Assistente em Administração
33	Recy de Souza Quintanilha	Assistente Social
34	Renato Luís Costa Fernandes	Tec. Em Telecomunicações
35	Samanta G. E. Cerqueira	Assistente de Aluno
36	Ubirajara Gusmão Sobrinho Júnior	Contador

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

37	Vanessa de S. S. Silveira	Bibliotecária
38	Walker Rodrigues Fleming	Auxiliar em Administração
39	Wesley de Oliveira Reis	Auxiliar de Biblioteca
40	Wilson Barbosa de Brito Júnior	Logística

A oferta do Curso Técnico em Panificação subsequente, com a matriz curricular apresentada neste Plano de Curso causa impacto na carga horária docente como demonstrado na Tabela 7 - Impacto Docente em horas.

Tabela 7 - Impacto Docente em horas

Área	CH	Disciplina	Curso	Módulo	Total Horas por Área	Número de Docentes	Impacto/ Carga Horária por Docente
PANIFICAÇÃO	80	Ambientação Profissional	Técno Subs. Panificação	Módulo I	80	1	4
FRANCÊS	40	Francês Aplicado a gastronomia	Técno Subs. Panificação	Módulo II	40	1	2
PANIFICAÇÃO	40	Cultura e história da Alimentação	Técno Subs. Panificação	Módulo I	40	1	2
PANIFICAÇÃO	40	Noções de empreendedorismo	Técno Subs. Panificação	Módulo II	80	1	4
INFORMÁTICA	40	Informática aplicada	Técno Subs. Panificação	Módulo I			
NUTRIÇÃO	40	Higiene e Segurança Alimentar	Técno Subs. Panificação	Módulo I	80	1	2
NUTRIÇÃO	40	Nutrição e restrição alimentar	Técno Subs. Panificação	Módulo II	40	1	2
PANIFICAÇÃO	120	Panificação Básica	Técno Subs. Panificação	Módulo I	360	3	11
PANIFICAÇÃO	80	Panificação Avançada	Técno Subs. Panificação	Módulo II			
PANIFICAÇÃO	80	Pães rústicos/fermentação natural	Técno Subs. Panificação	Módulo II			
PANIFICAÇÃO	80	Confeitaria	Técno Subs. Panificação	Módulo II			
PORTUGUES	40	Português Instrumental	Técno Subs. Panificação	Modulo II	40	1	1



MATEMÁTICA	40	Matemática Instrumental	Técno Subs. Panificação	Módulo I	40	1	1
------------	----	-------------------------	-------------------------	----------	----	---	---

17. Certificados e diplomas expedidos

Após cumprimento das exigências para o módulo I, o aluno receberá certificação intermediária (CBO 8483-5) Padeiro. Aos concluintes do Curso Técnico em Panificação na modalidade subsequente ao Ensino Médio, serão conferidos o Diploma de Técnico em Panificação e respectivo Histórico Escolar. Para tanto, faz-se necessário que o aluno tenha cumprido as 160 horas de estágio obrigatório, apresente aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) em cada um dos componentes curriculares do módulo e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) em cada um dos módulos.

18. Referências

BRASIL. Presidência da República. **LEI Nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

_____. Presidência da República. **DECRETO FEDERAL Nº 5.154, DE 23 DE JULHO DE 2004**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 2004.

_____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CEB Nº 01, de 05 de dezembro de 2014**. Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

_____. Ministério do Trabalho e Emprego – MTE **CBO. Classificação Brasileira de Ocupações**. 3a ed.. Brasília: MTE, SPPE, 2010. Disponível em: <http://www.mteco.gov.br/cbsite/pages/home.jsf> . Acesso em: 07 de maio de 2016.

_____. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. Ministério da educação. 3ª. ed. 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192. Acesso em 06 de julho de 2016.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9 ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2003.

COMPANHIA DE PLANEJAMENTO DO DISTRITO FEDERAL – CODEPLAN. **Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios**: Distrito Federal – PDAD 2013. Brasília, 2013a. Disponível em: http://www.codeplan.df.gov.br/images/CODEPLAN/PDF/pesquisa_socioeconomica/pdad/2013/Pesquisa%20PDAD-DF%202013.pdf. Acesso em: 01 de julho de 2016.

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO COMÉRCIO DE BENS, SERVIÇOS E TURISMO. **A competitividade nos setores de Comércio, de serviços e do Turismo no Brasil**: Perspectivas até 2015: Cenários Econômicos/Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC); Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). – Brasília: CNC; Sebrae, 2008. 72 p.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. Administração Regional do Riacho Fundo. Disponível em: <http://www.riachofundo.df.gov.br/sobre-a-secretaria/a-secretaria.html#> Acesso em: 07 de maio de 2016.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

_____. **Portal o governo de Brasília**. Disponível em: <<http://www.df.gov.br/>> . Acesso em: 27 de junho de 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA – IFB/INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA – IFB. **Missão, Visão e Valores**. Out. 2015. Disponível em: <<http://www.ifb.edu.br/index.php/institucional/missao>>. Acesso em: 04 de julho de 2016.

_____. **Catálogo Online da Biblioteca Campus Riacho Fundo**. Disponível em: <<http://siabi.ifb.edu.br/>> Acesso em: 03 de julho de 2016.

_____. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2014 a 2018**. Brasília, 2014. Disponível em: http://www.ifb.edu.br/attachments/article/3933/Plano_de_Desenvolvimento_Institucional_2014_2018_IFB.pdf. Acesso em: 28 de junho de 2016.

_____. **Regulamento de Estágio Supervisionado dos Cursos de Nível Médio Profissionalizantes e de Graduação do Instituto Federal de Brasília – IFB**. Brasília, 2011. Disponível em: [http://www.ifb.edu.br/attachments/article/6324/Regulamento%20Est%C3%A1gio%20IFB%20\(1\).pdf](http://www.ifb.edu.br/attachments/article/6324/Regulamento%20Est%C3%A1gio%20IFB%20(1).pdf). Acesso em: 29 de junho de 2016.

_____. **Resolução n° 10/2012-CS-IFB**. Disponível em: <http://www.ifb.edu.br/attachments/2939_Resolu%C3%A7%C3%A3o%20RIFB_007_2012_Regimento%20da%20Extens%C3%A3o.pdf>. Acesso em: 07 de maio de 2016.

_____. **Resolução 10-2013/CS-IFB**. Disponível em: <[http://www.ifb.edu.br/attachments/4298_010_Altera%C3%A7%C3%A3o%20do%20RET_resolu%C3%A7%C3%A3o%20014_2012%20\(2\).pdf](http://www.ifb.edu.br/attachments/4298_010_Altera%C3%A7%C3%A3o%20do%20RET_resolu%C3%A7%C3%A3o%20014_2012%20(2).pdf)> Acesso em: 07 de maio de 2016.

Site Nacional de Empregos (SINE). Disponível em: <<http://www.sine.com.br>> Acesso em 05 de julho de 2016.