

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ANÁLISE DE ALIMENTOS	
Código: SPANIF011	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 40h/a CH Prática: 40h/a
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	SPANIF004
Semestre:	II
Nível:	Técnico
EMENTA	
Normas de segurança em laboratório; Materiais de laboratório: vidrarias, metais, reagentes, principais equipamentos; Amostragem e preparo da amostra: amostras sólidas, líquidas e pastosas; Métodos de análises físico-químicas de produtos da panificação; Composição centesimal; Técnicas básicas utilizadas para análises microbiológicas (práticas de quantificação e identificação de microrganismos nos alimentos); Análises de bactérias e fungos nos panificados; Contagem de bolores e leveduras; Contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos; Microscopia: estudo do microscópio, reagentes, análise microscópica de alimentos; Legislação – Padrão microbiológico dos alimentos; Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos: Importância e controle dos microrganismos através da remoção e manutenção dos fatores e condições desfavoráveis; Novos Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos (métodos rápidos).	
OBJETIVO	
● Conhecer e aplicar as técnicas de análise de alimentos, no que se refere a sua composição, valor nutricional, propriedades e caracterização química; ● Verificar como se alteram os componentes dos alimentos e como podem ser evitadas estas alterações, contribuindo para uma visão crítica sobre a qualidade do alimento; ● Conhecer as áreas da Microbiologia Geral e a Importância da Microbiologia de Alimentos; ● Classificar e caracterizar os microrganismos de interesse em alimentos e suas fontes de contaminação; ● Conhecer os fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano nos alimentos; ● Identificar os microrganismos indicadores e o que eles indicam quando estão presentes nos alimentos;	

- Conhecer as diversas práticas laboratoriais, desde a limpeza, montagem, esterilização de vidrarias, meios de cultura, até o preparo e identificação de lâminas, e as práticas de quantificação de microrganismos e análises de bactérias e fungos nos panifícios.
- Identificar as partes do microscópio e sua importância para as análises microbiológicas e microscópicas de alimentos.
- Compreender a legislação de padrões microbiológicos de alimentos, especificamente da panificação.

PROGRAMA

UNIDADE I – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

- Normas de segurança em laboratório.
- Materiais de laboratório: vidrarias, metais, reagentes, principais equipamentos;
- Amostragem e preparo da amostra: amostras sólidas, líquidas e pastosas;
- Métodos de análises físico-químicas de produtos da panificação:
- Composição centesimal
 - Umidade
 - Cinzas
 - Açúcares
 - Lipídios
 - Proteínas
 - Fibras
- Interpretação dos resultados das análises de acordo com a legislação vigente.

UNIDADE II – MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

- Normas Básicas de Segurança e equipamentos do laboratório de Microbiologia.
- Coleta, transporte, estocagem e preparação de amostras.
- Técnicas básicas utilizadas para análises microbiológicas (práticas de quantificação e identificação de microrganismos nos alimentos).
- Análises de bactérias e fungos nos panifícios: Contagem de bolores e leveduras; Contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos.
- Microscopia: estudo do microscópio, reagentes, análise microscópica de alimentos.
- Legislação – Padrão microbiológico dos alimentos.
- Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos: Importância e controle dos microrganismos através da remoção e manutenção dos fatores e condições desfavoráveis.
- Novos Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos (métodos rápidos).

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, fazendo-se uso de debates, problematização, estudos de caso, estudo de textos, exercícios, relatórios, resenhas, trabalhos e seminários individuais e/ou em equipe, vídeos e/ou visitas técnicas.

As aulas práticas serão realizadas por meio de atividades como experimentos nos laboratórios de microbiologia e bromatologia, utilizando métodos ilustrativos, descritivos e/ou investigativos, aulas práticas, visitas técnicas e/ou pesquisa e apresentações de trabalho.

RECURSOS

- Quadro branco,
- Pincel para quadro branco,
- Computador,
- Projetor de slides,
- Caixa de som,
- Vídeos, filmes e/ou documentários,
- Textos, notícias, casos reais e/ou hipotéticos e/ou artigos científicos,
- Lista de exercícios,
- Lista de verificação,
- Insumos de laboratório de microbiologia de alimentos e bromatologia.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

O desempenho dos alunos nas aulas práticas será avaliado mediante a participação, podendo haver a solicitação de elaboração de relatórios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas: Unicamp, 2003. 207 p.

PELCZAR JR., M. J., E. C. S. & KIEG, N. R. Tradução, YAMADA, S. F., NAKAMURA, T. U. & DIAS FILHO, B. P. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. Vols. I e II 2ª ed., São Paulo. Editora Makron Books, 1996.

SILVA, N. - JUNQUEIRA V. C. A. – SILVEIRA, N. F. DE A.; TANIWAKI M. H. - SANTOS R. F.S. - GOMES A.R. **Manual de métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**, 4ª edição, 2010. 624p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Instrução Normativa 60, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República

Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2019.

_____. Ministério da Saúde. Resolução da Diretoria Colegiada n.331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos para os alimentos e sua aplicação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2019.

FRANCO, B. D. G. de M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo, Ed. Atheneu, 1996. 182p.

GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo, Manole. 2002. 654p.

JAMES M. JAY. **Microbiologia de Alimentos** - Editora: Artmed, 6ª Edição. 2005.

RIBEIRO, E.P. E SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. 3.ed. rev. – São Paulo: Editora Blucher, 2004.

STEPHEN J. FORSYTHE. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos** - 2ª edição. 2013.

Coordenador do Curso



Documento assinado digitalmente

FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

Data: 16/02/2024 13:47:13-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Setor Pedagógico



Documento assinado digitalmente

ANA CLEA GOMES DE SOUSA

Data: 22/02/2024 11:02:57-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL	
Código: SPANIF009	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 20h CH Prática: 20h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	-
Semestre:	II
Nível:	Técnico
EMENTA	
Fundamentos básicos da análise sensorial de alimentos; Condições para a análise sensorial de alimentos; Métodos sensoriais discriminativos; Métodos sensoriais descritivos; Métodos sensoriais afetivos.	
OBJETIVO	
• Conhecer a história, importância e aplicação da análise sensorial; • Conhecer os sentidos e atributos aplicados em análise sensorial; • Conhecer os métodos de análise e avaliação sensorial de alimentos; • Aplicar a avaliação sensorial em alimentos; • Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – PRINCÍPIOS BÁSICOS DA ANÁLISE SENSORIAL • Histórico, importância e aplicação; • Fatores que influenciam na avaliação sensorial (fisiológicos, psicológicos e ambientais)	
UNIDADE II – ANALISADORES SENSORIAIS. OS SENTIDOS COMO FONTE DE INFORMAÇÃO;	
UNIDADE III – MÉTODOS SENSORIAIS • Classificação; • Métodos discriminativos aplicados a alimentos. • Métodos afetivos aplicados a alimentos.	

METODOLOGIA DE ENSINO

A carga horária teórica será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates e atividades. A carga horária prática será trabalhada através de aula em laboratório, aplicação dos testes sensoriais. As práticas serão avaliadas de acordo com o desempenho do aluno e contará como parte da nota.

RECURSOS

Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, metodologias ativas, gamificação e tecnologias educacionais digitais.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 3ª ed. Curitiba-PR: Editora Universitária Champagnat, 2011. 426p.

FRANCO, M.R.B. **Aroma e Sabor de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

MINIM, V. P. R. **Estudo com consumidores**. 1 ed. Editora UFV, 2006.

PALERMO, J. R. **Análise Sensorial: Fundamentos e Técnicas**. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUERRERO, L. Estudos de consumidores: análisis de los errores más habituales. In: ALMEIDA, T.C.A. et al. **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Varela, 1999. 286p. p.121- 129.

MINIM, V. P. R.; SILVA, R. C. S. N. **Análise Sensorial Descritiva**. Viçosa, MG: UFV,

2016. 280 p.

MOSKOWITZ, H. R.; BECKLEY, J. H.; RESURRECCION, A. V. A. **Sensory and consumer research in food product design and development**. 2. ed. Iowa (EUA): Wiley-Blackwell, 2012. 424 p.

STONE, H; BLEIBAUM, R N.; THOMAS, H A. **Sensory evaluation practices**. 4. ed. Califórnia (USA): Elsevier, 2012. 438 p. (Food science and technology international series).

MARTIN H. M. **Fisiologia humana ilustrada (2a edição)**. [S.l.]: Manole. 211 p.

Coordenador do Curso

Documento assinado digitalmente
 FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE
Data: 16/02/2024 13:47:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Setor Pedagógico

Documento assinado digitalmente
 ANA CLEA GOMES DE SOUSA
Data: 22/02/2024 11:07:33-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE	
Código: SPANIF016	
Carga Horária Total: 80h	CH Teórica: 60h CH Prática: 20h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	-
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Definição de Controle de Qualidade; Importância do Controle de Qualidade na Panificação; Programas de Qualidade (5S, BPF, APPCC); Avaliação dos sistemas de qualidade através de auditorias.	
OBJETIVO	
• Conhecer a importância do Controle de Qualidade para Panificação. • Identificar as etapas operacionais que constituem um processo produtivo e os controles realizados em cada etapa; • Conhecer o programa 5S e sua importância para Panificação; • Aprender como implantar os sistemas de qualidade obrigatórios por legislação (BPF e APPCC), bem como gerenciá-los; • Verificar como realizar auditorias de qualidade em panificação.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – PRINCÍPIOS GERAIS DO CONTROLE DE QUALIDADE • Definição de controle de qualidade; • Importância do Controle de Qualidade na panificação; • Análises utilizadas para controle de qualidade em panificação; • Aula prática: avaliação da qualidade de produtos da panificação comercializados nos estabelecimentos na cidade de Sobral/Ce UNIDADE II – ETAPAS OPERACIONAIS E O CONTROLE DE QUALIDADE • Recebimento de matérias-primas e embalagens • Armazenamento de matérias-primas e embalagens • Processo produtivo • Armazenamento de produto acabado	

- Expedição
- Aula Prática: verificação de layout de produção, identificação das etapas operacionais e descrição dos controles realizados em cada etapa.

UNIDADE III – PROGRAMA 5S

- Definição e importância do programa para melhoria das panificação;
- Estudo dos sentidos e sua aplicação na panificação,
- Aula Prática: aplicação do check-list de 5S para melhor compreensão do conteúdo nos laboratórios do IFCE Campus Sobral.

UNIDADE IV – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

- Introdução às Boas Práticas de Fabricação;
- Implantação e gerenciamento do programa;
- Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- Manual de BPF;
- Procedimento Operacional Padronizado (POP);
- Instrução de Trabalho (IT).
- Aula Prática: aplicação de check-list de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos do ramo de panificação.
- Aula Prática: elaboração de manual de BPF, POP e IT.

UNIDADE V – ANÁLISES DE PERIGO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)

- Definição e importância para panificação;
- Plano APPCC;
- Princípios do sistema APPCC.

UNIDADE VI – AUDITORIAS DE QUALIDADE

METODOLOGIA DE ENSINO

A carga horária teórica será expositiva/dialogada, fazendo-se uso de debates, atividades, construção de material técnico como manual e plano.

A carga horária prática será trabalhada através de aula em laboratório, aplicação de *checklist* e construção de material técnico. As práticas serão avaliadas de acordo com o desempenho do aluno e contará como parte da nota. Serão realizadas 5 atividades práticas de 4 horas computando a carga horária de 20 horas.

RECURSOS

Como recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, metodologias ativas, gamificação e tecnologias educacionais digitais. Serão realizadas visitas técnicas a empresas da área de panificação para se avaliar o controle de qualidade adotado em seu processamento.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BASTOS, M. S.R. **Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos alimentos.** Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste. Fortaleza, 2008. 438p.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos.** 4. ed. Barueri: Manole, 2011. 1034 p. ISBN 9788520431337.

SILVA JÚNIOR, E. A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. 625 p. ISBN 8585519533.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALENCAR, R. T.; QUEIROZ, H. G. da Silveira; OLIVEIRA, Amanda Mazza Cruz de (Org.). **Cartilha de boas práticas em alimentos para manipuladores domiciliares.** Sobral-CE: SertãoCult, 2022.

CHENG, L. C.; MELO FILHO, L. D. R.. **QFD: desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos: o método que busca a satisfação do cliente e induz a construção de sistema robusto de desenvolvimento de produto nas organizações.** 2. ed. São Paulo: Blucher, 2017. 539 p. ISBN 9788521205418.

FERREIRA, S. M. R.. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I.** São Paulo: Varela, 2002. 173 p. ISBN 8585519630.

NASCIMENTO NETO, F. **Roteiro para elaboração de manual de Boas Práticas de fabricação (BPF) em restaurantes.** São Paulo: SENAC, 2005.

SANTOS, S. G. F. dos. **Treinando manipuladores de alimentos.** São Paulo: Livraria Varela, 2001. 134 p. ISBN 8585519509.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM APANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA (Optativa)	
Código:	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 10h CH Prática: 30h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Constitui pré-requisitos para: -----
Semestre:	Optativa
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conhecimentos sobre o corpo e atividade física, estilo de vida ativo e sua relação com a saúde integral. Práticas da cultura corporal brasileira e da humanidade. Vivências de atividades físicas na natureza, atividades físicas adaptadas e esportes paraolímpicos. Reflexões sobre questões socioculturais que envolvam a totalidade do corpo na sociedade atual, transversalizado com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para Educação das Relações Étnico-Raciais e Ensino da História e da Cultura Afro-brasileira, Africana e Indígena, Educação Ambiental e Educação em Direitos Humanos.	
OBJETIVOS	
● Vivenciar práticas da cultura corporal em alternativa ao que foi anteriormente vivenciado na educação física escolar. ● Reconhecer os benefícios da prática de atividade física e esportiva relacionadas à saúde integral do ser humano; ● Refletir sobre o corpo em sua totalidade pela observação da ação/ reflexão/ação em sala de aula e nas atividades propostas durante o semestre letivo. ● Discutir temáticas socioculturais urgentes requeridas para o pleno exercício da cidadania.	
PROGRAMA	
UNIDADE 1 – CONCEITO DE CULTURA CORPORAL E OS TEMAS A ESTAS	

PERTINENTES

- Compreensão sobre as vivências dos estudantes e suas práticas dos temas/conteúdos da cultura corporal na educação física escolar;
- Conceituação sobre cultura corporal e descrição dos temas/conteúdos que a compõem;
- História da cultura corporal brasileira e da humanidade;
- Proposições para construção dos temas/conteúdos da cultura corporal a serem estudados durante o curso.

UNIDADE 2 – JOGOS E BRINCADEIRAS

- Discussões gerais sobre o tema/conteúdo;
- O que é jogo e seu entendimento epistemológico;
- Tipos de jogos;
- Prática de jogos e brincadeiras populares e/ou tradicionais;
- Construção/criação de brinquedo.

UNIDADE 3 – ESPORTES

- Discussões gerais sobre o tema/conteúdo;
- Práticas esportivas não convencionais ou pouco conhecida pela comunidade discente;
- Significado e práticas dos Jogos Olímpicos e Paralímpicos.
- Práticas esportivas de culturas tradicionais e contemporâneas.

UNIDADE 4 – VIVÊNCIAS CORPORAIS ALTERNATIVAS

- Vivências e práticas de atividades corporais fora do espaço-tempo cotidiano do ginásio poliesportivo do campus como: Tai-chi, Yoga, Breakdance, Circo, Teatro, Corrida de orientação, Ecotrilhas, atividades físicas adaptadas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Planejamento e execução de atividades físicas e esportivas no ginásio poliesportivo do campus a partir da compreensão das vivências da cultura corporal que os estudantes trazem de conhecimento significativo, a partir dos conteúdos tratados na unidade 1, possibilitando a organização de vivências teóricas e práticas sobre os temas/ conteúdos da cultura corporal descritos nas demais unidades do programa.

Utilização de métodos para ensino-aprendizagem na educação física escolar como: o descobrimento guiado, a observação-demostração-execução-reflexão, assim como o jogo para além de conteúdo, apresentam-se como metodologia às vivências das unidades 2, 3 e 4.

Soma-se o referencial teórico – metodológico da Pedagogia para implementação das DCNs para a Educação as Relações Étnico-raciais e Ensino de História e Cultura Africana, Afro-brasileira e Indígenas, DCNs para Educação Ambiental e DCNs para Educação em Direitos Humanos.

Produção de trabalhos acadêmicos escritos e/ou práticos, desenvolvidos de forma individual, duplas, trios ou coletivamente, utilizando-se de metodologia científica e inovação.

A UNIDADE 4 organiza-se de forma integradora com as demais unidades do programa de estudos, propostas como práticas corporais alternativas não vivenciadas na educação física escolar pelos estudantes e, possibilitadas mediante aulas de campo ou parcerias institucionais e profissionais a serem realizadas no próprio campus.

RECURSOS

Ginásio poliesportivo do campus como laboratório de práticas corporais, adicionado dos equipamentos e materiais didático - pedagógicos do setor esportivo do campus.

Recursos didáticos básicos para ensino-aprendizagem em sala de aula convencional, como: quadro branco, apagador, pincel, notebook, projetor multimídia.

Ferramentas para educação disponíveis no Google (e-mail institucional) sob orientação do docente, auxiliado destes recursos digitais para mediação dos conteúdos praticados nas atividades presenciais.

Materiais recicláveis e instrumentos de transformações destes materiais em brinquedos.

AVALIAÇÃO

Avaliações estarão pautadas nas dimensões processual e contínua, compreendendo as individualidades de conhecimentos significativos que os discentes trazem da educação física escolar. Neste sentido, será realizada uma avaliação diagnóstica no início do semestre letivo, mediante levantamento de informações sobre as práticas corporais possibilitadas na educação física escolar, assim como as vivências da cultura corporal coletiva dos discentes, tomado como ponto de partida para aprofundamento sobre os temas/conteúdos da cultura corporal que os mesmos trazem como conhecimento significativo.

Avaliações processuais efetuadas em etapas/períodos conforme controle/sistema acadêmico e quantificadas em notas, no sentido de compreender as individualidades discentes no aprofundamento sobre os temas/conteúdos da cultura corporal, a partir de suas vivências de atividades físicas na infância e práticas da cultura corporal na educação física escolar.

Continuidade do processo avaliativo dá-se na participação por parte dos discentes, nas atividades práticas propostas, assim como suas compreensões sobre o processo de ensino-aprendizagem a partir das intervenções orais e demonstrações práticas sobre os temas/conteúdos propostos.

Os instrumentos avaliativos utilizados serão atividades teóricas e práticas, relatórios, confecção de brinquedo, avaliações escritas e orais, assiduidade (frequência em aula), confecção de trabalhos acadêmicos.

Autoavaliação para que os discentes possam refletir e qualificar seu desenvolvimento no ensino-

aprendizagem de práticas corporais vivenciadas na disciplina, a partir dos conhecimentos significativos de sua cultural corporal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. KUNZ, Eleonor. **Transformação didático-pedagógica do esporte**. 9. ed. Ijuí: UNIJUÍ, 2020.
2. FECHINE, A. B. R. (Org.) ...[et al.]. **Política e cultura em educação física, esporte e lazer**. Fortaleza: IFCE, 2020.
3. FECHINE, A. B. R. (Org.) ...[et al.]. **Formação e práticas pedagógicas em educação física, esporte e lazer**. Fortaleza: IFCE, 2020.
4. KISHIMOTO, T. M.; SANTOS, M. W. (Orgs.). **Jogos e brincadeiras: tempos, espaços e diversidade (pesquisas em educação)**. São Paulo: Cortez, 2016.
5. PAPALEA, D. E.; FELDMAN, R. D. **Desenvolvimento Humano**. 12. ed. Porto Alegre: AMCH, 2013.
6. DEMO, Pedro. **Metodologia do conhecimento científico**. São Paulo: Atlas, 2011.
7. MACHADO, C. E. D; LORAS, A. B. **Genios da humanidade: ciência tecnologia e inovação africana e afrodescendente**. São Paulo : DBA, 2017.
8. COELHO, W. N. B.; OLIVEIRA, J. M. **Estudos Sobre Relações étnico-Raciais e Educação no Brasil**. São Paulo: LF, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Livros que se encontram na <http://biblioteca.ifce.edu.br/>

1. MEDINA, J. P. S.; HUNGARO, E. M.; ANJOS, R.; BRACHT, V. (colabs.) **A educação física cuida do corpo... e “mente”**: novas contradições e desafios do século XXI. Campinas, SP: Papirus, 2017.
2. MOREIRA, Wagner Wey (ORG). **Educação Física & esportes: perspectivas para o século XXI**. Campinas: Papirus, 2014.
3. DAOLIO, Jocimar. **Educação física e o conceito de cultura: polêmicas do nosso tempo**. Campinas: Autores associados, 2018.
4. CAPRARO, A. M.; SOUZA, M. T. O. **Educação física, esportes e corpo: uma viagem**

pela história. Curitiba: Intersaberes, 2017.

5. MELLO, M. T.; FILHO, C. W. O. **Esportes paralímpicos.** São Paulo: Atheneu, 2012.
6. PEREIRA, A. S. M. **Práticas corporais indígenas: jogos, brincadeiras e lutas para a implementação da lei nº 11.645/08 na educação física escolar.** Coleção mulheres na ciência. Volume 2. Fortaleza: Aliás, 2021. Disponível em: <https://ifce.edu.br/prpi/praticas-corporais-indigenas>

Coordenador do Curso

Documento assinado digitalmente



FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

Data: 16/02/2024 13:40:12-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Setor Pedagógico

Documento assinado digitalmente



ANA CLEA GOMES DE SOUSA

Data: 22/02/2024 10:55:05-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO MUSICAL (Optativa)	
Código: SPANIF023	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	
Semestre:	Optativa
Nível:	Técnico/ Médio
EMENTA	
A disciplina procura elucidar a importância da linguagem musical como instrumento de participação política, social e cultural, tratando de fundamentos conceituais da música como recursos de informação, comunicação e interpretação. Estrutura camadas de conscientização contempladas pela apreciação, reflexão e prática musical.	
OBJETIVOS	
● Estimular a sensibilidade, o fazer coletivo e o respeito às diferenças sejam elas culturais, de gênero, raça ou classe social contribuindo para a formação de cidadãos cultos e conscientes de seu papel social. ● Apreciar produções musicais desenvolvendo tanto a função quanto a análise estética, compreendendo os critérios culturalmente constituídos de legitimação artística. ● Fazer interpretações e diálogos com valores, conceitos e realidade, tanto dos criadores como dos receptores enquanto apreciadores da expressão musical.	

- Incorporar do ponto de vista técnico, formal, material e sensível elementos como estilo, forma, motivo, andamento, textura, timbre, dinâmica, entre outros.

PROGRAMA

UNIDADE I. CONCEITO DE MÚSICA – REFLEXÕES.

- A construção sócio-cultural
- Música e funcionalidade
- A mídia e sua influência na formação do gosto musical

UNIDADE II. A MÚSICA NAS VÁRIAS CULTURAS.

- A sonoridade oriental
- A tradição ocidental
- Principais influências étnicas na formação da música brasileira

UNIDADE III. MÚSICA BRASILEIRA E SUA DIVERSIDADE.

- ETNO (a música de tradição oral)
- POPULAR (a música midiaticizada)
- ERUDITA (a música nacionalista)

UNIDADE IV. Aspectos constituintes da Música.

- PARÂMETROS – altura, duração, intensidade e timbre
- ELEMENTOS BÁSICOS – melodia, harmonia e ritmo
- ESTRUTURA – partes da composição musical

UNIDADE V. CODIFICAÇÃO DO MATERIAL MUSICAL.

- Notação musical experimental
- Notação musical tradicional

METODOLOGIA DE ENSINO

Desenvolve-se em três perspectivas – reflexão, observação e realização.

Aulas expositivas para abertura de diálogos críticos seguidos de estudo dirigido de textos;

Apreciação orientada de material didaticamente selecionado em áudio e vídeo;

Práticas vocais e corporais dos elementos musicais.

RECURSOS

Como recursos poderão ser utilizados: Quadro branco, pincel, Computador, Datashow, aparelhos de som e áudio, instrumentos musicais.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como atividades teóricas e práticas, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno nas atividades propostas;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BENNETT, R. **Uma breve história da música**. 1986. Jorge Zahar.

MED, B. **Teoria da música**. 2012. MUSIMED. 4ª ed.

SEVERIANO, J. **Uma história da música popular brasileira – Das origens à modernidade**. 2008. Editora 34.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, M. de. **Ensaio sobre a música brasileira**. 3ª ed. São Paulo: Vila Rica; Brasília: INL, 1972.

BENNETT, R. **Instrumentos da orquestra**. 2012. Zahar. 2ª ed.

MATEIRO, T. (org). **Pedagogias Em Educação Musical**. 2010.

SHAFER, R. M. **O ouvido Pensante**. 2013. UNESP. 3ª ed.

TINHORÃO, J. R. **Os Sons dos negros no Brasil: cantos, danças, folguedos – origens**. São Paulo: Editora 34, 2008.

Coordenador do Curso

Documento assinado digitalmente
 FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE
Data: 16/02/2024 13:40:12-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Setor Pedagógico

Documento assinado digitalmente
 ANA CLEA GOMES DE SOUSA
Data: 22/02/2024 10:55:05-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PANIFICÁVEIS	
Código: SPANIF017	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: -
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	--
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Objetivo das embalagens para produtos de panificação; Tipos de materiais para embalagens e os aspectos ambientais de cada um; Rotulagem nutricional de produtos de panificação; Armazenamento de produtos de panificação; Desenvolvimento de embalagens para produtos de panificação.	
OBJETIVO	
• Conhecer a origem, tipos e finalidades das embalagens; • Identificar os materiais que compõem as embalagens e suas características; • Identificar a melhor embalagem para cada tipo de produto panificável; • Conhecer os problemas que as embalagens podem acarretar ao meio ambiente; • Conhecer as legislações sobre rotulagem e elaborar rótulos para os produtos panificáveis; • Desenvolver um memorial descritivo para a escolha da embalagem para os produtos panificáveis; • Conhecer as principais diretrizes para o armazenamento, distribuição e exposição à venda de produtos panificáveis.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - DEFINIÇÃO, ORIGEM E DESENVOLVIMENTO DAS EMBALAGENS • Definição • Tipos • Finalidades • Desenvolvimento de embalagens. UNIDADE II - ESPECIFICAÇÃO DE MATERIAIS EMPREGADOS NA FABRICAÇÃO DE EMBALAGENS • Embalagens rígidas, semi-rígidas e flexíveis; • Embalagens metálicas e suas características;	

- Embalagens de vidro e suas características;
- Embalagens de plásticos e suas características;
- Embalagens celulósicas e combinadas e suas características;

UNIDADE III - EMBALAGENS ESPECÍFICAS PARA OS PRODUTOS PANIFICÁVEIS

- Embalagens para pães, bolos e biscoitos;
- Equipamentos necessários na panificadora para a realização da etapa de embalagens de produtos panificáveis;

UNIDADE III - EMBALAGENS E PROBLEMAS RELACIONADOS COM O MEIO AMBIENTE

UNIDADE IV- ROTULAGEM DE ALIMENTOS

- Legislações Gerais;
- Legislações específicas para auxiliam na elaboração da rotulagem de produtos panificáveis: Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade e legislações sobre glúten, alergênicos e informações nutricionais e complementares;
- Elaboração de rótulos de produtos panificáveis.

UNIDADE V- DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS

- Avaliação das Características intrínsecas e extrínsecas dos Produtos Panificáveis;
- Outras questões relacionadas: Escolha da Embalagem, Características de cada material e suas propriedades de barreiras contra contaminações ou perdas, Facilidade de transporte, Indução para a compra do produto, Reciclável e reutilizado.
- Construção do Memorial Descritivo;
- Estudo de campo: Identificação dos concorrentes, análise de categorias, análise subjetiva e busca de oportunidades detectadas;
- Novas tendências de embalagens para os produtos panificáveis.

UNIDADE VI - ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO, EXPOSIÇÃO PARA VENDA DOS PRODUTOS PANIFICÁVEIS

- Armazenamento: Matérias-primas, ingredientes, embalagens; Produtos Resfriados: produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios; Produtos pré-preparados;
- Distribuição: Canais, intermediários, atacado e varejo;
- Exposição à venda: características de exposição de produtos quentes e frios, layout das vitrines e balcões de exposição, principais motivos para se comprar em uma padaria, processo de vendas criativo e inovadores.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas do conteúdo abordando os principais conceitos, classificações, aplicações e desenvolvimentos das diferentes embalagens, bem como, as formas de armazenamento, distribuição, exposição para venda dos produtos panificáveis.

As aulas serão exemplificadas e ilustradas através de fotos, figuras, diagramas e vídeos, utilizando dispositivo de apresentação multimídia e quadro branco; Aplicação de exercícios práticos pautados envolvendo os tópicos abordados em sala; Execução de atividades de resolução de problemas teóricos de situações referentes ao estudo, visando à integração ativa e dinâmica do discente.	
RECURSOS	
▪ Material didático-pedagógico: texto, questionários e vídeos. ▪ Recursos audiovisuais: projetor de imagens e computador; ▪ Embalagens de alimentos.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como: ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos; ▪ Desempenho cognitivo; ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados; ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, 2ª, São Paulo, Atheneu, 1994. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 9788536306520. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. Livraria Nobel, 1970. OETTERER, Marília. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p. ISBN 852041978X.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ANYADIKE, N. Embalagens flexíveis. Editora Blucher, 2010. COLES, R. E. Estudo de Embalagens para o Varejo. Editora Blucher, 2010. MOORE, G. Nanotecnologia em embalagens. Editora Blucher, 2010. STEWART, B. Estratégias de design para embalagens. Editora Blucher, 2010. TWEDE, D.; GODDARD, R. Materiais para embalagens. Editora Blucher, 2010.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Ética e Relações Interpessoais	
Código: SPANIF005	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: -
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	--
Semestre:	I
Nível:	Técnico
EMENTA	
Fundamentos da Ética e das relações interpessoais; Direitos humanos; Diversidade e Relações étnico-raciais; Responsabilidade Social; Trabalho em equipe; Comunicação interpessoal; Ética profissional.	
OBJETIVO	
• Compreender a importância das competências interpessoais no sucesso profissional; • Identificar formas melhores de resolver conflitos interpessoais estabelecendo aptidões para um relacionamento mais eficiente para com os outros; • Perceber-se como cidadão-profissional com responsabilidade ética; • Compreender os temas centrais que norteiam a postura ética- profissional; • Discutir temáticas sobre as diversidades de culturas e as relações étnico-raciais para o pleno exercício da cidadania	
PROGRAMA	
UNIDADE I - FUNDAMENTOS DA ÉTICA E DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS • Ética e Moral: o valor da moral e da ética na vida humana • Ética Profissional: a necessidade nas organizações atuais • Códigos de ética profissionais • Atuação profissional do técnico de panificação	
UNIDADE II- FUNDAMENTOS DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS • Conceito sobre Relações Humanas • Direitos humanos • Diversidade e relações étnico-raciais	

- Responsabilidade Social

UNIDADE III – COMPETÊNCIAS INTERPESSOAIS PARA O MERCADO DE TRABALHO

- Comunicação Interpessoal
- Liderança
- Trabalho em Equipe
- Material didático-pedagógico: texto, questionários e vídeos.
- Recursos audiovisuais: projetor de imagens e computador.

METODOLOGIA

As aulas ocorrerão de maneira expositivas teóricas, através de datashow, quadro e pincel, e por meio de desenvolvimento de exercícios práticos que apliquem os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso. A participação dos alunos será fundamental para o desenvolvimento da disciplina, sendo sempre estimulada e valorizada. Os principais assuntos abordados serão debatidos em aula, podendo ser trazidos exemplos a partir do professor e dos alunos. As temáticas “Direitos Humanos” e “Educação para as relações étnico-raciais” serão abordadas por meio de roda de conversa e discussão de textos.

RECURSO

- Quadro branco, pincéis e apagador;
- Ferramentas audiovisuais como notebook, datashow e multimídia.

AValiação

O processo avaliativo da disciplina contemplará os aspectos qualitativos e quantitativos, conforme o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE. Poderão ser usadas as seguintes estratégias: avaliação individual do conteúdo teórico; avaliação das atividades desenvolvidas em grupo; seminários; relatórios; exercícios; entre outras. Além disso, serão avaliadas: a participação em roda de conversa, aula ou debate, criatividade, engajamento, assiduidade e a consciência crítica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MACHADO, C. E. D.; LORAS, A. B. **Gênios da humanidade: ciência, inovação e tecnologia africana e afrodescendente**. São Paulo: DBA, 2016.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 240 p. ISBN 9788522429844.

VÁZQUEZ, Adolfo Sánchez. **Ética**. 34. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2012. 302 p. ISBN 9788520001332.

COELHO, Wilma de Nazaré Baía; OLIVEIRA, Julvan Moreira. **Estudos sobre relações étnico-raciais e educação no Brasil**. São Paulo: Livraria da Física, 2016. 332 p. (Formação de professores & relações étnico-raciais). ISBN 9788578614331.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIAGGIO, A. **Lawrence Kohlberg: ética e educação moral**. 2 ed. São Paulo: Moderna, 2006.

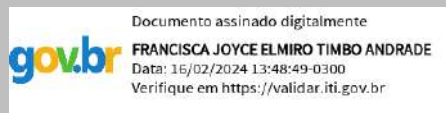
BOFF, L. **Ética e moral: a busca dos fundamentos**. 7 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.

BRASIL. Ministério da educação. Secretaria executiva. Secretária de educação profissional e tecnológica. **Implementação das Diretrizes Curriculares para a educação das relações étnico-raciais e o ensino da história e cultura afro-brasileira e africana na Educação Profissional e Tecnológica**. MEC, 2008.

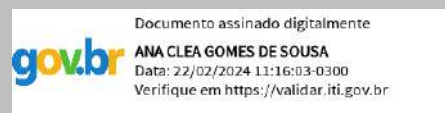
GARDNER, B. B.; MOORE, D. G. **Relações humanas na indústria**. São Paulo: Atlas, 1966. 507 p.

REVIEW, H. B. **Ética e responsabilidade social nas empresas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 169 p.

Coordenador do Curso



Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL	
Código: SPANIF003	
Carga Horária Total: 40h/a	CH Teórica: 40h/a CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	-
Semestre:	I
Nível:	Técnico
EMENTA	
Poluição Ambiental; Resíduos na indústria de panificação; Desenvolvimento Sustentável; Gestão Ambiental nas unidades panificadoras.	
OBJETIVO	
▪ Conhecer as noções básicas de ecologia e poluição ambiental; ▪ Conhecer e caracterizar os principais resíduos sólidos e líquidos gerados pela indústria de panificação; ▪ Conhecer as alternativas de destino destes resíduos, bem como sua aplicação, dentro dos sistemas de gestão integrado desenvolvendo a consciência ambiental do técnico em Panificação; ▪ Aplicar os princípios da responsabilidade ambiental na indústria de panificação.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – POLUIÇÃO AMBIENTAL ▪ Introdução e evolução da preocupação ambiental ▪ Recursos renováveis e não renováveis ▪ Tipos de poluição ▪ Danos causados pela poluição	
UNIDADE II – RESÍDUOS GERADOS PELA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	

- Tipos de resíduos
- Origem e destino dos resíduos
- Tratamento indicado aos resíduos

UNIDADE III – DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

- Definições e Importância
- Princípios de preservação
- Princípio poluidor-pagador
- Princípio da cooperação
- Responsabilidade Social

UNIDADE IV – GESTÃO AMBIENTAL NAS UNIDADES PANIFICADORAS

- Definições
- Gestão da qualidade
- Produção mais limpa: conceitos, vantagens e barreiras

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposições dialogadas dos diversos tópicos do programa, exemplificando e ilustrando a aula através de fotos, figuras, diagramas e vídeos, utilizando dispositivo de apresentação multimídia e quadro branco; Aplicação de exercícios práticos pautados envolvendo os tópicos abordados em sala; Execução de atividades de resolução de problemas teóricos de situações referentes ao estudo, visando à integração ativa e dinâmica do discente. O tema “Educação Ambiental” também será abordado de forma interdisciplinar em visitas técnicas, bem como, em eventos do *campus* como a Semana da Alimentação e Semana do Meio Ambiente.

RECURSOS

- Quadro branco, pincéis e apagador;
- Ferramentas audiovisuais (notebook, projetor multimídia, caixas de som).

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. **Educação ambiental:** a formação do sujeito ecológico. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2008. 256 p.

CUNHA, S. B.; GUERRA, A. J. T. **A questão ambiental:** diferentes abordagens. 8 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

DERISIO, José Carlos. **Introdução ao controle de poluição ambiental.** 4. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2012. 224 p.

DONAIRE, Denis. **Gestão ambiental na empresa.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 169 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERTOLINO, Marco Túlio. **Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia.** Porto Alegre: Artmed, 2012. 157 p.

CAMPOS, Lucila Maria de Souza. **Auditoria ambiental:** uma ferramenta de gestão. São Paulo: Atlas, 2009. 134 p.

DIAS, Reinaldo. **Gestão ambiental:** responsabilidade social e sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2009. 196 p.

SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. **Gestão ambiental:** instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2018. 312 p.

PHILIPPI JUNIOR, Arlindo; ROMÉRO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. **Curso de gestão ambiental.** 2. ed. Barueri: Manole, 2014. 1245 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



Documento assinado digitalmente
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE
Data: 16/02/2024 13:50:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente
ANA CLEA GOMES DE SOUSA
Data: 22/02/2024 11:12:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO EMPRESARIAL	
Código: SPANIF018	
Carga Horária Total:40H	CH Teórica: 40h CH Prática:-
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Princípios da gestão empresarial; Principais características de um empreendedor; Controle de estoque; Custos, Recursos humanos; Consumo e apresentação de mercadorias.	
OBJETIVO	
• Planejar a empresa de panificação; • Identificar as principais habilidades e características de um empreendedor; • Pesquisar preços de insumos e maquinário; • Identificar produtos, fornecedores e comparar as ofertas; • Aplicar a legislação vigente no armazenamento de insumos; • Incluir e discutir as informações pertinentes para compor o preço de venda; • Formular o preço de venda utilizando planilhas; • Registrar as informações importantes para o processo de compra, estoque e custo, utilizando a informática.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – CONCEITOS DE PLANEJAMENTO • Conceito, princípio e filosofia do planejamento; • Partes e tipos de planejamento; • Diferenças básicas entre três tipos de planejamento: estratégico, tático e operacional; UNIDADE II - PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DE UM EMPREENDEDOR • Características do empreendedor; • Habilidades de um empreendedor; • Capacidade de negociação; UNIDADE III – COMPRAS DE INSUMOS E MAQUINÁRIOS • Planejamento e controle da cadeia de suprimentos; • Compras e desenvolvimento de fornecedores;	

- Gestão da distribuição física;
- Tipos de relacionamentos em redes de suprimentos;

UNIDADE IV – LEGISLAÇÃO TRABALHISTA E CONTÁBIL

- Folha de pagamento;
- Discriminação da competência tributária: impostos da União, do Estado, e Município;
- Principais tipos de impostos: Imposto de Renda, ICMS, IPI e ISS;

UNIDADE V – CUSTOS E FIXAÇÃO DE PREÇOS

- Custos operacionais, simples e compostos;
- Custos diretos e indiretos de fabricação,
- Lucro e prejuízo;
- Definição geral de preços e estratégias de fixação de preços, adequação e variação de preços;

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas do conteúdo abordando os principais conceitos do planejamento, compras de insumos e maquinários, legislações trabalhistas e contábil, bem como custos e fixação de preços. As aulas serão exemplificadas e ilustradas através de fotos, figuras, diagramas e vídeos, utilizando dispositivo de apresentação multimídia e quadro branco; Aplicação de exercícios práticos pautados envolvendo os tópicos abordados em sala; Execução de atividades de resolução de problemas teóricos de situações referentes ao estudo, visando à integração ativa e dinâmica do discente.

RECURSOS

Os recursos a serem utilizados para o desenvolvimento da disciplina serão constituídos de toda a estrutura e aparato material básico e tecnológico fornecido pela instituição, tais como: lousa, pincel de diferentes cores, projetores, laboratório de informática, biblioteca, dentre outros. Além dos recursos materiais, é importante salientar que se utilizará de todos os recursos de natureza pedagógica como textos, reportagens, artigos e etc, de modo a promover a interação entre alunos e professor, promovendo assim uma melhor formação dos alunos, para que os mesmos possam atuar com qualidade no mercado de trabalho.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Dessa forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARVALHO, M. M., et al. **Gestão da Qualidade**. São Paulo, 1 ed, Campus, 2005. 304p.

CHIAVENATO, I. **Introdução a Teoria Geral da Administração**. 7ª Ed. São Paulo: Campus, 2004.

MAXIMIANO, A. C. A., **Administração para empreendedores**. 2. Ed. São Paulo, SP: Hall, 2013. 240 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHÉR, R. **Empreendedorismo na veia: um aprendizado constante**. Rio de Janeiro (RJ): Elsevier: SEBRAE, 2008. 228 p.

DAVIS, M. M. **Fundamentos da administração da produção**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

FRANZONI, G. **Introdução à contabilidade**. São Paulo, FTD, 1996, 158p.

IUDÍCIBUS, S. **Contabilidade Introdutória**. São Paulo, 8 ed, Atlas, 1993.

KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de Marketing**. Rio de Janeiro, 7ª ed, Livros Técnicos e Científicos Editora S.A., 1999. 527p.

MARTINS, E. **Contabilidade de custos**. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2000.

RITZMAN, L. P. **Administração da produção e operações**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

Documento assinado digitalmente
gov.br FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE
Data: 16/02/2024 13:40:12-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br ANA CLEA GOMES DE SOUSA
Data: 22/02/2024 10:55:05-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INFRAESTRUTURA DE PADARIAS	
Código: SPANIF006	
Carga Horária Total: 40H	CH Teórica: 40h CH Prática: 0
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	I
Nível:	Técnico
EMENTA	
Tipos de padarias e análise de mercado; Planejamento estratégico; Aspectos da Legislação vigente aplicados em unidades panificadoras; Aspectos Financeiros para abertura de uma padaria; Administração e planejamento de padaria; Marketing.	
OBJETIVO	
● Compreender a importância do planejamento estratégico na definição do ponto comercial, na definição das características das instalações e na definição dos produtos a serem ofertados na padaria em função do tipo de padaria; ● Compreender os aspectos legais a serem cumpridos para se montar uma padaria e a importância de um responsável técnico na empresa; ● Conhecer as principais informações a respeito dos aspectos financeiros envolvidos na abertura de uma padaria; O que são os investimentos iniciais, ponto de equilíbrio, fluxo de caixa e aspectos sobre o controle de estoque; ● Compreender os aspectos principais relacionados à implantação e a logística de funcionamento de uma padaria no âmbito do leiaute estrutural, aspectos de marketing e agregação de valor em produtos e serviços;	
PROGRAMA	

UNIDADE I – O MODELO DE NEGÓCIO PADARIA

- Introdução;
- Tendências do mercado consumidor: novas exigências;
- O padeiro no mercado de trabalho;
- Tipos de padarias;

UNIDADE II – ANÁLISE DE MERCADO E PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

- Pesquisa de Mercado;
- Aspectos da localização;
- Aspectos importantes das instalações e equipamentos;
- Principais produtos e seus níveis de prioridade.

UNIDADE III – ASPECTOS LEGAIS E FINANCEIROS

- Registro; Responsável técnico e Contador;
- Licenças e aspectos do processo de abertura de empresa;
- Registro de empresários, contratação de empregados e impostos.
- Investimento inicial e custos operacionais;
- Ponto de equilíbrio, retorno do investimento e renda do empresário;
- Fluxo de caixa, preço de venda e controle de estoque.

UNIDADE IV – IMPLANTAÇÃO E LOGÍSTICA DE FUNCIONAMENTO

- Infraestrutura física e layout organizacional;
- Características do setor de produção;
- Capacidade de renda e remuneração justa;
- Concorrência, agregação de valor e qualidade dos produtos.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão realizadas de forma explicativa e expositiva dialogadas, onde os temas serão contextualizados, com a finalidade de promover a participação ativa dos discentes, considerando seus conhecimentos prévios. Adotar-se-á como estratégia metodológica espaços para questionamentos, críticas, discussões e reflexões, como debates, exposições e seminários, bem como promoção de trabalhos individuais e em grupo e/ou em visitas técnicas, as quais serão abordadas por meio de práticas interdisciplinares.

RECURSOS

Os recursos a serem utilizados para o desenvolvimento da disciplina serão constituídos de toda a estrutura e aparato material, básico e tecnológico fornecido pela instituição, tais como lousa, pincel de diferentes cores, projetores, laboratório de informática e biblioteca.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, Sebastião Cano R. **Como montar e administrar uma padaria**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria).

FONSECA, Adriana Lara. **Segurança alimentar em padarias**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 178 p. (Série Panificação e Confeitaria).

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 304 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**. Artmed, 2010. 320p.

Confeitaria. São Paulo: Editora SENAI-SP, 2015. 216 p. (Coleção Alimentos).

FUNDAMENTOS de panificação e confeitaria. São Paulo: SESI SENAI Editora, 2016.

Panificação. São Paulo: Editora SENAI-SP, 2015. 196 p. (Coleção Alimentos).

PEREIRA, L.; SILVA, G.C; PINHEIRO, A. N. **Alimentos seguros: higiene e controles em cozinhas e ambientes de manipulação**. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2010. 96p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



Documento assinado digitalmente

FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

Data: 16/02/2024 13:48:49-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente

ANA CLEA GOMES DE SOUSA

Data: 22/02/2024 11:16:03-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A PANIFICAÇÃO	
Código: SPANIF007	
Carga Horária Total: 60H	CH Teórica: 40H CH Prática: 20H
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	03
Pré-requisitos:	--
Semestre:	I
Nível:	Técnico
EMENTA	
História da Panificação; Caracterização de cereais; Processamento industrial do trigo; Composição da farinha; Principais matérias-primas e ingredientes enriquecedores utilizados em panificação; Melhoradores de massas; Métodos de Panificação (fermentação); Produtos da panificação e legislação (Massas, pães, biscoito e pizzas).	
OBJETIVO	
• Entender a evolução do setor de panificação e processamento industrial do trigo; • Caracterizar os cereais; • Aplicar as principais matérias-primas considerando a diversidade da produção; • Manusear utensílios e equipamentos de forma responsável, segura e otimizada; • Executar as etapas de mistura e elaboração de massas, pães, biscoitos e pizzas.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – HISTÓRIA DA PANIFICAÇÃO • Histórico e evolução da indústria de panificação: pré-história, mundo antigo, idade média, américa primitiva, século XIX e dias atuais. UNIDADE II – CARACTERIZAÇÃO DE CEREAIS • Trigo, Milho, Aveia, Arroz, Mandioca, Centeio, Cevada, Cariopse intacta de alpeste, Amaranho, Fonio, Lágrimas-de-Jó, Painço, Quinoa, Sorgo, Teff. UNIDADE III - PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DO TRIGO • Farinha de Trigo: Classificação e composição, Avaliação da qualidade e Teste de Glúten	

UNIDADE IV – COMPOSIÇÃO DA FARINHA

- Tipos de farinhas de trigo: Tipo 1, Tipo 2, Integral, Sêmola, Glúten, Farelo de trigo;
- O amido presente na farinha de trigo;
- O glúten da farinha de trigo;
- Qualidade da farinha de trigo
- Aditivos usados nas farinhas.

UNIDADE V – PRINCIPAIS MATÉRIAS-PRIMAS EM PANIFICAÇÃO

- Farinha de Trigo: Classificação e composição, Avaliação da qualidade e Teste de Glúten
- Água na panificação: Função, qualidade, quantidade e temperatura
- Sal na panificação: Efeito da variação do sal na panificação
- Fermento: Funções e tipos de fermento utilizados

UNIDADE VI – ADITIVOS E INGREDIENTES ENRIQUECEDORES NA PANIFICAÇÃO

- Açúcar;
- Gorduras;
- Ovos;
- Principais flavorizantes e especiarias;

UNIDADE VII – MELHORADORES DE MASSAS

- Naturais;
- Artificiais;

UNIDADE VIII – MÉTODOS DE PANIFICAÇÃO (FERMENTAÇÃO)

- Fermentação química;
- Fermentação biológica;
- Fermentação natural;

UNIDADE IX – PRODUTOS DA PANIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO (MASSAS, PÃES, BISCOITO E PIZZAS).

- Biscoitos fermentados;
- Biscoitos não fermentados

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, fazendo-se uso de debates e seminários. Para isso, serão utilizados quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia e caixas de som. As aulas práticas serão desenvolvidas no laboratório de panificação. Poderão ser realizadas visitas técnicas a padarias com objetivo de conhecer os processos e controle de qualidade.

RECURSOS

Para o desenvolvimento da disciplina serão necessários os seguintes recursos: Material didático-pedagógico como livros, apostilas e/ou artigos; Recursos audiovisuais e matérias-primas ligadas a panificação como: farinha de trigo, açúcar, gorduras, ovos etc.

AVALIAÇÃO	
A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como: ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe; ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos; ▪ Desempenho cognitivo; ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados; ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitiro. 2. ed. Canoas, RS: ULBRA, 2011. 206 p. (Coleção Labor; 4). BOSISIO JUNIOR, A. O pão na mesa brasileira. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005. CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 348 p. SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. São Paulo. Senac. 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARBOSA, Sebastião Cano R. Como montar e administrar uma padaria. Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria). CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da Panificação. 2 ed. [S.l.]: Manole. 444 p. GISSLEN, W. Panificação e confeitaria profissionais. [S.l.]: Manole. 804 p. JACOB, Heinrich Eduard. Seis mil anos de pão. São Paulo: Nova Alexandria, 2003. QUEIROZ, Marina. Curso profissional avançado de panificação. Viçosa, MG: CPT, 2007. 252 p. (Série Panificação e Confeitaria). QUEIROZ, Marina. Curso profissional de panificação. Viçosa, MG: CPT, 2007. 154 p. (Série Panificação e Confeitaria). VASCONCELOS, Pedro Matias de. Panificação. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2011. 56 p. (Cadernos Tecnológicos).	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LIBRAS (Optativa)	
Código: SPANIF022	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	
Semestre:	Optativa
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conhecimento dos aspectos linguísticos da Linguagem Brasileira de Sinais (LIBRAS); História das comunidades surdas, da cultura e das identidades surdas; Ensino básico da Linguagem Brasileira de Sinais (LIBRAS); Políticas Linguísticas e Educacionais para Surdos.	
OBJETIVOS	
• Entender o desenvolvimento dos aspectos linguísticos no decorrer da história; • Entender as peculiaridades linguísticas da Linguagem Brasileira de Sinais; • Distinguir os sinais utilizados e sua compreensão básica.	
PROGRAMA	
• UNIDADE I - ALFABETO MANUAL E DATILOLOGIA; • UNIDADE II - LEGISLAÇÃO: ACESSIBILIDADE, RECONHECIMENTO DA LIBRAS, INCLUSÃO E OS DIREITOS DA PESSOA SURDA; • UNIDADE III- EDUCAÇÃO DO SURDO NO BRASIL E NO MUNDO;	

- **UNIDADE IV - CULTURA E COMUNIDADE SURDAS;**
- **UNIDADE V- LINGUÍSTICA DA LIBRAS;**
- **UNIDADE VI - PAPEL DO PROFESSOR E DO INTÉRPRETE NO USO DA LIBRAS E SUA FORMAÇÃO;**
- **UNIDADE VII- VOCABULÁRIO BÁSICO.**

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas Expositivas do conteúdo abordando os aspectos linguísticos da Linguagem Brasileira de Sinais (LIBRAS), bem como, a história das comunidades, culturas surdas e políticas Linguísticas e educacionais para surdos. As aulas serão exemplificadas e ilustradas através de fotos, figuras, diagramas e vídeos, utilizando dispositivo de apresentação multimídia e quadro branco; Aplicação de exercícios práticos pautados envolvendo os tópicos abordados em sala; Execução de atividades de resolução de problemas teóricos de situações referentes ao estudo, visando à integração ativa e dinâmica do discente.

RECURSOS

Como recursos didáticos serão utilizados o quadro branco, apagador, pincel, apontador, notebook e projetor de slides. Poderão também ainda ser utilizados: Objetos de Aprendizagem (OA), imagens, vídeos, softwares e animações.

AVALIAÇÃO

- Avaliação através de prova escrita do conteúdo ministrado
- Análise da forma de apresentação e capacidade de síntese dos estudantes através de seminários temáticos
- Avaliação de trabalhos práticos realizados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, E.C. et al. **Atividades ilustradas em sinais da libras**. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2013.

CAPOVILLA, F.C. et al. **Novo Deit-libras: dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira, baseado em linguística e neurociências cognitivas**. São Paulo: EDUSP, 2015.

GESSER, A. **Libras? Que língua é essa?: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda**. São Paulo: Parábola, 2009

QUADROS, R.M. **Educação de surdos: a aquisição da linguagem**. Porto Alegre: ArtMed, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAPOVILLA, F.C. e RAPHAEL, W.D. **Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras - artes e cultura, esportes e lazer**. São Paulo: Edusp, 2011.

CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D. **Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras: família e relações familiares e casa**. São Paulo: Edusp, 2009.

ESTELITA, M. **Elis – Escrita das Línguas de Sinais**. Petrópolis: Arara Azul, 2000.

GESSER, A. **O Ouvinte e a surdez: sobre ensinar e aprender a libras**. São Paulo: Parábola, 2012.

SACKS, O. **Vendo Vozes – Uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Companhia de Bolso, 2015.

Coordenador do Curso

Documento assinado digitalmente



FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

Data: 16/02/2024 13:40:12-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Setor Pedagógico

Documento assinado digitalmente



ANA CLEA GOMES DE SOUSA

Data: 22/02/2024 10:55:05-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Matemática	
Código: SPANIF001	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conjuntos numéricos; Sistema Internacional de Unidades; Equação do 1º grau; Proporcionalidade; Percentual.	
OBJETIVO	
• Identificar os conjuntos numéricos; • Resolver corretamente expressões numéricas elementares; • Confeccionar gráficos e determinar a raiz das funções do 1º grau; • Conhecer o Sistema Internacional de Medidas; • Resolver problemas envolvendo equações do primeiro grau • Resolver problemas de proporcionalidade • Resolver problemas envolvendo percentual.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – CONJUNTOS NUMÉRICOS ▪ Conjunto dos Naturais; ▪ Conjunto de Inteiros; ▪ Conjunto dos Racionais ▪ Conjunto dos Reais; ▪ Operações numéricas; ▪ Expressões numéricas	
UNIDADE II –SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES ▪ Unidade de medidas; ▪ Conversão de unidades.	
UNIDADE III –EQUAÇÕES DO PRIMEIRO GRAU ▪ Equações do primeiro grau;	

▪ Resolução de problemas; ▪ Função do primeiro grau. UNIDADE IV – PROPORCIONALIDADE ▪ Proporção/ ▪ Regra de 3 simples; ▪ Regra de 3 composta; ▪ Porcentagem.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas teóricas expositivas e dialogadas. Realização de debates temáticos e dinâmicas. Aplicação de exercícios práticos pautados envolvendo os tópicos abordados em sala como unidades e conversão de medidas e proporcionalidade. Resolução de problemas teóricos de situações referentes ao estudo da matemática na panificação.	
RECURSOS	
▪ Quadro branco e pincéis. ▪ Ferramentas audiovisuais como notebook, datashow e multimídia.	
AVALIAÇÃO	
Serão utilizados os seguintes instrumentos: provas escritas, trabalhos individuais e em grupos. Espera-se que o aluno demonstre conhecimento em conjuntos numéricos, sistema internacional de unidades, equações do primeiro grau e proporcionalidade. Serão avaliados os seguintes critérios: participação nas aulas, organização, criatividade, proatividade e desempenho cognitivo, domínio de atuação discente (postura e desempenho).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
IEZZI, G.; OSVALDO, D. Fundamentos de Matemática Elementar. São Paulo: Editora Atual, v. 1, 2004. IEZZI, G.; OSVALDO, D. Fundamentos de Matemática Elementar. São Paulo: Editora Atual, v. 2, 2004. IEZZI, G.; OSVALDO, D. Fundamentos de Matemática Elementar. São Paulo: Editora Atual, v. 3, 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
IEZZI, G.; OSVALDO, D. Fundamentos de Matemática Elementar. São Paulo: Editora Atual, v. 4, 2004. IEZZI, G.; OSVALDO, D. Fundamentos de Matemática Elementar. São Paulo: Editora Atual, v. 11, 2004. PAIVA, M. Matemática: ensino médio. São Paulo: Moderna, v. 1, 2009. PAIVA, M. Matemática: ensino médio. São Paulo: Moderna, v. 2, 2009. PAIVA, M. Matemática: ensino médio. São Paulo: Moderna, v. 3, 2009.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico



Documento assinado digitalmente
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE
 Data: 16/02/2024 13:48:49-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente
ANA CLEA GOMES DE SOUSA
 Data: 22/02/2024 11:12:35-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO EM PANIFICAÇÃO	
Código: SPANIF013	
Carga Horária Total:40h	CH Teórica:20h CH Prática:20h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	-
Semestre:	II
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conceitos básicos de nutrição, alimentos e alimentação e princípios de alimentação saudável; Transição nutricional: Fatores culturais e regionais da alimentação brasileira; Metabolismo energético; Rotulagem nutricional de alguns produtos em panificação; Ficha de preparação de produtos panificáveis.	
OBJETIVO	
• Identificar os hábitos alimentares brasileiros saudáveis e demonstrar a transição nutricional; • Selecionar adequadamente as matérias-primas para a elaboração de produtos panificáveis nutricionalmente saudáveis; • Aplicar a rotulagem nutricional e ficha de preparação dos produtos panificáveis.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO • Conceitos básicos de nutrição, alimentos e alimentação • Classificação dos nutrientes • Leis fundamentais da alimentação • Guias alimentares brasileiros: objetivo, transição nutricional e doenças crônicas não transmissíveis, hábitos alimentares (fatores culturais e regionais) e recomendações para uma alimentação adequada. UNIDADE II - METABOLISMO ENERGÉTICO • Definição	

- Componentes do gasto energético: gasto de energia em repouso, efeito térmico dos alimentos e atividade física
- Fatores que afetam a taxa metabólica basal
- Medição do gasto de energia: caloria e joule
- Cálculos para estimativa do Gasto energético de repouso e total

UNIDADE III- ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS

- Regulamentação brasileira de rotulagem nutricional de alimentos.
- Cálculos para obtenção da informação nutricional do rótulo de produtos panificáveis
- Elaboração de produtos de panificação saudáveis e sua rotulagem

UNIDADE IV- FICHA DE PREPARAÇÃO DE PRODUTOS PANIFICÁVEIS

- Definição de ficha de preparação de alimentos e aplicação em produtos panificáveis
- Desenvolvimento de fichas técnicas de preparação para produtos panificáveis

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, fazendo-se uso de debates, problematização, estudos de caso, estudo de textos, exercícios, relatórios, trabalhos e seminários individuais e/ou em equipe, vídeos e/ou visitas técnicas. As aulas práticas serão realizadas com atividades como demonstrações práticas de como descrever um rótulo nutricional e fichas técnicas de preparações, visitas técnicas e/ou pesquisa e apresentações de trabalho. Práticas interdisciplinares serão contempladas nos trabalhos de rotulagem e visitas técnicas, além de outras estratégias pedagógicas voltadas mais para sala de aula.

RECURSOS

- Notebook; Projetor; Quadro branco, pincel e apagador
- Cartolinas
- Internet
- Insumos para aulas práticas
- Transporte para visita técnica

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KRAUSE, M. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Ed. Roca, 2005.

OLIVEIRA, J. E. D. MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais: aprendendo a aprender**. São Paulo: Sarvier, 2008.

ORNELAS, L. H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 8ª ed., 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Rotulagem nutricional dos alimentos embalados. RDC n. 429, de 08 de outubro de 2020. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília.

_____. 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.

_____. 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, 2014.

SILVA, M. E. M. P. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. Manole. E-book. (204 p.). ISBN 9788520437698. Disponível em:
<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520437698>. Acesso em: 26 Aug. 2023.

.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PORTUGUÊS	
Código: SPANIF002	
Carga Horária Total: 40h/a	CH Teórica: 40h/a CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	-
Semestre:	I
Nível:	Técnico
EMENTA	
Diferentes gêneros e tipos textuais; norma culta, enfocando a nova ortografia da língua portuguesa; Os aspectos morfosintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da língua portuguesa.	
OBJETIVO	
• Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não-verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sociocomunicativo, tendo em vista sua organização e função; • Fazer uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e de recepção do texto, para expressar-se, informar-se e se comunicar; • Compreender os aspectos sintáticos, semânticos e pragmáticos na construção do discurso.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Texto • Noções de texto • Processo de comunicação • Funções da linguagem	
UNIDADE II – Tipos de textos e gêneros textuais • As sequências textuais • Os gêneros textuais	
UNIDADE III – Estudo e prática da norma culta • Ortografia e acentuação • Pontuação	
UNIDADE IV – Aspectos estruturais e pragmático-discursivos • Aspectos morfosintáticos da língua. • Aspectos semânticos e pragmáticos da língua.	

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas expositivas e dialogadas. Realização de debates temáticos e dinâmicas. Aplicação de exercícios envolvendo os tópicos abordados em sala, levando os alunos a situações que motivem a curiosidade e o aprendizado sobre os tipos de textos e gêneros textuais, norma culta (ortografia, acentuação e pontuação), bem como, aspectos estruturais e pragmático-discursivos. O estímulo à leitura e à interpretação de textos retirados de livros, artigos de jornais e revistas na área de panificação, será também proporcionado como forma de ampliar a fonte de informação de interesse da disciplina.

RECURSOS

Sala de aula, com quadro branco e projetor multimídia; Livros e textos da área estudada, Apostilas referentes às temáticas contempladas no conteúdo programático.

AVALIAÇÃO

No processo de avaliação da aprendizagem serão aplicados testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, bem como em listas de exercícios a serem resolvidas total ou parcialmente em sala de aula, seminários e debates propostos sobre os temas. Espera-se que o aluno apresente conhecimentos sobre os tipos de textos e gêneros textuais, norma culta (ortografia, acentuação e pontuação), bem como aspectos estruturais e pragmático-discursivos. Todo o processo visa o acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão avaliados os seguintes critérios:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BECHARA, E. **Moderna gramática portuguesa**. Rio de Janeiro: Lucerna, 2001.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. **Texto e interação**. São Paulo: Editora Atual, 2000.

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Para entender o texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 1992.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **A Coerência textual**. 18.ed. São Paulo: Contexto, 2012. 118 p. ISBN 9788585134600.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **A Coesão textual**. 22. ed. São Paulo: Contexto, 2012. 84 p. ISBN 9788585134464.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **A Inter-ação pela linguagem**. 11. ed. São Paulo: Contexto, 2012. 134 p. ISBN 9788572440257.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. **Argumentação e linguagem**. 13. ed. São Paulo: Cortez, 2011. 239 p. ISBN 9788524916861.

VANOYE, Francis. **Usos da linguagem: problemas e técnicas na produção oral e escrita**. 13. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007. 327 p. ISBN 9788533623552.

VILELA, Mário. **Gramática da língua portuguesa: gramática da palavra: gramática da frase: gramática do texto/discurso**. Portugal: Almedina, 2001. 565 p. ISBN 972401469X.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



Documento assinado digitalmente

FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

Data: 16/02/2024 13:50:10-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente

ANA CLEA GOMES DE SOUSA

Data: 22/02/2024 11:12:35-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS SUPERVISIONADAS	
Código: SPANIF020	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Projetos e Práticas Multidisciplinares – Áreas de atuação: Elaboração e Desenvolvimento de Fichas Técnicas; Rotulagem Geral e Nutricional de Produtos de Panificação; Elaboração e Desenvolvimento de Documentos Gerenciais de Controle de Qualidade; Elaboração e Desenvolvimento de Treinamento para Manipuladores de Alimentos; Infraestrutura e Leiaute de Unidades de Panificação.	
OBJETIVO	
• Articular conhecimentos e habilidades relacionadas aos fundamentos técnicos e científicos do curso Técnico em Panificação. • Exercitar a proatividade profissional; • Estimular o perfil de autonomia e independência do profissional; • Atuar como profissional técnico em panificação.	
PROGRAMA	
PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES/MULTIDISCIPLINARES: Elaboração e execução de projetos voltados a aprendizagem e vivência sob a ótica da interdisciplinaridade e da transversalidade.	
PRÁTICA I: FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO; • Apresentação da situação problema; • Planejamento;	

- Desenvolvimento da Ficha Técnica;
- Conclusão da prática profissional.

PRÁTICA II: ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO:

- Apresentação da situação-problema;
- Planejamento;
- Desenvolvimento do Rótulo Geral e Nutricional;
- Conclusão da prática profissional.

PRÁTICA III: PLANEJAMENTO DE ESPAÇOS FÍSICOS DE UNIDADES DE PANIFICAÇÃO;

- Apresentação da situação problema;
- Planejamento;
- Desenvolvimento do Layout funcional de uma Unidade de Panificação;
- Conclusão da prática profissional.

PRÁTICA IV: DOCUMENTOS GERENCIAIS DO CONTROLE DE QUALIDADE;

- 4.1. Apresentação da situação problema;
- 4.2. Planejamento;
- 4.3. Desenvolvimento dos Documentos Gerenciais de Controle de Qualidade (Manual de BPF; POPs; etc.);
- 4.4. Conclusão da prática profissional.

PRÁTICA V: Treinamento de Manipuladores de Alimentos;

- 5.1. Apresentação da situação-problema;
- 5.2. Planejamento;
- 5.3. Desenvolvimento de Treinamento para Manipuladores de Alimentos;
- 5.4. Conclusão da prática profissional.

METODOLOGIA DE ENSINO

A Prática Profissional será realizada por meio da proposta de um projeto a ser realizado em grupo, ou individual, o qual deverá incluir duas ou mais práticas listadas no conteúdo programático da disciplina, a fim de aplicar a multidisciplinaridade prática dos conteúdos. As aulas serão organizadas por meio de encontros semanais onde o docente orientará e acompanhará o planejamento e a execução dos eventos/atividades/experimentos/projetos que serão desenvolvidos pelos estudantes e estimulará as discussões, sugestões, resolução de problemas, trabalho em equipe, etc. As práticas poderão ser realizadas nas dependências do IFCE, laboratórios, áreas

externas ao campus, empresas ou parceiros. Está prevista a realização de uma visita técnica que complementar a vivência profissional.

RECURSOS

Salas de aula, lousa, pincel de diferentes cores, projetores, laboratório de informática, notebooks, projetores, veículos para transporte de pessoal e equipamentos, equipamentos de laboratório, laboratórios específicos, de informática ou afins.

AVALIAÇÃO

A avaliação será diagnóstica, processual e formativa, considerando os aspectos quantitativos e qualitativos, conforme prescreve o Regulamento da Organização Didática do IFCE. Para isso, os critérios de avaliação serão os seguintes: nível de participação, engajamento, proatividade, inovação, trabalho em equipe, cumprimento de prazos, perfil de liderança, nível de desempenho nas atividades desenvolvidas, domínio de fundamentos técnicos e científicos. Os critérios qualitativos poderão ser quantificados e transformados em notas para cada critério, ou uma ponderação entre todas as notas. O docente solicitará ainda a escrita de relatórios individuais de trabalho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, S. C. R. **Como montar e administrar uma padaria**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria).

FONSECA, A. L. **Segurança alimentar em padarias**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 178 p. (Série Panificação e Confeitaria).

MARTENS, I. S. H. **Panificação: da moagem do grão ao pão assado**. Barueri, SP: Manole, 2021. 184 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia**. Artmed, 2010. 320p.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. Barueri, SP: Manole, 2014. 584 p.

PEREIRA, L.; SILVA, G.C; PINHEIRO, A. N. **Alimentos seguros: Higiene e controles em cozinhas e ambientes de manipulação**. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2010.96p.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 304 p.

Coordenador do Curso

Documento assinado digitalmente



FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

Data: 16/02/2024 13:40:12-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Setor Pedagógico

Documento assinado digitalmente



ANA CLEA GOMES DE SOUSA

Data: 22/02/2024 10:55:05-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: QUÍMICA DOS ALIMENTOS	
Código: SPANIF 004	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica:40 CH Prática:
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Fundamentos da química do carbono; Água nos alimentos; Carboidratos nos alimentos; Proteínas nos alimentos; Lipídios nos alimentos; Vitaminas e minerais; Transformações químicas e físicas associadas às condições inerentes ao processamento e armazenamento dos alimentos.	
OBJETIVO	
• Conhecer a composição química dos alimentos; • Identificar as macromoléculas e os micronutrientes presentes nos alimentos; • Saber caracterizar as transformações químicas e físicas associadas às condições inerentes ao processamento e armazenamento dos alimentos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – FUNDAMENTOS DA QUÍMICA DO CARBONO; ▪ Propriedades do Carbono ▪ Classificações das cadeias carbônicas ▪ Funções Orgânicas UNIDADE II – ÁGUA NOS ALIMENTOS ▪ Propriedades físicas e químicas da água. ▪ Soluções aquosas a água como solvente – preparo de soluções ▪ Ionização da água conceitos de ácidos e bases UNIDADE III – CARBOIDRATOS NOS ALIMENTOS ▪ Conceito, ▪ classificação e estrutura	

UNIDADE IV - PROTEÍNAS NOS ALIMENTOS;

- Aminoácidos e proteínas;
- Estruturas de proteínas.

UNIDADE V - LIPÍDIOS NOS ALIMENTOS;

- Definição;
- Classificação;
- Função.

UNIDADE VI – VITAMINAS

- Definição e classificação.

UNIDADE VII MINERAIS;

- Definição e classificação.

UNIDADE VIII - TRANSFORMAÇÕES QUÍMICAS ASSOCIADAS ÀS CONDIÇÕES INERENTES AO PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS.

- Desnaturação das proteínas;
- Lipólise, Rancidez hidrolítica, Autooxidação de lipídeos, Fotooxidação de lipídeos e Rancidez oxidativa;
- Escurecimento enzimático;
- Escurecimento não enzimático.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas do conteúdo abordando os principais conceitos, aplicações, classificações e funções dos nutrientes, bem como as suas transformações químicas associadas às condições inerentes ao processamento e armazenamento dos alimentos. As aulas serão exemplificadas e ilustradas através de fotos, figuras, diagramas e vídeos, utilizando dispositivo de apresentação multimídia e quadro branco; Aplicação de exercícios práticos pautados envolvendo os tópicos abordados em sala; Execução de atividades de resolução de problemas teóricos de situações referentes ao estudo, visando à integração ativa e dinâmica do discente.

RECURSOS

- Quadro branco, pincéis e apagador;
- Ferramentas audiovisuais (notebook, projetor multimídia, caixas de som).

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 6. ed. Viçosa, MG: UFV, 2015. 668 p. ISBN 9788572695206.

BOBBIO, Florinda Orsatti. **Introdução à química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 1995. 223 p. ISBN 85855519010.

RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. 184 p. ISBN 9788521203667.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOBBIO, P A. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ISBN 8585519126.

FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza (Espanha): Editorial Acribia, 2000. 1258 p. ISBN 8420009148.

BOBBIO, Florinda Orsatti. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 1995. 129 p.

MELO FILHO, A. B.; VASCONCELOS, M. A. S. **Química de alimentos**. Disponível em: https://ifpr.edu.br/pronatec/wp-content/uploads/sites/46/2013/06/Quimica_de_Alimentos.pdf . Acesso em: 09 ago. 2023.

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO CEARÁ. **Introdução à química dos alimentos**. Disponível em: https://www.seduc.ce.gov.br/wpcontent/uploads/sites/37/2011/01/agroindustria_introducao_a_quimica_dos_alimentos.pdf . Acesso em: 09 ago. 2023.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



Documento assinado digitalmente
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE
Data: 16/02/2024 13:50:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente
ANA CLEA GOMES DE SOUSA
Data: 22/02/2024 11:12:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: RESTRIÇÕES ALIMENTARES	
Código: SPANIF15	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	SPANIF013
Semestre:	III
Nível:	TÉCNICO
EMENTA	
Bases da Nutrição para o estudo das patologias que requerem restrições alimentares e/ou nutricionais; principais patologias que requerem restrições alimentares e/ou nutricionais e alimentos permitidos; Desenvolvimento de produtos panificáveis com restrições.	
OBJETIVO	
• Compreender o processo de Nutrição humana, relacionando-o às patologias que requerem restrições alimentares e/ou nutricionais; • Conhecer as principais patologias que requerem restrições alimentares e/ou nutricionais e os alimentos e/ou nutrientes permitidos; • Aplicar o conhecimento na preparação de produtos alimentícios com restrições.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Bases da Nutrição para o estudo das patologias que requerem restrições alimentares e/ou nutricionais: • O processo de Nutrição humana e sua relação com as patologias que requerem restrições nutricionais; • Alimentação convencional e não convencional; • Situações e motivações que levam a uma alimentação restrita. UNIDADE II - Principais patologias que requerem restrições nutricionais e alimentos permitidos: • Obesidade; • Doenças cardiovasculares; • Dislipidemias; • Hipertensão arterial; • Diabetes mellitus;	

- Intolerâncias e Alergias alimentares;
- Produção de produto alimentício com restrições nutricionais.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, fazendo-se uso de debates, problematização, estudos de caso, estudo de textos, exercícios, relatórios, resenhas, trabalhos e seminários individuais e/ou em equipe, vídeos e/ou visitas técnicas.

As aulas práticas serão realizadas por meio de atividades como experimentos ilustrativos, descritivos e/ou investigativos, demonstrações práticas, visitas técnicas e/ou pesquisa e apresentações de trabalho, podendo ainda ocorrer a realização de Mostra Científica dos alimentos restritos produzidos.

RECURSOS

- Quadro branco,
- Pincel para quadro branco,
- Computador,
- Projetor de slides,
- Caixa de som,
- Vídeos, filmes e/ou documentários,
- Textos, notícias, casos reais e/ou hipotéticos e/ou artigos científicos,
- Lista de exercícios,
- Insumos de laboratório de panificação.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

O desempenho dos alunos nas aulas práticas será avaliado mediante a participação, podendo ainda haver a solicitação de elaboração de relatórios e/ou relato de experiência.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994. 450 p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 652 p. ISBN 857379075X.

MENDELSON, M. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p. ISBN 8572415483.

MENDONÇA, S. N. T. G. de. **Nutrição**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 128 p. ISBN 9788563687180.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, L. M. B. **Alimentos para fins especiais: dietéticos**. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 423 p. ISBN 8585519177.

CATHARINE ROSS, B. C.; ROBERT, J. COUSINS, K. L.; TUCKER, T. R. Z. (editores). **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença (11a edição)**. Manole. E-book. (1680 p.). ISBN 9788520437636. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520437636>. Acesso em: 26 Aug. 2020.

LILIAN C. I. **Guia de nutrição: clínica no adulto**. Manole. E-book. (600 p.). ISBN 9788520433294. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520433294>. Acesso em: 26 Aug. 2020.

SILVA, M. E. M. P. **Técnica dietética aplicada à dietoterapia**. Manole. E-book. (204 p.). ISBN 9788520437698. Disponível em: <http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520437698>. Acesso em: 26 Aug. 2020.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 276 p. ISBN 8574540927.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



Documento assinado digitalmente

FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

Data: 16/02/2024 13:43:48-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente

ANA CLEA GOMES DE SOUSA

Data: 22/02/2024 11:02:57-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO	
Código: SPANIF012	
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica: 40 h CH Prática: --
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	-
Semestre:	II
Nível:	Técnico
EMENTA	
Introdução à Segurança do Trabalho; Conceitos de Acidentes do Trabalho e Doenças Ocupacionais; Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Normas Técnicas Aplicáveis; Fundamentos de Higiene Ocupacional; Programas de Prevenção; Riscos Ocupacionais presentes nos ambientes de trabalho; Medidas de Controle de Riscos: Proteções Coletivas e Proteções Individuais; Noções de Primeiros Socorros e Doenças Ocupacionais; Noções de Combate à Incêndios; Noções de primeiros socorros.	
OBJETIVO	
• Compreender os conceitos de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais; • Identificar Normas Regulamentadoras e normas técnicas aplicáveis aos ambientes laborais; • Identificar os riscos presentes nos diversos ambientes e atividades de trabalho; • Conhecer os programas de prevenção relacionados à Saúde e Segurança do Trabalho; • Entender e auxiliar na aplicação de medidas de controle de riscos ocupacionais; • Conhecer procedimentos básicos de combate à incêndios e primeiros socorros.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – INTRODUÇÃO À SEGURANÇA DO TRABALHO • Objetivos da Segurança do Trabalho. • Breve Histórico da Saúde e Segurança Ocupacional. • Estatísticas de Acidentes de Trabalho e Doenças Ocupacionais aplicáveis ao setor. • Noções de Insalubridade e Periculosidade • Conceitos relacionados à acidentes do trabalho e doenças ocupacionais • Normas Regulamentadas do Ministério do Trabalho e Emprego – Visão Geral	

UNIDADE II – FUNDAMENTOS DE SAÚDE E SEGURANÇA OCUPACIONAL

- Riscos Ambientais: Riscos Físicos, Químicos e Biológicos.
- Riscos Ergonômicos e Riscos de Acidentes
- Identificação de Riscos Ocupacionais
- Normas Regulamentadoras Específicas:
 - NR 12 – Anexo VI: Máquinas para panificação e confeitaria
 - NR 14 – Fornos
 - NR 36 – Seg. e saúde no trabalho em empresas de abate e processamento de carnes e

Derivados

- Programas de Prevenção:
 - PGR – NR 01
 - SESMT – NR 04
 - CIPA – NR5
 - PCMSO – NR 07
 - Avaliação e Controle de Exposições Ocupacionais à Agentes Físicos, Químicos e Biológicos
 - NR 09

UNIDADE III – MEDIDAS GENÉRICAS DE CONTROLE DE RISCOS OCUPACIONAIS

- Principais causas de acidentes e doenças no ambiente de trabalho
- Pirâmide de falhas
- Hierarquia das Medidas de Controle
- Proteções Coletivas
- Proteções Individuais (EPIs)

UNIDADE IV – PRINCÍPIOS DE COMBATE À INCÊNDIOS

- Conceitos e Definições
- Classes de Incêndios
- Prevenção e Combate à Incêndios
- Sinalização
- Extintores

UNIDADE V – NOÇÕES DE PRIMEIROS SOCORROS

- Fraturas
- Queimaduras
- Hemorragias
- Intoxicações
- Choque Elétrico
- RCP – Reanimação Cardiopulmonar
- Transporte de Acidentados

METODOLOGIA DE ENSINO
Aulas expositivas/dialógicas, com uso de recursos audiovisuais: Quadro branco, Projetor de slides, etc. Aulas práticas com apresentação de equipamentos (Equipamentos de Proteção Individual, Equipamentos de Combate à Incêndios, etc.), Visitas técnicas à laboratórios e ambientes laborais relacionados ao curso.
RECURSOS
▪ Projetor Multimídia ▪ Quadro branco ▪ Amostras de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)
AVALIAÇÃO
A avaliação de conhecimentos se dará tanto em um processo contínuo, com base em atividades e trabalhos realizados em equipe ou individualmente e na participação do aluno em sala de aula ao longo da abordagem dos conteúdos da disciplina, como através de avaliações escritas e/ou práticas de caráter formativo e de acordo com o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. No processo avaliativo, poderão ser usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como prova, questionário e/ou observação sistemática, com critérios claros e objetivos, entre eles: ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. ▪ Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos. ▪ Desempenho cognitivo. ▪ Criatividade e uso de recursos diversificados. ▪ Domínio de atuação discente (postura e desempenho)
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
MONTEIRO, A. L. Acidentes do trabalho e doenças ocupacionais: conceito, processos de conhecimento e de execução e suas questões polêmicas. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2016. MORAES, M. V. G. Doenças ocupacionais: agentes: físico, químico, biológico, ergonômico. 2. ed. São Paulo : Iátria, 2014. OLIVEIRA, C. A. D. Segurança e saúde no trabalho: guia de prevenção de riscos. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2014. SALIBA, T. M. Curso básico de segurança e higiene ocupacional. 6. ed. São Paulo: LTr, 2015.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho e gestão ambiental. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. BRASIL, Ministério do Trabalho e Previdência Social. Normas Regulamentadoras. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/trabalho-e-previdencia/pt-br/composicao/orgaos-especificos/secretaria-de-trabalho/inspecao/seguranca-e-saude-no-trabalho/ctpp-nrs/normas-

regulamentadoras-nrs>.

_____. Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991. **Dispõe sobre os Planos de Benefícios da Previdência Social e dá outras providências.** Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8213cons.htm>.

CAMPOS, Amando. **CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes:** uma nova abordagem. 18. ed. São Paulo: Senac SP, 1999.

MATTOS, Ubirajara; Másculo, Francisco (Org.). **Higiene e Segurança do Trabalho.** 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



Documento assinado digitalmente
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE
Data: 16/02/2024 13:47:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente
ANA CLEA GOMES DE SOUSA
Data: 22/02/2024 11:07:33-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO NA PANIFICAÇÃO	
Código: SPANIF010	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 60 CH Prática: 20
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	II
Nível:	Técnico
EMENTA	
Fundamentos da microbiologia. Introdução à segurança dos alimentos. Fontes de contaminação. Fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos. Doenças transmitidas por alimentos: intoxicação, infecção e surtos alimentares. Atuação da Vigilância sanitária na fiscalização e segurança dos alimentos. Higienização: limpeza e sanitização. Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos. Higiene nos ambientes de processamento de alimentos. Sanitizantes. Qualidade da água. Legislação.	
OBJETIVO	
• Conhecer a classificação, as características gerais, a origem e o desenvolvimento dos principais microrganismos de importância em alimentos e suas interações benéficas e maléficas com os alimentos; • Compreender os perigos que podem estar presentes nos alimentos e o risco de sua ocorrência; • Identificar os tipos de doenças transmitidas por alimentos, suas características, prevenção e controle; • Conhecer os órgãos e as principais regulamentações relacionadas à fiscalização e controle para garantia da segurança dos alimentos; • Discutir sobre os requisitos de boas práticas de fabricação de alimentos; • Compreender a importância e os processos que envolvem a higienização dos alimentos, a higiene pessoal e ambiental, bem como os tipos e o manuseio dos principais agentes químicos para higienização.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGIA • Definições, histórico e abrangência da microbiologia;	

- Classificação e características gerais dos microrganismos;
- Importância dos microrganismos nos alimentos: tipos e características dos microrganismos de interesse em alimentos, tipos de interações dos microrganismos com os alimentos, fontes e vias de transmissão de microrganismos aos alimentos;
- Deterioração microbiana de alimentos;
- Microrganismos patogênicos de importância em alimentos;
- Fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos;

UNIDADE II – SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

- Introdução a segurança dos alimentos: perigos e risco em alimentos;
- Doenças por perigos transmitidos por alimentos: toxinose, intoxicação, infecção e infestação; surtos alimentares, prevenção e controle;
- Legislação e fiscalização de alimentos: atuação da Vigilância sanitária na fiscalização e segurança dos alimentos, principais regulamentações para a segurança dos alimentos;
- Boas práticas de fabricação de alimentos;

UNIDADE III – HIGIENE DOS ALIMENTOS

- Princípios e importância;
- Higienização: limpeza e sanitização;
- Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos;
- Higiene nos ambientes de processamento de alimentos;
- Sanitizantes: principais agendos detergentes e sanificantes;
- Qualidade da água;

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, fazendo-se uso de debates, problematização, estudos de caso, estudo de textos, exercícios, relatórios, resenhas, trabalhos e seminários individuais e/ou em equipe, vídeos e/ou visitas técnicas.

As aulas práticas serão realizadas por meio de 5 aulas com atividades como experimentos ilustrativos, descritivos e/ou investigativos, demonstrações práticas, visitas técnicas e/ou pesquisa e apresentações de trabalho.

RECURSOS

- Quadro branco,
- Pincel para quadro branco,
- Computador,
- Projetor de slides,
- Caixa de som,
- Vídeos, filmes e/ou documentários,
- Textos, notícias, casos reais e/ou hipotéticos e/ou artigos científicos,
- Lista de exercícios,
- Lista de verificação,

Insumos de laboratório de microbiologia de alimentos.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento contínuo do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
 - Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
 - Desempenho cognitivo;
 - Criatividade e uso de recursos diversificados;
 - Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- O desempenho dos alunos nas aulas práticas será avaliado mediante a participação, podendo haver a solicitação de elaboração de relatórios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G. de M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo, Ed. Atheneu, 1996. 182p.

GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo, Manole. 2002. 654p.

PELCZAR JR., M. J., E. C. S. & KIEG, N. R. Tradução, YAMADA, S. F., NAKAMURA, T. U. & DIAS FILHO, B. P. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. Vols. I e II 2ª ed., São Paulo. Editora Makron Books, 1996.

SILVA JR., E. A. **Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Alimentos**. São Paulo, 5ª edição. 2002. 479p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASTOS, M. S. R. **Ferramentas da Ciência e Tecnologia para a Segurança dos Alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical: Banco do Nordeste do Brasil, 2008. 440p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instrução Normativa 60, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2019.

_____. Ministério da Saúde. Resolução da Diretoria Colegiada n.331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos para os alimentos e sua aplicação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 dez. 2019.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo, Livraria Varela. 1996.

JAMES M. JAY. **Microbiologia de Alimentos** - Editora: Artmed, 6ª Edição. 2005.

STEPHEN J. FORSYTHE. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos** - 2ª edição. 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE CONFEITARIA	
Código: SPANIF014	
Carga Horária Total: 80H	CH Teórica: 40H CH Prática: 40H
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	SPANIF008
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Histórico e introdução ao serviço de confeitaria; principais matérias primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria; <i>Caldas</i> , cremes, recheios e coberturas; Técnicas de preparo de massas; Tipos e técnicas de montagem e decoração de bolos e tortas; Chocolataria; Produção de gelados; Elaboração de produtos.	
OBJETIVO	
• Conhecer os ingredientes, utensílios e técnicas de confeitaria; • Conhecer a classificação dos tipos de massas; • Identificar os equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria; • Ler e interpretar receita conforme ficha de produção; • Preparar os diferentes tipos de massas, cremes, caldas e molhos da confeitaria. • Manusear utensílios e equipamentos de forma responsável, segura e otimizada; • Elaborar produtos de confeitaria salgada e doce.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - HISTÓRICO E INTRODUÇÃO AO SERVIÇO DE CONFEITARIA • Principais utensílios e matérias primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria; • Caldas, cremes, recheios e coberturas - Caldas de açúcar (Pontos de calda: xarope, fio, bala e vidrado). - Merengues: comum (ou francês), suíço, italiano - Chantilly - Creme de confeiteiro	

Ganaches
Glacê real
Creme de manteiga
Pastas à base de açúcar: pasta americana, massa elástica de leite.

UNIDADE II - TÉCNICAS DE PREPARO DE MASSAS

- Massa crocante
- Massa arenosa
- Massa folhada

UNIDADE III - PREPARO DE BOLOS

- Ricos ou de estrutura densa
- Massa magra ou aerada

UNIDADE IV - Tipos e técnicas de montagem e decoração de bolos e tortas

UNIDADE V – Chocolataria

UNIDADE VI - Aulas práticas: Elaboração de produtos de confeitaria

- Confeitaria salgada
- Confeitaria doce

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, fazendo-se uso de debates, problematização, estudos de caso, estudo de textos, exercícios, relatórios, trabalhos e seminários individuais e/ou em equipe, vídeos e/ou visitas técnicas.

As aulas práticas serão realizadas com atividades com desenvolvimentos de produtos de confeitaria doce e salgada e visitas técnicas.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Pincel para quadro branco;
- Computador;
- Projetor de slides;
- Caixa de som;
- Vídeos, filmes e/ou documentários;
- Textos, notícias, casos reais e/ou hipotéticos e/ou artigos científicos;
- Lista de exercícios;
- Gêneros alimentícios para aulas práticas.

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

Para as aulas práticas, os alunos serão avaliados de acordo com seu desempenho durante a atividade, bem como na elaboração de relatórios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitiro**. 2. ed. Canoas, RS: ULBRA, 2011. 206 p. (Coleção Labor; 4).

BOSISIO JUNIOR, A. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 348 p.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. São Paulo. Senac. 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, S. C. R. **Como montar e administrar uma padaria**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria).

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da Panificação - 2ª edição**. [S.l.]: Manole. 444 p.

JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

QUEIROZ, M. **Curso profissional avançado de panificação**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 252 p. (Série Panificação e Confeitaria).

QUEIROZ, Marina. **Curso profissional de panificação**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 154 p. (Série Panificação e Confeitaria).

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



Documento assinado digitalmente

FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE

Data: 16/02/2024 13:43:48-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente

ANA CLEA GOMES DE SOUSA

Data: 22/02/2024 11:02:57-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO	
Código: SPANIF008	
Carga Horária Total:	80 H
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	CH Teórica: 40h CH Prática: 40h
Número de Créditos:	04
Pré-requisitos:	SPANIF001 e SPANIF007
Semestre:	II
Nível:	Técnico
EMENTA	
Métodos e processos de panificação; <i>Miseenplace</i> : importância e aplicabilidade; Medidas e equivalências (padronização de formulações); Métodos de percentagens; Cálculo de produção; Massas congeladas; Avaliação qualidade dos pães; Aulas-práticas: Produtos de panificação – pães, biscoitos, bolos, tortas, panetone, etc.	
OBJETIVO	
▪ Utilizar os métodos de percentagens em panificação; ▪ Executar as etapas de mistura, fermentação, finalização, cocção e apresentação dos produtos; ▪ Usar medidas e equivalências nas formulações; ▪ Aplicar os procedimentos para produção de massas congeladas; ▪ Manusear utensílios e equipamentos de forma responsável, segura e otimizada; ▪ Avaliar as características dos produtos acabados; ▪ Elaborar pães diversificados.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - MÉTODOS E PROCESSOS DE PANIFICAÇÃO ● Método direto ● Método esponja ● Processamento rápido ● Aulas-práticas: pães doces, intermediários e salgados UNIDADE II - <i>MISEENPLACE</i> : IMPORTÂNCIA E APLICABILIDADE; UNIDADE III - MEDIDAS E EQUIVALÊNCIAS (PADRONIZAÇÃO DE FORMULAÇÕES);	

UNIDADE IV - CÁLCULO DE PRODUÇÃO**UNIDADE V - MASSAS CONGELADAS**

- Aula-prática: congelamento de massas

UNIDADE VI – RECONSTRUÇÃO DE MASSAS**UNIDADE VII - AVALIAÇÃO DOS PÃES**

- Aspecto geral;
- Aroma e sabor;
- Volume;
- Miolo;
- Conservação.

AULAS-PRÁTICAS: PRODUÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO (pães, brioques, salgados, bolos, panetones, tortas etc.)

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, fazendo-se uso de debates e seminários. Para isso, serão utilizados quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia e caixas de som. As aulas práticas serão desenvolvidas no laboratório de panificação, e poderão dialogar com conteúdo de outras disciplinas que abordam questões relevantes como Nutrição para Panificação. Poderão ser realizadas visitas técnicas a padarias com objetivo de conhecer os processos e controle de qualidade.

RECURSOS

- Quadro branco;
- Pincel para quadro branco;
- Computador;
- Projetor de slides;
- Caixa de som;
- Vídeos, filmes e/ou documentários;
- Textos, notícias, casos reais e/ou hipotéticos e/ou artigos científicos;
- Lista de exercícios;
- Gêneros alimentícios para aulas práticas.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2. ed. Canoas, RS: ULBRA, 2011. 206 p. (Coleção Labor; 4).

BOSISIO JUNIOR, A. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 348 p.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. São Paulo. Senac. 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Panificação: pão tipo francês: diretrizes para avaliação da qualidade e classificação NBR16170:2013**. Rio de Janeiro, 2013.

BARBOSA, Sebastião Cano R. **Como montar e administrar uma padaria**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria).

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da Panificação**. 2.ed. [S.l.]: Manole. 444 p.

JACOB, Heinrich Eduard. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

QUEIROZ, Marina. **Curso profissional avançado de panificação**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 252 p. (Série Panificação e Confeitaria).

QUEIROZ, Marina. **Curso profissional de panificação**. Viçosa, MG: CPT, 2007. 154 p. (Série Panificação e Confeitaria).

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



Documento assinado digitalmente
FRANCISCA JOYCE ELMIRO TIMBO ANDRADE
Data: 16/02/2024 13:47:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente
ANA CLEA GOMES DE SOUSA
Data: 22/02/2024 11:07:33-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>