



PROJETO PEDAGÓGICO

CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

ÁREA: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

LIMOEIRO DO NORTE – CEARÁ
- 2012 -



PRESIDENTE DA REPÚBLICA

DILMA VANA ROUSSEFF

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

FERNANDO HADDAD

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

LUIZ CLÁUDIO COSTA

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

ELIEZER MOREIRA PACHECO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE

REITOR

CLÁUDIO RICARDO GOMES DE LIMA

PRÓ-REITOR DE ADM. E PLANEJAMENTO

VIRGÍLIO AUGUSTO SALES ARARIPE

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

TÁSSIO FRANCISCO LOFTI MATOS

PRÓ-REITOR DE ENSINO

GILMAR LOPES RIBEIRO

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

FRANCISCO GUTENBERG ALBUQUERQUE FILHO

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

GLÓRIA MARIA MARINHO SILVA SAMPAIO

DIRETOR-GERAL DO *CAMPUS* LIMOEIRO DO NORTE

JOSÉ FAÇANHA GADELHA

DIRETORA DE ENSINO DO *CAMPUS* LIMOEIRO DO NORTE

ANTÔNIA LUCIVÂNIA DE SOUSA MONTE

SUMÁRIO

EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO.....	05
APRESENTAÇÃO	06
1. MISSÃO DO IFCE	07
2. HISTÓRICO.....	07
3. INFORMAÇÕES GERAIS	09
4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	09
4.1 JUSTIFICATIVA.....	09
4.2 OBJETIVOS DO CURSO.....	10
4.2.1 Objetivo Geral.....	10
4.2.2 Objetivos Específicos.....	10
4.3 FORMA DE ACESSO.....	10
4.4 CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO CURSO.....	11
4.5 ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	11
4.6 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	12
4.7 METODOLOGIA	12
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	13
5.1 MATRIZ CURRICULAR	13
5.2 CRITÉRIO DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	13
5.3 ESTÁGIO.....	14
5.4 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO.....	14
5.5 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	15
5.6 DIPLOMA.....	16
5.7 EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS	17
6. CORPO DOCENTE	53
7. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	54
8. INFRA-ESTRUTURA	56
8.1 BIBLIOTECA.....	56
8.2 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS.....	56
8.2.1 Distribuição do espaço físico existente e/ou em reforma para o curso em questão....	56
8.2.2 Outros Recursos Materiais.....	57
8.3 INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS.....	57
8.3.1 Laboratórios Básicos.....	57
8.3.2 Laboratórios Específicos à Área do Curso	59
BIBLIOGRAFIA.....	64
ANEXOS	65
1. SISTEMA DE AVALIAÇÃO	66
2. APROVEITAMENTO E VALIDAÇÃO.....	68
3. DOCUMENTOS DO ESTÁGIO	69

EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO DE TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

ANTONIA LUCIVÂNIA DE SOUSA MONTE – Diretora de Ensino

HYNGRID RANNIELLE DE OLIVEIRA GONSALVES – Professora

MARILENE ASSIS MENDES – Técnica em Assuntos Educacionais

MARLENE NUNES DAMACENO – Coordenadora do Curso

MAYARA SALGADO SILVA – Professora

REJANE MARIA MAIA MOISÉS – Professora

APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma autarquia educacional pertencente à Rede Federal de Ensino, vinculada ao Ministério da Educação, que tem assegurado, na forma da lei, autonomia pedagógica, administrativa e financeira. A Instituição ao longo de sua história apresenta uma contínua evolução, que acompanha e contribui para o processo de desenvolvimento do Ceará, da Região Nordeste e do Brasil.

Promovendo gratuitamente educação profissional e tecnológica no Estado, o IFCE tem se tornado uma referência para o desenvolvimento regional, formando profissionais de reconhecida qualidade para o setor produtivo e de serviços, promovendo assim, o crescimento sócio-econômico da região. Atuando nas modalidades presencial e à distância, com cursos nos níveis Técnico e Tecnológico, Licenciaturas, Bacharelados e Pós-Graduação Lato/Stricto Sensu, paralelo a um trabalho de pesquisa, extensão e difusão de inovações tecnológicas, espera continuar atendendo às demandas da sociedade e do setor produtivo.

Buscando diversificar programas e cursos para elevar os níveis da qualidade da oferta, o IFCE se propõe a implementar novos cursos de modo a formar profissionais com uma maior fundamentação teórica convergente a uma ação integradora com a prática, com níveis de educação e qualificação cada vez mais elevados.

Nesse sentido, o IFCE – *Campus* Limoeiro do Norte elaborou o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Panificação com a finalidade de responder às exigências do mundo contemporâneo e à realidade regional e local, e com o compromisso e responsabilidade social na perspectiva de formar profissionais competentes e cidadãos comprometidos com o mundo em que vivem.

1. MISSÃO DO IFCE

Produzir, disseminar e aplicar o conhecimento tecnológico e acadêmico para formação cidadã, por meio do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, contribuindo para o progresso socioeconômico local, regional e nacional na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da integração com as demandas da sociedade e com o setor produtivo.

2. HISTÓRICO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma Instituição Tecnológica que tem como marco referencial de sua história a evolução contínua com crescentes indicadores de qualidade. A sua trajetória corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da região Nordeste e do Brasil.

Nossa história institucional inicia-se no século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, com a inspiração, orientada pelas escolas vocacionais francesas, destinadas a atender à formação profissional aos pobres e desvalidos da sorte. O incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso durante os anos 40, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941 e, no ano seguinte, passa a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, ofertando formação profissional diferenciada das artes e ofícios orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do País.

O crescente processo de industrialização, mantido por meio da importação de tecnologias orientadas para a substituição de produtos importados, gerou a necessidade de formar mão-de-obra técnica para operar estes novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infra-estrutura. No ambiente desenvolvimentista da década de 50, a Escola Industrial de Fortaleza, mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de Autarquia Federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando a missão de formar profissionais técnicos de nível médio.

Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e em 1968, recebe então a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará, demarcando o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional, com elevada qualidade, passando a ofertar cursos técnicos de nível médio nas áreas de Edificações, Estradas, Eletrotécnica, Mecânica, Química Industrial, Telecomunicações e Turismo.

O contínuo avanço do processo de industrialização, com crescente complexidade tecnológica, orientada para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais, já no final dos anos 70, para a criação de um novo modelo institucional, surgindo então os Centros Federais de Educação Tecnológica do Paraná, Rio de Janeiro e Minas Gerais.

Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará é igualmente transformada junto com as demais Escolas Técnicas da Rede Federal em Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET),

mediante a publicação da Lei Federal nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a qual estabeleceu uma nova missão institucional com ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão tecnológica. A implantação efetiva do CEFETCE somente ocorreu em 1999.

Com a intenção de reorganizar e ampliar a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica é decretada a Lei 11.892, de 20 de dezembro de 2008, que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Os mesmos são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos, desde educação de jovens e adultos até doutorado.

Dessa forma, o CEFETCE passa a ser Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará e seu conjunto de campi composto pela atual Unidade Sede e os *Campus* da Aldeota, Cedro, Juazeiro do Norte, Maracanaú, Sobral, Limoeiro do Norte e Quixadá, assim como também as Escolas Agrotécnicas Federais de Crato e Iguatu.

O *Campus* Limoeiro do Norte está situado no Vale do Jaguaribe, especificamente no município de Limoeiro do Norte, distante cerca de 198km da capital cearense. Possui área total de 12.000,00m², sendo 6.692,46m² de área construída, com infra-estrutura dotada de: salas de aula, laboratórios básicos e específicos para os diversos cursos, sala de vídeo conferência, auditório, espaço de convivência, biblioteca com espaço para pesquisa e estudo.

Continuamente, o *Campus* adequa suas ofertas de ensino, pesquisa e extensão às necessidades locais. Atualmente está ofertando os cursos superiores de Tecnologia em Alimentos, Irrigação e Drenagem, Mecatrônica Industrial, Agronegócio e Saneamento Ambiental, Bacharelado em Nutrição e os cursos técnicos de nível médio em Eletroeletrônica, Fruticultura, Mecânica Industrial, Agropecuária e Meio Ambiente, além de vários cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores jovens e adultos.

Tendo em vista sua missão institucional de desenvolver pessoas e organizações e seu compromisso com a qualidade da educação ofertando cursos sempre sintonizados com a realidade regional, o *Campus* Limoeiro do Norte, integrante desta nova estruturação de instituições federais de educação tecnológica, oferta o Curso Técnico em Panificação para atender a necessidade de formar profissionais qualificados, com fácil ingresso no mercado de trabalho e que atuando em estabelecimentos de beneficiamento/pesquisa de alimentos contribuam com as transformações tecnológicas e socioculturais do mundo do trabalho compatíveis com as características do processo produtivo da área.

3. INFORMAÇÕES GERAIS

Denominação	Curso Técnico em Panificação
Área Profissional	Produção Alimentícia
Titulação conferida	Técnico em Panificação
Nível	Técnico
Duração	1,5 anos
Regime escolar	Semestral (100 dias letivos)
Formas de ingresso	Exame de seleção e transferência
Requisito de acesso	Conclusão da 1º ano do Ensino Médio ou curso equivalente até a data da matrícula
Número de vagas anuais	40
Turno de funcionamento	Noturno
Início do Curso	2011.2
Carga Horária das disciplinas	940 horas
Carga Horária do estágio	200 horas
Carga Horária Total (incluindo estágio)	1.140 horas
Sistema de Carga Horária	Créditos (01 crédito = 20 horas)

4. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

4.1 JUSTIFICATIVA

Os produtos panificáveis como pães, bolos, biscoitos, pizzas e salgados, entre outros são produtos bastante populares no Brasil, consumidos na forma de lanches ou em alguns casos substituindo as refeições principais. A popularidade desses produtos deve-se à boa aceitabilidade do sabor, preço e disponibilidade junto às milhares de padarias e supermercados do país (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA, 2002). O segmento de panificação e confeitaria no Brasil representou em 2008 um faturamento anual ao redor de R\$ 43,98 bilhões, contra R\$ 39,61 bilhões em 2007. Em 2008, as padarias de vários estados brasileiros apresentaram crescimento de vendas em relação a 2007, em muitos casos acima de 10%, e no Ceará foi de 5,70% (14,89% para 51,80%).

A região de abrangência do *Campus* Limoeiro do Norte está localizada em uma das sete mesorregiões do Estado do Ceará, a Mesorregião do Jaguaribe, formada por 21 municípios agrupados em quatro microrregiões: Baixo Jaguaribe, Litoral de Aracati, Médio Jaguaribe e Serra do Pereiro. Os municípios localizam-se, estrategicamente, próximos a capitais nordestinas, transformando a região num importante pólo logístico, com fácil acesso aos grandes mercados consumidores. Sua população foi estimada em 2008 pelo IBGE em 545.231 habitantes distribuídos em uma área total de 18.583,489 km², com densidade populacional variando de 10,4 a 73,8 hab/km². Apresentando clima tropical semi-árido, sua

economia está baseada na agricultura, pecuária, indústria (têxtil, tintas, vestuário, couro, calçados, cerâmica, eletromecânica), indústria de produtos alimentícios, entre elas, a panificação.

Com o crescimento do mercado de panificação no estado do Ceará e o interesse no desenvolvimento da região do Vale do Jaguaribe, aliados a boa aceitabilidade de produtos panificáveis e o ascendente interesse da população em consumir alimentos seguros e que agreguem valores à saúde, é indicada a implantação do curso Técnico em Panificação para a capacitação de profissionais que atuem com responsabilidade e conhecimento técnico.

Nesse sentido, este Projeto visa o desenvolvimento de competências e habilidades no setor panaderio, com formação baseada, essencialmente, na atuação prática, garantindo capacitação ao Técnico em Panificação para o ingresso imediato no mercado de trabalho, pois estará preparado para executar serviços com base na segurança alimentar e legislações vigentes.

4.2 OBJETIVOS DO CURSO

4.2.1 Objetivo Geral

O Curso técnico de nível médio em Panificação pertence à área de Produção Alimentícia e cumpre a finalidade da Educação Profissional, significando diversidades de trabalhos, de produtos e de clientes para atender à expansão da oferta da Educação Profissional (Plano Nacional de Educação, Parecer CNE/CEB nº 16/99), o que se justifica diante do elevado número de ingressantes do ensino médio e o conseqüente aumento da capacitação, demandando vagas para o ensino superior.

O Instituto Federal do Ceará – *Campus* Limoeiro do Norte oferece o Curso Técnico em Panificação, com o objetivo de preparar, formar e qualificar profissionais com competências técnicas para desempenhar atividades voltadas para a fabricação de produtos panificáveis, considerando os aspectos higiênicos-sanitários e a responsabilidade profissional, de forma a possibilitar sua atuação em estabelecimentos panificadores.

4.2.2 Objetivos Específicos

- Qualificar cidadãos para atuarem em estabelecimentos de panificação na área de produção;
- Formar profissionais tecnicamente aptos à elaboração de produtos panificáveis;
- Conhecer a legislação na área, para a aplicação metodológica das normas de segurança em estabelecimento da área de panificação.
- Consolidar o comportamento ético e cidadão como profissional em sua área de trabalho.

4.3 FORMA DE ACESSO

O ingresso no curso é feito através de processo seletivo público, classificatório, com aproveitamento dos candidatos até os limites das vagas fixadas para o curso, por transferência interna e externa, obedecendo às datas fixadas no calendário escolar, e por portadores de diploma de nível técnico, se

restarem vagas após matrícula dos alunos classificados no Exame de Seleção e após o atendimento das transferências.

As considerações sobre o preenchimento de vagas por transferência e/ou para diplomados encontram-se na forma regimental, no Título II, nos Capítulos II e V do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (em anexo).

4.4. CONCEPÇÃO E PRINCÍPIOS PEDAGÓGICOS DO CURSO

Atualmente, a educação profissional tem se firmado como instrumento essencial para a viabilização do desenvolvimento do mundo contemporâneo, marcado pelas inovações técnico-científicas, a competitividade, a interdependência entre nações e grupos econômicos, contínua exigência de qualidade, disseminação veloz das informações, pressupondo assim uma formação profissional sólida, aliada à responsabilidade ética e ao compromisso com a realidade do país. Desse modo, o Instituto Federal do Ceará – *Campus* Limoeiro do Norte tem procurado responder às exigências do mundo do trabalho e aos anseios das populações do Vale do Jaguaribe, cumprindo seu papel de relevância estratégica para o desenvolvimento da região.

Desta forma, a proposta do Curso Técnico em Panificação desta Instituição, foi estruturada a partir da relação entre as necessidades da área na região, as características do campo de atuação profissional, bem como o conhecimento de diferentes áreas de estudo que permitam entender e desenvolver a multiplicidade de aspectos determinantes envolvidos.

O curso estabelecerá ações pedagógicas com base no desenvolvimento de competências e habilidades, responsabilidade técnica e social, tendo como princípios norteadores da educação profissional de nível técnico os enunciados no artigo 3º da LDB, mais os seguintes:

- * independência e articulação com o ensino médio;
- * respeito aos valores estéticos, políticos e éticos;
- * desenvolvimento de competências para a laborabilidade;
- * flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização;
- * identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso;
- * atualização permanente dos cursos e currículos;
- * autonomia da escola em seu projeto pedagógico.

4.5 ÁREAS DE ATUAÇÃO

O mercado de trabalho dispõe de um vasto campo de atuação profissional para absorver profissionais habilitados no curso Técnico em Panificação que abrange áreas de padarias, pizzarias, confeitarias, restaurantes, meios de hospedagem, refeitórios, *catering* e bufês, bem como em indústrias de produtos panificáveis, dentre outras.

4.6 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

O Técnico em Panificação do IFCE – *Campus* Limoeiro do Norte deverá ser um profissional com competências técnicas para atuar na área de produção em estabelecimentos panificadores.

Assim, o Técnico estará capacitado para:

- Utilizar adequadamente o ambiente, equipamentos e maquinários na área de panificação;
- Utilizar adequadamente as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Atender às normas e práticas de higiene no processamento de produtos panificáveis;
- Elaborar produtos panificáveis em conformidade com a legislação vigente;
- Planejar e operacionalizar a produção e serviços de panificação;
- Controlar o armazenamento e estoque da matéria prima, insumos e produto acabado em estabelecimentos de panificação.

4.7 METODOLOGIA

O fazer pedagógico consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem na dialética da intenção da tarefa partilhada, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada.

Para isso é necessário entender que Currículo vai muito além das atividades convencionais da sala de aula, pois é tudo que afeta direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem, portanto, deve considerar atividades complementares, tais como: iniciação científica e tecnológica, programa de extensão, visitas técnicas, eventos científicos além de atividades culturais, políticas e sociais, dentre outras desenvolvidas pelos alunos durante o curso.

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor. O que pode ocorrer através do desenvolvimento de atividades integradoras como: partilhas, debates, reflexões, momentos de convivência, palestras e trabalhos coletivos.

Em um curso dessa especificidade, as aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino técnico. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas. Inicialmente, o aluno deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada por toda a turma e acompanhada pelo professor. No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e análise, e os modelos a serem utilizados.

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor do curso

Técnico em Panificação organizar situações didáticas para que o aluno busque através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional do técnico.

Dessa forma, a metodologia deverá propiciar condições para que o educando possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 MATRIZ CURRICULAR

A distribuição semestral das disciplinas, bem como a sua sequência ideal é apresentada no quadro a seguir. O curso foi estruturado numa sequência lógica e contínua de apresentação das áreas do conhecimento e das suas interações no contexto da formação do Técnico em Panificação.

Cod.	Disciplinas	h/aula	Teoria	Prática	Cred	Pré-requisito
SEMESTRE I						
LTPN.101	Matemática e Física Básica	40	40	0	02	
LTPN.102	Português Instrumental	40	40	0	02	
LTPN.115	Composição Química de Ingredientes Panificáveis	60	60	0	03	
LTPN.116	Introdução a Panificação	100	80	20	05	
LTPN.105	Fundamentos de Segurança Alimentar	80	60	20	04	
LTPN.106	Segurança no Trabalho	40	40	0	02	
		360	320	40	18	
SEMESTRE II						
LTPN.217	Métodos de Análise Aplicados à Panificação	60	60	0	03	
LTPN.208	Técnicas de Panificação	100	20	80	05	LTPN.116
LTPN.218	Planejamento Físico e Operacional em Panificadoras	80	80	0	04	
LTPN.219	Armazenamento e Estoque em Panificadoras	60	60	0	03	
LTPN.220	Análise Sensorial em Produtos de Panificação	60	60	0	03	
LTPN.212	Relações Humanas e Ética Profissional	40	40	0	02	
		400	320	80	20	
SEMESTRE III						
LTPN.321	Controle da Qualidade em Panificação	80	80	0	04	LTPN.217
LTPN.314	Panificação	100	20	80	05	LTPN.208
		180	100	80	09	
	Estágio supervisionado	200	-	200	10	
	CARGA HORÁRIA	940	740	200	47	
	CARGA HORÁRIA + ESTAGIO SUPERVISIONADO	1.140	740	400	57	

h/aula = 50 minutos

5.2 CRITÉRIO DE APROVEITAMENTO DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O Curso Técnico em Panificação poderá fazer o aproveitamento e validação de conhecimentos e/ou experiências dos discentes, adquiridos em qualificações profissionais, concluídos em outros cursos, em cursos de educação profissional de nível básico e no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno e análise da adequação ao perfil profissional de conclusão pretendido.

As considerações sobre o aproveitamento e validação de conhecimentos encontram-se na forma regimental, no Título II, nos Capítulo V do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (em anexo).

5.3 ESTÁGIO

O estágio, com um total de 200 horas mínimas de atividades, é constituído pelo Estágio Supervisionado ofertado a partir da conclusão do primeiro semestre letivo e visa: promover a integração teórico-prática dos conhecimentos, habilidades e técnicas desenvolvidas no currículo; proporcionar situações de aprendizagem em que o estudante possa interagir com a realidade do trabalho, reconstruindo o conhecimento pela reflexão-ação complementar à formação profissional; desencadear idéias e atividades alternativas; atenuar o impacto da passagem da vida escolar para o mercado de trabalho; desenvolver e estimular as potencialidades individuais proporcionando o surgimento de profissionais empreendedores internos e externos, capazes de adotar modelos de gestão e processos inovadores.

Entende-se que se o estudante inicia o seu estágio a partir do segundo semestre, tende a tornar-se um profissional mais seguro e atuante no mercado de trabalho. Em termos de seu desempenho durante o curso, o estágio pode trazer benefícios ao estudante permitindo uma maior identificação com a sua área de atuação, além de contribuir para a sua interação com profissionais atuantes no mercado.

O estágio obrigatório, sob supervisão direta da instituição de ensino, terá acompanhamento individualizado. O mesmo será considerado neste conceito como uma parte importante da formação do profissional, tendo assim uma carga horária de 10 créditos ou 200 h.

O estágio será realizado conforme a Resolução nº 1, do Conselho Nacional de Educação, de 21 de janeiro de 2004, e conforme a Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, nas seguintes modalidades:

1) Estágio profissional obrigatório definido como tal no projeto pedagógico do curso de 200 horas em empresa do ramo, configurando requisito obrigatório para a obtenção do diploma de técnico. O estágio será mediado pelo IFCE e poderá ser validado caso o aluno trabalhe ou tenha trabalhado na área. Após o estágio obrigatório, o aluno deverá construir um relatório de estágio sob orientação de professor responsável e submetê-lo à avaliação deste professor.

2) Estágio profissional sócio-cultural ou de iniciação científica: não incluído no planejamento da Instituição de ensino, não obrigatório, mas assumido intencionalmente pela mesma, a partir da demanda de seus alunos ou de organização de sua comunidade, objetivando o desenvolvimento de competências para a vida cidadã e para o trabalho produtivo.

5.4 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O processo de avaliação do curso acontece a partir da legislação vigente, das avaliações feitas pelos discentes, pelas discussões empreendidas nas reuniões de coordenação e nas reuniões gerais.

A avaliação docente é feita por meio de um questionário, no qual, os alunos respondem questões referentes à conduta docente, atribuindo notas de 1(um) a 5(cinco), relacionadas à pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, incentivo à participação do aluno, metodologia de ensino, relação professor-aluno e sistema de avaliação.

No mesmo questionário os alunos avaliam o desempenho dos docentes quanto a pontos positivos e negativos e apresentam sugestões para a melhoria do Curso e da Instituição. Os resultados são apresentados aos professores com o objetivo de contribuir para melhorar as ações didático-pedagógicas e a aprendizagem discente.

5.5 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Entendendo-se que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimento do aluno, permitindo intervir, agir e corrigir os rumos do trabalho educativo, isso significa levar o professor a observar mais criteriosamente seus alunos, a buscar formas de gerir as aprendizagens, visando atingir os processos e propiciar a construção de conhecimento pelo aluno. Colocando assim, a avaliação a serviço do aluno e não da classificação.

Assim, é importante refletir a avaliação nas dimensões técnica (o que, quando e como avaliar) e ética (por que, para que, quem se beneficia, que usos se fazem da avaliação), de forma complementar e sempre presentes no processo avaliativo.

Tais reflexões levam a constatar que avaliar não é um processo simples, já que o professor tem dificuldade de detectar seus próprios erros e acertos, o que por sua vez dificultará a construção de uma avaliação criteriosa, consciente, capaz de ultrapassar o arbítrio.

Considerando-se a perspectiva do desenvolvimento de competências, faz-se necessário avaliar se a metodologia de trabalho correspondeu a um processo de ensino ativo, que valorize a apreensão, desenvolvimento e ampliação do conhecimento científico, técnico e humanista, contribuindo para que o aluno torne-se um profissional atuante e um cidadão responsável. Isso implica em redimensionar o conteúdo e a forma de avaliação, oportunizando momentos para que o aluno expresse sua compreensão, análise e julgamento de determinados problemas, relacionados à prática profissional.

O que requer, pois, procedimentos metodológicos nos quais alunos e professores estejam igualmente envolvidos, que conheçam o processo implementado na instituição, os critérios de avaliação da aprendizagem e procedam a sua auto-avaliação.

Cabe ao professor, portanto, observar as competências a serem desenvolvidas, participar de planejamento intensivo das atividades, elaborando planos e projetos desafiadores e utilizar instrumentais avaliativos variados, de caráter individual ou coletivo.

Serão considerados instrumentos de avaliação, os trabalhos de natureza teórico-práticos, provas objetivas, provas operatórias, roteiro básico, auto-avaliação, sendo enfatizados o uso dos projetos e a resolução de situações-problema específicos do processo de formação do técnico.

No processo avaliativo o foco das atenções deve estar baseado nos princípios científicos e na compreensão da estrutura do conhecimento que o aluno tenha desenvolvido.

Estas considerações sobre a avaliação da aprendizagem encontram-se na forma regimental, no Título I, no Capítulo III, Seção II, do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (em anexo), onde estão definidos os critérios para a atribuição de notas, as formas de recuperação, promoção e frequência do aluno.

5.6 DIPLOMA

Ao aluno que concluir, com êxito, todas as disciplinas da matriz curricular e cumprir as horas estabelecidas para o estágio supervisionado obrigatório, com a entrega do relatório do mesmo e obtenção de resultado satisfatório, será conferido o Diploma de **Técnico em Panificação**.

5.7 EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS

Unidade Curricular:	MATEMÁTICA E FÍSICA BÁSICA		
Período letivo:	SEMESTRE I	Carga Horária:	40 h
Competências			
1. Aprender operações matemáticas básicas necessárias para o processamento de produtos de panificação; 2. Exercitar o cálculo de rendimento de receitas, de produção e de formação de preços; 3. Conhecer processos físicos utilizados para a obtenção destes produtos; 4. Conhecer alguns conceitos físicos importantes para o entendimento do processo; 5. Identificar e converter unidades de medida utilizadas nas diferentes etapas da produção de produtos de panificação;			
Habilidades			
1. Calcular as quantidades de ingredientes utilizados na produção de produtos de panificação; 2. Calcular o rendimento de receitas e da produção, bem como o custo das mesmas a fim de formar preços; 3. Conhecer os princípios físicos envolvidos no processamento de tais produtos; 4. Conhecer e converter unidades de medida importantes para a produção de produtos e panificação;			
Bases tecnológicas			
I. Matemática 1. Porcentagem 2. Razão e proporção 3. Regra de três simples 4. Cálculo do rendimento de receitas 5. Cálculo do rendimento de produção 6. Custo de receitas – Formação de preço II. Física			

1. Temperatura
-Definição e unidades
2. Umidade relativa
-Definição e importância
3. Calor
-Definição e unidades
4. Princípios de transmissão de calor (condução, convecção, etc)
5. Frio
-Definição e aplicação
6. Princípios de transmissão do frio (na refrigeração e no congelamento)
7. Massa, volume e peso
-Definição e unidades
8. Conversão de unidades

Pré-requisitos (quando houver)

Terminalidade/Certificação

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Matemática	BONGIOVANNI VISSOTO LAUREANO	2ª	São Paulo	Ática	1995

Física: Mecânica dos fluidos – calor e movimento ondulatório	SEARS ZEMANSKY YOUNG	2ª	Rio de Janeiro	Livros Técnicos e Científicos Editora	1996
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros					

Unidade Curricular:	PORTUGUÊS INSTRUMENTAL					
Período letivo:	SEMESTRE I	Carga Horária:	40 h			
Competências						
1. Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sócio-comunicativo, tendo em vista sua organização e função;						
Habilidades						
1. Fazer uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e recepção do texto, para expressar-se, informar-se, comunicar-se, bem como para as demais; 2. Identificar a estrutura (tipo) e o gênero de um texto, unidade básica da comunicação, e o seu percurso da construção de sentidos.						
Bases tecnológicas						
1. Linguagem verbal e não-verbal. 2. Compreensão e Produção textuais. 3. Elementos da textualidade: coesão e coerência 4. Aspectos gramaticais da língua portuguesa. 5. Gêneros textuais.						
Pré-requisitos (quando houver)						
Terminalidade/Certificação						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor		Edição	Local	Editora	Ano

Moderna gramática portuguesa	EVANILDO BECHARA	37 ^a	São Paulo	Lucerna	2001
Para entender o texto: leitura e redação	JOSE LUIZ FIORIN e FRANCISCO PLATAO SAVIOLI	17 ^a	São Paulo	Ática	2008
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano
Gramática da língua portuguesa	PASQUALE CIPRO NETO e ULISSES INFANTE	2 ^a	São Paulo	Scipione	2004
Outros					

Unidade Curricular:	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE INGREDIENTES PANIFICÁVEIS		
Período letivo:	SEMESTRE I	Carga Horária:	60 h
Competências			
1. Conhecer os componentes químicos que constituem os ingredientes panificáveis; 2. Identificar e distinguir os principais componentes químicos de ingredientes panificáveis; 3. Conhecer as diferenças na composição química de ingredientes panificáveis que resultam nas diferentes características de cada um; 4. Conhecer sucintamente as tecnologias de fabricação de ingredientes panificáveis e avaliar as alterações que o processamento ocasiona na composição química destes; 5. Identificar e selecionar ingredientes para fabricação de produtos de panificação;			
Habilidades			
1. Distinguir os componentes químicos e as quantidades em que estão presentes em ingredientes panificáveis; 2. Distinguir diferenças na composição química de ingredientes panificáveis resultantes do processamento destes; 3. Selecionar corretamente ingredientes para fabricação de produtos de panificação; 4. Aplicar a legislação sobre os produtos de panificação;			
Bases tecnológicas			
I. Definição 1. Água - A molécula de água - Interação água soluto - Água nos alimentos: atividade de água e conservação de alimentos 2. Carboidratos - Classificação dos carboidratos - Carboidratos importantes 3. Proteínas			

Classificação das proteínas Tipos de estruturas de proteínas 4. Lipídios Características dos lipídios Composição de ácidos graxos em óleos e gorduras 5. Vitaminas Classificação das vitaminas Vitaminas A, D, E, K Vitaminas do complexo B e vitamina C 6. Minerais Classificação dos minerais II. Composição química de ingredientes panificáveis 1. Farinhas 2. Açúcares 3. Sal 4. Ovos 5. Leite 6. Manteiga, margarina e óleos 7. Queijos 8. Embutidos 9. Chocolate
Pré-requisitos (quando houver)
Terminalidade/Certificação
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Alimentos: a química de seus componentes	COULTATE, T. P.; FRAZZON, J. T.; SOARES, L. H. B.; MEDINA, L. F.; HECK, J. X.	3ª	Porto Alegre	Artmed	2004
Química do processamento de alimentos	BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O.	3ª	São Paulo	Varela	2001
Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos	REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F.; OETTERER, M.		Barueri	Manole	2006
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
A química dos alimentos: carboidratos, lipídios, proteínas e minerais	PINHEIRO, D. M.; PORTO, K. R. A.; MENEZES, M. E. S.		Maceió	EDUFAL	2005
Outros					

Unidade Curricular:	INTRODUÇÃO À PANIFICAÇÃO		
Período letivo:	SEMESTRE I	Carga Horária:	100 h
Competências			
1. Conhecer os diferentes tipos de cereais que podem ser utilizados em panificação; 2. Identificar os tipos de trigo e as partes do grão; 3. Conhecer o processo de moagem do trigo; 4. Reconhecer a classificação e a legislação de farinha de trigo; 5. Identificar os tipos de produtos obtidos a partir de cereais/ raiz de mandioca.			
Habilidades			
1. Identificar as diferentes partes do grão de trigo; 2. Identificar os diferentes tipos de farinhas; 3. Conhecer operações do processo de moagem do trigo; 4. Realizar análises de farinhas (glúten, pekar, granulometria);			
Bases tecnológicas			
I. Introdução: história da panificação II. Cereais III. Trigo 1. Variedades 2. Partes do grão 3. Composição química IV. Processo de moagem do trigo V. Farinha de trigo: 1. Classificação de acordo com a legislação brasileira 2. Amido: gelatinização e retrogradação do amido 3. Proteínas: glúten e enzimas VI. Produtos de Panificação 1. Pães: tipos, legislação brasileira			

2. Massas: tipos, legislação brasileira 3. Pizzas: tipos					
Pré-requisitos (quando houver)					
Terminalidade/Certificação					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Tecnologia da panificação	CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L. S.	2ª	São Paulo	Editora Manole	2009
Manual del procesado de los alimentos	Editor BRENNAN, J. G. BSc (Hons), MSc.	1ª	São Paulo	Acríbia	2008
Pão arte e ciência	CANELLA-RAWLS, SANDRA		Varela	SENAC	2004
Productos de panadería. ciencia, tecnología y práctica	CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. BaKeTran	1ª	Varela	SENAC	2005
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Tecnologia de los cereales	KENT, N.L		Zaragoza:	Acribia	1971
História da panificação brasileira	ALMEIDA NETO, A .C. de	1ª	São Paulo	Editora do autor	2008
Pão na Mesa Brasileira	CASAGRANDE, C.		São Paulo	SENAC	2004
Outros					

Unidade Curricular:	FUNDAMENTOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR		
Período letivo:	SEMESTRE I	Carga Horária:	80 h
Competências			
1. Conhecer os objetivos e a importância da segurança alimentar; 2. Conhecer noções de microbiologia de alimentos e sua importância, bem como a classificação e as características dos microrganismos; 3. Conhecer os principais problemas que afetam a segurança dos alimentos; 4. Conhecer noções de higiene alimentar e sua importância na cadeia produtiva de alimentos; 5. Aprender noções de um laboratório de microbiologia.			
Habilidades			
1. Identificar a importância da segurança alimentar na cadeia produtiva de alimentos; 2. Conhecer os diferentes tipos de contaminação nos alimentos; 3. Conhecer as características dos principais microrganismos causadores de doenças transmitidas por alimentos; 4. Identificar possíveis focos de contaminação em produtos alimentícios; 5. Aplicar os conceitos de sanitizantes na higienização de superfícies e equipamentos; 6. Identificar as principais ferramentas de controle de qualidade dos alimentos; 7. Executar diversas práticas laboratoriais, desde a limpeza, montagem, esterilização de vidrarias, meios de cultura, até o preparo e identificação de lâminas; 8. Executar práticas de identificação de microrganismos em alimentos.			
Bases tecnológicas			
I. Introdução à Segurança Alimentar 1. Definição de segurança alimentar e sua importância; II. Noções de Microbiologia de Alimentos 1. Tipos de microrganismos; 2. Classificação dos microrganismos; 3. Multiplicação dos microrganismos; 4. Fatores que afetam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos. III. Contaminação em Alimentos			

1. Classificação dos perigos;
2. Fontes de contaminação.

IV. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's)

1. Definição de infecção e intoxicação;
2. Microrganismos causadores de DTA's;
3. Caso alimentar x Surto alimentar.

V. Noções de Higiene Alimentar

1. Conceito de higiene dos alimentos;
2. Uso de sanitizantes: conceitos e aplicações;
2. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios;
3. Higiene e saúde de manipuladores.

VI. Qualidade dos Alimentos

1. Histórico do conceito de qualidade;
2. Controle e garantia da qualidade;
3. Garantia da qualidade em alimentos;
4. Principais ferramentas no controle de qualidade dos alimentos: POP's, BPF's e APPCC.

VII. Legislação e Vigilância Sanitária de Alimentos

1. Esferas do governo que regulamentam o Sistema de Vigilância Sanitária de Alimentos no Brasil;
2. Principais legislações na área de alimentos.

Pré-requisitos (quando houver)

Terminalidade/Certificação

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Microbiologia dos Alimentos	FRANCO, B. D. GOMBOSSY; LANDGRAF, MARIZA		São Paulo	Varela	1996

Higiene e vigilância sanitária de alimentos	GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S.		São Paulo	Varela	2003
Manual de controle higiênico sanitário	SILVA Jr., E.A.	4ª	São Paulo	Varela	2005
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros					

Unidade Curricular:	SEGURANÇA NO TRABALHO		
Período letivo:	SEMESTRE I	Carga Horária:	40 h
Competências			
1. Conhecer as normas e legislação de segurança do trabalho; 2. Conhecer as normas de sinalização de segurança e prevenção de acidentes 3. Identificar os riscos de acidentes do trabalho; 4. Conhecer as causas e métodos de prevenção de acidentes do trabalho; 5. Identificar, controlar, avaliar e caracterizar os agentes da higiene industrial; 6. Classificar os equipamentos de proteção individual; 7. Conhecer a NR-5 (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes).			
Habilidades			
1. Aplicar as teorias de segurança do trabalho; 2. Utilizar as normas regulamentadoras; 3. Usar adequadamente as normas de sinalização de segurança e prevenção de acidentes; 4. Aplicar as teorias sobre acidentes de trabalho para advertência dos riscos e acidentes; 5. Utilizar os métodos de prevenção de acidentes do trabalho; 6. Aplicar o conhecimento sobre os agentes físicos, químicos e biológicos da higiene industrial; 7. Monitorar os agentes físicos, químicos e biológicos da higiene industrial; 8. Usar adequadamente equipamentos de proteção individual; 9. Fazer funcionar adequadamente a CIPA.			
Bases tecnológicas			
I. Introdução à Engenharia de Segurança do Trabalho 1. Histórico da engenharia de segurança do trabalho 2. Normas técnicas e legislação 3. Normas Regulamentadoras II. Fundamentos da Segurança do Trabalho 1. Acidente de trabalho e causas 2. Tipos de riscos de acidentes			

3. Capacitação e conscientização 4. Método de prevenção de acidentes III. Usar adequadamente as normas de sinalização de segurança 1. Cor na segurança do trabalho; 2. Sinalização para armazenamento de substâncias perigosas; 3. Rotulagem preventiva - produtos perigosos; IV Fundamentos da Higiene do Trabalho 1. Definições 2. Agentes físicos 3. Agentes químicos 4. Agentes biológicos V. Equipamentos de Proteção 1. EPI 2. EPC VI. CIPA 1. Introdução 2. Constituição 3. Funcionamento 4. Treinamento					
Pré-requisitos (quando houver)					
Terminalidade/Certificação					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano

Prática da prevenção de acidentes: ABC segurança do trabalho	ZOCCHIO, A.	7ª	São Paulo	Atlas	2002
Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística	CARDELLA, B.		São Paulo	Atlas	1999
Manual de segurança e saúde no trabalho	GONÇALVES, E. A.	3ª	São Paulo	LTR	2006
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano
Constituição Brasileira	BRASIL		Brasília	Senado Federal	2007
Outros					

Unidade Curricular:	MÉTODOS DE ANÁLISES APLICADOS À PANIFICAÇÃO		
Período letivo:	SEMESTRE II	Carga Horária:	60 h
Competências			
1. Conhecer a importância da análise química para produtos de panificação; 2. Conhecer a importância da análise microbiológica para produtos de panificação; 3. Avaliar os métodos usados na análise para produtos de panificação; 4. Reconhecer os equipamentos e vidrarias usados na análise dos produtos de panificação; 5. Conhecer a composição química dos alimentos; 6. Conhecer os fundamentos teóricos dos métodos usados nas análises; 7. Conhecer os equipamentos de proteção individual; 8. Conhecer as normas de segurança em laboratório.			
Habilidades			
1. Saber diferenciar e executar os métodos de análise para produtos de panificação; 2. Usar os equipamentos de segurança individual; 3. Controlar e saber diferenciar diversos tipos de equipamentos e vidrarias usados nas análises; 4. Aplicar as normas de segurança em laboratório; 5. Saber identificar e manusear os diversos reagentes e meios de cultura.			
Bases tecnológicas			
1. Normas de trabalho no laboratório. 2. Normas de higiene e ordem pessoais. 3. Princípios de Química de Alimentos 1. Importância da química na Panificação; 2. Métodos de coleta de alimentos, amostragem e preparo de amostras. 4. Princípios da Microbiologia de Alimentos 1. Importância da microbiologia na Panificação; 2. Preparação de material de laboratório para análises microbiológicas;			

3. Coleta, transporte, estocagem e preparação de amostras para análise.					
5. Características Químicas, Físicas e Físico-Químicas:					
1. Pão					
2. Biscoitos e Bolachas					
3. Bolos					
4. Pizzas					
6. Características Microbiológicas:					
1. Pão					
2. Biscoitos e Bolachas					
3. Bolos					
4. Pizzas					
7. Legislação dos produtos.					
8. Métodos oficiais e alternativos de análise.					
9. Interpretação e avaliação crítica dos resultados de análise.					
10. Rotulagem Nutricional.					
Pré-requisitos (quando houver)					
Terminalidade/Certificação					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano
Química de alimentos: teoria e prática	ARAÚJO, J. M. A.	3ª	Viçosa	UFV	2004

Manual de laboratório de química de alimentos	BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A.	2ª	São Paulo	Varela	2003
Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos.	SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C.A.; SILVEIRA, N.F.A.		São Paulo	Varela	2001
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano
Microbiologia dos Alimentos	FRANCO, B.D.G.M.		São Paulo	Atheneu	1999
Introdução à química de alimentos	BOBBIO, F. O. BOBBIO, P. A.	2ª	São Paulo	Varela	1992
Outros					

Unidade Curricular:	TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO		
Período letivo:	SEMESTRE II	Carga Horária:	100 h
Competências			
1. Conhecer os diferentes ingredientes utilizados em panificação; 2. Conhecer a legislação brasileira sobre produtos de panificação; 3. Conhecer os equipamentos utilizados em panificação; 4. Conhecer os processos de fabricação de produtos panificáveis;			
Habilidades			
1. Identificar os diferentes tipos de ingredientes utilizados em panificação; 2. Conhecer a legislação brasileira de produtos de panificação; 3. Identificar e operar equipamentos de panificação; 4. Identificar e aplicar a tecnologia no processamento de produtos panificáveis; 5. Avaliar a qualidade de produtos panificáveis;			
Bases tecnológicas			
I. Ingredientes utilizados em Panificação II. Equipamentos de panificação III. Processos de fabricação de produtos panificáveis IV. Receitas diversas V. Avaliação de pães			
Pré-requisitos (quando houver)			
Introdução à panificação			
Terminalidade/Certificação			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Pão arte e ciência	CANELLA-RAWLS, S.			SENAC	2005
Productos de panadería. ciencia, tecnología y práctica	CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. BaKeTran	1ª		Acríbia	2008
Tecnologia da panificação	CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L.	2ª	São Paulo	Editora Manole	2009
365 Recetas de pan	SHEASBY, A .		São Paulo	Blume	2005
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Seis mil anos de pão	JACOB, H. E.		São Paulo	Nova Alexandria	2004
Outros					

Unidade Curricular:	PLANEJAMENTO FÍSICO E OPERACIONAL EM PANIFICADORAS		
Período letivo:	SEMESTRE II	Carga Horária:	80 h
Competências			
1. Compreender a importância do controle de qualidade na indústria de panificação; 2. Compreender a importância das Boas Práticas na indústria de panificação; 3. Compreender a importância do planejamento; 4. Conhecer metodologias de estudo de mercado; 5. Compreender os métodos de avaliação do patrimônio de empresas; 6. Compor a estrutura de investimentos, custos e receitas de projetos; 7. Conhecer as principais medidas de resultados econômicos;			
Habilidades			
1. Planejar investimentos e oportunidades na indústria de panificação; 2. Realizar estudos de mercado; 3. Elaborar e calcular investimentos, custos e receitas de pequenos projetos; 4. Avaliar econômica e financeiramente um pequeno projeto; 5. Elaborar um projeto aplicado de uma pequena unidade de panificação.			
Bases tecnológicas			
I- Importância de um Laboratório de análise de alimentos 1- Conhecimento das vidrarias de um laboratório de análise de alimentos 2- Conhecimento dos principais equipamentos de um laboratório de análise de alimentos; 3- Importância das técnicas de coletas de amostra; 4- Aprendizagem de algumas técnicas de análises II- Planejamento do Empreendimento 1. Importância do planejamento 2. Princípios básicos do planejamento 3. Planejamento de uma pequena unidade produtiva na área de panificação			

III- Caracterização da Propriedade, do Proponente e Estudo de Mercado

1. Identificação de vocações para indução de uma atividade produtiva;
2. A propriedade, o empreendimento e o empreendedor;
3. Estudo de mercado.

IV- Noções Gerais sobre elaboração do projeto

- 1- Elementos básicos do projeto;
- 2- Caracterização da proposta;
- 3- Caracterização do empreendimento;
- 4- Público alvo a ser contemplado.

V- Aspectos Técnicos do empreendimento

1. Localização do empreendimento;
2. Dimensionamento do empreendimento;
3. Critérios técnicos relacionados à construção.

VI- Aspectos Técnicos dos equipamentos

1. Dimensionamento dos equipamentos;
2. Especificação dos equipamentos;
3. Fluxogramas;
4. Processos de produção;
5. Planta baixa e Layout.

VII- Elaboração de um projeto de referência

1. Caracterização do empreendimento;
2. Descrição dos processos de produção;
2. Necessidade de Mão-de-obra;
4. Matérias primas, embalagens e insumos.

VIII- Estudo detalhado de um projeto industrial.

IX- Elaboração de um projeto de uma pequena unidade industrial.

Pré-requisitos (quando houver)					
Terminalidade/Certificação					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Projetos: planejamento, elaboração e análise	WOILER, S. MARTINS, W. F.	2ª	São Paulo	Atlas	2008
Manual de planejamento e controle de produção	TUBINO, D. F.	2ª	São Paulo	Atlas	2000
Gestão de projetos	MENEZES, L. C. de M.	3ª	São Paulo	Atlas	2009
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Gestão de projetos: as melhores práticas	KERZNER, H.	2ª	Rio de Janeiro	Bookman	2006
Gerência em projetos: pesquisa, desenvolvimento e engenharia	DALTON L. VALERIANO		São Paulo	Makron Books	1998
Outros					

Unidade Curricular:	ARMAZENAMENTO E ESTOQUE EM PANIFICAÇÃO		
Período letivo:	SEMESTRE II	Carga Horária:	60 h
Competências			
1. Compreender a importância do armazenamento e estoque em panificação; 2. Definir e caracterizar tipos de armazenamento aplicados aos ingredientes e produtos panificados;			
Habilidades			
1. Adequar o armazenamento dos ingredientes e produtos panificados; 2. Conhecer diversos tipos de armazenamento; 3. Aplicar a legislação dos produtos panificados; 4. Controlar um ambiente de armazém; 6. Utilizar técnicas para melhorar o armazenamento.			
Bases tecnológicas			
I. Importância do Armazenamento. 1. Importância do armazenamento de produtos e ingredientes; 2. Tipos de armazenamento presentes no mercado. II. Aspectos Gerais. 1. Indústrias alimentícias; 2. Operações na tecnologia de alimentos; 3. Aceitabilidade e fator qualidade; 4. Causas das alterações em alimentos; 5. Ferramentas de segurança de alimentos; 6. Limpeza e sanitização; 7. Higiene na panificação; 8. Definição de armazenamento; 9. Boas práticas de fabricação. III. Armazenamento de Alimentos 1. Fases do processamento de produtos;			

- 2. Cereais e derivados;
- 3. Armazenamento geral.

IV. Armazenamento dos ingredientes

- 1. Farinha;
- 2. Sal;
- 3. Leite;
- 4. Enzimas;
- 5. Ovos;
- 6. Malte;
- 7. Açúcar;
- 8. Trigo;
- 9. Aveia;
- 10. Óleos e gorduras;
- 11. Fermento biológico;
- 12. Agentes químicos de crescimento;
- 13. Fermentos em pó;
- 14. Farinha em pronta;
- 15. Outros ingredientes.

V. Armazenamento dos Produtos.

- 1. Pães;
- 2. Biscoito;
- 3. Pizza;
- 4. Bolo;

VI. Legislação dos produtos.

VII. Controle de pragas.

VIII. Estoque

Pré-requisitos (quando houver)

Terminalidade/Certificação					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Tecnologia de alimentos	EVANGELISTA, J.	2ª	São Paulo	Atheneu	2005
Princípios de tecnologia de alimentos	GAVA, A. J.		São Paulo	Nobel	1984
Industria de alimentos: Tecnologia de cereais.	VIDAL, R.	20ª	Paraná	Unicentro	2001
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros					

Unidade Curricular:	ANÁLISE SENSORIAL EM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		
Período letivo:	SEMESTRE II	Carga Horária:	60 h
Competências			
1. Compreender a importância da avaliação sensorial de alimentos; 2. Identificar a importância dos órgãos dos sentidos na avaliação sensorial de alimentos; 3. Selecionar os principais atributos sensoriais para o controle de qualidade de produtos panificados 4. Reconhecer as condições necessárias para a aplicação dos testes sensoriais;			
Habilidades			
1. Aplicar a avaliação sensorial em produtos panificados; 2. Realizar testes sensoriais em produtos de panificação; 3. Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais; 4. Elaborar relatório das análises sensoriais.			
Bases tecnológicas			
I. Princípios Básicos da Análise Sensorial - Histórico, importância, conceito e aplicação - Fatores que influem na avaliação sensorial II. Analisadores Sensoriais - Os sentidos como fonte de informação - Propriedades sensoriais dos alimentos - Terminologia aplicada aos produtos de panificação III. Ambiente dos Testes - Laboratório, condições para degustação - Amostra, preparo e apresentação - Equipe de provadores, seleção e treinamento IV. Testes Sensoriais - Testes discriminativos			

2. Testes descritivos 3. Testes afetivos					
Pré-requisitos (quando houver)					
Terminalidade/Certificação					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Análise sensorial de alimentos	DUTCOSKY, S. D.	2ª	Curitiba	Champagnat	2007
Análise sensorial: estudos com consumidores	MINIM, V. P. R.		Viçosa	UFV	2006
Técnicas de análise sensorial	FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K.	2ª	Campinas	ITAL	2008
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Avanços em análise sensorial	ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; da SILVA, M, A. A. P.		São Paulo	Varela	1999
Outros					

Unidade Curricular:	RELAÇÕES HUMANAS E ÉTICA PROFISSIONAL		
Período letivo:	SEMESTRE II	Carga Horária:	40 h
Competências			
1. Ter uma visão conceitual das dimensões éticas que envolvem as relações humanas; 2. Estudar as principais características dos sistemas éticos; 3. Estudar as relações entre ética e responsabilidade social nas atividades humanas.			
Habilidades			
1. Distinguir e conceituar as principais dimensões éticas, sociais; 2. Compreender as principais características que compõem os sistemas éticos; 3. Associar as relações existentes entre ética e responsabilidade social nas ações humanas.			
Bases tecnológicas			
1. Introdução 1. Conceitos básicos para a ética moral e o fato moral - fundamentos da moralidade 2. A questão dos valores 3. Desafios éticos da atualidade: educação, produção e realização 2. Principais características dos sistemas éticos 1. Ética como lugar de afirmação de valores e fins. 2. Ética e Cidadania: direitos e deveres do profissional e da empresa no Agronegócio 3. A ética utilitarista 4. Ética da responsabilidade 3. Ética no trabalho e suas dimensões 1. Ética da responsabilidade, da humanidade e a geradora de moral convencional 2. Ética no agronegócio 4. Ética e Responsabilidade Social 1. Fundamentos e certificações da responsabilidade social 2. Conceitos gerais de responsabilidade social e ética corporativa			

3. o compromisso do profissional de agronegócio com o desenvolvimento sustentável e com a geração de benefícios à sociedade 4. Os novos paradigmas de gestão e desenvolvimento sustentável para as atividades de agronegócio 5. A Importância das Questões Sociais. O Envolvimento e Comprometimento (mobilização) de todos em Relação ao Aspecto Social 6. Diagnóstico, gestão, instrumentos e indicadores de responsabilidade social 7. Balanço social: um instrumento de diagnóstico e gestão da responsabilidade social 8. Metodologias para elaboração de um programa ou projeto de responsabilidade social					
Pré-requisitos (quando houver)					
Terminalidade/Certificação					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Correntes fundamentais da ética contemporânea	OLIVEIRA, M. A.	3ª	Petrópolis	Vozes	2008
Ética do trabalho: na era da pós-qualidade	AMOEDO, S.		Rio de Janeiro	QualityMark	2007
Lições sobre ética	TUGENDHAT, E.	7ª	Petrópolis	Vozes	2008
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Gestão ética, competente e consciente	CASTRO, M. M. de; OLIVEIRA, L. M. A. de		São Paulo	Makron Books	2007
Ética & trabalho	GONÇALVES, M. H. B.; ABAURRE, N. W.		São Paulo	SENAC	2001
Introdução à ética contemporânea	PEGORARO, O. A.		Rio de Janeiro	Uape	2005
Outros					

Unidade Curricular:	CONTROLE DE QUALIDADE NA PANIFICAÇÃO		
Período letivo:	SEMESTRE III	Carga Horária:	80 h/a
Competências			
1. Conhecer os padrões de qualidade de produtos da panificação; 2. Conhecer os sistemas de controle de qualidade da panificação.			
Habilidades			
1. Implantar as BPF em uma unidade de panificação; 2. Implementar a aplicação dos POP em uma unidade de panificação; 3. Conhecer o sistema APPCC em produtos de panificação; 4. Realizar análises químicas e microbiológicas para determinar o padrão de qualidade de produtos da panificação.			
Bases tecnológicas			
I. Princípios Gerais de Controle - Definição de qualidade e de controle de qualidade - Exatidão - Precisão - Medidas de controle - Atributos de qualidade II. Programas de gestão de qualidade - Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) - Pré-requisitos - Etapas - Princípios - Boas Práticas de Fabricação (BPF) - Procedimentos Operacionais Padrões (POP's) III. Controle de Qualidade de Um Produto de panificação - Análises físico-químicas			

2. Análise microbiológica 3. Análise sensorial					
Pré-requisitos (quando houver)					
Terminalidade/Certificação					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Controle de qualidade para indústria de alimentos	CHAVES, J. B. P.		Viçosa	UFV	1998
Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos	SILVA JÚNIOR. E. A.	6ª	São Paulo	Varela	2006
Controle de qualidade em sistema de alimentação coletiva I	FERREIRA, S. M. R.		São Paulo	Varela	2002
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Manual prático de controle de qualidade em supermercados	LIMA, C. R		São Paulo	Varela	2001
Guia prático para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados	LOPES, E.		São Paulo	Varela	2004
Outros:					

Unidade Curricular	PANIFICAÇÃO		
Período letivo:	SEMESTRE III	Carga Horária:	100 h
Competências			
1. Conhecer os ingredientes, utensílios e técnicas de confeitaria; 2. Conhecer a classificação dos tipos de massas; 3. Identificar os equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria; 4. Conhecer receitas de confeitaria;			
Habilidades			
1. Conhecer os diferentes tipos de ingredientes utilizados em confeitaria; 2. Conhecer operações da fabricação de produtos de confeitaria; 3. Elaborar produtos de confeitaria salgada e doce; 4. Aplicar a tecnologia no processamento dos derivados de cereais;			
Bases tecnológicas			
I. Confeitaria: ingredientes II. Classificação de massas III. Equipamentos e utensílios IV. Elaboração de produtos 1. confeitaria salgada 2. confeitaria doce V. Receitas			
Pré-requisitos (quando houver)			
Técnicas de Panificação			

Terminalidade/Certificação					
Bibliografia Básica (títulos , periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano
Bolos artísticos e de confeitaria	BRAGA, L. R. S.	2	São Paulo	EPUD	2005
Confeitaria básica, clássica e sofisticada	OLIVEIRA, F.		São Paulo	Padaria	2000
Pão: arte e ciência	RAWLS-CANELA, S.	4ª ed	São Paulo	SENAC São Paulo	2003
Bibliografia Complementar (títulos , periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano
Tecnologia da panificação	CAUVAIN, S.P; YOUNG. L.S.	2	Barueri-SP	Manole	2009
Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento	JACOB, H. E.		São Paulo	Nova Alexandria	2003

6. CORPO DOCENTE

Antônia Lucivania de Sousa Monte CPF : 260.811.303-63 Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Controle de Qualidade em Panificação
Hyngrid Rannielle de Oliveira Gonsalves CPF: 647.040.683-15 Titulação Máxima: Graduação Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Fundamentos de Segurança Alimentar, Técnicas de Panificação, Armazenamento e Estoque em Panificadoras.
João Paulo de Lima CPF: 010.912.283-61 Titulação Máxima: Especialista Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Matemática e Física Básica
João Paulo Rodrigues de Lima CPF: 004.126.953-59 Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Português Instrumental
Mayara Salgado Silva CPF: 026.353.543-67 Titulação Máxima: Graduação Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Composição Química de Ingredientes Panificáveis, Métodos de Análise Aplicados à Panificação, Planejamento Físico e Operacional em Panificadoras.
Marlene Nunes Damaceno CPF: 259.318.903-78 Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Análise Sensorial em Produtos de Panificação.
Rejane Maria Maia Moisés CPF: 847.197.103-87 Titulação Máxima: Especialista Regime de Trabalho: Dedicação Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Introdução à Panificação, Relações Humanas e Ética Profissional , Panificação

7. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

SERVIDOR	CARGO	FORMAÇÃO
Ana Caroline Cabral Cristino	Psicóloga	Graduada em Psicologia
Arinilson Moreira Chaves Lima	Odontólogo	Graduado em Odontologia/Especialista em Saúde Pública
Auriana de Assis Regis	Técnico de Laboratório	Tecnóloga em Alimentos/ Especialização em Ciências de Alimentos
Carlos Helaidio Chaves da Costa	Técnico de Laboratório	Tecnólogo em Alimentos/ Graduado em Química
Emilson Richardson Rocha Melo	Técnico em Eletrotécnica	Técnico em Eletroeletrônica
Emmanuel Jordan Gadelha Moreira	Assistente em Administração	Ensino Médio
Francisco Aridenes Chaves	Assistente em Administração	Ensino Médio
Francisco das Chagas Mesquita de Queiroz	Bibliotecário	Bacharel em Biblioteconomia
Francisco Jorge Nogueira de Moura	Técnico de Laboratório	Tecnólogo em Alimentos
Georgiana Lopes Freire Martins Souza	Assistente em Administração	Bacharel em Agronomia
Gime Endrigo Girão	Assistente em Administração	Graduado em Medicina Veterinária/ Especialista em Gestão de Sistemas Locais de Saúde/ Especialista em Vigilância Sanitária
Gláucio Barreto de Lima	Bibliotecário	Bacharel em Biblioteconomia/ Especialista em Pesquisa Científica
Hildenir Lima de Freitas	Técnica de Laboratório	Tecnóloga em Alimentos/ Licenciada em Química e Biologia/ Especialista em Ciências de Alimentos
Jarbas Rodrigues Chaves	Técnico de Laboratório	Tecnólogo em Saneamento Ambiental Especialista em Recursos Hídricos
Joaquim Pinheiro Lima Júnior	Técnico de Laboratório	Tecnólogo em Eletromecânica
Juliana Karina de Lima Santos	Programadora Visual	Graduada em Publicidade e Propaganda/ Especialista em Recursos Humanos
Liebertt Silva Barbosa	Técnico de Laboratório	Tecnólogo em Eletromecânica
Luan Carlos dos Santos Mazza	Técnico em Eletrotécnica	Tecnólogo em Mecatrônica Industrial/ Técnico em Eletroeletrônica
Maria Beatriz Claudino Brandão	Pedagoga	Graduada em Pedagogia/ Especialista em Metodologia do Ensino Fundamental e Médio/ Especialista em Gestão Escolar
Maria Nágela de Oliveira	Auxiliar de Biblioteca	Tecnóloga em Alimentos/ Especialista em Administração da Qualidade
Marleide de Oliveira Silva	Assistente em Administração	Graduada em Gestão Hospitalar/ Especialista em Administração de Recursos Humanos

Marilene Assis Mendes	Técnica em Assuntos Educacionais	Licenciada em Letras/ Especialista em Ensino de Língua Portuguesa e Literatura
Mário Jorge Limeira dos Santos	Analista de Tecnologia da Informação	Graduado em Ciência da Computação
Mayra Cristina Freitas Barbosa	Técnica de Laboratório	Tecnóloga em Alimentos
Milena Gurgel do Nascimento	Auxiliar de Biblioteca	Tecnóloga em Frutos Tropicais
Mônica Érica Ferreira de Sousa	Auxiliar de Biblioteca	Ensino Médio
Natanael Santiago Pereira	Engenheiro Agrônomo	Bacharel em Agronomia/ Mestre em Agronomia - Solos e Nutrição de Plantas
Neide Maria Machado de França	Pedagoga	Graduada em Pedagogia/ Especialista em Gestão Escolar
Nizardo Cardoso Nunes	Técnico Audiovisual	Ensino Médio
Renata Eusébio dos Santos	Assistente Social	Graduado em Serviço Social
Thiago Avelino da Silva	Contador	Graduado em Contabilidade

8. INFRA-ESTRUTURA

8.1 BIBLIOTECA

A biblioteca do IFCE – *Campus* Limoeiro do Norte funciona nos três períodos do dia, sendo o horário de funcionamento das 7:30 às 21:30h, ininterruptamente, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 04 servidores, sendo 02 bibliotecários e 02 auxiliares de biblioteca. Aos usuários vinculados ao *Campus* e cadastrados na biblioteca é concedido o empréstimo domiciliar de livros. Não é concedido o empréstimo domiciliar de: obras de referência, periódicos, publicações indicadas para reserva e outras publicações conforme recomendação do setor. As formas de empréstimo são estabelecidas conforme regulamento e funcionamento da mesma. O acesso à Internet está disponível por meio de 10 microcomputadores para pesquisa.

A biblioteca dispõe também de uma sala de estudos coletiva em anexo, acessível para alunos e professores que desejam realizar estudos na Instituição.

Com relação ao acervo, a biblioteca possui cerca de: 2.078 títulos de livros e 5.550 exemplares; 33 periódicos e 1.260 exemplares e 514 vídeos (DVD e VHS). Todo acervo está catalogado em meios informatizados. Para o curso em questão o acervo é adequado. Alunos e usuários da biblioteca têm à sua disposição além dos livros, periódicos e os microcomputadores conectados à Internet.

É interesse da Instituição a atualização constante do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente.

8.2 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

8.2.1 Distribuição do espaço físico existente e/ou em reforma para o curso em questão

Dependências	Quantidade	m ²
Sala de Direção	01	15,67
Sala de Direção de Ensino	01	40,62
Salas de Coordenação de Curso	01	21,62
Sala de Professores	03	15,67
Salas de Aulas para o curso	03	56,62
Sala de Registros Escolares (Controle Acadêmico)	01	12,49
Sanitários	02	14,27
Pátio Coberto / Área de Lazer / Convivência	02	768,62
Setor de Atendimento / Tesouraria	01	10,00
Praça de Alimentação	01	121,26
Auditórios	01	143,00
Sala de Áudio / Salas de Apoio	01	118,40
Biblioteca (Sala de Leitura/Estudos)	01	67,56
Sala de Vídeo Conferência	01	103,92

8.2.2 Outros Recursos Materiais

Item	Quantidade
Televisores	01
Vídeos cassete	03
Retroprojetores	03
Data Show	02
Projetores de Slides	03
Câmeras	01
Quadro Branco	03
Flip-charts	01
Receptor de Satélite para antena parabólica	01
Monitor 34" p/vídeo conferência	01
Projetor desktop	01
Aparelho de dvd-player	01
Câmera fotográfica digital	01

8.3 INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS

8.3.1 Laboratórios Básicos

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
Laboratório de Informática Básica	57,82	2,5	1,3
Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)			
Sistema Operacional Windows 2000, EasyZip, Openoffice.org (Pacote de programas de escritório), Acrobat Reader (Leitor de arquivos PDF), Mozilla Firefox, ClamWin Antivírus, Spybot - Search & Destroy (Anti-Spyware), Acesso à Internet			
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
04	BANCADAS DE MADEIRA PARA COMPUTADORES		
31	CADEIRAS		
12	COMPUTADORES PADRÃO IBM-PC (MODELO COMPAQ 4000)		
12	ESTABILIZADORES DE TENSÃO		
01	BANCADA PARA RETROPROJETOR		
01	IMPRESSORA MATRICIAL IBM 2391PLUS (LEXMARK)		
02	ETHERNET SWITCH 10/100MBPS DE 16 PORTAS		
--	ESTRUTURA DE REDE LOCAL		

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
QUÍMICA - 01	32,60	4,65	1,30
Descrição			
(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas da disciplina de Química Geral, Química Orgânica e Química Analítica			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO WERK MOD. ES5 MR. IKA		

01	AGITADOR MECÂNICO
01	ANALIZADOR DE BEBIDAS
01	APARELHO TELEFÔNICO
01	BALANÇA ANALÍTICA DE PRECISÃO ELETRÔNICA MOD. 770-15 MR. KERN
01	BALANÇA DE PRECISÃO ELETRÔNICA MOD. 320GS MR. KERN
01	BANHO MARIA P/ INCUBAÇÃO MOD. W12 MR. MENDINGEN
01	BARÔMETRO ANEROIDE DE PRECISÃO
01	BEBEDOURO INOX MOD. BAG 40
01	BIOTECNOLOGIA COMPLETA
01	BOMBA DE VÁCUO
01	CÂMERA A VÁCUO E BOMBA DIAFRAGMA
01	CÂMERA DE VÍDEO MOD. CF 11/3 MR. KAPPA
01	CARRO P/ TRANSPORTE DE CILINDROS 01 CIL.
01	CARRO P/ TRANSPORTE DE CILINDROS 02 CIL.
01	CENTRÍFUGA MOD. 5804R MR. EPPENDORF
01	CHAPA AQUECEDORA MOD. H22 MR. GERHARDT BONN
01	COLETOR DE DADOS HANDY-LOG MOD DB-525
01	COLORÍMETRO MOD. B440 MR. MICRONAL
01	CONDICIONADOR DE AR 18.000 BTU'S MR. SPRINGER
02	CONDICIONADOR DE AR 21.000 BTU'S
01	CROMATÓGRAFO DE CAMADA DELGADA
01	CROMATÓGRAFO GASOSO
01	DENSÍMETRO
01	DESTILADOR DE ÁGUA MOD. 2008M MR. GFL
01	DIGESTOR DE PROTEÍNAS MR. GERHARDT
01	ELETROFORESE
01	ESTABILIZADOR DE TENSÃO
02	ESTUFA INCUBADORA MOD. T-12 MR. HERAEUS
01	ESTUFA INCUBADORA MOD. T-6 MR. HERAEUS
01	EVAPORADOR ROTATIVO
01	EVAPORADOR ROTATIVO C/ BOMBA DE VÁCUO
01	FONTE DE ALTA VOLTAGEM
01	FONTE DE LUZ NOBRE
01	GELADEIRA DUPLEX FROST-FREE CAP. 420L MR. CONSUL
01	IMPRESSORA HP MOD. 692 COLOR JATO DE TINTA
01	KIT DE AGITAÇÃO MECÂNICO/MAGNÉTICO C/ AQUECIMENTO
01	LÂMPADA ULTRA VIOLETA
03	LEVANTADOR DE LABORATÓRIO
01	LIOFILIZADOR MOD. ALPHA 1-4 MR. CHRIST
01	LUPA ASKANIA GSZ
01	MANTA AQUECEDORA 250ML MR. QUMS
06	MANTA AQUECEDORA P/ BALÃO DE FUNÇÃO MULTIPLA
05	MANTA AQUECEDORA P/ BALÃO DE FUNDO REDONDO MOD. 1
02	MANTA AQUECEDORA P/ BALÃO DE FUNDO REDONDO MOD. 250
02	MANTA AQUECEDORA P/ BALÃO DE FUNDO REDONDO MOD. 500
01	MÁQUINA FABRICA DE GELO EM CUBOS P/ LAB. QUÍMICO DE ALIMENTOS
01	MEDIDOR DE PH MOD TM-38
01	MICROCOMPUTADOR PIII / 800 MHZ / 128 MB / HD 20.0 GB
02	MICROSCÓPIO ESTEREOSCÓPIO MOD. COLLEGE STEREO MR. ASKANIA
01	MICROSCÓPIO TRIOCULAR MR. MLW
02	MINI AGITADOR MAGNÉTICO MR. IKAMAG
01	MONITOR DE VÍDEO 14" MOD. 105S, MR. PHILLIPS
01	MONITOR DE VÍDEO MR. SONY
01	MUFLA MOD. LM 312.10 MR. LINN
01	MULTIMETRO DIGITAL
01	PAINEL PARA MEDIÇÃO DE GASES
01	PENERADOR RETSCH
01	PH METRO PORTÁTIL MOD. 330 MR. WTW

01	PROGRAMADOR P/ DIGESTOR DE PROTEÍNAS
01	QUADRO VERDE 3,00X1,20M
01	RECEPTOR DE GASES P/ DIGESTOR DE PROTEÍNAS
01	TERMÔMETRO DE CONTATO COMPLETO
01	TERMOSTATO DE BANHO AÇO MOD. B12E1 MR. MENDINGEN
01	TERMOSTATO DE BANHO TRANSPARENTE MOD. E1 MR. MENDINGEN

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
FÍSICA - 03		32,60	4,65	1,30
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Instalações para aulas práticas da disciplina de Física Aplicada				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.	Especificações			
02	AMPERÍMETRO TRAPEZOIDAL			
02	APARELHO ROTATIVO CANQUERINI			
02	BANCO ÓPTICO - DISCO DE HARTI			
01	CAIXA DE ACESSÓRIOS (COLCHÃO DE AR)			
01	CHAVE DUPLA DE DESVIO REF. 7817			
01	CHAVE INVERSORA			
01	CHAVE INVERSORA NORMALMENTE ABERTA (COLCHÃO AR)			
01	CHAVE INVERSORA NORMALMENTE ABERTA (QUEDA LIVRE)			
02	CHAVE LIGA-DESLIGA			
01	COLCHÃO DE AR LINEAR			
01	CONDICIONADOR DE AR 21.000 BTU'S MR. SPRINGER			
02	CONJ. DEMONSTRATIVO DA PROPAGAÇÃO DO CALOR			
02	CONJ. P/ LANÇAMENTOS HORIZONTAIS			
01	CONJ. P/ QUEDA LIVRE			
01	CRONÔMETRO DIGITAL 1 A 4 INTERVALOS (COLCHÃO AR)			
01	CRONÔMETRO DIGITAL 1 A 4 INTERVALOS (QUEDA LIVRE)			
01	CRONÔMETRO DIGITAL MEDEIROS			
02	DILATÔMETRO WUNDERLICH LINEAR DE PRECISÃO			
02	EQUIPAMENTO GASEOLÓGICO			
01	FONTE DE ALIMENTAÇÃO 6/12 VCCS (COLCHÃO LINEAR)			
01	FONTE DE ALIMENTAÇÃO 6/12 VCCS (QUEDA LIVRE)			
02	FONTE DE ALIMENTAÇÃO FRÉ-REIS			
02	FONTE DE ALIMENTAÇÃO JACOBY 12 VAC 5			
02	FONTE DE ALIMENTAÇÃO RIZZI CC ESTABILIZADA			
01	FREQUENCÍMETRO DE IMPULSOS ÓTICOS (CUBA ONDAS)			
01	FREQUENCÍMETRO DIGITAL CARBONEIRA (UNIDADE ACÚSTICA)			
02	GALVANÔMETRO TRAPEZOIDAL REF. 6032			
01	GERADOR ELETROSTÁTICO DE CORREIA TIPO VAN DE GRAFF			
02	MESA DE FORÇA			
02	MINI FONTE DAL-FRE 5VCC 500MA			
01	OSCILADOR DE ÁUDIO CAETANI (UNIDADE ACÚSTICA)			
02	PAINEL HIDROSTÁTICO			
02	PÊNDULO MR. MAROTEC			
02	PLANO INCLINADO ARAGÃO			
01	QUANDO BRANCO, MED. 1.00 X 1.50 M			
01	RÉGUA AUXILIAR P/ ONDAS ESTACIONÁRIAS			
01	RETROPROJETOR M-9815 ABS MR.TES			
01	TRIPÉ UNIVERSAL C/ HASTE			
01	UNIDADE ACÚSTICA MUSWIECK C/ DISCO VIBRATÓRIO			
01	UNIDADE GERADORA DE FLUXO DE AR (COLCHÃO AR)			
02	VASOS COMUNICANTES COMPLETOS			
01	VIBRADOR RHR (CUBA ONDAS)			
02	VOLTÍMETRO TRAPEZOIDAL REF. 7824-A			

8.3.2 Laboratórios Específicos à Área do Curso

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
QUÍMICA DE ALIMENTOS - 01		106,30	8,85	7,08
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Instalações para aulas práticas da disciplina de Química de Alimentos				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.		Especificações		
01	AGITADOR COM AQUECIMENTO			
02	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO IKA			
01	AGITADOR MECÂNICO			
01	APARELHO TELEFÔNICO INTELBRAS			
02	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS C/ 04 PRATELEIRAS COM CINZA			
01	ARQUIVO DE AÇO C/ 04 GAV. P/ PASTA SUSPensa MARCA CONFIANÇA			
01	BALANÇA DE PRECISÃO ELETRÔNICA MOD.320 G MR. KERN			
01	BANCADA ESCRIVANINHA COM 08 GAVETAS EM FÓRMICA COR BRANCA			
25	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO			
01	BANHO-MARIA COM AGITADOR			
02	BANHO-MARIA W6 MEDINGEN			
02	BOMBA DE VÁCUO			
01	CADEIRA AUXILIAR EM PALHINHA MR. LWA			
02	CADEIRA ESTOFADO EM TECIDO BASE GIRATÓRIA COR AZUL			
01	CADEIRA ESTOFADO EM TECIDO BASE GIRATÓRIA COR CINZA			
01	CADEIRA TIPO SECRETÁRIA EM PALHINHA			
01	CAPELA MR. KOTTERMANN			
03	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FÓRMICA COR BRANCA			
01	CENTRÍFUGA DONNER			
01	CENTRÍFUGA EPPENDORF			
01	CHUVEIRO PARA LABORATÓRIO			
01	CONDICIONADOR DE AR SPRINGER			
01	DESTILADOR DE ÁGUA MOD. 2008M MR. GFL			
01	DESTILADOR DE PROTEÍNAS MOD. K19/16 MR. GGERHARDT			
01	DIGESTOR DE PROTEÍNAS MR. GERHARDT			
01	ESPECTROFOTÔMETRO DIGITAL MOD. 423 MR. FENTON			
01	ESTUFA A VÁCUO			
01	ESTUFA ENCUBADORA MODELO T-12 MR. HERAEUS			
01	ESTUFA ENCUBADORA MODELO T-6 MR. HERAEUS			
01	EXTRATOR DE SOXHLET MR. GERHARDT			
01	FORNO MUFLA			
01	GELADEIRA DUPLEX FROST-FREE CAP. 420 L MR. CONSUL			
01	LIQUIDIFICADOR C/ 03 VELOCIDADES MR. ARNO			
01	MANTA AQUECEDORA PARA BALÃO COM FUNDO REDONDO MOD. 250			
01	MESA P/ ESCRITÓRIO C/ 02 GAV. MR. FERROPLAST			
02	MESA PARA MICRO COR BRANCA			
01	MICROCOMPUTADOR PIII / 800 MHZ / 128 MB / HD 20.0 GB			
04	MINI AGITADOR MAGNÉTICO MR. IKAMAG			
02	MONITOR DE VÍDEO 14" MOD. 105S, MR. PHILLIPS			
01	PH METRO PORTÁTIL MOD. 330 MR. WTW			
01	POLARÍMETRO MR. A. KRAUSS			
01	QUADRO BRANCO 2,00X1,20 M			
02	REFRATÔMETRO MOD. AR4 MR. A. KRUS			
01	TRITURADOR			
01	VIBRADOR DE PENEIRAS			

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
QUÍMICA DE ALIMENTOS - 02		40,26	3,35	2,68
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Instalações para aulas práticas da disciplina de Química de Alimentos				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.	Especificações			
01	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO WERK MOD. ES5 MR. IKA			
01	AGITADOR MECÂNICO			
01	ANALIZADOR DE BEBIDAS			
01	APARELHO TELEFÔNICO PREMIUM INTELBRÁS			
03	ARMÁRIO BANCADA COM 02 PORTAS E RODÍZIO EM FÓRMICA COR BRANCA			
01	BALANÇA ANTROPOMÉTRICA C/ ESCALA DE 2M PESO MÁXIMO 150K MR. FILIZOLA			
02	BALANÇA DE PRECISÃO ELETRÔNICA MOD. 320GS MR. KERN			
01	BANCADA ESCRIVANINHA COM 08 GAVETAS EM FÓRMICA COR BRANCA			
09	BANCO DE MADEIRA PARA DESENHISTA MR. SHOPING			
01	BANHO-MARIA MOD. W12 MR. MENDINSEN S/N 70002			
02	BANCADA PARA BALANCA DE PRECISÃO COM BAIXO RELEVO EM FÓRMICA BRANCA			
02	BOMBA DE VACUO			
01	CENTRÍFUGA MOD. CD 100 MR. DONNER			
02	COLORÍMETRO FOTOELÉTRICO MOD. B 440 MR. MICRONAL			
01	CONDICIONADOR DE AR 21.000 BTU'S MR. SPRINGER			
03	CROMATÓGRAFO			
01	GELÁGUA ESMALTADO			
01	LIOFILIZADOR MOD. ALPHA 1-4 MR. CHRIST			
01	MANTA AQUECEDORA 250ML MR. QUMS			
01	MANTA AQUECEDORA P/ BALÃO DE FUNÇÃO MULTIPLA MOD. KH4 MR. CAT			
02	REFRIGERADOR CONSUL 420 L			
01	VISCOSÍMETRO DE ESFER			

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
MICROBIOLOGIA		115,87	9,65	7,72
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Instalações para aulas práticas da disciplina de Microbiologia Geral, Microbiologia de Alimentos				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.	Especificações			
01	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO WERK MOD. ES5 MR. IKA			
03	AGITADOR MAGNÉTICO MOD. RTC MR. IKAMAG			
01	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) MOD. T-6			
03	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) MOD. T-12			
02	AUTOCLAVE VERTICAL CAP.50L			
01	BALANÇA ANALÍTICA			
01	BALANÇA DE PRECISÃO MOD.822-37 MR.KERN			
01	BALANÇA DE MOD.173-23 MR.KERN			
02	BANCADA DE FLUXO LAMINAR			
01	BANHO MARIA COM AGITADOR			
02	BANHO MARIA MOD. W12 MR.MENDINGEN			
01	BOMBA DE VÁCUO MOD. PK 40 MR. LABOVAC			

01	CENTRÍFUGA MOD. 5804R MR. EPPENDORF
02	CONDICIONADOR DE AR 19.000 BTU'S SPRINGER
02	CONTADOR DE COLONIAS PHOENIX
01	DEIONIZADOR DE ÁGUA MOD. P-12 MR. CHRIST
01	DESTILADOR
01	ESTUFA BACTERIOLÓGICA MR. QUIMIS
01	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO OLIDEF
02	GELADEIRA FROST-FREE CAP. 410L
01	INCUBADORA P/ BOD. C/ CONT. DE TEMPERATURA MOD. TE-390
02	LIQUIDIFICADOR MOD. 3136 MR. WARING
01	MICRO-CÂMERA MOD. CCD-ÍRIS MR. SONY
01	MICROSCÓPIO BINOCULAR MR. ASKANIA MOD. COLLEGE JR.
01	MICROSCÓPIO ESTEREOSCÓPIO MOD. COLLEGE STEREO MR. ASKANI
01	MICROSCÓPIO TRIOCULAR MOD. L-1100 ^a MR. MAROTEC
01	MINI AGITADOR MOD. RW10 MR. IKAMAG
02	MONITOR DE TV VÍDEO 14" MR. SONY

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
ANÁLISE SENSORIAL		45,53	3,79	3,03
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Instalações para aulas práticas da disciplina de Análise Sensorial				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.	Especificações			
01	ARMÁRIO DE ACO COM 02 PORTAS MEDINDO 1,96X0,90X0,45 C/4 PRATELEIRAS COR CINZA			
03	ARMÁRIO EM ACO COM 03 PORTAS EM VIDRO COR BRANCA			
08	BANCADA PARA ANÁLISE SENSORIAL COM VISTA FRONTAL COM 02 LÂMPADAS			
01	BALCÃO EM ACO, COR BRANCA, COM TAMPO EM MÁRMORE			
18	CADEIRA ESTOFADA FIXA COR AZUL, MR. FLEGMA			
01	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FORMICA BRANCA			
01	CONDICIONADOR DE AR DE 7.500 BTU,s, MR SPRINGER INOVARE			
01	ESTANTE DE AÇO COM 6 PRATELEIRAS			
01	MESA REDONDA PARA REUNIÃO, EM METALON COM TAMPO EM FÓRMCA BRANCA			
01	QUADRO EM FORMICA BRANCO MED. 1.20 X 1.00M			
01	DEPURADOR DE AR P/ FOGÃO C/04 BOCAS COR BRANCA MR. SUGAR			
01	FOGÃO DE 04 BOCAS, COR BRANCA, MOD, DE VILLE, MR. BRASTEMP			
01	FORNO MICROONDAS CAP. 42L COR BRANCA			
01	GELADEIRA ESMALTADA 440L MOD. D440 MR. ELETROLUX			
01	LIQUIDIFICADOR C/03 VEL. MR. ARNO			
01	MULTIPROCESSADOR MOD. NPRO. 220V. 60HZ MR. ARNO			
01	SANDUICHEIRA GRILL MR. TEDECO			
01	VENTILADOR FIXADO NA PAREDE			

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
PADARIA EXPERIMENTAL		51,75	5,74	3,45
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Instalações para aulas práticas da disciplina de Tecnologia de Cereais				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.	Especificações			
01	APARELHO TELEFÔNICO SIEMENS EUROSET 3005			
01	ARMÁRIO GRANDE DE MADEIRA COR 02 PORTAS EM FÓRMICA BRANCA			
01	ARMÁRIO P/ PÃO 20 ASSADEIRAS MR. VENANCIO			
01	BALANÇA ELETRÔNICA CAP. 15KG MR. FILIZOLA			
12	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO			
01	BATEDEIRA DE BOLO C/TACHO CAP. 20L MR. G. PANIZ			
02	BOTIJÕES DE GÁS			
01	CILINDRO PARA MASSA, MOD. CL3005, MR. GPANNIZ			
01	DIVISORA MESA S/COLUNA MANUAL MR. TEKYUS			
01	DOSADOR DE DETERGENTE NEUTRO JOHNSON DIVERSEY SUMA SUPERSOL LÍQUIDO			
01	DOSADOR DE SABONETE LÍQUIDO JOHNSON DIVERSEY SUMASEPT - ANTI-SEPSIA DAS MÃOS			
01	DOSADORA RESFRIADORA DE ÁGUA CAP. 50L MR. SERVFRIO			
01	ESTANTE PARA REPOUSO DE BANDEJAS DE PÃO			
02	ESTANTES DE AÇO (04 PRATELEIRAS)			
02	EXAUSTOR MR. LOREN SID			
01	FOGÃO ESMALTEC TAIBA DE 4 BOCAS BRANCO			
01	FORNO A GÁS C/01 CÂMARA - VENÂNCIO			
01	FORNO ELÉTRICO C/01 CÂMARA CAP. 810 PÃES MR. TEDESCO			
01	GELADEIRA E FREEZER CAP. MÍNIMA 410L COR BRANCA MOD. CRT MR. CONSUL			
01	GELÁGUA			
01	MESA DE MÁRMORE MED. 1.20 1.00 M			
01	MESA EM AÇO INOX MEDINDO 1,90X0,80X0,90 MR. BRAESI			
03	MESA PEQUENA EM FÓRMICA BRANCA			
01	MISTURADEIRA MINI RÁPIDA CAP. 25KG DE MASSA MR. G.PANIZ			
01	MODELADORA CAP. 20/1.500G 1 MOTOR MR. BRAESI			
02	PALETS DE PLÁSTICO RÍGIDO COR CINZA			
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 1.00M			
01	VENTILADOR FIXADO NA PAREDE			

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Senado Federal, 2007.

CARVALHO, A. D. Novas metodologias em educação. São Paulo: Porto Editora, 1995. Coleção Educação.

DELORS, J. Educação: um tesouro a descobrir – relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI. São Paulo: Cortez, 2001.

DIAS, R. E. Competências – um conceito recontextualizado no currículo para a formação de professores no Brasil. In: 24ª Reunião Anual da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação, 2001, Caxambu – MG. Intelectuais, conhecimento e espaço público, 2001.

<http://portal.mec.gov.br>

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Estimativas da população para 1º de julho de 2008 (PDF). (29 de agosto de 2008). Página visitada em 04 de abril de 2009.

Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB – Lei nº 9.394/1996.

PERRENNOUD, P. Dez competências para ensinar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

PIMENTA, S. G. O estágio na formação de professores: Unidade Teoria e Prática. São Paulo: Cortez, 2001.

PIMENTA, S. G; ANASTASIOU, L. das G. Docência no ensino superior. São Paulo: Cortez, 2002. Vol. I.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO. Avaliação da Aprendizagem: Orientações para a implementação da Portaria SAPP nº 048/04. Disponível em www.educacao.rj.gov.br/CursoNormal/CadernoAvaliacao.

ANEXOS

1. SISTEMA DE AVALIAÇÃO

TÍTULO II – Da Organização Didática

CAPÍTULO II – Da aprendizagem

Seção I – Da avaliação da aprendizagem

Art. 40 A avaliação dá significado ao trabalho escolar e tem como objetivo mensurar a aprendizagem nas suas diversas dimensões, quais sejam hábitos, atitudes, valores e conceitos, bem como de assegurar aos discentes a progressão dos seus estudos.

Art. 41 A avaliação será processual e contínua, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB 9394/96.

Parágrafo único - O processo de avaliação será orientado pelos objetivos definidos nos planos de cursos, considerando cada nível e modalidade de ensino.

Art. 42 As estratégias de avaliação da aprendizagem deverão ser formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática da pesquisa, da reflexão, da criatividade e do auto-desenvolvimento.

Parágrafo único - A avaliação da aprendizagem se realizará por meio da aplicação de provas, da realização de trabalhos em sala de aula e/ou em domicílio, da execução de projetos orientados, de experimentações práticas, entrevistas ou outros instrumentos, considerando o caráter progressivo da avaliação.

Seção II – Da recuperação da aprendizagem

Art. 43 O planejamento didático-pedagógico do IFCE prevê oportunidades de recuperação para os discentes que não atingirem os objetivos básicos de aprendizagem, estabelecidos de acordo com cada nível/modalidade de ensino.

Parágrafo único - Entende-se por recuperação de aprendizagem o tratamento especial dispensado aos alunos cujas avaliações apresentarem resultados considerados pelo professor e pelo próprio aluno como insuficientes, considerando-se a assimilação do conteúdo ministrado e não simplesmente a nota.

Seção IV – Da sistemática de avaliação

Subseção I - Da sistemática de avaliação no ensino técnico semestral

Art. 46 A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas.

§1º Em cada etapa, será computada a média obtida pelo discente, quando da avaliação dos conhecimentos construídos.

§2º Independentemente do número de aulas semanais, o docente deverá aplicar, no mínimo, duas avaliações por etapa.

§3º A nota semestral será a média ponderada das avaliações parciais, estando a aprovação do discente condicionada ao alcance da média mínima 6,0.

Art. 47 Na média final de cada etapa e período letivo, haverá apenas uma casa decimal; a nota das avaliações parciais poderá ter até duas casas decimais.

Art. 48 Fará avaliação final o aluno que obtiver média inferior a 6,0 e maior ou igual a 3,0.

§1º A prova final deverá ser aplicada no mínimo 03 (três) dias após a divulgação do resultado da média semestral.

§2º A média final será obtida pela soma da média semestral com a nota da avaliação final, dividida por 02 (dois); a aprovação do discente se dará quando o resultado alcançado for igual ou superior a 5,0.

§3º A avaliação final deverá contemplar todo o conteúdo trabalhado no período letivo.

§4º O rendimento acadêmico será mensurado por meio da aplicação da fórmula a seguir:

TÉCNICO SEMESTRAL:

$$X_S = \frac{2 X_1 + 3 X_2}{5} \geq 6,0$$

$$X_F = \frac{X_S + AF}{2} \geq 5,0$$

LEGENDA:

X_S Média semestral

X_1 Média da primeira etapa

X_2 Média da segunda etapa

X_F Média final

AF Avaliação final

Art. 49 Será considerado aprovado o discente que alcançar a média mínima necessária, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total de horas letivas em cada componente curricular.

Seção V – Da promoção

Art. 58 Para efeito de promoção, o discente será avaliado quanto ao rendimento acadêmico, de acordo com a média estabelecida para o seu nível de ensino, e pela assiduidade às aulas que devera ser igual ou superior a 75% do total de horas letivas de cada componente curricular.

Paragrafo único - As faltas justificadas não serão abonadas, embora seja assegurado ao aluno o direito à realização de trabalhos e avaliações ocorridas no período da ausência.

2. APROVEITAMENTO E VALIDAÇÃO

CAPÍTULO III – Do aproveitamento de componentes curriculares

Art. 59 Aos discentes do IFCE, fica assegurado o direito ao aproveitamento de componentes curriculares, mediante análise da compatibilidade de conteúdo e da carga horária, no mínimo, 75% do total estipulado para o componente curricular.

Art. 60 O aproveitamento de cada componente curricular só poderá ser solicitado uma única vez.

§1º O aproveitamento de componentes curriculares tomará como referência o semestre seguinte ao da solicitação, que deverá ser feita nos primeiros 50 (cinquenta) dias letivos do semestre em curso.

§2º O aluno novato poderá solicitar aproveitamento de componentes curriculares nos 10 (dez) dias úteis após efetuada a matrícula.

§3º Poderão ser aproveitados componentes curriculares cursados no mesmo nível de ensino ou em nível superior ao pretendido.

§4º Não será permitido ao aluno, o aproveitamento de componentes curriculares nos quais tenha sido reprovado no IFCE.

§5º Caso o aluno discorde do resultado da análise do aproveitamento de estudos, poderá solicitar a revisão desta, uma única vez.

§6º Não haverá aproveitamento de estudos de componentes curriculares do Ensino Médio (propedêutico) para o Ensino Técnico Integrado, de acordo com o parecer nº 39/2004 CNE/CEB.

Art. 61 A solicitação de aproveitamento de estudos deverá ser acompanhada da seguinte documentação:

- a) histórico escolar, com carga horária dos componentes curriculares;
- b) programas dos componentes curriculares solicitados, devidamente autenticados pela instituição de origem.

CAPÍTULO IV – Da validação de conhecimentos

Art. 62 O IFCE validará conhecimentos adquiridos em estudos regulares e/ou em experiência profissional, mediante avaliação teórica e/ou prática, feita por uma banca instituída pelo coordenador do curso, composta, no mínimo, de dois professores.

§1º O aluno não poderá pedir validação de componente curricular em que tenha sido reprovado no IFCE.

§2º A validação de conhecimentos só poderá ser solicitada uma vez, por componente curricular.

§3º A validação de conhecimentos deverá ser solicitada nos primeiros cinquenta dias letivos do semestre em curso.

3. DOCUMENTOS DO ESTÁGIO

Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I DA DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E RELAÇÕES DE ESTÁGIO

Art. 1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam freqüentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

§ 1º O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 2º O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Art. 2º O estágio poderá ser obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

§ 3º As atividades de extensão, de monitorias e de iniciação científica na educação superior, desenvolvidas pelo estudante, somente poderão ser equiparadas ao estágio em caso de previsão no projeto pedagógico do curso.

Art. 3º O estágio, tanto na hipótese do § 1º do art. 2º desta Lei quanto na prevista no § 2º do mesmo dispositivo, não cria vínculo empregatício de qualquer natureza, observados os seguintes requisitos:

I – matrícula e freqüência regular do educando em curso de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos e atestados pela instituição de ensino;

II – celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino;

III – compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso.

§ 1º O estágio, como ato educativo escolar supervisionado, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios referidos no inciso IV do caput do art. 7º desta Lei e por menção de aprovação final.

§ 2º O descumprimento de qualquer dos incisos deste artigo ou de qualquer obrigação contida no termo de compromisso caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

Art. 4º A realização de estágios, nos termos desta Lei, aplica-se aos estudantes estrangeiros regularmente matriculados em cursos superiores no País, autorizados ou reconhecidos, observado o prazo do visto temporário de estudante, na forma da legislação aplicável.

Art. 5º As instituições de ensino e as partes cedentes de estágio podem, a seu critério, recorrer a serviços de agentes de integração públicos e privados, mediante condições acordadas em instrumento jurídico apropriado, devendo ser observada, no caso de contratação com recursos públicos, a legislação que estabelece as normas gerais de licitação.

§ 1º Cabe aos agentes de integração, como auxiliares no processo de aperfeiçoamento do instituto do estágio:

- I – identificar oportunidades de estágio;
- II – ajustar suas condições de realização;
- III – fazer o acompanhamento administrativo;
- IV – encaminhar negociação de seguros contra acidentes pessoais;
- V – cadastrar os estudantes.

§ 2º É vedada a cobrança de qualquer valor dos estudantes, a título de remuneração pelos serviços referidos nos incisos deste artigo.

§ 3º Os agentes de integração serão responsabilizados civilmente se indicarem estagiários para a realização de atividades não compatíveis com a programação curricular estabelecida para cada curso, assim como estagiários matriculados em cursos ou instituições para as quais não há previsão de estágio curricular.

Art. 6º O local de estágio pode ser selecionado a partir de cadastro de partes cedentes, organizado pelas instituições de ensino ou pelos agentes de integração.

CAPÍTULO II DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Art. 7º São obrigações das instituições de ensino, em relação aos estágios de seus educandos:

- I – celebrar termo de compromisso com o educando ou com seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluta ou relativamente incapaz, e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;
- II – avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- III – indicar professor orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;
- IV – exigir do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório das atividades;

V – zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas normas;

VI – elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos;

VII – comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

Parágrafo único. O plano de atividades do estagiário, elaborado em acordo das 3 (três) partes a que se refere o inciso II do caput do art. 3º desta Lei, será incorporado ao termo de compromisso por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do estudante.

Art. 8º É facultado às instituições de ensino celebrar com entes públicos e privados convênio de concessão de estágio, nos quais se explicitem o processo educativo compreendido nas atividades programadas para seus educandos e as condições de que tratam os arts. 6º a 14 desta Lei.

Parágrafo único. A celebração de convênio de concessão de estágio entre a instituição de ensino e a parte concedente não dispensa a celebração do termo de compromisso de que trata o inciso II do caput do art. 3º desta Lei.

CAPÍTULO III DA PARTE CONCEDENTE

Art. 9º As pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações:

I – celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;

II – ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

III – indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;

IV – contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido no termo de compromisso;

V – por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VI – manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio;

VII – enviar à instituição de ensino, com periodicidade mínima de 6 (seis) meses, relatório de atividades, com vista obrigatória ao estagiário.

Parágrafo único. No caso de estágio obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro de que trata o inciso IV do caput deste artigo poderá, alternativamente, ser assumida pela instituição de ensino.

CAPÍTULO IV DO ESTAGIÁRIO

Art. 10. A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar do termo de compromisso ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar:

I – 4 (quatro) horas diárias e 20 (vinte) horas semanais, no caso de estudantes de educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos;

II – 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

§ 1º O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, desde que isso esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino.

§ 2º Se a instituição de ensino adotar verificações de aprendizagem periódicas ou finais, nos períodos de avaliação, a carga horária do estágio será reduzida pelo menos à metade, segundo estipulado no termo de compromisso, para garantir o bom desempenho do estudante.

Art. 11. A duração do estágio, na mesma parte concedente, não poderá exceder 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Art. 12. O estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, sendo compulsória a sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de estágio não obrigatório.

§ 1º A eventual concessão de benefícios relacionados a transporte, alimentação e saúde, entre outros, não caracteriza vínculo empregatício.

§ 2º Poderá o educando inscrever-se e contribuir como segurado facultativo do Regime Geral de Previdência Social.

Art. 13. É assegurado ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 1 (um) ano, período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado preferencialmente durante suas férias escolares.

§ 1º O recesso de que trata este artigo deverá ser remunerado quando o estagiário receber bolsa ou outra forma de contraprestação.

§ 2º Os dias de recesso previstos neste artigo serão concedidos de maneira proporcional, nos casos de o estágio ter duração inferior a 1 (um) ano.

Art. 14. Aplica-se ao estagiário a legislação relacionada à saúde e segurança no trabalho, sendo sua implementação de responsabilidade da parte concedente do estágio.

CAPÍTULO V DA FISCALIZAÇÃO

Art. 15. A manutenção de estagiários em desconformidade com esta Lei caracteriza vínculo de emprego do educando com a parte concedente do estágio para todos os fins da legislação trabalhista e previdenciária.

§ 1º A instituição privada ou pública que reincidir na irregularidade de que trata este artigo ficará impedida de receber estagiários por 2 (dois) anos, contados da data da decisão definitiva do processo administrativo correspondente.

§ 2º A penalidade de que trata o § 1º deste artigo limita-se à filial ou agência em que for cometida a irregularidade.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 16. O termo de compromisso deverá ser firmado pelo estagiário ou com seu representante ou assistente legal e pelos representantes legais da parte concedente e da instituição de ensino, vedada a atuação dos agentes de integração a que se refere o art. 5º desta Lei como representante de qualquer das partes.

Art. 17. O número máximo de estagiários em relação ao quadro de pessoal das entidades concedentes de estágio deverá atender às seguintes proporções:

I – de 1 (um) a 5 (cinco) empregados: 1 (um) estagiário;

II – de 6 (seis) a 10 (dez) empregados: até 2 (dois) estagiários;

III – de 11 (onze) a 25 (vinte e cinco) empregados: até 5 (cinco) estagiários;

IV – acima de 25 (vinte e cinco) empregados: até 20% (vinte por cento) de estagiários.

§ 1º Para efeito desta Lei, considera-se quadro de pessoal o conjunto de trabalhadores empregados existentes no estabelecimento do estágio.

§ 2º Na hipótese de a parte concedente contar com várias filiais ou estabelecimentos, os quantitativos previstos nos incisos deste artigo serão aplicados a cada um deles.

§ 3º Quando o cálculo do percentual disposto no inciso IV do caput deste artigo resultar em fração, poderá ser arredondado para o número inteiro imediatamente superior.

§ 4º Não se aplica o disposto no caput deste artigo aos estágios de nível superior e de nível médio profissional.

§ 5º Fica assegurado às pessoas portadoras de deficiência o percentual de 10% (dez por cento) das vagas oferecidas pela parte concedente do estágio.

Art. 18. A prorrogação dos estágios contratados antes do início da vigência desta Lei apenas poderá ocorrer se ajustada às suas disposições.

Art. 19. O art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 428.

§ 1º A validade do contrato de aprendizagem pressupõe anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social, matrícula e frequência do aprendiz na escola, caso não haja concluído o ensino médio, e inscrição em programa de aprendizagem desenvolvido sob orientação de entidade qualificada em formação técnico-profissional metódica.

.....

§ 3º O contrato de aprendizagem não poderá ser estipulado por mais de 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de aprendiz portador de deficiência.

.....

§ 7º Nas localidades onde não houver oferta de ensino médio para o cumprimento do disposto no § 1º deste artigo, a contratação do aprendiz poderá ocorrer sem a frequência à escola, desde que ele já tenha concluído o ensino fundamental.” (NR)

Art. 20. O art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 82. Os sistemas de ensino estabelecerão as normas de realização de estágio em sua jurisdição, observada a lei federal sobre a matéria.

Parágrafo único. (Revogado).” (NR)

Art. 21. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 22. Revogam-se as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001.

Brasília, 25 de setembro de 2008; 187^o da Independência e 120^o da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

FernandoHaddad

André Peixoto Figueiredo Lima

Este texto não substitui o publicado no DOU de 26.9.2008



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE



COORDENADORIA DE CONTROLE ACADÊMICO - CCA

FICHA DE ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Reservado ao aluno

✓ **Solicitação de Matrícula**

CURSO	
MATRÍCULA	ALUNO
DDD / TELEFONE ()	E-MAIL

EM: ____ / ____ / ____

Assinatura do aluno

Reservado à Coordenadoria de Controle Acadêmico / CCA

✓ **Resultado do Pedido de Matrícula** () Deferido () Indeferido

MOTIVOS

Em: ____ / ____ / ____

Responsável pela Análise / CCA

Reservado ao Coordenador do Estágio

✓ **Cadastro do Estágio**

SIAPE	PROFESSOR ORIENTADOR		
DATA INÍCIO DO ESTÁGIO / /	PREVISÃO DE TÉRMINO / /	CH SEMANAL	CH TOTAL
EMPRESA		SETOR DO ESTÁGIO	
ENDEREÇO		NÚMERO	BAIRRO / DISTRITO
CEP	MUNICÍPIO	UF	CNPJ
DDD / TELEFONE	DDD / FAX	EMAIL	

Dados do Seguro

SEGURADORA	Nº CONTRATO	VALOR (R\$)
------------	-------------	-------------

Em: ____ / ____ / ____

Coordenador do Estágio

Reservado ao Orientador do Estágio

✓ **Resultado do Estágio**

SITUAÇÃO DO ESTÁGIO	SITUAÇÃO DO ALUNO NO ESTÁGIO	NOTA			MÉDIA FINAL	DATA DE TÉRMINO / /
() CANCELADO () ENCERRADO	() APROVADO () REPROVADO () DESISTENTE	SUPERVISOR	ORIENTADOR	COORDENADOR		

EM: ____/____/____

Assinatura do aluno

Assinatura do Orientador



✓ **Comprovante do pedido de matrícula no Estágio**

CURSO	MATRÍCULA	ALUNO
-------	-----------	-------

EM ____/____/____

Responsável



TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

Termo de Compromisso de Estágio que entre si celebram a concedente _____, o estagiário _____,

aluno do curso de _____, período _____, e o Instituto Federal do Ceará – Campus de Limoeiro do Norte, firmam o presente, obedecendo às seguintes cláusulas:

PRIMEIRA – As atividades desenvolvidas devem ser compatíveis com a formação recebida no curso;

SEGUNDA – Caberá à Empresa:

- Oferecer ao estagiário condição de desenvolvimento vivencial, treinamento prático e de relacionamento humano;
- Supervisionar o estágio;
- Proporcionar ao Instituto Federal do Ceará – Campus de Limoeiro do Norte condições para o aprimoramento e avaliação.

TERCEIRA – Caberá ao Estagiário/Bolsista:

- Cumprir as atividades estabelecidas pela Empresa de acordo com a cláusula primeira;
- Observar as normas internas da Empresa.
- Cumprir as instruções contidas no manual do estagiário elaborado pelo Instituto Federal do Ceará.

QUARTA – A carga horária deverá ser cumprida entre 4 (quatro) e 6 (seis) horas diárias e máximo de 30 horas semanais; ou ainda até 40 (quarenta) horas semanais nos cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais.

QUINTA – Este termo de compromisso terá vigência de ____/____/____ a ____/____/____, podendo ser rescindido a qualquer tempo, unilateralmente, mediante comunicação escrita, independentemente de pré-aviso, inexistindo qualquer indenização e vínculo de emprego;

SEXTA – Quando o estágio for não obrigatório, a Empresa remunerará mensalmente o estagiário através de uma bolsa auxílio, no valor de R\$ _____ (_____);

SÉTIMA – _____, oferece ao estagiário seguro contra acidentes pessoais, com cobertura limitada ao local e período de estágio, mediante apólice nº _____, da companhia _____;

OITAVA – Constituem motivos para cessação automática do presente Termo de Compromisso:

- A conclusão ou abandono do estágio/bolsa ou cancelamento de matrícula;
- O não cumprimento das cláusulas estabelecidas neste documento.

Estando de acordo com o que ficou acima expresso, vai o presente instrumento assinado, em três vias de igual teor, pelas partes.

Limoeiro do Norte, ____ de _____ de ____.

Pela Empresa
(Assinatura e carimbo)

Aluno Estagiário/Bolsista

Pelo Instituto Federal do Ceará –
Campus Limoeiro do Norte
(Assinatura e carimbo)

TERMO DE CONVÊNIO INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ

Por este instrumento, o Instituto Federal do Ceará - *Campus* Limoeiro do Norte, CNPJ 10.744.098/0003-07, com sede à Rua Estevão Remígio de Freitas, 1145, Centro, Limoeiro do Norte-CE, doravante denominado INSTITUIÇÃO DE ENSINO neste ato representado pelo seu Diretor ou pelo Coordenador de Integração Escola-Empresa, abaixo assinado e do outro lado _____, CNPJ nº _____, localizada à Rua/Av. _____, nº _____, bairro _____, cidade _____, CEP _____, telefone (____) _____, fax (____) _____, e-mail: _____, doravante denominado(a) EMPRESA, representada por _____, ocupante do cargo de _____ abaixo-assinado, firmam o presente convênio em conformidade com a Lei nº 11.788, de 25 de Setembro de 2008, e mediante as cláusulas a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objetivo

O presente convênio visa à execução do programa de Estágio Supervisionado que propicie aos estudantes o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular, objetivando seu desenvolvimento para a vida cidadã e para o trabalho. Deve ser uma complementação ao ensino e à aprendizagem pertinentes a área de formação profissional e desenvolvimento social, profissional e cultural.

CLÁUSULA SEGUNDA – Da Seleção

A seleção dos estagiários ficará a cargo da Empresa.

CLÁUSULA TERCEIRA – Da Concessão e Duração do Estágio

A concessão do estágio será efetivada mediante Termo de Compromisso com duração de até 01 (um) ano, em caso de estágio obrigatório.

PARÁGRAFO ÚNICO – O estágio não acarretará vínculo empregatício, porém o estagiário é obrigado ao cumprimento das normas estabelecidas pela Empresa.

CLÁUSULA QUARTA – Da Jornada de Trabalho

A Jornada de Trabalho será de no máximo 30 (trinta) horas semanais, no máximo 6 horas diárias, em horário estabelecido pela Empresa, compatível com as atividades discentes.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos não previstos nesta cláusula serão resolvidos em acordo com a Coordenadoria de Integração Escola-Empresa.

CLÁUSULA QUINTA – Do Desligamento

Poderá a empresa, se lhe convier, desligar, em qualquer tempo, o estagiário, devendo comunicar imediatamente à Instituição de Ensino por escrito.

CLÁUSULA SEXTA – Das Obrigações do INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ – CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE

- Designar orientador (supervisor) de estágio para fazer o acompanhamento do estagiário, para atuar de forma integrada com o supervisor de estágio da empresa;
- Verificar a regularidade da situação escolar do estudante durante o processo seletivo, inclusive o trancamento total do curso e desligamento do INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ – CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE.
- Realizar, em favor do estagiário, seguro contra acidentes pessoais, na forma exigida pelo Art. 8º do Decreto nº 87.494 de 18 de agosto de 1982;

CLÁUSULA SÉTIMA – Das Obrigações da Empresa

- Designar o supervisor de estágio para atuar de forma integrada junto ao INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ – CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE;
- Propiciar condições técnicas para que os estagiários sejam supervisionados;

- Propiciar oportunidade de complementação do ensino e da aprendizagem dos estagiários, mediante treinamento prático em situações reais de trabalho, relacionadas à área de formação, de acordo com as conveniências administrativas da Empresa;
- Efetuar controle de assiduidade e pontualidade do estagiário;
- Proceder a lavratura do termo de compromisso;
- Avaliar no final do estágio, o desempenho do estagiário.

CLÁUSULA OITAVA – Duração e Rescisão do Convênio

O prazo de duração deste convênio será de 05 (cinco) anos, a contar da data de assinatura, podendo ser alterado, mediante Termo Aditivo, ou rescindido, de comum acordo entre as partes ou unilateralidade, mediante notificação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA NONA – Disposições Gerais

As partes praticarão, reciprocamente, os atos necessários à efetiva execução das presentes disposições por intermédio dos seus representantes, sendo os casos omissos resolvidos conjuntamente pelas partes envolvidas nesse convênio; ou o não-cumprimento pelas partes das condições estabelecidas neste convênio ou seus termos aditivos, implicará sua rescisão automática.

E por estarem de pleno acordo, as partes assinam o presente convênio em 02 (duas) vias de igual teor, forma e validade.

Limoeiro do Norte, ____ de _____ de _____.

EMPRESA
(assinatura e carimbo)

INSTITUTO FEDERAL DO
CEARÁ – CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE
(assinatura e carimbo)

PLANO DE ATIVIDADES DO ESTAGIÁRIO
(PARTE INTEGRANTE DO TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO)

Nome da Empresa:	
Endereço:	CEP:
Município:	CNPJ:
Telefone da Empresa:	FAX:
e-mail:	
Supervisor do estágio designado pela empresa:	
Cargo/Qualificação:	
Telefone do Supervisor:	

Nome :	Telefone:
Curso:	Semestre:
Período do estágio: ____ / ____ / ____ a ____ / ____ / ____	
Setor de realização do estágio:	

Campus:	
Professor Orientador:	Telefone:
e-mail do Professor Orientador:	

[illegible][illegible]

Rua Estevam Remígio, 1145, Centro – 62930-000 - Fax: (88) 3447 6405 - Fone Geral (88) 3447 6400
Limoeiro do Norte - Ceará – Brasil - www.ifce.edu.br