



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Av. Dr. Guarani, nº 317, , - Bairro Jocely Dantas de Andrade Torres - CEP 62042-030 - Sobral - CE - www.ifce.edu.br

PROPOSTA DE ALINHAMENTO DE MATRIZ CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM PANIFICAÇÃO - CCTP-SOB

Esta proposta trata do alinhamento da matriz curricular dos cursos Técnicos Subsequentes em Panificação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, tendo por base a NOTA TÉCNICA Nº 2/2018/PROEN/REITORIA, processo 23257.001928/2021-38.

Seguindo as orientações da referida Nota e levando-se em consideração a carga horária mínima (800h) para o curso de Técnico em Panificação prevista no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 4a Edição (2020), **convencionou-se alinhar o total de 700h (hora/aula), sendo 660h de disciplinas e 40h de práticas profissionais supervisionadas, perfazendo 87,5% de alinhamento**, entre todos os cursos Técnicos Subsequentes em Panificação ofertados no IFCE, considerando a hora-aula corresponde a 60 minutos.

Seguindo as orientações da Nota Técnica Nº 2/2018/PROEN/REITORIA e da Resolução Nº 11, de 21 de fevereiro de 2022, que aprova a normatização da Prática Profissional Supervisionada (PPS), fica definido que a carga horária de PPS deverá ser de 40h e a mesma deverá estar prevista no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e que a mesma ser realizada ao longo do percurso formativo do estudante. As atividades a serem desenvolvidas como PPS serão planejadas, definidas e como carga horária discriminada no PPC, tendo como base a articulação entre os conhecimentos construídos nas disciplinas, o mundo do trabalho e o contexto social.

A seguir, apresenta-se a matriz mínima alinhada de 660h a ser ofertada em todos os campi do IFCE para os cursos Técnicos Subsequentes em Panificação:

DISCIPLINAS ALINHADAS	Carga Horária (C.H.)	C.H. Teórica	C.H. Prática
PORTUGUÊS	40	40	-
ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	40	40	-
QUÍMICA DOS ALIMENTOS	40	40	-
ANÁLISE DE ALIMENTOS	80	40	40
ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	40	20	20
SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO NA PANIFICAÇÃO	80	60	20
CONTROLE DE QUALIDADE	80	60	20
INTRODUÇÃO À PANIFICAÇÃO	60	40	20
TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO	80	40	40
TÉCNICAS DE CONFEITARIA	80	40	40
INFRAESTRUTURA DE PADARIAS	40	40	-
Carga Horária de Disciplinas Alinhadas	660	460	200

O Programa de Unidade Didática, das disciplinas acima listadas, deverá conter em suas ementas os conteúdos propostos nas tabelas a seguir:

MATRIZ ALINHADA CURSO SUBSEQUENTE TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO		
DISCIPLINAS	C.H.	EMENTA ALINHADA
PORTUGUÊS	40	Linguagem verbal e não verbal; Compreensão e Produção textuais; Elementos da textualidade: coesão e coerência; Aspectos gramaticais da língua portuguesa; Gêneros textuais; Abordagem à história e cultura afro-brasileira sob a

		perspectiva da relação entre a língua portuguesa no Brasil e nos demais países africanos
ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS	40	Fundamentos da Ética e das relações interpessoais; Direitos humanos; Diversidade e Relações étnico-raciais; Responsabilidade Social; Trabalho em equipe; Comunicação interpessoal; Ética profissional.
QUÍMICA DOS ALIMENTOS	40	Fundamentos da química do carbono; Água nos alimentos; Carboidratos nos alimentos; Proteínas nos alimentos; Lipídios nos alimentos; Vitaminas e minerais; Transformações químicas e físicas associadas às condições inerentes ao processamento e armazenamento dos alimentos.
ANÁLISE DE ALIMENTOS	80	Normas de trabalho no laboratório; Métodos de coleta, amostragem e preparo de amostras; Metodologia de determinação da composição centesimal e valor nutricional dos alimentos; Metodologias de determinação microbiológica dos alimentos; Legislação.
ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	40	Fundamentos básicos da análise sensorial de alimentos; Condições para a análise sensorial de alimentos; Métodos sensoriais discriminativos; Métodos sensoriais descritivos; Métodos sensoriais afetivos.
SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO NA PANIFICAÇÃO	80	Fundamentos da microbiologia; Introdução à segurança dos alimentos; Fontes de contaminação; Fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos; Doenças transmitidas por alimentos: intoxicação, infecção e surtos alimentares; Atuação da Vigilância sanitária na fiscalização e segurança dos alimentos; Higienização: limpeza e sanitização; Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos; Higiene nos ambientes de processamento de alimentos; Sanitizantes; Qualidade da água; Legislação.
CONTROLE DE QUALIDADE	80	Princípios gerais do controle de qualidade; Etapas operacionais e o controle de qualidade; Sistema 5S; Boas Práticas de Fabricação (BPF); Análises de Perigo e pontos críticos de controle (APPCC); Auditorias de qualidade.
INTRODUÇÃO À PANIFICAÇÃO	60	História da Panificação; Caracterização de cereais; Processamento industrial do trigo; Composição da farinha; Principais matérias-primas e ingredientes enriquecedores utilizados em panificação; Melhoradores de massas; Métodos de Panificação (fermentação); Produtos da panificação e legislação (Massas, pães, biscoito e pizzas).
TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO	80	Métodos e processos de panificação; Equipamentos; Aditivos utilizados na panificação; Medidas e equivalências (padronização de formulações); Cálculo de produção; Reconstrução de massas; Massas congeladas; Avaliação qualidade dos pães;
TÉCNICAS DE CONFEITARIA	80	Histórico da confeitaria; Principais matérias-primas utilizadas na confeitaria; Mise en place: Técnicas de preparo de massas; Tipos e técnicas de montagem e decoração de bolos e tortas; Caldas, cremes, recheios e coberturas; Chocolataria; Produção de gelados;
INFRAESTRUTURA DE PADARIAS	40	Tipos de padarias e análise de mercado; Planejamento estratégico; Aspectos da Legislação vigente aplicados em unidades panificadoras; Aspectos Financeiros para abertura de uma padaria; Administração e planejamento de padaria; Marketing.

Além das disciplinas alinhadas obrigatórias para o curso, os campi, conforme o Manual de Elaboração de Projetos Pedagógicos dos Cursos do Instituto Federal do Ceará, devem ofertar componentes curriculares optativos nas áreas de Libras, Artes e Educação Física.

Diante do exposto, cabe destacar que os conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental serão abordados em disciplina própria, que não se encontra no alinhamento, mas que será ofertada nas matrizes curriculares dos Campus Sobral e Limoeiro do Norte, respeitando as particularidades de cada uma das regiões os Campi se situam. As temáticas de educação do ensino de ética, direitos humanos, educação das relações étnico-raciais e história e cultura africana, afro-brasileira e indígena serão abordadas nas disciplinas de “Ética e Relações Interpessoais” e “Português” e/ou de maneira transversal nas outras disciplinas, conforme organização e planejamento do Projeto Pedagógico do Curso a critério dos Colegiados do curso Técnico Subsequente em Panificação de cada campus.

Participaram da elaboração desta proposta:

- Coordenadoria de Curso Técnico em Panificação do Campus Sobral
- Coordenadoria de Curso Técnico em Panificação do Campus Limoeiro do Norte

ATOS NORMATIVOS NACIONAIS ATINENTES AOS CURSOS TÉCNICOS DE NÍVEL MÉDIO OFERTADOS NA FORMA SUBSEQUENTE

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- Lei nº 11.741/2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e africana.
- Aplicação das Leis 10.639/03 e 11.645/2008 no currículo - obrigatoriedade do ensino das temáticas de História e Cultura afro-brasileira e História e Cultura Afro-brasileira e indígena.
- Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012 que define as diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Artigo 12 Os cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio são organizados por eixos tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, instituído e organizado pelo Ministério da Educação ou em uma ou mais ocupações da Classificação Brasileira de Ocupações(CBO).

Artigo 13 A estruturação dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, orientada pela concepção de eixo tecnológico, implica considerar:

[...]

VI - fundamentos de empreendedorismo, cooperativismo, tecnologia da informação, legislação trabalhista, ética profissional, gestão ambiental, segurança do trabalho, gestão da inovação e iniciação científica, gestão de pessoas e gestão da qualidade social e ambiental do trabalho.

[...]

Artigo 20 Os planos de curso, coerentes com os respectivos projetos político pedagógicos, são submetidos à aprovação dos órgãos competentes dos correspondentes Sistemas de ensino, contendo obrigatoriamente, no mínimo:

III - prática profissional intrínseca ao currículo, desenvolvida nos ambientes de aprendizagem;

IV - estágio profissional supervisionado, em termos de prática profissional em situação real de trabalho, assumido como ato educativo da instituição educacional, quando previsto.



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Eliardo Barros Cavalcante, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico**, em 06/05/2024, às 10:24, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **6135225** e o código CRC **17051488**.
