



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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM PANIFICAÇÃO

EIXO TECNOLÓGICO PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA



PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO (MEC)

Camilo Sobreira de Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR (SESU)

Alexandre Brasil Fonseca

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA (SETEC)

Marcelo Bregagnoli



INSTITUTO FEDERAL

Ceará

Campus Baturité

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

EQUIPE GESTORA

REITOR

José Wally Mendonça Menezes

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Cristiane Borges Braga

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Ana Claudia Uchoa Araújo

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Reuber Saraiva de Santiago

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Joélia Marques de Carvalho

DIRETOR-GERAL DO *CAMPUS* DE BATURITÉ

Glaucilene Lima Maia

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENSINO DO *CAMPUS* DE BATURITÉ

Laís Silva Rodrigues

COORDENADORA DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO

Márcia Maria Leal de Medeiros

**COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
TÉCNICO SUBSEQUENTE EM PANIFICAÇÃO**

Andrea Maria Rocha Rodrigues
Annalies Barbosa Borges
Cintia Reis de Oliveira
Evanilson Brandao Pinto
Josefranci Moraes de Farias Fonteles
Kayciane Assunção Alencar
Laís Silva Rodrigues
Luzileide Muniz Silva
Marcela Coelho de Sousa
Marcelo Bandecchi Botelho de Miranda
Marco Antonio Venâncio
Márcia Maria Leal de Medeiros
Maria Flávia Azevedo da Penha
Patrícia Sobreira
Priscila Ximenes Moreira
Rodrigo Leite Moura
Tatiana Santos da Paz
Vlândia da Silva Souza

¹ – Designados pela Portaria nº 0958/DG-BAT/BATURITE, de 12 de fevereiro de 2026 que revogou a Portaria nº 0661/DG-BAT/BATURITE, de 06 de fevereiro de 2024.

NÚCLEO DE ESTUDOS AFRO-BRASILEIROS E INDÍGENAS - NEABI

COORDENADOR

Marcelo Bandecchi Botelho de Miranda

VICE-COORDENADOR

Carlos Henrique Moura Barbosa

SECRETÁRIO

Paulo Massey Saraiva Nogueira

MEMBROS INTERNOS DOCENTES

Emy Virgínia Oliveira da Costa
Glaucilene Lima Maia
Harine Matos Maciel
Jefferson Lourenço Gurguri
Lauro Inácio de Moura Filho
Márcia Maria Leal de Medeiros
Marla Solara Pontes Mota
Maria Djany de Carvalho Araújo
Tatiana Santos da Paz
Samuel Jackson de Oliveira Paiva

MEMBROS INTERNOS DISCENTES

Antonio Wirly De Souza Lima
Brena Távora Uchoa
Gabriella Martins Mota
Andrêina Laricy dos Santos Carneiro
Carmem Míryan de Sales
Francisca Brena Pereira Lopes
Antônia Beatriz Silva Lourenço
Gessica Souza Sampaio
Iana Ivina Souza Nascimento
Isaac Ferreira Nascimento
José Augusto Gomes de Sousa
Márcio Maiter da Costa Freits
Raimundo Nonato da Silva Tôres
Sabrina Nogueira Rodrigues
Simara Brasiliano de Lima
Viviane de Brito Nogueira
Willyson de Araújo Rôdrigues
Maicon Sérgio Vitorino Holanda

**NÚCLEO DE ACESSIBILIDADE ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES
EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS - NAPNE**

COORDENADORA

Renata Eusebio dos Santos

VICE-COORDENADORA

Keedi Jane Barbosa de Albuquerque Silva

MEMBROS INTERNOS SERVIDORES

Samuel Jackson de Oliveira Paiva

Emy Virgínia Oliveira da Costa

Felipe Alves Albuquerque Araujo

Jardas de Sousa Silva

José Inácio dos Santos Oliveira Júnior

Kayciane Assunção Alencar

Laís Silva Rodrigues

Maria Rosimeire dos Santos Barbosa

Paulo Henrique Santiago de Maria

Samira Silva Leão

MEMBROS INTERNOS DISCENTES

Ana Cláudia Semião

Antônio Wirly de Souza Lima

Keila Leite Chaves

Patrícia Rosa Martins

Francisca Vieira

Maria Olga Almeirda Lima Caracas

Silvania Neves da Silva Chaves

SUMÁRIO

	DADOS DO CURSO.....	09
1	APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	10
2	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO.....	12
2.1	Sobre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.....	12
2.2	Visão do IFCE.....	14
2.3	Missão do IFCE.....	14
2.4	Valores do IFCE.....	15
3	JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO.....	15
4	FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	18
5	OBJETIVOS DO CURSO.....	21
5.1	Objetivo Geral.....	21
5.2	Objetivos Específicos.....	21
6	FORMAS DE INGRESSO.....	21
7	ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	22
8	PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL.....	22
9	METODOLOGIA	24
10	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	33
10.1	Matriz Curricular.....	38
10.2	Fluxograma curricular.....	39
11	AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	42
12	PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA - PPS.....	43
13	ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO.....	44
14	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	44
15	EMIÇÃO DE DIPLOMA.....	44
16	AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO.....	45
16.1	Ações acadêmico administrativas decorrentes das autoavaliações no âmbito do curso.....	46
17	ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO.....	47
18	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO.....	46
18.1	Extensão.....	47
18.2	Pesquisa.....	48
19	APOIO AO DISCENTE.....	49
19.1	Coordenação Técnico-Pedagógica -CTP.....	51
19.2	Coordenadoria de assistência estudantil - CAE.....	51
19.2.1	Serviço Social.....	52
19.2.2	Serviço de saúde (Enfermagem)	52

19.2.3	Serviço de Alimentação.....	52
19.3	Coordenadoria de Controle Acadêmico - CCA.....	53
19.4	Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – NAPNE.....	53
19.5	Núcleo De Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) do IFCE	53
20	CORPO DOCENTE.....	54
21	NÚCLEO DE TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA NTEADS.....	55
22	CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO RELACIONADO AO CURSO.....	57
23	INFRAESTRUTURA.....	60
23.1	Infraestrutura física e recursos materiais	60
23.2	Biblioteca.....	61
23.2.1	Infraestrutura da biblioteca.....	62
23.3	Infraestrutura física de laboratórios conectados à internet.....	63
23.4	Laboratórios.....	64
23.5	Laboratórios específicos à área do curso.....	65
	REFERÊNCIAS.....	69
	Anexos do PPC – Planos de Unidades Didáticas PUDs.....	76

DADOS DO CURSO

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE - <i>Campus</i> Baturité		
CNPJ: 10.744.098/0014-60		
Endereço: Rua Ouvidor Mor Vitoriano Soares Barbosa – S/N - Sanharão		CEP: 62760-000
Cidade: Baturité	UF: CE	Fone: (85) 3347-9152
e-mail: gabinete.baturite@ifce.edu.br		Página Institucional na Internet: http://www.ifce.edu.br/baturite

INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

Denominação do Curso	Técnico em panificação
Titulação conferida	Técnico em panificação
Nível	Médio
Forma de articulação com o Ensino Médio	() Integrada () Concomitante (X) Subsequente
Modalidade de Ensino	Presencial
Duração do curso	2 semestres (1 ano)
Número de vagas autorizadas	70 vagas anuais (sendo 35 vagas por semestre)
Periodicidade de oferta de novas vagas do curso	(X) Semestral () Anual
Período letivo	(X) Semestral () Anual
Formas de Ingresso	(X) Seleção Pública (X) Transferência (X) Diplomado () Sisu () Vestibular
Turno de Funcionamento	Vespertino
Ano e semestre de início do funcionamento do curso	2026.1

INFORMAÇÕES SOBRE CARGA HORÁRIA DO CURSO

Carga horária total para integralização	800 horas
Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas)	800 horas
Carga horária dos componentes curriculares optativos	160 horas
Percentual de carga horária presencial (80%)	640 horas
Percentual de carga horária a distância (20%)	160 horas
Carga horária do estágio supervisionado	opcional
Carga horária total da prática profissional supervisionada no curso	40 horas
Sistema de carga horária (créditos)	01 crédito = 20 horas
Duração da hora-aula	1 hora/aula = 60 minutos.

1 APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE - *campus* de Baturité, apresenta o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Panificação, como parte do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, na forma de ensino subsequente ao ensino médio. O referido projeto está fundamentado na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08), nas Diretrizes Curriculares Nacionais, no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e demais resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional no país.

O 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 Estado do Ceará, da Região Nordeste e do Brasil.

Essa Instituição promove gratuitamente educação profissional e tecnológica no Estado, sendo referência para o desenvolvimento regional, formando profissionais de reconhecida qualidade para o setor produtivo e de serviços, promovendo assim, o crescimento socioeconômico da região. Atua nas modalidades presencial e à distância nos níveis médio e de graduação por meio da oferta de cursos Técnicos, Tecnológicos, Licenciaturas, Bacharelados e Pós-Graduação *Lato e Strictu Senso*, paralelo a um trabalho de pesquisa, extensão e difusão de inovações tecnológicas.

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

Em continuidade a essas ofertas de cursos, esse projeto possui a finalidade de definir as linhas gerais de atuação prática e pedagógica do curso técnico subsequente em Panificação, com o propósito de viabilizar a capacitação da comunidade. Está dividido em duas categorias principais, sendo a primeira, apresentar o curso, informando seus objetivos educativos e, a segunda apresentar a proposta curricular adequada à concretização do perfil adequado do egresso. Estão incluídas também as expectativas de promoção do desenvolvimento regional ofertado pela instituição através do Curso ora proposto, tendo como base para a sua concretização o envolvimento e o compromisso de todas as áreas envolvidas - Direção, Corpo Docente, Corpo Técnico-Administrativo e Corpo Discente – responsáveis pelo processo educativo da Instituição.

Criado com o objetivo de preparar o profissional para atuar principalmente na área de panificação, e também na confeitaria e gastronomia, o Curso Subsequente de Técnico em Panificação do IFCE *campus* de Baturité proporcionará ao discente o entendimento da panificação através da história e cultura geradas por diversas raças e povos, de ciências básicas como português e matemática, do domínio da segurança alimentar e normas de higiene, de conteúdos de gestão além de habilidades e técnicas de panificação qualificadas. Desse modo o egresso estará apto a preparar, avaliar, inovar, planejar, e gerenciar na área de panificação presente em diversas unidades de alimentação.

O PPC contém informações históricas institucionais, a organização curricular, a descrição da infraestrutura institucional do *campus* e o perfil profissional dos egressos. Dessa forma, é possível a percepção do que será necessário aprender, o que se tem para dar suporte ao processo de aprendizado e as atividades que poderão ser desenvolvidas por profissionais nessa formação. Além disso, o *Campus* de Baturité conta com equipes de docentes e técnicos qualificados e integradas às atividades de ensino, pesquisa e extensão. Desta forma, professores e discentes atuam em projetos extensionistas com ações contínuas que garantam aos futuros profissionais em formação a oportunidade de conhecer aspectos da realidade das comunidades da região, relacionados à sua área de atuação.

Serão envolvidas também atividades de pesquisa, colaborando com a criação de novas tecnologias, modos de preparo de produtos de panificação, aproveitamento de insumos voltados a uma maior sustentabilidade, além de valores e conhecimentos que contribuam para a ciência, a comunidade e o crescimento do *campus*.

Tendo por finalidade promover a contextualização e atualização contínua da proposta pedagógica do curso, o PPC do Curso Subsequente de Técnico em Panificação no IFCE *campus* Baturité foi criado pela comissão de criação e elaboração do PPC, conforme Portaria nº Normativa nº 81/GABR/REITORIA, de 08 de agosto de 2023. A metodologia utilizada contemplou as orientações estabelecidas na Resolução CONSUP nº 141, de 18 de dezembro de 2023 que trata do Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE, e as orientações acerca do alinhamento das matrizes de cursos técnicos e de graduação presenciais do IFCE, segundo a nota técnica Nº 2/2018/PROEN/REITORIA.

A proposta do projeto pedagógico foi criada pelos docentes e técnicos do *campus* Baturité que atuarão no curso, e aprovada por seu respectivo Colegiado, tendo como objetivo promover a contextualização e atualização permanente da referida proposta pedagógica.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

2.1 Sobre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE é uma referência para o desenvolvimento regional, formando profissionais de reconhecida qualidade para o setor produtivo e de serviços, promovendo assim, o crescimento socioeconômico da região. Buscando atender à demanda de profissionais qualificados para a região, o IFCE de modo a formar profissionais com domínios de fundamentações, teóricas integrada às práticas.

Criado oficialmente no dia 29 de dezembro de 2008, pela Lei 11.892, o IFCE englobou os extintos Centros Federais de Educação Tecnológica do Ceará (CEFETs/CE) e as Escolas Agrotécnicas Federais dos municípios de Crato e de Iguatu.

As raízes da instituição remontam ao começo do século XX, quando o então presidente Nilo Peçanha, pelo Decreto no 7566, de 23 de setembro de 1909, instituiu a Escola de Aprendizes Artífices. Com mais de um século de existência, a instituição teve sua denominação alterada por diversas vezes. Inicialmente para Liceu Industrial do Ceará, em 1941; depois como Escola Industrial Federal do Ceará, em 1965. Em 1968 passa a se chamar Escola Técnica Federal do Ceará. Mediante a publicação da Lei Federal nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a escola passou a chamar-se, Centro Federal de Educação Profissional e Tecnológica do Ceará (CEFET/CE). A retirada da denominação de escola estabeleceu uma nova missão institucional.

O ensino foi estendido ao nível superior e as ações acadêmicas foram acrescidas das atividades de pesquisa e extensão. No entanto, a implantação efetiva do CEFET/CE somente ocorreu em 1999. Visando reorganizar e ampliar a Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica foi decretada a Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

Os IFs atuam na 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 a Educação de Jovens e Adultos até pós-graduação ao nível de Doutorado. A Instituição oferta cursos técnicos, tecnológicos, bacharelados, licenciaturas e pós-graduações.

O IFCE é formado por um conjunto composto pelos *campi* de Acaraú, Acopiara, Aracati, Baturité, Boa Viagem, Camocim, Canindé, Caucaia, Cedro, Crateús, Crato, Fortaleza, Guaramiranga, Horizonte, Iguatu, Itapipoca, Jaguaribe, Jaguaruana, Juazeiro do Norte, Limoeiro do Norte, Maracanaú, Maranguape, Mombaça, Morada Nova, Paracuru, Pecém, Pólo de

Inovação Fortaleza, Quixadá, Reitoria, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tauá, Tianguá, Ubajara e Umirim, está presente atualmente em todas as regiões do Estado, atendendo estudantes por meio da oferta de cursos regulares de formação técnica e tecnológica, nas modalidades presenciais e a distância. São oferecidos cursos superiores tecnológicos, licenciaturas, bacharelados, além de cursos de pós-graduação.

A ampliação da presença do IFCE no interior do Estado atende a meta do programa de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica e leva em consideração a própria natureza dos institutos federais, no que diz respeito à descentralização da oferta de qualificação profissional, cujos propósitos incluem o crescimento socioeconômico de cada região e a prevenção ao êxodo de jovens estudantes para a capital.

Completando as ações voltadas à profissionalização no Ceará, foram implantados Centros de Inclusão Digital (CIDs) e Núcleos de Informação Tecnológica (NITs), em parceria com o Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações (MCTIC), Governo do Estado do Ceará e prefeituras, com o propósito de assegurar à população do interior o acesso ao mundo virtual. O IFCE coordena também o programa de Educação a Distância no Estado, com polos espalhados em vários municípios cearenses, oferecendo, via rede, cursos de graduação e técnico com fomento externo.

No município de Baturité, o Diretor Geral do então Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará-CEFET, Cláudio Ricardo Gomes de Lima deu início ao processo de aquisição, inicialmente por meio do termo de concessão de direito real de uso com base na Lei Municipal no 1.328/07, do terreno para a construção de uma UnED, compreendendo que o conhecimento é um fator importante para geração de emprego e distribuição de renda, coadunando com o protagonismo dos atores locais, na formulação de estratégias para crescimento de indivíduos e empresas.

No ano seguinte, em agosto de 2008, foi realizada uma audiência pública com representantes do CEFET: professores, bolsistas, além do seu Diretor Cláudio Ricardo, autoridades da região, dentre elas a Prefeita de Aracoiaba – Marilene Campelo e o Prefeito de Baturité - Fernando Lima Lopes. Assim, a Câmara Municipal de Baturité doou um terreno de 40.000 m², na localidade de Sanharão, para construção de uma unidade de extensão da referida instituição, para capacitação tecnológica, oferecendo cursos de formação técnica e tecnológica para a população.

Assim, foi criado o *Campus* Avançado de Baturité, inicialmente ligado administrativamente ao *Campus* de Canindé, tendo como estrutura inicial um prédio com salas para administração da unidade, laboratórios adequados para aulas de ciências, espaço para

instalações dos laboratórios das aulas dos cursos profissionalizantes, salas de aulas, sala de videoconferência, um auditório com capacidade para 120 pessoas, uma biblioteca, ginásio coberto e amplo terreno para futuras expansões. Atualmente existem também laboratórios de análise sensorial e de informática, padaria, cozinhas (quente e fria), sala bar, biblioteca, cantina, refeitório e quadra esportiva entre outros espaços.

O *Campus* de Baturité está situado na Região do Estado do Ceará do Maciço de Baturité, a aproximadamente 100 km da capital cearense, criado com o objetivo de promover educação profissional de qualidade nos diversos níveis de ensino, se constituiu em ferramenta de desenvolvimento sustentável da região administrativa onde se encontram os municípios de Acarape, Aracoiaba, Aratuba, Barreira, Baturité, Capistrano, Guaramiranga, Itapiúna, Mulungu, Ocara, Pacoti, Palmácia e Redenção.

Vale ressaltar que as regiões serranas Guaramiranga, Pacoti e Mulungu representam importantes destinos turísticos cearenses, o que se constata por meio de suas pousadas, hotéis e algumas outras iniciativas de comércio e desenvolvimento econômico da região. Suas atividades de ensino tiveram início em agosto de 2010 com os cursos, Técnico concomitante em Hospedagem e de Tecnologia em Gastronomia, nos anos seguintes foram implantados também os cursos de Tecnologia em Hotelaria, Licenciatura em Letras Português/Inglês, Técnico Subsequente em Administração e o Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Comércio e o Técnico Subsequente em informática para Internet. Além destes, o *Campus* oferece ainda à comunidade do Maciço cursos de extensão, cursos FIC, dentre outros. Nesse contexto, é importante ressaltar que desde o início de suas atividades, quando houve o ingresso das primeiras turmas dos cursos de Tecnologia em Gastronomia e em Hotelaria, o *campus* tem se destacado com publicações e participações em eventos científicos, contribuindo significativamente para o desenvolvimento regional.

2.2 Visão do IFCE

Ser referência no ensino, pesquisa, extensão e inovação, visando à transformação social e ao desenvolvimento regional.

2.3 Missão do IFCE

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

2.4 Valores do IFCE

Nas suas atividades, o IFCE valorizará o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental.

3 JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

O consumo de produtos de panificação é um hábito importante da cultura alimentar diária em todo o mundo. A grande jornada que o pão percorreu durante a história da humanidade, teve início na pré-história com o uso do fogo, onde pastas de cereais eram assadas. Após um longo período, no século III a.C. o Egito antigo se destacou no preparo de pães com fermento diluído em líquido e repassou essa técnica para a Grécia, passando pelo Mediterrâneo, onde eram fabricados 72 tipos de pães, daí para o Império Romano e de lá para o restante da Europa, inicialmente na Inglaterra, França e Alemanha e depois para outros países. No século VII a.C. os egípcios se destacaram novamente criando os fornos de barro e, na virada do primeiro milênio, surgiram os primeiros registros da profissão de padeiro. Vale destacar que segundo o filósofo Plínio, por volta de 168 a. C., o que inicialmente era um trabalho doméstico da mulher passou a ser uma posição almejada pelos homens nas padarias públicas do Império Romano (PERELLA, 2016).

Em um salto a passos largos na história, nos meados do século XIX, as cafeterias subsidiadas pelas padarias, eram partes importantes da vida europeia (FRANCO, 2006). Com a chegada do século XX e duas guerras mundiais, a industrialização propiciou a fabricação de pães em série, aumentando consideravelmente a produção mundial desses produtos (FRANCO, 2006; COSTA, 2018). Com isso a mecanização dos equipamentos de padaria e o uso de aditivos químicos revolucionaram a área de panificação, requerendo conhecimentos técnicos específicos para tratar adequadamente do processo de preparo dos pães, em sistemas modernos e automatizados. Apesar desse cenário, a Europa também manteve vivo o hábito de preparar pães de longas fermentações mais naturais e demorados, em contrapartida aos de fermentações rápidas com massas repletas de aditivos químicos (COSTA, 2018).

No Brasil, os portugueses trouxeram as receitas de pães feitos com farinha de trigo. Segundo a legislação brasileira da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, o pão é definido como o produto obtido do processo de cocção de farinha adicionada de líquido, fermentados ou não, podendo apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos (BRASIL, 2022). Segundo essa definição, pode-se considerar que os indígenas brasileiros já preparavam pães, com farinha de milho - os conhecidos cuscuz - pão enformado em um recipiente chamado cuscuzeira e, com a farinha de mandioca - a tapioca – espécie de pão plano (MEDEIROS *et al.*, 2022).

O Brasil, adepto por muitas décadas da panificação mecanizada com aditivos químicos, viu surgir nos últimos anos, diante da pandemia do Covid 19, o retorno também da produção de pães utilizando fermentação natural que requer também conhecimentos específicos nessa temática.

O mercado de panificação no Brasil tem apresentado crescimento nos últimos anos. Segundo dados da Associação Brasileira de Panificação e Confeitaria, dois milhões e meio de trabalhadores fazem parte do setor de panificação. No entanto, essas empresas estão sendo prejudicadas com a falta de um profissional indispensável, o padeiro (ABIP, 2024).

Esse setor tem grande importância para a economia brasileira e cearense. No estado do Ceará, a indústria é o segmento mais forte, responsável por mais empregos e maior arrecadação de ICMS, mesmo possuindo menos estabelecimentos. No Ceará esse setor também tem crescido. Segundo um levantamento realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE, no primeiro semestre de 2023, a capital cearense foi a quarta cidade do país em abertura de novas empresas no setor de panificação. Esse resultado coloca Fortaleza atrás apenas de São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília (ASN, 2023).

Em pesquisa realizada pelo Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria no Estado do Ceará, e o Observatório da Federação das Indústrias do Ceará, foi identificado que a mão de obra, possui um perfil predominantemente masculino, com escolaridade até o ensino médio, mas com presença relevante de trabalhadores com baixa escolaridade (analfabetos, ensino fundamental completo e incompleto), principalmente no segmento da indústria. Além disso, tal conjuntura apresenta demanda para a oferta de cursos de educação para jovens e adultos bem como de cursos técnicos para os trabalhadores do setor (SINDPAN, 2023).

A pesquisa identificou também que cerca de 88% das empresas entrevistadas afirmaram precisar de qualificação dos funcionários em seus empreendimentos e que os benefícios podem estar associados ao aumento da produtividade e competitividade frente à concorrência.

Mostraram, também, interesse em cursos nas áreas de gestão, financeira e de produção, contudo, os principais entraves que dificultam essa prática são, a falta de disponibilidade dos funcionários (38%), seguido pelo valor dos cursos (18%), falta de interesse dos funcionários em se capacitarem (18%) e, por fim, a oferta de cursos na área de interesse dos funcionários (15%). Do total de respondentes, apenas 8% responderam outros motivos e 5% assinalaram todas as opções anteriores (SINDPAN, 2023).

Outras informações importantes da pesquisa mostraram que na área de gestão, as capacitações de maior relevância seria a de atendimento ao público (82%), seguida de planejamento e controle da produção (79%), gestão de equipes (77%), liderança (77%), marketing (67%), planejamento estratégico (67%), técnicas de supervisão da produção e supervisão industrial (56%) e logística (46%). Do total de entrevistadas, 3% não demonstraram interesse nessa área e 8% assinalaram ter interesse em outros cursos que não foram mencionados (SINDPAN, 2023).

Com relação à área financeira, destacaram-se os cursos de planejamento financeiro (74%), fluxo de caixa (63%) e matemática financeira (32%) como sendo os de maior relevância para as empresas entrevistadas. Para 18% dos participantes não houve interesse em cursos nessa área e apenas 3% assinalaram que outros cursos além dos que foram mencionados na pesquisa seriam interessantes (SINDPAN, 2023).

Na área de produção, as empresas pesquisadas mostraram maior interesse pelos cursos de Confeiteiro (69%) e de Boas Práticas de Fabricação (64%), seguidos dos cursos de fabricação de Salgados (59%), rotulagem nutricional (54%), padeiro (54%), fabricação de sanduíches *gourmet* (51%), fabricação de doces (51%) e pizzaiolo (26%). Por fim, 13% dos entrevistados não consideraram interessantes cursos nessa área e 64% assinalaram ter interesse em outros cursos além dos que foram mencionados na pesquisa, à exemplo de bolos artesanais, curso de precificação dos produtos, montagem de drinks, normas da vigilância sanitária e sobremesas geladas (SINDPAN, 2023).

No Ceará, as empresas de panificação e confeitaria que apresentam demandas para essas capacitações estão distribuídas de forma geográfica, na capital do estado, Fortaleza (88,1%), seguida de Caucaia (4,6%), Sobral (4,3%) e Juazeiro do Norte (3,0%) (IBGE, 2022). Esses dados demonstram que há espaço suficiente para o crescimento do setor em outras regiões do estado, como por exemplo na região do Maciço de Baturité¹ composta por 13 municípios com uma população total de 237.381 pessoas (IBGE, 2022). Sendo assim, capacitações na área de panificação, visando melhorias nos processos e nos serviços podem contribuir com o desenvolvimento de novos nichos de mercado e consumidores, locais e regionais, em

empreendimentos como, padarias, confeitarias, restaurantes, pizzarias, lanchonetes, cafeterias e afins, bufês, catering, meios de hospitalidade, cruzeiros marítimos.

Nesse contexto, justifica-se a implantação do curso Técnico Subsequente em Panificação na cidade de Baturité visando disseminar e melhorar a educação tecnológica de forma integrada e satisfatória, uma vez que a cidade está inserida em local estratégico do estado do Ceará fomentando o tripé cultura, arte e alimentação via educação, de forma integrada e satisfatória. Desse modo, resulta-se assim no melhor entendimento do papel da educação na formação de profissionais tecnicamente qualificados e adequados ao mercado, fundamentados essencialmente no conhecimento e na informação, pilares para o desenvolvimento ético e social obtendo-se também uma formação crítica, humanística, e, empreendedora, das várias áreas de atuação do corpo docente do *campus*.

Em função da demanda apresentada para a capacitação na área de panificação e da infraestrutura e do corpo docente disponível no IFCE *campus* de Baturité, o curso Técnico subsequente em panificação foram disponibilizadas 70 vagas, sendo 35 semestrais.

Espera-se atender a esse público atendendo aos discentes e incluindo-os em atividades de pesquisa, extensão e ensino possibilitando utilizar tecnologias e serviços apropriados ao mercado na área de panificação em, padarias, pizzarias, lanchonetes, restaurantes, cafeterias, entre outras, que se beneficiem com a melhoria da qualidade das refeições e produtos alimentícios, com responsabilidade social e segurança alimentar, servindo de suporte para outros nichos em expansão na região como é o caso do turismo gastronômico e da gestão do meio ambiente, que justificam o investimento em melhorias nos cursos em andamento, no IFCE da região.

4 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Esta proposta está baseada nas leis que regem a educação no âmbito nacional, bem como na resolução que normatiza os cursos técnicos e na portaria que estabelece disciplinas em modalidade presencial.

- A Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- A Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências;
- A Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002 aprova a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO/2002), para uso em todo território nacional e autoriza a sua publicação;

- A Resolução CNE/CEB nº 01/2004 estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos;
- O Parecer CNE/CEB nº 39/2004, que trata da aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio;
- O Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (Libras), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000;
- As Leis 10.639/03 e 11.645/2008, que estabelecem a obrigatoriedade do ensino das temáticas de "História e Cultura Afro-Brasileira" e "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena";
- A Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;
- O Parecer CNE/CEB nº 14/2015, aprovado em 11 de novembro de 2015, que Diretrizes Operacionais para a implementação da história e das culturas dos povos indígenas na Educação Básica, em decorrência da Lei nº 11.645/2008;
- A Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012 trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- A Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;
- A Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020 que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos;
- A Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio;
- A Resolução nº 01, de 05 de janeiro de 2021, que define as diretrizes curriculares nacionais e gerais para a Educação Profissional e Tecnológica;
- A Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015 - Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência);
- Lei nº 13.234, de 29 de dezembro de 2015 - Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para dispor sobre a identificação,o

cadastro e o atendimento, na educação básica e na educação superior, de alunos com altas habilidades ou superdotação;

- Lei nº 13.409, de 28 de dezembro de 2016 - Altera a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino;
- Lei nº 14.191, de 2 de agosto de 2021 - Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para dispor sobre a modalidade de educação bilíngue de surdos;
- Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) instituído pela Portaria MEC nº 870, de 16 de julho de 2008, atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 01/2014.

Normativas institucionais

- Regulamento de Organização Didática – ROD do IFCE (Aprovado pela Resolução nº 035, de 22 de junho de 2015);
- Projeto Político Pedagógico Institucional do IFCE (Aprovado pela Resolução Consup nº 46, de 1º de maio de 2018);
- Manual de Normatização de Projetos Pedagógicos dos Cursos do Instituto Federal do Ceará: (Resolução CONSUP nº 141, de 18 de dezembro de 2023);
- Regulamento para Criação, Suspensão de Oferta de Novas Turmas, Reabertura e Extinção de Cursos do IFCE (Aprovado pela Resolução nº 100, de 27 de setembro de 2017);
- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE (2024-2028);
- Regulamento dos Colegiados do IFCE (Aprovado pela Resolução nº 75, de 13 de agosto de 2018);
- Resolução nº 11, de 21 de fevereiro de 2022, que aprova o nível médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE;
- Resolução Nº 41, de 22 de dezembro de 2022, que aprova a criação do Centro de Referência em EAD do IFCE.
- Resolução nº 77, de 13 de dezembro de 2022, que regulamenta a composição e organização dos Núcleos de Tecnologias Educacionais;
- Resolução CONSUP / IFCE nº 171, de 09 de janeiro de 2024, que altera a Resolução nº 63, de 28 de maio de 2018, para contemplar atividades docentes realizadas em cursos na modalidade a distância.

5 OBJETIVOS DO CURSO

5.1 Objetivo Geral

Formar profissionais que tenham a capacidade técnica de avaliar e manter a qualidade de ingredientes, preparar, desenvolver e melhorar produtos e processos na área de panificação e que colaborem com o progresso da área na região, obedecendo às normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

5.2 Objetivos Específicos

- Qualificar cidadãos para atuarem em unidades produtoras e de serviços de panificação e confeitaria, com inovação e visão empreendedora;
- Formar profissionais tecnicamente aptos à elaboração de produtos de panificação e confeitaria, de qualidade e sensorialmente aceitáveis;
- Capacitar profissionais com interdisciplinaridade entre os saberes artísticos, científicos e culturais para elaborar produtos de panificação em acordo com as normas de higiene de alimentos, contribuindo para a obtenção de segurança alimentar;
- Formar profissionais éticos e criativos que valorizem as raízes históricas e a cultura alimentar, valorizando também a sustentabilidade;
- Formar profissionais para o gerenciamento dos problemas e criação de soluções, voltados para os resultados econômicos, financeiros e de satisfação dos clientes, favorecendo o desenvolvimento regional.
- Articular a prática do conhecimento científico do ensino e da pesquisa, que atua como princípio pedagógico estruturante do curso, com as necessidades da comunidade onde a instituição se insere, interagindo e transformando a realidade social.

6 FORMAS DE INGRESSO

A matrícula inicial acontecerá de forma presencial. Os candidatos interessados, após concluírem o ensino médio, sendo obrigatória a presença dos pais ou responsável, quando o aluno tiver menos de 18 (dezoito) anos, poderão ingressar no curso Técnico Subsequente em Panificação do IFCE, *Campus* de Baturité por meio de:

- Processos seletivos regulares, para o primeiro período do curso;
- Processos seletivos específicos para diplomados ou transferidos, para o período compatível (art. 45 – Regulamento da organização didática - ROD).

O IFCE *campus* de Baturité segue procedimentos de ingresso para alunos cotistas referente à Lei 12.711, de 29 de agosto de 2012 da Presidência da República. Além disso, também de adequar à Lei 13.409 de 28 de dezembro de 2016, que altera o artigo 3, 5 e 7 da Lei 12.711/2012, reservando vagas para pessoas com deficiência. A lei prevê que os candidatos que desejam concorrer às vagas reservadas para preto, pardo e indígena, bem como pessoas com deficiência deverão assim se declarar no ato da inscrição e seguir os demais processos da instituição.

7 ÁREAS DE ATUAÇÃO

O mercado de trabalho para profissionais do ramo da panificação dispõe de um vasto campo de atuação. De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, atualizado pelo Ministério da Educação (2022) e que organiza e orienta a oferta de cursos técnicos inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, são áreas de atuação do Técnico em Panificação, Padarias, Confeitarias, Restaurantes, *Catering*, Bufês, Meios de hospedagem, Cruzeiros marítimos, Instituições de ensino e /ou pesquisa, Consultorias técnicas, Profissional autônomo com empreendimento próprio, entre outros.

O mercado de panificação na região do Maciço de Baturité tem perspectivas de expansão na região. E por possuir um mercado em constante atualização e baseado em inovação, diversos novos campos de trabalho surgem continuamente, abrangendo áreas contíguas como administração, marketing, comunicação e arte, além de *expertises* relacionadas à gestão, comercialização e produção de alimentos e bebidas.

8 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

O egresso do curso técnico em panificação, estará capacitado para aplicar conhecimentos e saberes adquiridos relacionados às técnicas de produção e conservação de produtos, ao controle da qualidade, à gestão sustentável, à proatividade, à liderança, à capacidade de trabalho em equipes e inovação tecnológica.

O técnico em Panificação é o profissional que possui competências técnicas para atuar na área de produção de itens de panificação e confeitaria em unidades de fabricação e em unidades de serviços de alimentação. Assim, conforme as definições do Catálogo Nacional de Cursos (BRASIL, 2023, p. 278.) Esse profissional ficará habilitado para:

- Planejar e desenvolver a elaboração artesanal ou industrializada de pães, massas, salgados e similares, utilizando equipamentos, utensílios e tecnologias aplicadas aos processos, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos.
- Elaborar e padronizar fichas técnicas e de controle operacional para diferentes tipos de operação, promovendo a inovação e o desenvolvimento de novos produtos e processos.
- Utilizar as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identificação da embalagem adequada.
- Efetuar controle de qualidade, de estoque, de custos e de consumo. - Utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a panificação.
- Planejar e executar a aquisição e a manutenção preventiva de equipamentos.

Segundo as diretrizes da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO, 2010), o perfil do egresso no curso Técnico em Panificação indica que esse profissional é capacitado para atuar em produções, artesanal e industrial, com ênfase no controle da qualidade, segurança alimentar e gestão. De modo geral o técnico em panificação deve ser responsável por coordenar processos produtivos de alimentos seguros, avaliando matérias-primas e insumos. Contempla ainda o planejamento de rotinas de trabalho, interpretação de ordens de serviço e supervisão de equipes.

As competências técnicas segundo a CBO (que engloba o técnico no grupo de Técnicos em alimentos) 3252-05, define que o egresso deve ser capaz de:

- Produzir pães e derivados: Pães artesanais, industriais, fermentação natural, pizzas, focaccias, brioches e croissants;
- Controlar a qualidade: Avaliar características físicas, químicas e sensoriais (cor, sabor, textura, odor) dos produtos;
- Gerir a produção: Planejar a produção, controlar estoque e custos, e atuar no desenvolvimento de novos produtos;
- Assegurar normas sanitárias: aplicar boas práticas de fabricação (BPF), manual de higienização e controle de temperatura e tempo;
- Operar equipamentos: Trabalhar com fornos, masseiras e divisoras, realizando inclusive a manutenção produtiva;
- Elaborar fichas técnicas: Criar documentos gerenciais que garantem a padronização e o cálculo de perdas.

Quanto às competências comportamentais o egresso deve apresentar:

- Visão crítica e analítica: Entender a ciência por trás da fermentação e ingredientes;
- Proatividade e autonomia: Capacidade de tomada de decisão na produção;
- Trabalho em equipe: Liderança e comunicação na supervisão de equipes;
- Atitude sustentável: Foco na redução de desperdícios.

9 METODOLOGIA

A metodologia de ensino é o conjunto de ações empregadas com o objetivo de assegurar uma formação adequada dos futuros técnicos de panificação. Para isso, são contempladas teorias de embasamento às práticas do cotidiano do mercado de trabalho. Além disso, são incluídas ações de estímulo à pesquisa e à extensão, proporcionando um olhar criativo, crítico e empreendedor ao futuro técnico de panificação.

Para isso, no Curso Técnico de Panificação do IFCE *campus* Baturité várias atividades são realizadas como forma de otimizar o ensino aprendizagem:

- Anualmente é comemorada a Semana da Gastronomia – com a apresentação de palestras (convidados com destacada atuação no mercado) e/ou, a realização de oficinas gastronômicas (confeitaria, aproveitamento integral de alimentos, coquetelaria, etc.), bem como a realização de concursos gastronômicos;
- Eventos organizados com ou por parceiros: SEBRAE, UNILAB, prefeitura;
- Incentivos culturais (lançamentos de livros, apresentação de filmes, etc.);
- Organização de colóquios com apresentação de trabalhos de pesquisa e grupos de discussão de temas relevantes;
- Compilações de livros com trabalhos de pesquisas dos docentes e discentes do *campus*;
- Participação em eventos gastronômicos, em congressos e encontros de pesquisa;
- Participação em projetos de extensão e projetos sociais junto à comunidades indígenas, quilombolas, de terreiro, entre outras a fim de conhecer a cultura alimentar no Estado do Ceará;
- Realização de jantares temáticos, com decoração do ambiente e trajes personalizados (jantares de gastronomia africana e brasileira, italiana, portuguesa, grega, entre outros).
- Execução de atividades elaboradas pelo corpo docente e discente que celebram datas comemorativas importantes para a panificação, como Dia do Café, semana da alimentação, Festival Baturité *Food*, entre outras atividades.

Com a implantação do Curso Subsequente Técnico em Panificação serão inclusos:

- Dias mundiais do pão, pizza, etc.;

- Dias, do padeiro e do confeitiro;

Em geral, os eventos anteriormente listados são organizados por discentes de uma disciplina em específico ou de forma interdisciplinar, desenvolvendo-se teoria e prática. Por exemplo: organização de eventos (jantares, oficinas, degustações, coquetéis), serviços de alimentos e bebidas (realizar o atendimento), eventos, cerimoniais, etc.

Ocorrem ainda outras atividades de formação acadêmica, como as aulas práticas e de laboratório - essenciais para que o discente possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de cursos técnicos do *campus* de Baturité. O contato do discente com a prática é planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas.

Inicialmente, o discente tem contato com as técnicas utilizadas em aulas práticas embasadas nas aulas teóricas, realizadas, simultaneamente, por toda a turma e supervisionada pelo docente. No decorrer do curso, o contato do discente com a teoria e a prática são aprofundados em atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e a análise, e os modelos a serem utilizados.

O discente também poderá ter contato com a análise experimental de modelos, através de iniciação científica, a qual é também estimulada no *campus* Baturité, através da participação de docentes nos editais de pesquisa com a submissão de projetos visando a inclusão no cenário da pesquisa e da publicações de trabalhos acadêmicos.

Os conteúdos pertinentes às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012), às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012) e às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, bem como, as Diretrizes Operacionais para a implementação da história e das culturas dos povos indígenas na Educação Básica em decorrência da Lei N ° 11.645/2008, serão contemplados no curso. A temática de Educação Ambiental será trabalhada ao longo do curso e abordada, mais especificamente, nas disciplinas de Ética e Relações interpessoais e Infraestrutura de padarias.

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, os docentes do curso Técnico em Panificação promovem situações didáticas em que o discente busque através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional do Técnico em Panificação. A articulação entre teoria e prática assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão são uma preocupação constante do docente.

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

O curso Técnico subsequente em Panificação é ofertado na modalidade presencial, no entanto, segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT (2023), poderá prever até 20% da sua carga horária total em educação a distância.

Entende-se por Educação a Distância (EaD), para fins institucionais, os processos de ensino e aprendizagem mediados por tecnologia, nos formatos a distância, no âmbito do ensino, da pesquisa e da extensão. A inclusão da carga horária a distância nos componentes curriculares permite a adoção de diferentes abordagens pedagógicas. É possível utilizar a sala de aula invertida, onde o discente se apropria dos conceitos nos momentos à distância e depois, nos momentos presenciais, são realizadas atividades de compartilhamento, reflexão e discussão. Também, é possível utilizar uma abordagem mais aproximada da sala de aula tradicional, onde o professor apresenta os conceitos norteadores do conteúdo em momentos presenciais e realiza atividades à distância para expandir as discussões realizadas em sala de aula através de atividades assíncronas como fóruns e atividades síncronas como bate-papo.

Nos cursos presenciais, com a possibilidade legal de uma oferta de até 20% da carga horária do curso a Distância, apresentam-se novas possibilidades educacionais, que se originam da aplicação de recursos para gerenciamento de conteúdos e processos de ensino-aprendizagem em educação a distância, e também do uso de TICs na perspectiva de agregar valor a processos de educação presencial.

A utilização da carga horária a distância foi motivada pela flexibilização de horários e local de estudo, pela possibilidade de adoção de abordagens pedagógicas modernas de ensino, dar autonomia para os discentes no processo de ensino e aprendizagem e, a possibilidade de reunir o melhor da aprendizagem *on-line* baseado em tecnologia e o melhor do ensino presencial para que efetivamente proporcione resultados na aprendizagem.

Para apoio às atividades na modalidade a distância, o *Campus* Baturité possui um Núcleo de Tecnologias de Educação a Distância (NTEaD), que dará apoio ao desenvolvimento dos conteúdos no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) do IFCE, além de promover, juntamente com a coordenação de curso, capacitações contínuas dos docentes. Estas capacitações têm como objetivo estimular a adoção de práticas criativas e inovadoras para maximizar o aproveitamento de estudos para a permanência e êxito dos discentes. O curso conta com o apoio institucional para adoção de práticas criativas e inovadoras que visem a permanência e êxito dos discentes.

As **aulas teóricas** são conduzidas por meio de aulas expositivas e dialogadas, discussão de textos, apresentação de vídeos e outras atividades, utilizando recursos multimídia, quadro branco e pincel, dentre outros recursos didáticos.

As **aulas práticas** são também realizadas em campo, em visitas técnicas, na organização de eventos, e, nas cozinhas e laboratórios do IFCE – *campus* de Baturité, bem como de eventuais parceiros.

O acesso e a utilização às cozinhas e laboratórios estão regulamentados no manual de normas de utilização desses espaços, disponível no sistema acadêmico. Essas normas tratam também da organização, higiene e segurança, constantes nesses ambientes do *campus* e estão de acordo com as normativas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

As aulas à distância serão compostas por 40% de encontros presenciais e 60 % de aulas à distância, conforme os planejamentos das disciplinas especificados nos PUDs e serão planejados em função da especificidade de cada componente curricular. O papel do professor será de regência e mediação pedagógica na execução da carga horária à distância, realizando o acompanhamento discente por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem. As cargas horárias à distancia serão planejados pelo professor no semestre anterior à oferta, por meio da construção da matriz de Design Educacional, um documento que detalha o planejamento a ser executado na carga horária à distância da disciplina. Após a elaboração, o NTEaD do *campus* fará a revisão e a implantação do planejamento no ambiente educacional do IFCE. Destaca-se que o docente responsável pela disciplina fará a seleção e curadoria de materiais que sejam pertinentes para o processo de aprendizagem, bem como, o planejamento estratégico da matriz de Design Educacional, fazendo uso das melhores abordagens, tecnologias e ferramentas do Ambiente Virtual de Aprendizagem, podendo fazer uso de recursos síncronos e assíncronos de interação com os estudantes. Assim, o professor responsável pela disciplina com carga horária EAD atuará como conteudista responsável pelo planejamento, seleção e disponibilização dos materiais de apoio ao estudante. Desse modo seguindo o Manual de Normatização de PPC do IFCE, os professores devem descrever no seu planejamento:

- a carga horária e os objetivos;
- os materiais didáticos e objetos pedagógicos de aprendizagem que serão utilizados (elaborados ou reaproveitados), considerando o programa da disciplina,
- a acessibilidade metodológica e instrumental;
- a adequação da bibliografia às exigências da formação;
- a linguagem inclusiva e acessível, com recursos inovadores;

- informar como (em formato digital ou impresso) e onde estarão disponíveis (no AVA, em repositórios *on-line*, na biblioteca, etc.);
- realizar o processo de produção, curadoria ou reaproveitamento dos conteúdos e materiais didáticos;
- realizar as atividades de acompanhamento dos estudantes; contextualizando como se dará a distância e, se for o caso, a presencial. No caso de a distância, serão considerados prioritariamente atividades realizadas por meio do AVA.

Ressalta-se que no caso da carga horária EAD, o professor responsável pela disciplina deverá disponibilizar o planejamento prévio junto à coordenação da EAD, no semestre anterior ao início do curso, explicitando a elaboração da Matriz de Design Educacional e o fluxo de revisão e postagem no ambiente *Moodle*, a cargo do NTEaD do *Campus*.

Dessa forma, o PPC em análise possui 80% da carga horária total de forma presencial e 20% da carga horária total na modalidade EAD, sendo os 20% de EAD distribuídos em algumas disciplinas do curso. A disciplina regular de informática, de 20 horas, é uma disciplina ofertada no primeiro semestre do curso: Informática aplicada, que terá oito horas à distância. Essa unidade curricular tratará de repassar orientações iniciais sobre a metodologia à distância e o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Desse modo possibilitará o domínio de conhecimentos e habilidades referentes às tecnologias de informação e comunicação e à metodologia em educação a distância a serem utilizadas no curso.

A educação profissional tem sido utilizada como ferramenta chave para o mercado de trabalho, cada vez mais, arrojado, dinâmico e competitivo, inserindo profissionais, embasados em realidades práticas, econômicas e sociais. Fundamentados em sempre alcançar a qualidade aliada à ética, e, ao compromisso social com o país.

O IFCE – *campus* de Baturité, através do curso Técnico em Panificação visa atender ao mercado profissional e à sociedade da região do Maciço de Baturité, colaborando com a educação e a formação de profissionais aptos a contribuírem de forma interativa com a economia e a cultura da região, contribuindo assim, com o desenvolvimento da área de panificação e do seu polo gastronômico.

Nesse sentido, o PPC elaborado busca incorporar as particularidades referentes à região onde o *campus* está inserido, representando todas as ações e decisões do curso, ressaltando a especificidade da área e associando-a com a evolução histórica e as tendências da atualidade posicionando-as num espaço de constante busca e aprendizagem.

A matriz curricular e as metodologias de ensino estão formatadas de modo a estimular,

o trabalho em grupo, a assimilação de conhecimentos de forma interdisciplinar e fortalecer a articulação da teoria com a prática, a participação em monitorias, e pesquisa assim como incentivar práticas de estudo que promovam a autonomia intelectual; promovam a discussão de questões relacionadas à ética profissional, social e política em todos os conteúdos programados; condução de avaliações periódicas que sirvam para informar aos docentes e discentes acerca do desenvolvimento das competências e habilidades.

Além disso, o PPC propõe uma organização curricular que prevê ações pedagógicas regulares para o desenvolvimento do pensamento reflexivo e das habilidades e competências necessárias à solução de problemas. O curso desenvolve ações pedagógicas voltadas ao desenvolvimento de competências e habilidades, responsabilidade técnica e social, tendo como princípios dentre outros: embasamento para o desenvolvimento da capacidade empreendedora; o incentivo à produção e à obtenção da qualidade de produtos e serviços e suas aplicações principalmente na região, colaborando para sua expansão econômica; base artística cultural aliada à expansão do turismo da região; o entendimento e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes do uso das tecnologias; e o estímulo à educação continuada.

A metodologia de ensino a se adotar no curso de Técnico em Panificação é de fundamental importância para que o discente esteja apto a vencer os desafios profissionais que lhes serão apresentados pela realidade mercadológica. Neste sentido, todos os eixos que compõem a matriz curricular do curso têm como propósito, possibilitar ao discente a oportunidade de pensar sobre o seu fazer, superando o modelo tradicional de ensino para uma reflexão crítica, na perspectiva de uma metodologia que objetive a emancipação dos educandos no processo de ensino e aprendizagem.

O corpo docente fortalecerá a autonomia dos discentes na aprendizagem, desenvolvendo a capacidade crítica, a criatividade e a iniciativa através de atividades didáticas que colocam os mesmos em contato com o conhecimento teórico-prático, implicando em ação consciente e transformadora em relação aos ambientes de trabalho e comunidades em que irão atuar ou em que já estão inseridos. Assim, os ambientes educacionais simulam ou reproduzem a realidade profissional, transformando salas de aulas em ambientes de aprendizagem.

Com o objetivo de sanar ou minimizar as limitações apresentadas pelos discentes no processo de ensino-aprendizagem, será realizado pelo corpo docente o atendimento individualizado aos discentes com dificuldades de aprendizagem, nesse sentido, o curso incentivará a prática de atividades de monitoria voluntária (e remunerada quando viável ao *campus*) e oferta de disciplinas extracurriculares para nivelamento da aprendizagem dos estudantes.

Os conteúdos pertinentes às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012). A temática de Educação Ambiental será trabalhada ao longo do curso e abordada, mais especificamente, nas disciplinas de Ética e Relações interpessoais e infraestrutura de padarias.

Relativo às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012) e às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, bem como, as Diretrizes Operacionais para a implementação da história e das culturas dos povos indígenas na Educação Básica em decorrência da Lei N ° 11.645/2008, serão contemplados no curso em várias disciplinas e mais especificamente nas disciplinas de Ética e Relações interpessoais, e a de Introdução à Panificação e confeitaria, além de uma disciplina optativa que englobam a compreensão das relações de poder e identidade estabelecidas a partir das práticas alimentares de povos africanos e indígenas em diálogo com a relação entre espaço geográfico, produção de alimentos, territorialidade e hábitos alimentares/gastronômicos. Métodos e técnicas das culinárias indígenas e africanas. O lugar da alimentação na espiritualidade e ritualísticas culturais dos povos indígenas e africanos. As implicações afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar.

No âmbito institucional, o NEABI viabiliza possibilidades de estudos curriculares, extracurriculares, atividades extensionistas e pesquisas na área da Educação para as Relações Étnico-Raciais, com ênfase nos temas Direitos Humanos, Cidadania e Respeito à Diversidade, contribuindo com o fortalecimento das políticas afirmativas do IFCE relacionadas às populações afro-brasileiras, indígenas e quilombolas.

Na intenção de visualizar de forma crítica as desigualdades históricas entre brancos, pretos e indígenas que perpassam a contemporaneidade constata-se a necessidade de adentrar nos tópicos étnicorraciais a fim de questionar e propor a eliminação e/ou rupturas do racismo, preconceitos, estigmas, discriminações e estereótipos.

Nesse sentido, serão explicitadas temáticas das relações étnico-raciais, de acordo com a Resolução Nº 1, de 17 de junho 2004, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, nos termos explicitados no Parecer CNE/CP 3/2004, incluindo essas temáticas de forma transversal nas disciplinas e em eventos, com o apoio do Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) do *campus*.

As temáticas da História Afro-Brasileira e Indígena além de serem desenvolvidas nos componentes curriculares do curso, serão desenvolvidas por meio de atividades formativas nos âmbitos do ensino, da pesquisa e da extensão promovidas pelo NEABI em parceria com os

docentes e discentes do curso. O referido Núcleo dará suporte pedagógico, científico e acadêmico no que se refere às relações étnicorraciais à equipe técnico-pedagógica do curso.

O Núcleo de atendimento às pessoas com necessidades específicas (NAPNE), prestará atendimento mediante o trabalho realizado em conjunto com os demais setores do IFCE- *campus* de Baturité, através de suporte técnico, científico, acadêmico, pedagógico e psicossocial necessários às atividades de ensino, pesquisa e extensão, desenvolvidas na área da educação inclusiva, sob a perspectiva dos direitos e da diversidade humana. O *campus* conta com duas tradutoras e intérpretes de Língua de Sinais que acompanham os discentes surdos em sala de aula, bem como nas visitas técnicas.

Para isso, além de propor ações de reordenação do espaço físico, formação para servidores, sensibilização da comunidade acadêmica e proposição de políticas de amparo a esses estudantes, deverá atuar junto às coordenações de cursos, aos colegiados destes e à equipe pedagógica oferecendo colaboração com a adaptação dos referenciais teórico-metodológicos e assistência para melhor atender a necessidade apresentada pelo discente, criando uma cultura da “educação para convivência”, aceitação da diversidade e, principalmente, buscar a quebra das barreiras arquitetônicas, tecnológicas, educacionais e atitudinais.

As questões relacionadas às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais, serão abordadas nas disciplinas de forma transversal, como também em eventos promovidos pela instituição.

No curso de Técnico em Panificação, buscar-se-á o incentivo à consciência ambiental por meio do conhecimento adquirido no desenvolvimento de visitas técnicas, eventos, a fim de promover a melhoria da qualidade de vida da comunidade. A educação ambiental será desenvolvida como uma prática educativa integrada, contínua e permanente onde todos serão corresponsáveis pelo futuro do planeta e da humanidade.

Dessa forma, o curso Técnico em Panificação na modalidade subsequente, terá seu processo pedagógico dividido em 80% de atividades presenciais e 20% das atividades à distância em algumas disciplinas. A metodologia adotada na modalidade presencial e a distância estão descritas a seguir:

Aulas Presenciais

O curso Técnico em Panificação é essencialmente um curso presencial, os momentos presenciais são caracterizados pelo encontro dos estudantes com o docente da disciplina, em que todas as atividades e avaliações pertinentes a um curso presencial serão executadas obedecendo aos critérios desta modalidade de curso. Como exemplos, serão aplicados avaliações escritas, trabalhos e seminários, realizados em sala de aula com a participação dos discentes e do professor da respectiva unidade curricular.

Também poderão ser aplicadas atividades destinadas a laboratórios, aulas de campo, atividades em grupo de estudo, visitas técnicas e viagens de estudo, práticas profissionais supervisionadas, dentre outras previstas no planejamento do curso desde que estas tenham sido definidas pelo docente ou coordenador do curso.

Todas as atividades presenciais deverão ser registradas em Atas e Relatórios previstos no Plano de Ensino. As frequências dos discentes serão registradas no sistema *on-line* Qacadêmico podendo-se utilizar também listas de frequência físicas dentre outras formas passíveis de comprovação da realização dos momentos presenciais.

Os Momentos a Distância:

Os momentos presenciais e aqueles desenvolvidos à distância, se complementam entre si, constituindo dimensões interdependentes de um mesmo projeto pedagógico, orientado por objetivos, competências e metodologias comuns, assegurando a equivalência de qualidade, acompanhamento docente e coerência didático-metodológica em todas as atividades do percurso formativo. Esta interação ocorrerá através do Ambiente Virtual de aprendizagem (AVA). É nele que serão disponibilizados os materiais didáticos, que podem ser: livros, apostilas, vídeo aulas e videoconferência entre outros recursos.

As aulas à distância possibilitam ao cursista acessar os conteúdos e as informações relativas às disciplinas do curso e ainda aproveitar o potencial pedagógico do ambiente virtual. As 160 horas de aulas a distância, correspondentes a 20% da carga horária total do curso, serão distribuídas entre algumas disciplinas, segundo a distribuição a seguir:

- Uma disciplina de 20 horas: Informática aplicada, com oito horas a distância.
- Três disciplinas de 80 horas:
 - Segurança e Higienização de alimentos na panificação: 60 horas a distância.
 - Análise de alimentos: 40 horas a distância.

- Controle da Qualidade: 60 horas a distância.

As aulas presenciais e a distância serão realizadas seguindo o mesmo cronograma de distribuição das aulas presenciais, ou seja, no dia em que ocorrer a aula a distância de determinada disciplina não acontecerá a aula presencial da mesma.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Os conteúdos da modalidade a distância serão oferecidos no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), plataforma de EAD utilizada oficialmente nos cursos do IFCE. O AVA adotado no IFCE é o sistema de software *Moodle*, que permite realizar um processo de gestão democrática e participativa, com controle e avaliação do processo de ensino e aprendizagem, além de oferecer um conjunto de ferramentas que permitam a criação e o gerenciamento de cursos a distância, potencializando processos de interação, colaboração e cooperação e reunindo, numa única plataforma, possibilidades de acesso online ao conteúdo de cursos.

Ainda sobre aulas à distância, é importante destacar que uma das principais características do *Moodle* é o estímulo a conteúdos de multimídia, já que disponibiliza diversos recursos como fóruns, enquetes, *chats*, glossários, diários, áudios, vídeos, questionários, *blogs*, calendários, entre outros.

É importante salientar que as Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs) representam ainda um avanço na educação a distância, com a criação de ambientes virtuais de aprendizagem, os alunos têm a possibilidade de se relacionar, trocando informações e experiências. O AVA *Moodle* também permite desenvolver a cooperação entre tutores, discentes e docentes e a reflexão sobre o conteúdo dos componentes curriculares.

Nesta perspectiva, os professores têm a possibilidade de realizar trabalhos em grupos, debates, fóruns, dentre outras formas de tornar a aprendizagem mais significativa. A tecnologia é uma realidade que traz inúmeros benefícios e é de suma importância no curso, quando incorporada ao processo de ensino-aprendizagem, proporciona novas formas de ensinar e, principalmente, de aprender, em um momento no qual a cultura e os valores da sociedade estão mudando, exigindo novas formas de acesso ao conhecimento e cidadãos críticos, criativos, competentes e dinâmicos.

10 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico subsequente em Panificação está fundamentado nas determinações da Lei nº 9.394/1996 de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, notadamente no que preceitua o Decreto nº 5.154/2004 para a Educação Profissional e Tecnológica, bem como buscou-se atender às diretrizes definidas pela Pró-Reitoria de Ensino do IFCE. Está fundamentado também nos seguintes dispositivos legais emitidos pelo Ministério da Educação::

- Resolução CNE/CP nº1/2004, institui as Diretrizes Curriculares para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;
- Parecer CNE/CEB nº 14/2015, aprovado em 11 de novembro de 2015, que estabelece as Diretrizes Operacionais para a implementação da história e das culturas dos povos indígenas na Educação Básica, em decorrência da Lei nº 11.645/2008;
- Resolução CNE/CEB n.º 1/2004, estabelece as Diretrizes Nacionais para a Organização e a Realização dos Estágios de Alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio;
- Resolução CNE/CP nº2/2012, estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;
- Resolução CNE/CP nº 01/2012, estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- Resolução CNE/CP Nº 1/2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, que regulamenta oferta de até 20% da carga horária na modalidade a distância para cursos técnicos.

O curso será presencial, com uma carga horária total de 800 horas. Estão inclusas 800 horas de disciplinas obrigatórias, incluídas 40 horas de práticas profissionais e 160 horas de disciplinas optativas que não são obrigatórias para a integralização da carga horária do curso. Desta forma, atende-se ao número de horas totais mínimas exigido pelo MEC (800 horas).

O discente estará apto à colação de grau, uma vez integralizadas 800 horas das disciplinas obrigatórias e esteja em situação regular junto à biblioteca.

As disciplinas foram planejadas de forma que o primeiro semestre apresenta conteúdos teóricos e práticos que proporcionem o embasamento necessário para o restante do curso, e foram formatadas segundo os princípios da interdisciplinaridade, contemplando por exemplo, na maioria das disciplinas, aspectos relacionados, à química de alimentos, português, higiene e segurança de alimentos, além de segurança do trabalho.

Tendo em vista a uma maior flexibilidade da matriz procurou-se colocar o menor

número possível de pré-requisitos sem, no entanto, comprometer a legalidade da sequência curricular.

As cargas horárias práticas foram pensadas em complementação às cargas horárias teóricas, de modo a fortalecer o conhecimento técnico a partir do conhecimento empírico embasando-os através de bibliografias específicas e atualizadas capacitando desse modo os discentes, no manuseio de equipamentos e utensílios bem como em técnicas de panificação necessárias à sua competente atuação no mercado de trabalho.

A matriz curricular está dividida em quatro eixos de competências, a saber:

Eixo 01: componentes curriculares de conteúdos básicos, com 02 componentes curriculares obrigatórios;

Eixo 02: componentes curriculares de conteúdos profissionalizantes, com 10 componentes curriculares obrigatórios;

Eixo 03: componentes curriculares de conteúdos específicos, com 03 componentes curriculares obrigatórios;

Eixo 04: componentes curriculares de conteúdos optativos, com 04 componentes curriculares obrigatórios;

Essas disciplinas estão organizadas em regime semestral e divididas em dois semestres obrigatórios e um com unidades curriculares optativas. Assim, a matriz curricular do Curso Técnico subsequente em Panificação apresentada no quadro 1, foi construída através de uma organização curricular flexível, que possibilitará uma educação continuada e permitirá ao educando acompanhar as mudanças do mundo do trabalho, de forma autônoma e crítica, combinando entre teoria e prática para formar um profissional com as competências necessárias à formação técnica.

Desse modo, a dinâmica do curso contempla o desenvolvimento da capacidade teórica, técnica e metodológica dos profissionais da área de gestão, com visão empreendedora, comportamento ético e responsabilidade socioambiental, com a utilização da metodologia do trabalho em equipe e interdisciplinar. As disciplinas estão organizadas em dois tipos, obrigatórias e optativas.

Disciplinas obrigatórias: os discentes são obrigados a cursá-las. Apresentadas de forma interdisciplinar entre as áreas de estudo, possibilitando ao discente a aquisição de uma visão integrada e articulada das áreas de atuação da Panificação.

Quanto a carga horária, estas disciplinas são organizadas em 20, 40 e 80 horas as quais, em algumas delas, serão ofertadas 20% na modalidade a distância conforme Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, que regulamenta a oferta de até 20% da carga horária nessa modalidade para cursos técnicos.

Em relação às temáticas obrigatórias da Educação para as Relações Étnico-raciais e Direitos Humanos, elas serão abordadas nas disciplinas de Português, Ética e relações interpessoais e na de Introdução a panificação.

Disciplinas optativas: a oferta da disciplina pela instituição é obrigatória, sendo optativa para o estudante: Serão ofertadas as disciplinas de Artes, Educação Física, Legislação Trabalhista e Culturas alimentares africanas e indígenas.

Quanto a carga horária, estas disciplinas são organizadas em 40 horas cada e serão 100% presenciais. O discente terá essas 4 disciplinas optativas ofertadas em um terceiro semestre. Em relação a permanência do conteúdo no AVA as aulas a distância deverão ficar disponíveis até o final do curso. As aulas a distância e as aulas presenciais não deverão ocorrer no mesmo período, mas poderão ser intercaladas entre si.

O Eixo de componentes curriculares de conteúdos básicos é composto por dois componentes curriculares das áreas de Linguagens e Matemática e suas Tecnologias, perfazendo um total de 60 horas-aula, significando um percentual de 7,5% da carga horária do curso. Os componentes curriculares que constam neste núcleo são os demonstrados na Tabela 1.

Tabela 1 – Eixo de componentes de conteúdos básicos

Componente Curricular de conteúdo básico	Hora/aula	Créditos
Matemática e custos	20	1
Português	40	2
Total	60	3

FONTE: elaborado pelos autores (2024)

No eixo de componentes curriculares de Conteúdos Profissionalizantes, cujo objetivo é desenvolver conhecimentos científicos e tecnológicos, no que se refere aos fundamentos e aos processos técnicos da profissão, foram destinadas dez componentes curriculares, representando 75% do total da carga horária do curso, correspondendo a 600 horas-aula. Os componentes curriculares que constam nesse núcleo podem ser visualizados na Tabela 2:

Tabela 2 - Eixo de componentes curriculares de conteúdos profissionalizantes

Componente Curricular de conteúdo profissionalizante	Hora/ aula	Créditos
Infraestrutura de padarias	40	2
Introdução à panificação	40	2
Química dos alimentos	40	2
Segurança dos Alimentos e Higienização na Panificação	80	4
Análise de alimentos	80	4
Restrições alimentares em panificação	40	2
Análise Sensorial	40	2
Controle da qualidade	80	4
Técnicas de Confeitaria	80	4
Técnicas de Panificação	80	4
Total	600	30

FONTE: elaborado pelos autores (2024)

O eixo de componentes curriculares de conteúdos específicos se constitui em extensões do núcleo profissionalizante, bem como de outros destinados a caracterizar o curso Técnico subsequente em Panificação, referente ao processo de trabalho, organização, e relações pessoais. Esses conteúdos, consubstanciam o restante da carga horária total do curso em disciplinas em 17,5% correspondendo a 140 horas-aula. As disciplinas que constam nesse eixo podem ser visualizadas na Tabela 3.

Tabela 3 - Eixo de componentes curriculares de conteúdos específicos

Componente curricular de conteúdo específico	Hora/aula	Créditos
Ética e Relações Interpessoais	40	2
Segurança do Trabalho	80	4
Informática aplicada	20	1
Total	140	7

FONTE: elaborado pelos autores (2024)

Serão ofertadas, de forma optativa para o discente, os componentes curriculares de Arte, culturas alimentares africanas e indígenas, Educação Física e Legislação trabalhista, conforme apresentado na Tabela 4. Esses componentes curriculares têm como objetivo enriquecer a formação humana e profissional.

Tabela 4 - Eixo de componentes curriculares de conteúdos optativos

Componente curricular de conteúdo optativo	Hora/aula	Créditos
Artes	40	2
Culturas alimentares africanas e indígenas	40	2
Educação física	40	2
Legislação Trabalhista	40	2
Total	160	8

FONTE: elaborado pelos autores (2024)

A Prática Curricular é o conjunto de atividades embutidas no componente curricular que proporcionam experiências de aplicação de conhecimentos ou de desenvolvimento de procedimentos próprios do conteúdo teórico nos componentes curriculares. O curso integraliza as Práticas Curriculares, sendo ofertadas em uma disciplina de 40 horas, conforme Matriz Curricular.

Tabela 5 - Eixo de práticas profissionais obrigatórias e carga horária total do curso

Práticas profissionais obrigatórias e Carga horária total do curso	Horas-Aula (60 min)
Prática profissional supervisionada - PPS (Obrigatório)	40
Carga horária total do curso (Disciplinas obrigatórias + PPS)	800

FONTE: elaborado pelos autores (2024)

10.1 Matriz Curricular

O curso foi estruturado numa sequência lógica e contínua de apresentação das diversas áreas do conhecimento e de suas interações no contexto da formação do profissional Técnico em Panificação. A distribuição semestral das disciplinas, é apresentada no Quadro 1.

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso Técnico Subsequente em Panificação

SEMESTRE I							
COMPONENTE CURRICULAR	CRÉDITOS	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	CH PRESENCIAL	CH A DISTÂNCIA	PR
Ética e relações interpessoais (ERI)	2	40	40	0	40	0	
Infraestrutura de padarias (IPA)	2	40	40	0	40	0	
Introdução à panificação (IPAN)	2	40	30	10	40	0	
Informática aplicada (IA)	1	20	20	0	12	8	
Matemática e custos (MC)	1	20	20	0	20	0	
Português (P)	2	40	40	0	40	0	
Química dos alimentos (QA)	2	40	40	0	40	0	
Segurança dos Alimentos e Higienização na Panificação (SAHP)	4	80	60	20	20	60	
Segurança do trabalho (ST)	2	40	40	0	40	0	
Análise sensorial de alimentos (ASA)	2	40	20	20	40	0	
Total	20	400	350	50	332	68	
SEMESTRE II							
COMPONENTE CURRICULAR	CRÉDITOS	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	CH PRESENCIAL	CH A DISTÂNCIA	PR
Análise de alimentos (AA)	4	80	60	20	40	40	QA
Restrições alimentares em panificação (RAP)	2	40	20	20	40	0	SAHP
Controle da qualidade (CQ)	4	80	60	20	28	52	
Técnicas de confeitaria (TC)	4	80	40	40	80	0	IPAN
Técnicas de panificação (TP)	4	80	40	40	80	0	IPAN
Práticas profissionais supervisionadas (PPS)	2	40	10	30	40	0	
Total	20	400	230	170	308	92	
SEMESTRE III							
COMPONENTE CURRICULAR	CRÉDITOS	CH TOTAL	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	CH PRESENCIAL	CH DISTÂNCIA	PR
Artes (A)	2	40	30	10	40	0	
Culturas alimentares, africanas e indígenas (CAAI)	2	40	30	10	40	0	
Educação física (EF)	2	40	40	0	40	0	
Legislação trabalhista (LT)	2	40	40	0	40	0	
Total	8	160	140	20	160	0	

LEGENDA: CH=CARGA HORÁRIA, PR= PRÉ-REQUISITO

FONTE: elaborado pelos autores (2024).

10.2 Fluxograma curricular

O fluxograma das disciplinas curriculares pode ser visualizado na Figura 1.

Figura 1 – Fluxograma das disciplinas curriculares

SEMESTRE I		SEMESTRE II		SEMESTRE III	
Disciplinas obrigatórias		Disciplinas obrigatórias		Disciplinas optativas	
Ética e relações interpessoais	40h / 2 créditos	Análise de alimentos	80h / 4 créditos	Artes	40h / 2 créditos
Infraestrutura de padarias	40h / 2 créditos	Restrições alimentares em panificação	40h / 2 créditos	Culturas alimentares africanas e indígenas	40h / 2 créditos
Introdução à panificação	40h / 2 créditos	Controle da qualidade	80h / 4 créditos	Educação Física	40h / 2 créditos
Informática aplicada	20h / 1 crédito	Técnicas de panificação	80h / 4 créditos	Legislação trabalhista	40h / 2 créditos
Matemática e custos	20h / 1 crédito	Técnicas de confeitaria	80h / 4 créditos		
Português	40h / 2 créditos	Práticas profissionais sup	40h / 2 créditos		
Química de alimentos	40h / 2 créditos				
Segurança dos alimentos e higienização na panificação	80h / 4 créditos				
Segurança do trabalho	40h / 2 créditos				
Análise Sensorial de Alimentos	40h / 2 créditos				

Fonte: Elaborado pelos autores (2024)

Alinhadas com outros cursos
 Não alinhadas

11 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Em conformidade com a LDB nº 9.394/1996, artigo 24, avaliar a aprendizagem configura-se como processo de acompanhamento da construção do conhecimento do discente, tendo caráter processual, diagnóstico, contínuo e formativo, com a prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação da aprendizagem faz parte do processo de ensino, possibilitando ao docente reprogramar o seu planejamento, para sanar as dificuldades dos discentes. O docente pode fazer uso de diversos instrumentos e técnicas, para conseguir atingir a melhor forma de apreensão do conhecimento pelo discente considerando o perfil emocional e cognitivo de cada um e dessa forma direcionar os melhores recursos para se atingir o objetivo que é o aprendizado.

Nesse intuito, poderão ser utilizados instrumentos de avaliação como os trabalhos de natureza teórico-práticos; observação diária dos estudantes pelos docentes, durante a aplicação de suas diversas atividades; exercícios; trabalhos individuais e/ou coletivos; fichas de observações; relatórios; auto avaliação; provas escritas com ou sem consulta; provas práticas e provas orais; seminários; projetos interdisciplinares; resolução de exercícios, planejamento e execução de experimentos ou projetos; relatórios referentes a trabalhos, experimentos ou visitas técnicas; realização de eventos ou atividades abertas à comunidade; auto avaliação descritiva e outros instrumentos de avaliação, destacando o seu caráter progressivo e que explorem a resolução de problemas pertinentes ao processo de formação do técnico em Panificação.

Ressalta-se ainda que, conforme o Regulamento da Organização Didática do IFCE, os instrumentos, critérios e valores de avaliação adotados pelo docente deverão ser explicitados aos discentes no início do período letivo.

O processo de avaliação de cada componente curricular é orientado pelos objetivos definidos no Programa de Unidade Didática (PUD) de cada disciplina, fundamentado no que estabelece o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE e a Lei de Diretrizes e Base da Educação.

A sistemática de avaliação no IFCE se desenvolverá em duas etapas, conforme apresentado na Subseção I, Seção I, Capítulo III, Título III, do Regulamento da Organização Didática (ROD) de junho de 2015.

$$MP = \frac{2 \times N1 + 3 \times N2}{5}$$



A aprovação do discente é condicionada ao alcance da média seis (6,0). Caso o discente não atinja a média mínima para aprovação, mas tenha obtido, no semestre, a nota mínima três (3,0), ser-lhe-á assegurado o direito de fazer a prova final. Esta deverá ser aplicada no mínimo três dias após a divulgação do resultado da média semestral e contemplar todo o conteúdo trabalhado no semestre.

A média final será obtida pela soma da média semestral e da nota da prova final, dividida por dois (2), e a aprovação do discente estará condicionada à obtenção de média mínima cinco (5,0).

$$MF = \frac{MP + AF}{2}$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver a média mínima, desde que tenha frequência igual ou superior a 75% do total de aulas de cada componente curricular. As faltas justificadas não serão abonadas, embora seja assegurado ao discente o direito à realização de trabalhos e avaliações ocorridos no período da ausência.

A avaliação é também formativa, de modo que os discentes conseguem aprender por meio da avaliação, que ocorre antes da finalização de cada etapa e possibilita ao discente refazer seus caminhos a fim de corrigir os erros cometidos no processo inicial.

Nesta perspectiva, estão previstas ações que garantam a recuperação de estudos, como o apoio extraclasse, em momentos de atendimento individual com o docente, grupos de estudos e monitorias (voluntárias ou com fomento, de acordo com os editais institucionais).

Ainda no âmbito da avaliação, os discentes com Necessidades Específicas têm direito a atendimento diferenciado de acordo com a sua necessidade, tendo como fundamento legal a Constituição Federal (1988), a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (1996), a Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva (2007), o Decreto 7611/ 2011 que dispõe sobre a educação especial, atendimento educacional especializado e a Lei 12.764/ 2012 que institui a Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, Lei no 10.436/ 2002.

São atendidas também outras legislações correlatas que buscam garantir o pleno desenvolvimento do educando com necessidades específicas. Em atendimento as legislações citadas, na consecução dos processos avaliativos, os professores devem criar estratégias considerando que alguns estudantes, de acordo com sua necessidade específica, podem demandar ampliação do tempo para a realização dos trabalhos, o uso da língua de sinais, de textos em *Braille*, de leitores, de informática, de tecnologia assistiva dentre outras estratégias que visem transformar a prática avaliativa em prática de efetiva aprendizagem. Neste caso, o Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) poderá ajudar como suporte no processo adaptativo de avaliações e planos educacionais individualizados.



A avaliação da aprendizagem será realizada periodicamente pela Coordenação do Curso juntamente com o grupo docente da área e pelo Departamento de Ensino, considerando as condições de oferta do curso, os resultados da avaliação Institucional (CPA), as avaliações de desempenho docente feitas pelos discentes e o posicionamento do mercado no tocante à colocação e demanda desse profissional.

No processo formativo ocorre também a avaliação de desempenho docente, realizada semestralmente pelos discentes de todas as disciplinas. Será efetuada utilizando-se um questionário enviado aos discentes via sistema acadêmico, solicitando-se que expressem suas percepções. Desse modo objetiva-se avaliar a eficiência, a satisfação e a auto realização dos envolvidos no curso, e se necessário, propor mudanças no mesmo.

Para registro de frequências das aulas a distância, além de leituras e materiais complementares de estudo, o professor deixará disponível no AVA uma atividade sobre o conteúdo ministrado, que valerá como frequências do estudante. De acordo com o planejamento pedagógico do docente, as atividades poderão ser contabilizadas para formação de uma nota nas etapas de avaliação (N1 e/ou N2). Para registro da frequência de aulas a distância, será contabilizada a participação do estudante nas ferramentas de videoconferência durante as transmissões *online*.

A frequência final da disciplina será calculada somando-se a presença nas aulas EAD e as aulas presenciais. Para ser aprovado o estudante deverá apresentar frequência total igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), por componente curricular.

12 PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA (PPS)

Atendendo a Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, as práticas profissionais devem estar relacionadas aos seus fundamentos técnicos, científicos e tecnológicos, orientadas pelo trabalho como princípio educativo e pela pesquisa como princípio pedagógico, que possibilitam ao educando se preparar para enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integrando as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional técnica e tecnológica.



No curso Técnico subsequente em Panificação as Práticas Profissionais Supervisionadas (PPS) terão carga horária de 40 horas-aula e deverão ser realizadas pelo estudante, no segundo semestre do curso, constituindo-se de um componente curricular obrigatório de caráter interdisciplinar. Essa disciplina apresenta um conjunto de atividades voltadas para a vivência técnica profissional na área do curso. Esse componente encontra-se, neste documento, devidamente planejado e será sistematicamente acompanhado, de forma a viabilizar estratégias para a aprendizagem que visem a integração entre teoria e a prática e a inserção de todos os estudantes do curso na realidade do mundo do trabalho.

Para a disciplina de PPS, será indicado um docente ou mais, responsável pela supervisão/orientação do(s) discente(s). Outros docentes ou técnicos poderão acompanhar atividades específicas de qualquer discente, quando solicitados. Essas atividades deverão obrigatoriamente ter relação com a natureza da área de formação profissional.

A disciplina possibilitará aos estudantes vivências profissionais ligadas à execução de projetos relacionados às temáticas de Planejamento de Espaços Físicos de Unidades de Panificação, Documentos Gerenciais do Controle de Qualidade e Treinamento de Manipuladores de Alimentos, Capacitações em Gestão de Pessoas e temáticas relacionadas ao anti racismo em todas as suas formas. Os de 40 horas registros e a forma de avaliação serão iguais aos das outras disciplinas, uma vez que foi formatada como disciplina.

13 ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O Estágio Supervisionado no Curso Técnico Subsequente em Panificação está amparado pelos documentos institucionais vigentes da instituição que regulamentam a atividade e não será ofertado como componente integrante da estrutura curricular do curso, possuindo caráter opcional ao (à) estudante para realização em instituições externas ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *Campus* Baturité. Nesses casos, a carga horária cumprida será registrada no histórico escolar como carga horária adicional à carga horária obrigatória prevista para integralização do curso.



14 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O corpo discente poderá solicitar, em período previsto no calendário acadêmico institucional, a validação de conhecimentos e/ou o aproveitamento de componentes curriculares. Os formulários de requerimento deverão ser acessados pelo Portal do Aluno, na página institucional do IFCE-*Campus* Baturité. O Regulamento da Organização Didática do IFCE (2015), artigo 130, assegura aos estudantes o direito de aproveitamento dos componentes curriculares cursados, a partir dos seguintes critérios:

- I. o componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado;
- II. o conteúdo do componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do componente curricular a ser aproveitado.

Ressalta-se que o componente curricular apresentado deve estar no mesmo nível de ensino ou em um nível de ensino superior ao do componente curricular a ser aproveitado, podendo ser solicitado apenas uma vez. Os documentos que devem acompanhar o requerimento são: histórico escolar, com carga horária dos componentes curriculares, autenticado pela instituição de origem e programas dos componentes curriculares, devidamente autenticados pela instituição de origem.

Quanto à validação de conhecimentos, o Regulamento da Organização Didática, regula que o IFCE validará conhecimentos adquiridos em estudos regulares ou em experiência profissional mediante avaliação teórica e ou prática. A validação deve ser aplicada por uma comissão de pelo menos dois docentes. A solicitação de validação de conhecimentos deverá ser acompanhada dos seguintes documentos: declaração, certificado ou diploma - para fins de validação em conhecimentos adquiridos em estudos regulares; cópia da Carteira de Trabalho (páginas já preenchidas) ou declaração do empregador ou de próprio punho, quando autônomo - para fins de validação de conhecimentos adquiridos em experiências profissionais anteriores. A nota mínima a ser alcançada pelo estudante na validação deverá ser 6,0 (seis) e o requerente poderá estar matriculado ou não no componente curricular para o qual pretende validar conhecimentos adquiridos.

Outros requisitos e procedimentos sobre o aproveitamento e validação de conhecimentos encontram-se no Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE, Título III, Capítulo IV - DO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS: SEÇÃO I - Do aproveitamento de componentes curriculares, e SEÇÃO II - Da validação de conhecimentos.



15 CONCLUSÃO DO CURSO EMISSÃO DE DIPLOMA

Ao estudante que concluir com êxito todas as etapas de estudos previstas na matriz curricular de seu curso, de acordo com a obrigatoriedade expressa nesse PPC, O IFCE expedirá diploma, a que faça jus, ao estudante que venha a concluir o curso técnico subsequente, com observância ao que estabelece o artigo 167, do Regulamento da Organização Didática – ROD, aprovado pela Resolução nº 035, de 22 de junho de 2015, regulamento que aprova as normas para emissão, registro e expedição de certificados do IFCE. Comprovado o atendimento desse requisito, será conferido ao estudante o Diploma de Técnico em Panificação.

16 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O IFCE – *Campus* de Baturité, por meio do departamento de ensino, instituirá junto ao colegiado do Curso Técnico em Panificação um processo sistemático e contínuo de autoavaliação para gerar autoconhecimento e manter meios próprios de coleta de dados com vista à melhoria contínua do desempenho acadêmico.

Esse processo de autoavaliação do curso é realizado por várias ações conjuntas destacando-se a avaliação de desempenho dos docentes pelos discentes, realizada semestralmente, com emissão de relatórios e devolutiva (*feedback*) individualizada a cada docente; elaboração de relatórios semestrais acerca dos relatos dos discentes destacando pontos positivos, negativos e sugestões de melhoria elencados nos instrumentais aplicados pela equipe de coordenação técnico-pedagógica.

O processo de avaliação do curso ocorrerá também nas reuniões trimestrais de colegiado do curso, em articulação com as ações de acompanhamento pedagógico dos diferentes segmentos da instituição, entre eles: Coordenadoria Técnico-Pedagógica, Coordenadoria de Assistência Estudantil, Coordenadoria Acadêmica, Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), e o Núcleo de Tecnologia e Educação à Distância NTEaD com atuação relativa à carga horária na EAD.

Além disso, para o processo de avaliação será considerado também o relatório de realização das ações constantes no planejamento anual do Curso, instrumento planejado e aprovado pelo Colegiado e que estará alinhado ao estudo e análise dos indicadores do curso, tais como evasão, conclusão, retenção; parcerias com instituições externas relacionadas a visitas técnicas, projetos de extensão e pesquisa; capacitação para professores e técnicos ligados ao curso; e por fim, o indicador ingresso, visando melhores taxas de ingresso e divulgação do curso.



Avaliação periódica do curso

Assim, a avaliação do PPC do curso será contínua, adotando-se o interstício de 1 (um) ano para deliberação pelo colegiado sobre a necessidade de atualização do projeto pedagógico, seja em sua completude ou em parte. Uma vez que o colegiado conta com a participação de docentes e discentes, trata-se de comissão adequada á realizar esse tipo de avaliação, que contará com formulário de questões que versem sobre a estrutura física, qualidade das aulas, e da organização do curso, o que subsidiará também as ações da CPA. A divulgação dos resultados das avaliações do projeto do curso (PPC) junto a comunidade acadêmica, será apresentada no site do *campus* de Baturité.

Conclusão do curso

A conclusão do curso técnico em Panificação do IFCE *Campus* Baturité ocorre após o cumprimento de todas as disciplinas da matriz curricular (com duração média de 2 a 3 semestres).

Requisitos e Etapas Finais

- Carga horária e disciplinas: Aprovação em módulos que englobam higiene na manipulação, gestão de custos, tecnologia de massas e confeitaria.
- Estágio Supervisionado: é opcional.
- Certificação: Emissão do diploma de Técnico em Panificação, com validade nacional, habilitando o profissional para atuar na indústria, comércio ou empreender o próprio negócio

Prevenção de evasão

O curso técnico em panificação trata-se de uma formação extremamente voltada ao mercado de trabalho, onde o discente costuma buscar retorno rápido e perde o interesse se o curso focar demais em teoria no início ou gerar custos ocultos altos (como transporte e insumos). Desse modo, no intuito de evitar a evasão de alunos no curso técnico presencial de panificação, o IFCE *Campus* Baturité, foca na disponibilidade de disciplinas práticas e fornece apoio financeiro disponibilizando materiais e ingredientes gratuitos além de oferecer flexibilidade de horário para melhor atender aos discentes que moram em outros municípios. Outras ações motivadoras são:

Adaptação da Grade Curricular e Aulas

- Práticas intercaladas com a teoria para manter o entusiasmo alto.
- Projetos integradores reais: incentivo à criação de produtos que possam ser vendidos ou degustados na própria comunidade acadêmica.



- Temáticas de panificação atuais: inclusão de módulos de fermentação natural e confeitaria fina que apresentam alto interesse e que geram renda rápida.

Apoio Financeiro e Redução de Custos

- São disponibilizados materiais e insumos inclusos: garantindo assim que o aluno não precise arcar com recursos próprios para as aulas práticas.
- Auxílio transporte e alimentação: muitos alunos evadem por não conseguir pagar a passagem diária ou por restrições de horário de alimentação.
- Empreendedorismo imediato: capacitação em técnicas de precificação e venda rápida para que o discente consiga suprir o aprendizado antes mesmo de se formar.

Gestão de Permanência e Acolhimento

- Flexibilidade de reposição: oferta de plantões de dúvidas para quem perdeu aulas por motivos de trabalho.
- Acompanhamento de faltas: aplicação de uma ferramenta de alerta para contatar o discente sobre faltas consecutivas, identificando o problema antes de sua desistência.
- Parcerias com o mercado (empregabilidade): facilitar conexão com padarias, hotéis e indústrias locais para encaminhar os estudantes para vagas de emprego ou estágio desde os primeiros meses.

Acompanhamento de egressos

O acompanhamento de egressos do curso técnico de panificação é uma estratégia muito importante para avaliar a qualidade do ensino e a inserção dos ex-discentes no mercado de trabalho. Para o sucesso dessa atividade utilizam-se algumas rotinas associadas a planos de comunicação para apresentar os dados à sociedade. Desse modo o acompanhamento de egressos é realizado utilizando-se um rastreamento e contato com os ex-discentes, divididos em três etapas principais:

Coleta de dados e mapeamento

- Questionários periódicos: envio de formulários digitais (1 ano e 2 anos após a formatura) para mapear a situação profissional do egresso.
- Indicadores pesquisados: taxa de empregabilidade, média salarial, ocupação de cargos de liderança (chefia de confeitaria/panificação), abertura de negócios próprios (empreendedorismo) e aderência do trabalho à formação técnica.
- Atualização cadastral: manutenção de um banco de dados ativo com e-mail, telefone e redes profissionais de mídias dos formados.



Canais de relacionamento e redes

- Portal do Egresso: espaço no site da instituição para divulgação de vagas de emprego, cursos de especialização e eventos da área de panificação.
- Grupos de comunicação direta: criação de redes em aplicativos de mensagens ou redes sociais para troca de oportunidades em padarias, indústrias de panificação e cozinhas industriais.

Parcerias com o setor produtivo

- **Feedback das empresas:** contato com sindicatos da panificação, como o SINDPAN-CE: Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria no Estado do Ceará, e donos de padarias que contratam os discentes para avaliar o desempenho técnico e comportamental dos egressos.

Ações para divulgar os resultados para a comunidade

Para prestar contas e atrair novos estudantes, os dados coletados são transformados em ações de comunicação claras e acessíveis:

- **Relatórios institucionais gráficos:** Publicação de um relatório anual de egressos no site da instituição, utilizando infográficos simples que destaquem a porcentagem de discentes empregados e o índice de satisfação com o curso.
- **Painel de histórias de sucesso (*Storytelling*):** produção de vídeos curtos e postagens nas redes sociais institucionais (Instagram, YouTube) mostrando a rotina de ex-discentes que hoje são chefes de panificação ou que abriram suas próprias padarias artesanais.
- **Eventos e feiras de profissões:** apresentação dos dados de empregabilidade durante feiras de carreiras da instituição, mostrando aos candidatos em potencial o retorno real do investimento no curso técnico.
- **Mídia local e *press releases*:** envio de sugestões de reportagens para jornais e portais da região, destacando como o curso técnico contribui para o desenvolvimento econômico e o abastecimento do setor gastronômico local.
- **Encontro de egressos:** realização de *workshops* ou *masterclasses* presenciais onde os ex-discentes retornam para palestrar aos estudantes atuais, demonstrando de forma prática o impacto do curso na comunidade.

16.1 Ações acadêmico administrativas decorrentes das autoavaliações no âmbito do curso

No Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Panificação, ações acadêmico-administrativas decorrentes das autoavaliações consolida o compromisso com a melhoria contínua. Essas ações poderão corrigir erros, combater e reduzir a evasão, além de alinhar a infraestrutura e o ensino às demandas dos estudantes e do mercado de panificação.

Ações de suporte e o acompanhamento discente serão baseados no relatório da Comissão



Própria de Avaliação (CPA), com o intuito de promover a integração através de atividades de acolhimento e nivelamento direcionados aos novos estudantes.

Outra ação a ser aplicada é o monitoramento da evasão e retenção, garantindo o acompanhamento sistemático pelas equipes pedagógicas, visando a permanência do discente até o final dos cursos.

E para complementar será realizado continuamente o aperfeiçoamento metodológico e docente baseado nos resultados que apontem dificuldades em disciplinas específicas — como por exemplo as que envolvem tópicos de cálculos de panificação e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), que levam os docentes a adotarem estratégias metodológicas ativas, revisão e atualização dos conteúdos programáticos dos planos de ensino.

Quanto à gestão de infraestrutura na área de panificação é necessária a implementação de programas de manutenção preventiva e corretiva:

- Adequação de Laboratórios: renovação, manutenção e calibração de equipamentos (balanças, batedeiras, divisoras, fogões, fornos, masseiras e modeladoras) para atender os padrões de segurança alimentar.
- Adequação às normas de Boas Práticas de Fabricação:
 - atendimento às normas dos manuais dos laboratórios relacionadas à higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios e instalações;
 - cronograma de controle de pragas;
 - análises físico-química e microbiológicas da água e cronograma de lavagem das caixas d'água;

Quanto à gestão de insumos (ingredientes e outros materiais necessários à fabricação e embalagem dos produtos) na área de panificação é necessária a otimização dos processos de compra e gestão de estoque das matérias-primas essenciais para as aulas práticas.

No intuito de possibilitar a conexão dos estudantes ao mercado de trabalho, serão realizados cursos de extensão de cursos de qualificação voltados para a comunidade e indústrias locais e a possibilidade de incorporar carga horária extra referente a estágios, caso o discente os realize em parcerias com empresas de panificação e confeitarias da região.

17 ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO

O coordenador de curso é aquele que busca estabelecer o diálogo entre os estudantes, pais, professores e os demais membros da equipe gestora, objetivando o sucesso das ações propostas. Também tem como características primordiais a liderança e a proatividade promovendo e favorecendo a implementação de mudanças que visem melhorar o nível de aprendizado,



estimulando a crítica e a criatividade de todos os envolvidos no processo educacional.

Todo semestre a coordenação de curso deverá escrever e apresentar o seu plano de ação de coordenação de curso semestral para ser aprovado pelo Colegiado esse plano deverá conter ações desenvolvidas no decorrer do semestre, entre elas, realização de eventos, reuniões periódicas com o Núcleo Docente Estruturante e Colegiado, acompanhar o rendimento acadêmico dos discentes, analisar os índices de reprovação de forma a ser ofertada monitoria para as disciplinas com maior índice de reprovação, observar as aplicações de metodologias ativas, cumprimento das legislações e diretrizes curriculares.

De acordo com a Instrução Normativa PROEN/IFCE nº 26, de 16 de setembro de 2024, seguem abaixo as atribuições de um coordenador de curso que se dividem em três funções básicas:

Funções acadêmicas

Atividades de cunho pedagógico que tem como principal objetivo desenvolver ações de caráter sistêmico relativas ao planejamento, acompanhamento e avaliação dos processos de ensino e aprendizagem. Desta forma as atribuições do Coordenador de Curso são assim definidas

- ✓ Participar da elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC);
- ✓ Elaborar junto com professores e coordenação pedagógica os planos de curso com todos os quesitos com todos e procedimentos que o compõem responsabilizar-se pela qualidade e regularidade das avaliações desenvolvidas no curso;
- ✓ Analisar,organizar,consolidar,e avaliar juntamente com a equipe docente e a coordenação pedagógica a execução do currículo do curso o qual coordena;
- ✓ Acompanhar e orientar a vida acadêmica dos alunos do curso;
- ✓ Realizar atendimentos individuais aos alunos e/ou responsáveis, quando se tratar de estudante menor de 18 anos, de acordo com a especificidade do curso;
- ✓ Dirimir com o apoio da coordenação pedagógica problemas eventuais que possam ocorrer entre professores e alunos;
- ✓ Organizar juntamente com os professores os encontros educativos e ou socioculturais que são realizados pelo curso que coordena;
- ✓ Realizar levantamento quanto à oferta de vagas de monitoria tomando por base a análise de índice de retenção nos componentes curriculares do curso;
- ✓ Realizar o processo de seleção de monitores e acompanhar as atividades desenvolvidas pelo programa;
- ✓ Cuidar do desenvolvimento da atividades complementares;
- ✓ Realizar reuniões periódicas com o colegiado, NDE, e Conselho de classe do curso, atentando para o cumprimrnto das reuniões ordinária quanto às necessidades extraordinárias;
- ✓ Incentivar a busca por parcerias de estágio, responsabilizando-se pelo bom andamento dos estágios supervisionados e não supervisionados;
- ✓ Contribuir para o engajamento de professores e discentes em programas e projetos de extensão;
- ✓ Elaborar e monitorar o plano de combate à evasão e retenção para o *campus* em conjunto com a coordenação Técnico-Pedagógica e pró-reitoria de Ensino.

18 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO



O *campus* de Baturité apresenta-se como uma ferramenta de desenvolvimento sustentável da região comprometendo-se com a formação de profissionais habilitados a atuarem nos seus setores potenciais e a se destacarem no mundo do trabalho, na área de Panificação, como também de gastronomia e hotelaria e lazer, considerando as potencialidades turísticas da região (PDI 2024-2028, aprovado pela Resolução CONSUP nº 144, de 20 de dezembro de 2023).

18.1 Extensão

As práticas extensionistas, serão direcionadas à aplicações de soluções para micro e pequenos empreendimentos da cadeia produtiva da panificação, confeitaria e aproveitamento de matérias-primas locais, fortalecendo a relação entre instituição, sociedade e arranjos produtivos locais. Essas atividades envolverão:

- Feiras de produtos de panificação;
- Oficinas oferecidas à comunidade;
- Seminários e palestras tendo como público alvo funcionários e gestores da área de panificação e confeitaria;
- Visitas técnicas em empresas de panificação e confeitaria de caráter avaliativo de Boas Práticas de Fabricação e de sugestões de melhorias, conforme demandas do setor;
- Eventos internos do *campus*: jantares interdisciplinares; dia do panificador; dia mundial do pão; semana da gastronomia, etc.

18.2 Pesquisa

A pesquisa constitui-se como princípio pedagógico estruturante do Curso Técnico Subsequente em Panificação, sendo desenvolvida de forma contínua, interdisciplinar e articulada ao ensino e à extensão ao longo dos semestres do curso. As atividades de pesquisa serão incorporadas às práticas pedagógicas das disciplinas, promovendo a formação crítica, investigativa e inovadora dos estudantes.

O curso técnico subsequente em panificação se propõe a realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico. Sendo assim, com acesso aos laboratórios e apoio dos docentes e profissionais pesquisadores vêm promovendo a produção, o desenvolvimento e a transferência de



tecnologias científicas sociais, notadamente voltadas à valorização do patrimônio cultural da região.

Nesse contexto, os componentes curriculares contemplarão atividades de investigação científica e tecnológica, tais como estudos experimentais, pesquisas de mercado, desenvolvimento e avaliação de novos produtos panificáveis, análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos, aproveitamento integral de matérias-primas regionais, redução de desperdícios e estudos voltados à sustentabilidade dos processos produtivos.

Nos dois semestres letivos, os estudantes desenvolverão atividades de pesquisa aplicada relacionadas aos conteúdos trabalhados nas disciplinas, contemplando levantamento bibliográfico, estudos de caso, investigação experimental, análise de processos produtivos, desenvolvimento de produtos e resolução de problemas vinculados ao setor de panificação e alimentos, fortalecendo a articulação entre ensino, pesquisa e extensão ao longo de todo o processo formativo.

As ações de pesquisa previstas ao longo do curso incluem:

1º Semestre:

- Investigação sobre hábitos de consumo e caracterização de produtos panificáveis regionais;
- Investigação sobre hábitos de produção e lista de produtos comercializados em panificadoras da região;

2º Semestre

- Desenvolvimento e avaliação de produtos utilizando matérias-primas regionais;
- projetos integrador semestral articulado às demandas do setor produtivo regional.

Além disso, o curso incentivará a participação discente em:

- projetos de iniciação científica e tecnológica institucionais como PIBIC e PIBIT;
- grupos de pesquisa vinculados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- eventos científicos, mostras tecnológicas e feiras de inovação;
- produção de artigos científicos, resumos e produtos tecnológicos;
- projetos integradores semestrais articulados às demandas do setor produtivo regional.

Dessa forma, a pesquisa deixa de assumir caráter pontual e passa a constituir uma prática pedagógica permanente, articulada à formação profissional, científica e tecnológica do estudante



19 APOIO AO DISCENTE

A assistência estudantil tem como objetivos ampliar as condições de permanência e apoiar a formação acadêmica dos discentes, visando a reduzir os efeitos das desigualdades sociais, bem como contribuir para a redução das taxas de retenção e evasão, bem como propiciar a melhoria do desenvolvimento acadêmico e biopsicossocial do discente, possibilitando aos discentes maior participação no contexto acadêmico, visando à sua formação integral e fomentando a inclusão social pela educação.

No IFCE o Regulamento de Concessão de Auxílios Estudantis do IFCE aprovado pela Resolução nº 014, de 18 de fevereiro de 2019 normatiza o Programa de Auxílios, previsto na Política de Assistência Estudantil do IFCE (aprovada pela Resolução nº 024, de 22 de junho de 2015), e institui ações de efetivação do Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

O Regulamento de Concessão de Auxílios Estudantis do IFCE classifica os auxílios em:

1. Auxílios universais que têm o objetivo de contribuir para a formação integral do (a) estudante para o aprimoramento de valores de cidadania, inclusão social, participação social e política, independentemente de sua condição socioeconômica.

a) **De ensino, pesquisa e extensão:** atividades que permitem a transmissão, troca e produção de conhecimentos científicos por meio de palestras, seminários, congressos, feiras, simpósios, entre outras.

b) **Sócio estudantis:** atividades relacionadas à formação/organização social e política dos discentes, por meio de fóruns, seminários, congressos, assembleias, mobilizações, encontros, reuniões, além da participação em atividades promovidas por conselhos, comitês, comissões e núcleos institucionais.

c) **De desporto e cultura** – atividades culturais e desportivas, prioritariamente promovidas/organizadas pelo IFCE, desde que o promotor do evento não subsidie o deslocamento, a refeição e a hospedagem.

Mensalmente é realizado um acompanhamento dos (as) discentes que fazem parte do Programa de Auxílios do IFCE, bem como dos (as) discentes contempladas com o Programa Bolsa Permanência através do Q-Acadêmico. É realizado também acompanhamento dos (as) discentes que se ausentam da sala de aula e informados pelos docentes ao setor de Assistência Estudantil, com o



objetivo de saber o motivo de suas ausências (por telefone, e-mail e visita domiciliares por uma equipe multiprofissional) e buscar meios de fazer com que o (a) discente possa retornar às suas atividades acadêmicas.

Anualmente é realizado um planejamento de ações socioeducativas pelos profissionais da Assistência Estudantil, no intuito, de trabalhar as questões que perpassam a Política de Educação, tais como: enfrentamento a violência sexual contra crianças e adolescentes, prevenção ao suicídio e ao uso indevido de drogas ilícitas, prevenção ao câncer de mama e próstata, transtornos alimentares, educação no trânsito, além disso, campanhas de vacinação e de doação de sangue.

Desde março de 2020 também são realizadas ações voltadas à prevenção e ou identificação de contaminação do COVID-19 causada pelo coronavírus (SARS-CoV-2), tais como: principais sintomas, atenção às gestantes e às lactantes e vacinação contra esse vírus.

Outra ação praticada no *campus* é o programa de monitoria voluntária amparado, legalmente, pela Resolução nº 76, de 09 de setembro de 2019 que aprovou *ad referendum* a criação do seu Regulamento.

O programa objetiva favorecer semestralmente a melhoria do processo de ensino-aprendizagem e, por conseguinte, a permanência e o êxito estudantil, além de despertar no estudante-monitor o interesse pela docência.

Esse programa oportuniza também a sua participação na vida acadêmica em situações extracurriculares que o conduzam à plena formação científica, técnica, cidadã e humanística, prestando suporte ao professor-orientador e apoio à aprendizagem da turma, principalmente aos colegas que apresentem maior grau de dificuldade em disciplinas/unidades curriculares e/ou conteúdo.

Quando há recurso financeiro disponível, distribuído pela Pró-Reitoria de Ensino entre os *campi*, o *campus* de Baturité também oferta programa de monitoria remunerada.

O apoio aos estudantes do curso Técnico em Panificação é realizado de forma conjunta por vários setores do *campus* de Baturité, envolvendo as Coordenações, Técnico-Pedagógica, de Assuntos Estudantis, de Controle Acadêmico, além da Biblioteca, NAPNE, NEABI, entre outros. Adiante segue o resumo da atuação desses setores do *campus*.

19.1 Coordenação Técnico-Pedagógica – CTP

A CTP atua no planejamento, acompanhamento e avaliação de ações pedagógicas desenvolvidas no *campus* visando o alcance de resultados satisfatórios quanto ao processo de ensino e aprendizagem. Essa Coordenadoria é responsável por realizar atendimento individual e/ou em



grupo aos estudantes e docentes, acompanhar estudantes que apresentam baixo desempenho acadêmico, mediar a relação professor-discente e discente-discente entre outras atividades.

19.2 Coordenadoria de Assistência Estudantil -CAE

A assistência estudantil do IFCE atua colaborando para a permanência e êxito dos estudantes colaborando para a redução das desigualdades sociais, atuando na formação e no exercício da cidadania visando à acessibilidade, à diversidade, ao pluralismo de ideias e à inclusão social.

Está ancorada pelo Decreto Nº 7.234, de 19 de junho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES e no Regulamento da Política de Assistência Estudantil do IFCE aprovado pela Resolução Nº 024-CONSUP/IFCE, de 22 de julho de 2015. O *campus* de Baturité dispõe dos seguintes serviços, vinculados à Coordenadoria de Assuntos Estudantis:

19.2.1 Serviço Social:

Esse serviço é responsável por gerenciar a concessão dos auxílios estudantis. O Programa de Auxílios consiste em conceder aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica auxílios, em forma de pecúnia, com o objetivo de ampliar as condições de permanência, visando minimizar as desigualdades sociais. Entre os auxílios disponíveis, no IFCE *Campus* Baturité são oferecidos os seguintes auxílios:

- **Auxílio Moradia:** subsidiar despesas com habitação para locação ou sublocação de imóveis pelo período de 01(um) ano, pago em 12(doze) parcelas mensais. O auxílio moradia deve atender prioritariamente, estudantes oriundos de localidades fora da sede do *campus* e dependentes financeiramente da família de origem.
- **Auxílio Transportes:** subsidia despesas do trajeto residência/campus/residência, nos dias letivos, concedido pelo período de 01 (um) ano.
- **Auxílio Óculos:** subsidia despesas para aquisição de óculos e/ou lentes para corrigir distorções ópticas, respeitando-se a periodicidade mínima de 01 (um) ano para nova solicitação.
- **Auxílio visitas e viagens técnicas:** subsidia despesas com alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas, programadas por docentes dos cursos e expressas no Plano Anual de Ações (PAA) do *Campus*, bem como no Plano de Unidade Didática (PUD).
- **Auxílio Acadêmico:** subsidia despesas com alimentação, hospedagem, deslocamento e inscrição



dos discentes para a participação em eventos.

19.2.2 Serviço de saúde (enfermagem):

Realiza ações de educação em saúde, realização de campanhas de vacinação em parceria com órgãos de saúde, atendimento ambulatorial, bem como prestar primeiros socorros aos discentes.

19.2.3 Serviço de alimentação:

O *campus* possui cantina, que oferece serviços de merenda escolar distribuídas nos três turnos nos dias letivos, previstos no calendário acadêmico. A merenda é subsidiada pelo Instituto Federal, favorecendo a política de permanência do estudante na instituição.

19.3 Coordenadoria de Controle Acadêmico - CCA

É responsável por questões operacionais do Sistema Q-Acadêmico, realizando processos de matrícula, trancamento, consulta de situação de matrícula, emissão de declarações, histórico escolar, gerenciamento da documentação dos discentes, etc. Todos os procedimentos são feitos de acordo com o Regulamento da Organização Didática.

19.4 Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas - NAPNE

O Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) tem o seu funcionamento regulado pela Resolução CONSUP/IFCE Nº 50, de 14 de dezembro de 2015, tendo como um dos seus objetivos promover condições necessárias para o ingresso, a permanência e o êxito educacional de discentes com necessidades educacionais específicas.

No *campus* de Baturité, o NAPNE foi implantado através da Portaria nº 068/GDG, de 16 de agosto de 2016, IFCE – *Campus* de Baturité, que atualmente conta com a assistente social Renata Euzébio dos Santos como Coordenadora. A atuação do NAPNE é pensada e promovida pelos integrantes do núcleo, constituído por servidores públicos federais efetivos e temporários, professores, técnicos e profissionais terceirizados, discentes e comunidade externa e tem como finalidade “promover o acesso, a permanência e o êxito educacional do discente e apoio aos servidores com necessidades específicas, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.”



O NAPNE promoverá, em conjunto com os demais setores do IFCE, suporte laboral e apoios técnico, científico, acadêmico, pedagógico e psicossocial necessários às atividades de ensino, pesquisa e extensão, desenvolvidas na área de acessibilidade e inclusão, sob a perspectiva dos direitos humanos e da diversidade conforme a Resolução CONSUP / IFCE – nº 143, de 20 de dezembro de 2023 .

19.5 Núcleo De Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) do IFCE

Em 2017, foi publicada a Resolução nº 071 de 31 de julho, que aprovou o Regimento interno dos NEABIs do IFCE, núcleos institucionais voltados para ações afirmativas sobre africanidade, cultura negra e História do Negro no Brasil, pautado na Lei nº 10.639/2003, nas questões indígenas pela Lei nº 11.645/2008, e Diretrizes Curriculares que normatizam a inclusão das temáticas nas áreas do ensino, pesquisa e extensão.

Em 28 de maio de 2018, foi aprovada no âmbito institucional a Resolução nº 65, que traz algumas alterações da Resolução nº 071 de 31 de julho de 2017. O NEABI do *campus* de Baturité acompanha e desenvolve ações para o fortalecimento da equidade racial, cidadania e Direitos Humanos, corroborando com a política institucional de acesso, permanência e êxito estudantil.

20 CORPO DOCENTE

Os docentes, as áreas e as disciplinas relacionadas ao curso, bem como o quantitativo necessário para o desenvolvimento do curso estão apresentados no quadro 2, onde está indicada a quantidade de docentes para cada área e subárea, necessários para o desenvolvimento do Curso Técnico em Panificação do IFCE – *Campus* de Baturité

Quadro 2 - Corpo docente necessário para desenvolvimento do curso.

Grande área	Área	Subárea	Quantidade
Ciências agrárias	Ciência e tecnologia de alimentos	Ciência de alimentos	04
Ciências exatas e da terra	Física	Física geral e experimental	01
Ciências exatas e da terra	Ciência da computação	Sistemas de computação	01
Ciências biológicas	Biologia	Biologia geral	01
Ciências sociais aplicadas	Administração	Ciências contábeis	01
Ciências sociais aplicadas	Administração	Administração de empresas	01
Ciências sociais aplicadas	Gastronomia	Cozinha II	01
Ciências sociais aplicadas	Turismo	Turismo e eventos	01
Engenharias	Engenharia de segurança do trabalho	Segurança do trabalho	01

FONTE: elaborado pelos autores (2024)

No quadro 3 estão apresentados os docentes do campus que ministraram disciplinas no



curso técnico em panificação.

Quadro 3 - Corpo de docentes com vínculos efetivos lotados no *campus* de Baturité que atuarão no curso Técnico Subsequente em Panificação

Nome do Docente	Qualificação Profissional	Titulação Máxima	Regime De Trabalho	Disciplina (s)
Annalies Barbosa Borges	Licenciatura em Letras/Língua Portuguesa/Literatura	Mestrado	40 Horas/DE	História das Artes (optativa)
Evanilson Brandão Pinto	Matemática	Mestrado	40 Horas/DE	Matemática e custos; Legislação trabalhista
Fabiano Rocha	Administração	Mestrado	40 Horas/DE	Matemática e custos; Legislação trabalhista
Marco Antonio Venâncio	Administração	Mestrado	40 Horas/DE	Matemática e custos; Legislação trabalhista
Jefferson Lourenço Gurguri	Ciências da Computação	Mestrado	40 Horas/DE	Informática aplicada
Felipe Alves Albuquerque Araujo	Engenharia da computação	Doutorado	40 Horas/DE	Segurança do Trabalho
Josefranci Moraes de Farias Fonteles	Engenharia de alimentos	Doutorado	40 Horas/DE	Análise de Alimentos; Controle da Qualidade; Química de Alimentos
Laís Silva Rodrigues	Licenciatura e Bacharelado em Ciências Biológicas	Mestrado	40 Horas/DE	Segurança e Higienização de Alimentos
Marcelo Bandecchi Botelho de Miranda	Bacharelado em Gastronomia	Doutorado	40 Horas/DE	Introdução à panificação e à confeitaria; Técnicas de confeitaria
Marcela Coelho de Souza	Engenharia de alimentos	Doutorado	40 Horas/DE	Restrições alimentares; Análise de alimentos; Química de alimentos
Márcia Maria Leal de Medeiros	Engenharia de alimentos	Doutorado	40 Horas/DE	Análise sensorial; Introdução à Panificação e à confeitaria; Técnicas de Panificação;
Maria Lúcia Barbosa Alves	Licenciatura em Letras - Língua Portuguesa e suas Respectivas Literaturas	Doutorado	40 Horas/DE	Português
Patricia Sobreira	Economia Doméstica	Mestrado	40 Horas/DE	Ética e Relações interpessoais; Controle da qualidade
Raphaell Moreira Martins	Licenciatura em Educação Física	Doutorado	40 Horas/DE	Educação física (optativa)
Rodrigo Leite Moura	Graduação em Tecnologia de alimentos	Doutorado	40 Horas/DE	Análise de Alimentos; Controle da Qualidade; Química de Alimentos; Cultura Alimentar africana e indígena (optativa)

FONTE: elaborado pelos autores (2026)



21 NÚCLEO DE TECNOLOGIAS E EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA - NTEaD

O Núcleo de Tecnologias Educacionais e Educação a Distância (NTEaD), ligado diretamente à Direção do *Campus* Baturité, vinculada a PROEN, tem como objetivo a oferta e o gerenciamento dos cursos na modalidade EAD (ROD IFCE). Esse núcleo proporciona o apoio e estrutura técnica pedagógica adequada para facilitar a circulação dinâmica do material didático, as interações instituição-professor-tutor-aluno-conteúdo, as avaliações, a capacitação dos atores envolvidos nas práticas e metodologias de EAD (professores, coordenadores, tutores, estudantes), ou seja, todo o apoio técnico-pedagógico exigido nas práticas de EAD para assegurar a qualidade do processo ensino-aprendizagem.

O NTEaD presta suporte aos cursos em implantação e implantados, assessorando o uso de tecnologias, metodologias e recursos educacionais digitais. Estimula também a cultura do EAD no *campus*, entre técnicos, docentes e discentes. O setor está fisicamente situado em sala própria, próximo a recepção e possui o corpo funcional apresentado no quadro 4:

Quadro 4 - Composição do NTEaD no *Campus* de Baturité

SERVIDOR	CARGO	ATIVIDADE DESENVOLVIDA	SIAPE
Cintia Reis de Oliveira	Coordenadora	Condução dos projetos do NTEaD; Articulação e incentivo no Campus quanto a execução EAD; Emissão de parecer de cursos com carga horária EAD.	3120813
Andrea Maria Rocha Rodrigues	Desenho Pedagógico	Participação da concepção dos projetos pedagógicos com carga horária EAD; Orientação docentes: planejamento, elaboração e acompanhamento de cursos com carga horária a distância; Revisão e análise pedagógica de materiais didáticos.	3497461
Luzileide Muniz Silva	Desenho Pedagógico	Participação da concepção dos projetos pedagógicos com carga horária EAD; Orientação docentes no planejamento, elaboração e acompanhamento de cursos com carga horária a distância; Revisão e análise pedagógica de materiais didáticos.	3011143
Jefferson Lourenço Gurguri	Administrador do Ambiente Virtual	Prestação de suporte aos usuários no moodle; Administração das salas de aula no AVA; Gerenciamento de relatórios de usuários no AVA;	3122028



		Pesquisa, inserção e configuração de novos recursos e tecnologias educacionais.	
Kelvia Aragão Fragoso	Administrador do Ambiente Virtual	Prestação de suporte aos usuários no moodle; Administração das salas de aula no AVA; Gerenciamento de relatórios de usuários no AVA; Pesquisa, inserção e configuração de novos recursos e tecnologias educacionais.	3121166
Carolina Anselmo Castelo Branco	Pesquisador Iconográfico	Busca e tratamento de imagens atentando-se aos direitos autorais.	2164593
Marco Antônio Venâncio	Pesquisador Iconográfico	Busca e tratamento de imagens atentando-se aos direitos autorais.	2077592
Samuel Jackson de Oliveira Paiva	Responsável Pela Cultura Ead	Desenvolvimento e incentivo às ações EAD.	1079133
Paulo Henrique Santiago de Maria	Produtor de Vídeo	Produção e edição de vídeos	2164239

FONTE: Elaborado pelos autores (2026)

O Núcleo tem suma importância para o suporte das atividades da EAD, pois atuará juntamente com as coordenações de curso no suporte ao discente.

22 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O curso contará com todo o corpo técnico administrativo do IFCE – *Campus* de Baturité em suas diversas atribuições, conforme apresentado no quadro 5.

Quadro 5 – Corpo técnico-administrativo do IFCE *campus* Baturité

Servidor	Cargo	Titulação máxima	Atividades desenvolvidas
Ana Paula Silvino Sabino	Auxiliar de Biblioteca	Especialização	Atuar no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colaborar no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.



Clodoaldo Martins de Oliveira	Auxiliar em Administração	Especialização	Atuar no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colaborar no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.
Daniel Costa Medeiros	Coordenador de Tecnologia da Informação	Graduação	Promover a política de uso da Tecnologia da Informação planejando, coordenando, supervisionando, e dando assistência, aos demais setores do campus.
Danielle do Carmo	Assistente de aluno	Especialização	Assistir e orientar os discentes nos aspectos de disciplina, lazer, segurança, saúde, pontualidade e higiene, dentro das dependências escolares. Assistir o corpo docente nas unidades didático-pedagógicas com os materiais necessários e execução de suas atividades. Auxiliar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Francisco Gil da Cruz Silva	Assistente em Administração	Graduação	Responsável por organizar, assistir, coordenar, fomentar e articular a ação política e administrativa do campus.
Francisco José Barbosa	Coordenador de Almoxarifado e Patrimônio	Ensino médio	Assessorar o Departamento de Administração e Planejamento no tocante à Administração e Controle de estoque, mantendo o acervo de bens patrimoniais do <i>campus</i> .
Francisco Leonizio Mesquita Paz	Técnico em Contabilidade	Especialização	Identificar documentos e informações, atender à fiscalização e proceder à consultoria. Executar a contabilidade geral, operacionalizar a contabilidade de custos e efetuar contabilidade gerencial. Realizar controle patrimonial. Responsável por assuntos de administração e planejamento.
Francisco Webston Pereira da Silva	Técnico em Assuntos Educacionais	Especialização	Coordenar as atividades de ensino, planejamento e orientação, supervisionando e avaliando estas atividades, para assegurar a regularidade do desenvolvimento do processo educativo. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Francisco Winston Freitas Paiva	Assistente em Administração	Graduação	Fornecer informações sobre custos de instalações internas para elaboração do orçamento anual, autorizar a compra e distribuição de materiais, negociar, contratar e acompanhar a execução de serviços de manutenção e conservação e limpeza do <i>campus</i> , além acompanhar o atendimento aos chamados referentes a demandas direcionadas à área, através do sistema interno de controle de ordens de serviço.



Giselle Dantas Lopes	Auxiliar em Administração	Especialização	Planejar, supervisionar, executar, organizar e avaliar todas as atividades relacionadas aos serviços do Controle Acadêmico.
Jose Inacio dos Santos Oliveira Junior	Jornalista	Especialização	Recolher, redigir, registrar por meio de textos, imagens e de sons, interpretar e organizar informações e notícias a serem difundidas, expondo, analisando e comentando os acontecimentos, fazer seleção, revisão e preparo definitivo das matérias jornalísticas a serem divulgadas em jornais, revistas, televisão, rádio, internet, assessorias de imprensa e quaisquer outros meios de comunicação com o público.
Kayciane Assunção Alencar	Pedagoga	Mestrado	Coordenar, acompanhar e avaliar o planejamento de ensino. Subsidiar o acompanhamento de desempenho de alunos.
Keedi Jane Barbosa de Albuquerque Silva	Enfermeira	Especialização	Prestar assistência ao paciente e/ou usuário em clínicas, hospitais, ambulatórios, navios, postos de saúde e em domicílio, realizar consultas e procedimentos de maior complexidade e prescrevendo ações; implementar ações para a promoção da saúde junto à comunidade. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Luiz Eduardo Façanha de Lima Silva	Assistente em Administração	Especialização	Executar serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, materiais, patrimônio, orçamentária, financeira e logística; atender usuários, fornecendo informações; tratar de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente aos mesmos.
Luzileide Muniz Silva	Técnica em Assuntos Educacionais	Especialização	Coordenar as atividades de ensino, planejamento e orientação, supervisionando e avaliando estas atividades, para assegurar a regularidade do desenvolvimento do processo educativo. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Maria Flávia Azevedo da Penha	Coordenadora de Gestão de Pessoas	Doutorado	Atendimento aos servidores. Análise de processos. Controle de frequência.
Maria Naires Alves de Souza	Bibliotecária Documentalista	Mestrado	Disponibilizar informação em qualquer suporte; gerenciar unidades como bibliotecas, centros de documentação, centros de informação e correlatos, além de redes e sistemas de informação.
Maria Rosemeire dos Santos Barbosa	Auxiliar em Administração	Graduação	Atuar no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colaborar no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.



Max Ramon Texeira Chaves	Assistente em Administração	Especialização	Planejar, supervisionar, executar, organizar e avaliar todas as atividades relacionadas aos serviços do Controle Acadêmico.
Nayeli da Silva Feitosa	Auxiliar de Biblioteca	Mestrado	Atuar no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colaborar no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.
Daniel Costa de Medeiros Pereira	Coordenador de tecnologia da Informação	Especialização	Atuar na política de uso da Tecnologia da Informação planejando, coordenando, supervisionando, e dando assistência aos demais setores do campus.
Priscila Ximenes Moreira	Técnica de Laboratório	Mestrado	Executar trabalhos técnicos de laboratório relacionados com a área de atuação, realizando ou orientando coleta, análise e registros de material e substâncias através de métodos específicos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
Renata Euzébio dos Santos	Assistente Social	Mestrado	Realizar análise, elaboração, coordenação e a execução de planos para que as políticas e direitos sociais sejam acessíveis para a população em geral, na aplicação das demandas envolvendo educação.
Samuel Jackson de Oliveira Paiva	Assistente em Administração	Especialização	Executar serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, materiais, patrimônio, orçamentária, financeira e logística; atender usuários, fornecendo informações; tratar de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente aos mesmos.
Sandra Regia Vieira Santos	Assistente em Administração	Ensino Médio	Executar serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, materiais, patrimônio, orçamentária, financeira e logística; atender usuários, fornecendo informações; tratar de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente aos mesmos.
Suyane da Silva Castro	Auxiliar em Administração	Mestrado	Atuar no tratamento, recuperação e disseminação da informação e executar atividades especializadas e administrativas relacionadas à rotina de unidades ou centros de documentação ou informação, quer no atendimento ao usuário, quer na administração do acervo, ou na manutenção de bancos de dados. Colaborar no controle e na conservação de equipamentos. Realizar manutenção do acervo.



Danielle do Carmo	Assistente de alunos	Especializaçã o	Assistir e orientar os discentes no aspecto de disciplina, lazer, segurança, saúde, pontualidade e higiene, dentro das dependências. Auxiliar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
-------------------	----------------------	--------------------	--

FONTE: elaborado pelos autores (2026)

23 INFRAESTRUTURA

Serão disponibilizados os laboratórios padaria, informática, análise sensorial, cozinhas quente e fria, e, sala bar, para a execução das aulas práticas e para o desenvolvimento das pesquisas. O campus conta também com a biblioteca para estudo e pesquisa no acervo físico.

23.1 Infraestrutura física e recursos materiais

Os dados das instalações físicas das dependências do IFCE – *Campus* de Baturité que serão disponibilizadas para o curso são descritos no quadro 6 a seguir:

Quadro 6 – Instalações físicas

Quantidade	Dependências	m ²
2	Área de convivência	1261,55
1	Auditório (com possibilidade de vídeo conferência)	200,00
8	Banheiros para discentes (feminino /masculino)	132,2876
4	Banheiros para servidores	44,00
6	Banheiros para deficientes físicos	28,00
1	Biblioteca (Sala de Leitura/Estudos)	126,20
1	Sala de Direção	22,74
1	Sala do Departamento de Ensino	35,83
1	Sala das Coordenações de Curso	72,49
1	Sala da Coordenação de Pesquisa e Extensão, NAPNE e NEABI	49,00
1	Sala de Professores	58,00
1	Sala do setor administrativo	51,60
2	Salas de Aulas para o curso	115,86
1	Sala de Registros Escolares (CCA)	20,25
1	Sala de videoconferência / Lab. de informática	59,10
2	Sala de Tecnologia da Informação (TI)	57,93

FONTE: elaborado pelos autores (2026)

Os recursos materiais que serão utilizados nas aulas e atividades externas são descritos e quantificados conforme o quadro 7:

Quadro 7 – Recursos materiais

Quantidade	Itens
1	Aparelho de dvd-player
1	Câmera fotográfica digital
30	Computadores
3	Lousa digital
22	Projektor de multimídia



22	Quadro Branco
1	Televisores

FONTE: elaborado pelos autores (2026)

23.2 Biblioteca

A Biblioteca do Campus Baturité faz parte do Sistema de Bibliotecas do IFCE (Sibi), formado por 33 bibliotecas e que tem por objetivo promover o acesso, a disseminação e o uso qualificado da informação, em apoio às atividades de ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região atendida pelo campus.

A Biblioteca está localizada no andar térreo, com acesso inicial pela recepção do *campus* que dispõe de rampa, seguindo para uma área central do *campus*, direcionada por piso tátil. O ponto de acesso à biblioteca é através de 1 (uma) entrada única. É totalmente climatizada, dispõe de sala de estudo em grupo, cabines individuais, Internet wi-fi e cinco computadores conectados à Internet. No corredor de acesso à biblioteca, existem armários com chave para a guarda de pertences dos usuários.

Relativo à acessibilidade, os computadores da biblioteca dispõem de programa de libras (VLibras), narrador do Windows (converte texto em áudio) e DOSVOX (sintetizador de voz para baixa visão ou cegueira) bem como suas estantes estão dispostas com distância mínima entre elas de 1,20 m o que permite circulação livre para cadeirantes. O balcão de atendimento foi planejado para atendimento aos usuários com deficiência.

A Biblioteca do IFCE – Campus de Baturité funciona nos três períodos do dia, sendo o horário de funcionamento das 8h às 20h, de forma ininterrupta, de segunda a quinta-feira, nas sextas-feiras o horário é das 8h às 17h. As formas de empréstimo e outras regras são estabelecidas no Regulamento do SIBI (Sistema de Biblioteca/IFCE) que está disponível no setor de forma impressa e em PDF de forma online através do Link <https://ifce.edu.br/baturite/PDFs/regulamento-biblioteca-baturite-2018.pdf>.

A Biblioteca do IFCE Campus de Baturité dispõe atualmente de um rico acervo, de aproximadamente 7900 exemplares (dados de Abril 2026), composto de livros, TCCs (disponíveis online por meio do Sistema Sophia), CD's, DVD's, dicionários, trabalhos científicos e outros, em sua maioria relacionada à área de alimentos, gastronomia, letras-ingles, administração, hotelaria e hospedagem, com ênfase em livros técnicos e didáticos contribuindo com suporte informacional aos cursos.

A inscrição na biblioteca, que permite o empréstimo domiciliar, é feita de forma automática a partir da matrícula, e em qualquer época para alunos e servidores ativos.



O atendimento aos discentes com necessidades educacionais específicas serão acompanhados por tutores capacitados para o seu acompanhamento durante as aulas e a sua permanência no *campus*.

Principais produtos e serviços oferecidos:

- Treinamento aos usuários;
- Projeto “Conhecendo a Biblioteca”;
- Acesso à internet que poderá ser realizado por wi-fi ou através de 5 (cinco) computadores para uso de pesquisas.
- Acesso a milhares de revistas científicas e bases de dados através do Portal de Periódicos da CAPES. O Portal disponibiliza conteúdo gratuito, acessível a qualquer usuário e conteúdo assinado através da Rede CAFe, disponível às instituições integrantes da Comunidade Acadêmica Federada, da qual o IFCE faz parte. O acesso dá-se pelo link: <http://www-periodicos-capes-gov-br.ez138.periodicos.capes.gov.br/>;
- Acesso a Biblioteca Virtual Pearson – BV. A Biblioteca Virtual disponibiliza para toda a comunidade acadêmica do IFCE acesso gratuito a mais de 15000 títulos virtuais, os quais se somam ao acervo físico da instituição. Os discentes e servidores acessam a BV pelo link: bv.ifce.edu.br;
- Elaboração de ficha catalográfica que poderá ser feito através do link: <http://fichacatalografica.ifce.edu.br/index.php>;
- Orientação em normalização bibliográfica de acordo com a ABNT. Essa orientação é realizada através do Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE - 3ª Edição. Link de acesso: https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-denormalizacao_3_edicao_versao-final.pdf;
- Acesso e consulta ao acervo através do sistema SophiA <http://biblioteca.ifce.edu.br/> nos terminais locais e via Internet;
- Consulta local ao acervo;
- Empréstimo domiciliar;
- Declarações de quitação da biblioteca (nada consta);
- Disponibilização de *templates* para trabalhos acadêmicos e artigos científicos;
- Renovação e reserva do acervo de forma presencial e remota;

23.2.1 Infraestrutura da Biblioteca

A Biblioteca do Campus Baturité conta com a estrutura apresentada no Quadro 8.



Quadro 8 – Biblioteca

BIBLIOTECA	
Descrição:	Esse espaço constitui-se em um ambiente composto por rede de internet, computadores, estantes de livros. Softwares Instalados, e/ou outros dados
Componentes curriculares com atividades previstas:	Atende a todos os componentes curriculares
Área total: 126,20 m²	
Materiais, equipamentos e infraestrutura:	
Quantidade	Itens
Equipamentos Instalados	
Quantidade	Itens Mobiliário
2	Armário
1	Balcão de atendimento
8	Cabine de estudo individual
33	Cadeira
0	Estante expositora
20	20 Estante face dupla
2	Estante face única
2	Guarda volumes/escaninho
3	Mesa
Quantidade	Itens - Equipamentos
6	Aparelho de ar condicionado
1	Computador (Processamento técnico)
2	Computador (Setor de empréstimo)
4	Computador (Pesquisa do usuário discente)
1	Computador (Consulta acervo <i>online</i>)
0	Computador (Coordenação)
4	Computador (adaptado para deficiente visual)
1	Sistema de segurança eletrônico
0	Câmera de monitoramento
1	Impressora
2	Extintor de incêndio

FONTE: elaborado pelos autores (2026)

23.3 Infraestrutura de laboratório de informática conectado à internet

Os laboratórios do IFCE *campus* de Baturité estão disponíveis para atender às necessidades das atividades de ensino e pesquisa dos cursos ofertados nos eixos técnico, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Tecnologia do MEC. Portanto, os laboratórios têm a finalidade de proporcionar aos discentes, experiências compatíveis com os conhecimentos adquiridos em sala de aula, ao mesmo tempo que possibilita o desenvolvimento de habilidades necessárias ao exercício



profissional.

O acesso dos estudantes a equipamentos de informática ocorrerá de forma específica durante a disciplina de informática e nas dependências da biblioteca, além do acesso wifi em todo o *campus*.

O laboratório de informática poderá ser utilizado por docentes e discentes para o apoio às atividades à distância, conforme agendamento prévio seguindo o calendário semestral junto à coordenadoria desse laboratório.

A descrição do laboratório de informática conectado à internet do IFCE *campus* de Baturité, está listado no quadro 9.

Quadro 9. Laboratório de informática

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA	
Descrição:	Esse espaço constitui-se em um ambiente composto por rede de internet e computadores.
Componentes curriculares com atividades previstas:	Informática
Materiais, equipamentos e infraestrutura:	
Quantidade	Itens
02	Ar condicionado tipo split 18.000 btu's midea
21	Computador Eclipse, Pentium D 2.4GHz, Windows 7, 80 Gb, 1 Gb de memória ram, Leitor de DVD, Acesso a Internet, Monitores LCD 17", Teclado padrão ABNT2 e mouse dois botões

Fonte: Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (2026)

O acesso dos estudantes a equipamentos de informática ocorrerá de forma específica durante a disciplina de informática e nas dependências da biblioteca, além do acesso wifi em todo o *campus*.

O laboratório de informática poderá ser utilizado por docentes e discentes para o apoio às atividades à distância, conforme agendamento prévio seguindo o calendário semestral junto à coordenadoria desse laboratório.

23.4 Laboratórios

Será necessária a construção e a implantação dos laboratórios de microbiologia e de bromatologia para o adequado funcionamento do curso Técnico Subsequente em Panificação.

23.5 Laboratórios específicos à área do curso



Os laboratórios específicos estão apresentados nos quadros 10 e 11. O laboratório de análise sensorial será utilizado durante as aulas práticas da disciplina de análise sensorial de alimentos e para atender projetos de pesquisa.

Quadro 10 – Laboratório de análise sensorial

LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL	
Descrição:	O Laboratório de análise sensorial constitui-se de 2 espaços (1 de preparo de amostras) e outro de avaliação sensorial (em 8 cabines e uma mesa para análise qualitativa descritiva destinados a atender as aulas práticas dos cursos de Gastronomia e de Panificação.
Componentes curriculares com atividades previstas:	- Análise sensorial de A&B - Projetos de pesquisas
Materiais, equipamentos e infraestrutura:	
LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL	
Área total: 68m ²	
SALA DE PREPARO DE AMOSTRAS	
Quantidade	Itens
01	Ar condicionado tipo split 18.000 btu's midea
01	Armário para armazenmaento de materiais
04	Bancada em aço inox
01	Carro coletor de lixo em aço inox com tampa articulada 80l
01	Estufa/vitrine
01	Extintor de incêndio
02	Forno elétrico
01	Forno microondas aço inox 31l electrolux cor branca
01	Gelágua
01	Geladeira vertical com congelador na parte superior
02	Pias em inox
diversos	Utensílios de cozinha
SALA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL	
Quantidade	Itens
01	Birô
08	Cabines individuais
19	Cadeiras
01	Extintor de incêndio
01	Mesa de reunião para 10 pessoas
01	Lavatório de mãos
01	Quadro branco

Fonte: Medeiros (2026)

O Laboratório de panificação será utilizado para as aulas práticas de panificação e de confeitaria, bem como para as disciplinas de infraestrutura de padarias, e de segurança do trabalho.



Quadro 11 – Laboratório de padaria

PADARIA E CONFEITARIA - Área total: 58m ²	
Descrição:	Laboratório para a produção de produtos de panificação e confeitaria.
Componentes curriculares com atividades previstas:	- Técnicas de confeitaria - Técnicas de panificação - Segurança do trabalho
Materiais, equipamentos e infraestrutura:	
Quantidade	Item
01	Armário em aço inox com 4 prateleiras 2000x1200x700
02	Batedeira industrial
02	Batedeiras domésticas
01	Carro coletor de lixo em aço inox com tampa articulada 80l
01	Estante para guarda de utensílios
01	Extintor contra incêndio de pó químico 6kg abc
01	Forno microondas electrolux 31l branco electrolux
01	Forno a gás com pedra no lastro
01	Fogão de 4 bocas com forno (a gás)
01	Geladeira consul 370 l duas portas
01	Liquidificador industrial poli
03	Mesa com granito
02	Mesa lisa de encosto 1000x700x850mm
02	Pia confeccionada em aço inoxidável com duas cubas
diversos	Utensílios de confeitaria e padaria (assadeiras, bicos de confeitar, espátulas, colheres, facas, fôrmas, tigelas, peneiras, etc.)

Fonte: Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (2026)

O laboratório de cozinha quente (quadro 12) e a sala-bar (quadro 13) servirão de apoio para a realização de eventos e aulas práticas.

Quadro 12 – Laboratório de cozinha quente

LABORATÓRIO COZINHA QUENTE - Área total: 63,93m ²	
Descrição:	O Laboratório de cozinha quente é destinado ao preparo de refeições, cremes, recheios, tortas, entre outros destinado a atender as aulas práticas dos cursos de Gastronomia, Hotelaria e de Panificação.
Componentes curriculares com atividades previstas:	- Técnicas de confeitaria - Técnicas de panificação - Restrições alimentares em panificação - Segurança do trabalho
Materiais, equipamentos e infraestrutura:	
Quantidade	Itens
5	Bancadas com tampo e estrutura em aço inoxidável



1	Batedeiras
1	Fogão de 4 bocas e forno (a gás)
1	Forno combinado elétrico/gás, equipado com software de programação de tempo/temperatura/tipo de coção
1	Liquidificador
1	Lixeira em inox de pedal
1	Microondas
3	Estantes de guarda de utensílios
diversos	Utensílios de cozinha (assadeiras, colheres, facas, fôrmas, frigideiras, garfos, panelas, tábuas de corte, tigelas, peneiras, etc.)

Fonte: Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (2026)

Quadro 13 – Laboratório de cozinha fria

LABORATÓRIO COZINHA FRIA - Área total: 63,93m ²	
Descrição:	O Laboratório de cozinha fria dá apoio aos laboratórios de cozinha quente e padaria
Componentes curriculares com atividades previstas:	- Técnicas de confeitaria - Técnicas de panificação - Restrições alimentares em panificação - Segurança do trabalho
Materiais, equipamentos e infraestrutura:	
Quantidade	Item
1	Bancadas com tampo e estrutura em aço inoxidável
1	Estantes de guarda de utensílios
1	Fogão de 4 bocas e forno (a gás)
2	Freezer vertical para armazenamento de insumos
1	Freezer horizontal para armazenamento de insumos
2	Liquidificador
1	Lixeira em inox de pedal
1	Masseira industrial
1	Refrigerador
diversos	Utensílios de confeitaria e padaria (assadeiras, bicos de confeitar, espátulas, colheres, facas, fôrmas, panelas, tigelas, peneiras, etc.)

Fonte: Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (2026)

Quadro 14 – Laboratório sala-bar

LABORATÓRIO SALA BAR - Área total: 53, 62m ²	
Descrição:	Esse espaço constitui-se em um ambiente composto por uma área de preparo de bebidas, um balcão vitrine e uma área de serviço contendo mesas e cadeiras para eventos de alimentos e bebidas. É utilizado também para servir alimentos e bebidas e a montagem de mesas de pães e outros produtos de confeitaria e de panificação que serão avaliados por comensais e ou especialistas.
Componentes curriculares com atividades previstas:	Controle de Qualidade; Confeitaria; Panificação; Restrições Alimentares
Equipamentos Instalados	
Quantidade	Itens

01	Ar condicionado tipo split 18.000 btu's midea
01	Armário cinza, tipo ropeiro
01	Balcão com prateleiras e vitrine
20	Cadeiras de madeira
05	Mesas redondas de madeira
01	Pia com uma cuba
01	Quadro branco móvel, com cavalete
02	Recipientes/dosadores de sucos
01	Refrigerador vertical com 1 porta

FONTE: elaborado pelos autores (2026)

REFERÊNCIAS

ABIP. Associação Brasileira de Panificação e Confeitaria. **O mercado da panificação e a pandemia**.<Disponível em:<https://www.abip.org.br/site/o-mercado-da-panificacao-e-a-pandemia/>>. Acesso em 30 out 2023.

ABIP. **Associação Brasileira de Panificação e Confeitaria. Clipping da Panificação e Confeitaria**. Reportagem do jornal nacional da rede globo em ed. 418 – ano IX 24/02/2024 a 1/03/2024<https://www.abip.org.br/site/clipping-da-panificacao-e-confeitaria-24-02-2024-a-1-03-2024/>

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio**. 4 ed. Brasília/DF: 2020. <Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Ministério da Educação. **Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004**. Diretrizes e bases da Educação Nacional. Brasília/DF: 2004.< disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=5154&ano=2004&ato=3f7kXQU5keRpWT7da>> Acesso em 02 set. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília/DF: 2005. <Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm> Acesso em:



28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Classificação brasileira de ocupações**. Classificação Brasileira de Ocupações: CBO – 2010 – 3a ed. Brasília : MTE, SPPE, 2010. v. 3 196 p

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Ministério da Educação e Cultura. **Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012**. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Brasília/DF: 2012. <Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7824.htm.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909**. Cria nas capitais dos estados as escolas de aprendizes e artífices para o ensino profissional primário e gratuito. Brasília/DF: 1909. <Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/decreto_7566_1909.pdf.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994**. Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências. Brasília/DF: 1994. <Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8948.htm.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996. <Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394compilado.htm.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Ministério da Educação. **Lei 10.639, 09 jan. 2003**. Altera a lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "história e cultura afro-brasileira" e dá outras providências. Brasília/DF: 2012. <Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=10639&ano=2003&ato=431MTTq10dRpWTbf4>.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil, Ministério da Educação. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008**. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Brasília/DF: 2008. <Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008. <Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012**. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Brasília/DF: 2012. <Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112711.htm.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.



BRASIL. Presidência da República. Casa Civil, Ministério da Educação. **Lei nº 13.146, de 06 de julho de 2015**. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).. Brasília/DF: 2012. <Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Ministério da Educação. **Lei nº 13.234, de 29 de dezembro de 2015**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para dispor sobre a identificação, o cadastramento e o atendimento, na educação básica e na educação superior, de alunos com altas habilidades ou superdotação. Brasília/DF: 2012. <Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113234.htm.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Ministério da Educação. **Lei nº 13.409, de 28 de dezembro de 2016**. Altera a lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino. Brasília/DF: 2016. <Disponível em: <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=13409&ano=2016&ato=dc0kXUE90dZpWT26c.htm>.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei nº 14.191, de 02 de agosto de 2021**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para dispor sobre a modalidade de educação bilíngue de surdos.. Brasília/DF: 2012. <Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/114191.htm.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CP Nº 08/2012**. Trata das incumbências dos estabelecimentos de ensino, a obrigação das escolas de definir, em seu regimento, as normas e princípios para relacionamento e convivência harmônicos dos integrantes da sua comunidade escolar. Brasília/DF: 2012. <Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_PAR_CNECPN82012.pdf?query=resolu > Acesso em: 24 mai. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CEB nº 39/2004**. Trata da adequação às normas do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004. <Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_parecer392004.pdf.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002**. Aprova a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO/2002, para uso em todo território nacional e autoriza a sua publicação. Brasília/DF: 2002. <Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/legislacao.jsf>.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **Plataforma Nilo Peçanha**: indicadores de gestão Ano base 2021. Brasília/DF: 2021. <Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br/pnp>.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. CNPE/CP. **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2004**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF: 2020. <Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. > Acesso em: 28 de novembro de 2022.



BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 01, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2012. <Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 1 de 05 de janeiro de 2021.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2021; <Disponível em: https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_RES_CNECPN12021.pdf.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução nº 02, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília/DF: 2012. <Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf.> Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **Resolução CNE/CP Nº 01/2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF: 2004. <Disponível em: https://etnicoracial.mec.gov.br/images/pdf/cne_resolucao_1_170604.pdf > Acesso em: 13 mar 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE Nº 01/2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2012. <Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf > Acesso em: 03 mar. 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES Nº 3/2007.** Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências. Brasília/DF: 2007. <Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces003_07.pdf > Acesso em: 16 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. **Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos.** Brasília/DF: 2020. <Disponível em: <https://www.gov.br/mdh/pt-br/navegue-por-temas/educacao-em-direitos-humanos/DIAGRMAOPNEDH.pdf>.> Acesso em: 28 de novembro de 2023.

COSTA, D. R.; FIORI, F. C.; VIANNA, F. S. V.; REDOSCHI, G.; LAGE, M. F.; COELHO, S. T. **Manual prático de confeitaria.** São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2018.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet. Uma historia da gastronomia.** 4 ed. São Paulo: editora SENAC São Paulo. 2006

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Nota Técnica nº 001/2015/PROEXT/PROEN/IFCE.** <Disponível em: https://ifce.edu.br/proext/arquivos/nota-tecnica_2015_elaboracao-e-utilizacao-de-materiais-adaptados.pdf.> Acesso em: 29 de março de 2022.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Nota técnica nº 2/2018. Orientações acerca do alinhamento das matrizes de cursos técnicos e de graduação presenciais do IFCE.** <Disponível em: https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador.php?acao=procedimento_trabalhar&acao_origem=protocolo_pesquisa_rapida&id_protocolo=62387&infra_sistema=100000100&infra_unidade_atual=1 >



10001

020&infra_hash=fccc804b60e8540594e1b43078f6c5453cb3de3b7b02d508746527408666874
1.> Acesso em: 16 mai. 2022.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Nota Técnica nº 003/2015/PROEN/IFCE de 05 de agosto de 2015.** Define as Atribuições das Coordenações Técnicas Pedagógicas - CTPs. Fortaleza/CE: 2015. <Disponível em: <https://gestao.ifce.edu.br/attachments/21940>.> Acesso em: 28 de novembro de 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2024-2028.** Fortaleza/CE: 2018. <Disponível em: https://pdi.ifce.edu.br/pdf/pdi_ifce_2024_2028.pdf.> Acesso em: 15 de outubro de 2025.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução CONSUP nº 46 maio/2018. Projeto Político-Pedagógico Institucional.** Fortaleza/CE: 2018. <Disponível em: www.ifce.edu.br/proen/projeto-politico-institucional.> Acesso em: 28 de novembro de 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Referenciais de atuação dos profissionais da Assistência Estudantil** (Vol. 1). <Disponível em: <https://ifce.edu.br/espaco-estudante/assistencia-estudantil/publicacoes/referenciais-de-atuacao-dos-profissionais-da-ae.pdf>.> Acesso em: 28 de novembro de 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução nº 28 de 08 de agosto de 2014.** Aprova o Manual do Estagiário do IFCE. Fortaleza/CE: 2014. <Disponível em: https://ifce.edu.br/maracanau/menu/setor-de-estagios/resoluo-n-028-2014-_manual-do-estagario.pdf/view.> Acesso em: 28 de novembro de 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução nº 04 de 22 de maio de 2017.** Aprova a ratificação da Resolução nº 056 de 14 de dezembro de 2015, que aprova o Regulamento da Organização Didática. Fortaleza/CE: 2017. <Disponível em: https://ifce.edu.br/espaco-estudante/regulamento-de-ordem-didatica/arquivos/Rod_atualizado1.pdf.> Acesso em: 28 de novembro de 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução nº 08 de 30 de janeiro de 2017.** Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). Fortaleza/CE: 2017. <Disponível em: <https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/resolucoes/2017/008-17-aprova-alteracoes-no-regimento-geral.pdf/view>.> Acesso em: 28 de novembro de 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução Nº 14, de 18/2019.** Normatização do Programa de Auxílios, previsto na Política de Assistência Estudantil do IFCE (aprovada pela Resolução nº 024, de 22 de junho de 2015), e institui ações de efetivação do Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). <Disponível em: <https://ifce.edu.br/espaco-estudante/assistencia-estudantil/arquivos/resolucao-no-14-de-18-de-fevereiro-de-2019-1.pdf> > Acesso em: 26 abr. 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução nº 34, de 27/2017.** Manual de normalização de trabalhos acadêmicos do IFCE: de acordo com as normas da ABNT. Pró-reitoria de Ensino, Sistema de Bibliotecas; Etelvina Maria Marques Moreira, Joselito Brilhante da Silva. 3. ed. atualizada — Fortaleza: IFCE, 2020. 230 p.< Disponível em: <https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/resolucao-aprova-manual-de-normalizacao-de>



trabalhos-academicos.pdf> Acesso em: 30 abr. 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará **Regulamento solução CONSUP nº 35,**. Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE. Fortaleza-Ce: **21 set. 2021.** <Disponível em: <https://ifce.edu.br/espaco-estudante/regulamento-de-ordem-didatica> > Acesso em: 02 fev. 2022.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução nº 41, 26/05/2022.** Normatização da curricularização da extensão no âmbito do IFCE. <Disponível em: https://ifce.edu.br/proext/SEI_IFCE3764853Resoluo.pdf > Acesso em: 30 jun. 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução nº 43, de 22/2016.** Aprova as normas para emissão e registro de certificados do IFCE, <Disponível em: <https://ifce.edu.br/proen/arquivo/resolucao-no043-de-22-de-agosto-de-2016.pdf> > Acesso em: 06 jun. 2024.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução nº 75, de 13 de agosto de 2018.** Revoga as Resoluções nº 055, de 14 de dezembro de 2015, e a Resolução nº 050, de 22 de maio de 2017, e define as normas de funcionamento do colegiado dos cursos técnicos e de graduação do IFCE. <Disponível em: > Acesso em:

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução nº 76, de 09/2019.** Aprovação *ad referendum* a criação do Regulamento Programa de Monitoria do IFCE. <Disponível em: <https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/resolucoes/2019-2/resolucao-no-76.pdf> > Acesso em: 30 out. 2019.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Resolução CONSUP nº 141 de 18 de setembro de 2023.** Aprova o Manual de Normas de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE. Fortaleza/CE: 2017. <Disponível em: <https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/resolucoes/2017/099-17-aprova-o-manual-de-elaboracao-de-projetos-pedagogicos-de-cursos-do-ifce.pdf>> Acesso em: 28 de novembro de 2023.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Administração do Campus Baturité.** Baturité, 2016.< Disponível em: <https://ifce.edu.br/baturite/menu/cursos/tecnicos/subsequentes/curso-tecnico-em-administracao> >Acesso em: 10 mar. 2024.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Guia de curricularização das atividades de extensão nos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação do IFCE / Instituto Federal do Ceará.** 2 ed. Ana Cláudia Uchôa Araújo ... [et al]. – Fortaleza: IFCE, 2022. E-book no formato PDF - 2,80MB ISBN: 978-65-86520-20-0. < Disponível em: https://ifce.edu.br/proext/Guia_4351743_Guia_da_curricularizacao_da_extensao_IFCE_2_e_dicao.pdf> Acesso em: 10 mai. 2024.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Projeto pedagógico do curso - PPC. Curso superior de Tecnologia em Gastronomia. IFCE: Baturité,** 2014. 105 p. <Disponível em: https://ifce.edu.br/baturite/menu/cursos/superiores/tecnologicos/Gastronomia/copy_of_pdf/proj-pedag-gastro-outubro-2014.pdf> Acesso em: 16 fev. 2022.



IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Projeto pedagógico do curso - PPC. Curso Técnico em Administração. IFCE: Baturité**, 2023. 105 p. <Disponível em: <https://ifce.edu.br/baturite/PDFs/ppc-tecnico-em-administracao-2018-1.pdf>.> Acesso em 12 mar 2024.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Projeto pedagógico do curso - PPC. Curso Técnico em Panificação de Sobral. IFCE: Sobral**, 2023. 105 p. <Disponível em: <https://ifce.edu.br/sobral/arquivos/ppc-curso-tecnico-em-panificacao-1.pdf>.> Acesso em 12 abr 2024.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Projeto pedagógico do curso - PPC. Curso Técnico em Comércio. IFCE: Baturité**, 2023. 105 p. <Disponível em: <https://ifce.edu.br/baturite/menu/cursos/tecnicos/integrados/tec-comercio>.> Acesso em 10 mar 2024.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Projeto pedagógico do curso - PPC. Curso Bacharelado em Letras. IFCE: Baturité**, 2014. 105 p. <Disponível em: <https://ifce.edu.br/baturite/menu/cursos/superiores/licenciatura/licenciatura-em-letras/pdf/projeto-pedagogico-do-curso-de-letras.pdf/view>.> Acesso em 27 mai 2024.

IFCE. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. **Regimento geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE)**. Fortaleza: IFCE, 2018. 105 p. <Disponível em: https://ifce.edu.br/instituto/documentos-institucionais/copy_of_4REGIMENTOGERALDOINSTITUTOFEDERALDOCEAR022018.pdf/view.> Acesso em: 16 mai. 2022.

MEDEIROS, J.; MEDEIROS, M.; ARAGÃO, G.. **Cuscuz e Tapioca: Pães do Norte e Nordeste, Brasileiro**. In: congresso de Gastronomia ciência e Tecnologia 2022. Instituto de Arte e Cultura: Universidade Federal do Ceará. Fortaleza-Ceará.

PUC. Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais. Comissão Própria de Avaliação P816r Relatório de autoavaliação institucional: 1º parcial / Comissão Própria de Avaliação. Belo Horizonte: PUC Minas, 2025. 231 p. : il. Disponível em: [https://www.pucminas.br/cpa/Documents/Relat%C3%B3rio%20Autoavalia%C3%A7%C3%A3o%20Institucional%20\(1%C2%BA%20PARCIAL\)%20-%2003.2025.pdf](https://www.pucminas.br/cpa/Documents/Relat%C3%B3rio%20Autoavalia%C3%A7%C3%A3o%20Institucional%20(1%C2%BA%20PARCIAL)%20-%2003.2025.pdf) Acesso em: 25 mai 2026

SEBRAE. Agência Sebrae de Notícias - ASN. **Fortaleza é a quarta cidade do país em abertura de empresas do setor de panificação em 2023**. ASN CE24/08/2023 às 07:05asn. <Disponível em: <https://ce.agenciasebrae.com.br/dados/fortaleza-e-a-quarta-cidade-do-pais-em-abertura-de-empresas-do-setor-de-panificacao-em-2023> >. Acesso em: 13 mar 2024.



ANEXOS DO PPC

PLANOS DE UNIDADES DIDÁTICAS – PUDs

SEMESTRE I



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: I	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 horas	Prática: 0 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	-
	Atividades não presenciais:	-



	Extensão:	-
EMENTA Fundamentos da Ética e das relações interpessoais; Ética profissional; Direitos humanos; Diversidade e Relações étnico-raciais e prevenção de práticas de assédios a partir de uma perspectiva interseccional (raça, gênero, classe, sexualidade); Práticas inclusivas e anti capacitistas; Responsabilidade Social; Trabalho em equipe; Comunicação interpessoal;. Educação ambiental.		
OBJETIVOS • Compreender a importância das competências interpessoais no sucesso profissional; • Identificar formas melhores de resolver conflitos interpessoais estabelecendo aptidões para um relacionamento mais eficiente para com os outros; • Perceber-se como cidadão-profissional com responsabilidade ética; • Compreender os temas centrais que norteiam a postura ética- profissional; • Discutir temáticas sobre as diversidades de culturas e as relações étnico- raciais para o pleno exercício da cidadania; • Aprender sobre práticas inclusivas e anticapacitistas; • Conscientizar sobre a responsabilidade ambiental na prática profissional		
PROGRAMA UNIDADE I - FUNDAMENTOS DA ÉTICA E DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS • Ética e Moral: o valor da moral e da ética na vida humana • Ética Profissional: a necessidade nas organizações atuais • Códigos de ética profissionais e Política de Prevenção e Enfrentamento do Assédio moral e da Discriminação do IFCE: Resolução nº 328, aprovada pelo Conselho Superior em julho de 2025 • Atuação profissional do técnico de panificação UNIDADE II- FUNDAMENTOS DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS • Conceito sobre Relações Humanas; Direitos humanos • Diversidade e relações étnico-raciais e prevenção de práticas de assédios a partir de uma perspectiva interseccional (raça, gênero, classe, sexualidade) • Capacitismo; Práticas inclusivas e anticapacitistas. • Responsabilidade Social UNIDADE III - COMPETÊNCIAS INTERPESSOAIS PARA O MERCADO DE TRABALHO • Comunicação Interpessoal; Liderança; Trabalho em Equipe UNIDADE IV - EDUCAÇÃO AMBIENTAL		
METODOLOGIA DE ENSINO As aulas ocorrerão de maneira expositivas teóricas, através de datashow, quadro e pincel, e por meio de desenvolvimento de exercícios práticos que apliquem os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso. A participação dos discentes será fundamental para o desenvolvimento da disciplina, sendo sempre estimulada e valorizada. Os principais assuntos abordados serão debatidos em aula, podendo ser trazidos exemplos a partir do professor e dos discentes. As temáticas “Direitos Humanos” e Educação para as relações étnico-raciais serão abordadas por meio de roda de conversa e discussão de textos. Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.		
RECURSOS • Quadro branco; pincel para quadro branco; apagador • Projetor de slides; <i>notebook</i> • Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Acervo bibliográfico;		



AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade.

A avaliação visa o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

DI MARCO, V.. **Capacitismo: o mito da capacidade**. Editora Letramento, 2021

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INFRA-ESTRUTURA DE PADARIAS		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: I	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 horas	Prática: 0 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	-
	Atividades não presenciais:	-
	Extensão:	-



EMENTA

Apresentar os tipos de padarias e análise de mercado; Planejamento estratégico; Aspectos da Legislação vigente aplicados em unidades panificadoras: layout e acessibilidade no ambiente de trabalho; Educação ambiental; Relações étnico-raciais e prevenção de práticas de assédios a partir de uma perspectiva interccional (raça, gênero, classe, sexualidade); Aspectos Financeiros para abertura de uma padaria; Administração e planejamento de padaria; Marketing.

OBJETIVOS

- Compreender a importância do planejamento estratégico nas definições de ponto comercial, características das instalações e na definição dos produtos a serem ofertados na padaria conforme o seu tipo;
- Conhecer os aspectos legais para se montar uma padaria e a importância de um responsável técnico na empresa;
- Compreender as principais informações dos aspectos financeiros envolvidos na abertura de uma padaria; O que são os investimentos iniciais, ponto de equilíbrio, fluxo de caixa e aspectos sobre o controle de estoque;
- Compreender os aspectos relacionados à implantação e a logística de funcionamento de uma padaria no âmbito do leiaute estrutural com adequações para o atendimento dos aspectos de marketing e agregação de valor em produtos e serviços;
- Adequar à comunicação visual levando-se em consideração relações étnico-raciais e prevenção de práticas de assédios a partir de uma perspectiva interccional (raça, gênero, classe, sexualidade);

PROGRAMA

UNIDADE I – MODELO DE NEGÓCIO PADARIA

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

UNIDADE II ANÁLISE DE MERCADO E PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

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

UNIDADE III ASPECTOS LEGAIS E FINANCEIROS

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

UNIDADE IV IMPLANTAÇÃO E LOGÍSTICA DE FUNCIONAMENTO

- Infraestrutura física e layout organizacional
- comunicação visual: relações étnico-raciais e prevenção de práticas de assédios a partir de uma perspectiva interccional (raça, gênero, classe, sexualidade);
- Acessibilidade arquitetônica nos ambientes de trabalho. Educação ambiental;
- Características do setor de produção; Capacidade de renda e remuneração justa incluindo questões étnico raciais (raça, gênero, classe e intersexualidade);
- Concorrência, agregação de valor e qualidade dos produtos.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão realizadas de forma explicativa e expositiva dialogadas, onde os temas serão contextualizados, com a finalidade de promover a participação ativa dos discentes, considerando seus conhecimentos prévios. Adotar-se-á como estratégia metodológica espaços para questionamentos, críticas, discussões e reflexões, como debates, exposições e seminários, bem como promoção de trabalhos individuais e em grupo, as quais serão abordadas por meio de práticas interdisciplinares. Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.

RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; apagador; Projetor de slides; *notebook*
- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; acervo bibliográfico.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade. Visa ainda o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os serviços de alimentação - planejamento e administração (6a edição revisada e atualizada)**. Manole. E-book. (369 p.). 2014. ISBN 9788520436219. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520436219>>. Acesso em: 8 abr. 2020.

PINHEIRO-SANT'ANA, Helena Maria. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p. ISBN 9788564956155

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KIMURA, Alice Yoshiko. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 95 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 8585519711.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os Serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5. ed. Barueri: Manole, 2002. 413 p., il. ISBN 8520414575

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 625 p. ISBN 85-85519-53-3.

TEIXEIRA, S.; REGO, J. C. do; BISCONTINI, T. M. B.. **Administração aplicada em Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p. ISBN 8573792515.

UNE PAYNE-PALACIO, Monica Theis. **Gestão de negócios em alimentação: Princípios e práticas**. Manole. E-book. (587 p.). ISBN 9788520435984. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520435984>>. Acesso em: 8 abr. 2020.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À PANIFICAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: I	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30 horas	Prática: 10 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	-
	Atividades não presenciais:	-
	Extensão:	-



EMENTA

História da Panificação; Caracterização de cereais; Processamento industrial do trigo; Composição da farinha; Principais matérias-primas e ingredientes enriquecedores utilizados em panificação; Ingredientes de origens afro indígenas e técnicas de preparo. Melhoradores de massas; Métodos de Panificação (fermentação); Produtos da panificação e legislação (Massas, pães, biscoitos e pizzas).

OBJETIVO

- Entender a evolução do setor de panificação e processamento industrial do trigo;
- Conhecer os cereais e pseudo-cereais;
- Conhecer as funções dos ingredientes considerando a diversidade da produção;
- Manusear utensílios e equipamentos de forma responsável, segura e otimizada;
- Executar as etapas de mistura e elaboração de massas, pães, biscoitos e pizzas.

PROGRAMA

UNIDADE I - HISTÓRIA DA PANIFICAÇÃO

- Histórico e evolução da indústria de panificação: pré-história, mundo antigo, idade média, américa primitiva, século XIX e dias atuais. Ingredientes de origens afro indígenas e técnicas de preparo

UNIDADE II -CARACTERIZAÇÃO DE CEREAIS E PSEUDO-CEREAIS

- Trigo, Milho, Aveia, Arroz, Mandioca, Centeio, Cevada, Cariopse intacta de alpiste, Amaranato, Fonio, Lágrimas-de-Jó, Painço, Quinoa, Sorgo, Teff.

UNIDADE III - PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DO TRIGO

Farinha de Trigo: Classificação e composição, Avaliação da qualidade e Teste de Glúten

UNIDADE IV: FARINHA DE TRIGO

- Tipos de farinhas de trigo: Tipo 1, Tipo 2, Integral, Sêmola,
- Outros produtos do trigo: Farelo e Remoído de trigo;
- O amido e o glúten presentes na farinha de trigo;
- Qualidade da farinha de trigo / Aditivos usados nas farinhas.

UNIDADE V PRINCIPAIS MATÉRIAS-PRIMAS EM PANIFICAÇÃO

- Farinha de Trigo: composição, Avaliação da qualidade e Teste de Glúten
- Água na panificação: função, qualidade, quantidade e temperatura
- Sal na panificação: efeito da variação do sal na panificação
- Fermento: funções e tipos de fermento utilizados

UNIDADE VI -ADITIVOS E INGREDIENTES ENRIQUECEDORES NA PANIFICAÇÃO

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

UNIDADE VII MELHORADORES DE MASSAS: Naturais; Artificiais;

UNIDADE VIII – MÉTODOS DE PANIFICAÇÃO (FERMENTAÇÃO)

- Fermentações: biológica natural e industrial; “química”; natural;

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

- Biscoitos: fermentados; não fermentados
- Massas; Pizzas

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, fazendo-se uso de debates e seminários. Para isso, serão utilizados quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia e caixas de som. As aulas práticas serão ministradas no laboratório padaria, com a demonstração das funções de ingredientes de panificação; Serão ministradas duas práticas e uma visita técnica que dependerá da disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, no decorrer do semestre. As aulas práticas serão realizadas com a execução de preparações de panificação ocorrendo no laboratório de padaria;

RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; apagador; projetor de slides; *notebook*
- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Acervo bibliográfico;
- Laboratório-padaria.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade. Visa ainda o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

- Grau de participação do discente em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo; Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho). O desempenho dos discentes nas aulas práticas será avaliado conforme a participação, organização e limpeza do ambiente, arguições, avaliações dos produtos finais e produção de relatórios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

KALANTY, M. **Como assar pães: as cinco famílias de pães**/Michael Kalanty; tradução Renata Lúcia Bottini. São Paulo: Senac São Paulo. 2012.

GISSLEN, WAYNE. **Panificação e confeitaria profissionais**. Le Cordon Bleu Academie d'art culinaire de Paris, 1895. 5ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

DUCHENE, L. & JONES, B. **Sobremesas e suas Técnicas** – Le Cordon Bleu. Editora Marco Zero, São Paulo, 2004. 224p.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta **Gastronomia no Brasil e no mundo** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304p. II

SEBBES, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: Senac São Paulo. 2007

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA		
Código:	Carga horária total: 20 horas	Créditos: 1
Nível: Técnico	Semestre: I	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 8 horas	Prática: 12 horas
	Presencial: 12 horas	Distância: 8 horas
	Prática Profissional:	-
	Atividades não presenciais:	-
	Extensão:	-



EMENTA

Sistemas institucionais: Ambiente Virtual de Aprendizagem, Sala de Aula Virtual, Email Institucional e Acadêmico; Introdução ao computador: Hardware, Software, Sistemas Operacionais; Pacotes de Escritório: Documentos, Planilhas e Apresentações. Internet: Navegadores, E-mail, Gerenciamento e Armazenamento em Nuvem e Formulários;

OBJETIVOS

- Utilizar os principais sistemas institucionais e suas funcionalidades básicas.
- Conhecer os componentes essenciais do computador;
- Utilizar sistemas operacionais e ferramentas de escritório na criação de documentos, planilhas e apresentações.
- Utilizar recursos da internet para navegação, comunicação por e-mail, armazenamento em nuvem e elaboração de formulários.

PROGRAMA

UNIDADE I - Sistemas Institucionais

1. Ambiente Virtual de Aprendizagem;
2. Sala de videoconferência;
3. Email Institucional;
4. Sistema Acadêmico;

UNIDADE II - Introdução ao Computador;

1. Conceitos de Hardware e Software;
2. Sistemas Operacionais;
3. Softwares Aplicativos;

UNIDADE III - Pacote de Escritório;

1. Editor de Textos;
2. Editor de Planilhas;
3. Editor de Apresentações;

UNIDADE IV - Internet;

1. Navegadores e Sites de Busca;
2. Gerenciamento e Armazenamento em Nuvem;
3. Formulários;

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada priorizará o diálogo mútuo e a utilização de materiais e práticas atualizadas, com foco na preparação dos estudantes para o mercado de trabalho.

A disciplina será composta por 40% de aulas na modalidade a distância e 60% na modalidade presencial. A carga horária a distância será dividida entre atividades síncronas e assíncronas. As atividades síncronas serão realizadas por meio de videoconferências, enquanto as assíncronas ocorrerão no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) – Moodle do IFCE, com o planejamento de diversas estratégias pedagógicas, como questionários, fóruns, tarefas, vídeos, leituras e outros recursos educacionais.

Durante a execução da carga horária a distância, o professor atuará como formador, sendo responsável pelo planejamento, seleção de materiais e desenvolvimento do programa de aprendizagem, e também como tutor, acompanhando os estudantes no AVA, realizando correções e fornecendo feedback contínuo. O planejamento das atividades EAD será estruturado com base na construção da Matriz de Design Educacional.

A carga horária presencial será dedicada, prioritariamente, à realização de práticas relacionadas à disciplina, que acontecerão no laboratório de informática, além da aplicação das avaliações institucionais.



Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.

RECURSOS

1. Quadro branco; pincel para quadro branco; apagador; projetor de slides; *notebook*
2. Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
3. Acervo bibliográfico;
4. Ambiente Virtual de Aprendizagem - Moodle
5. Sistema de videoconferência.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina terá caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, priorizando os aspectos qualitativos em relação aos quantitativos, e os resultados parciais em detrimento das avaliações finais, conforme estabelece o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

Estudantes com necessidades específicas serão avaliados de acordo com suas particularidades, respeitando suas condições e garantindo a equidade no processo avaliativo.

A avaliação visa ao acompanhamento constante do estudante, utilizando instrumentos e técnicas diversificadas, com critérios e objetivos previamente definidos. Serão considerados aspectos como: grau de participação, planejamento, organização, coerência das ideias, criatividade na realização das atividades, desempenho cognitivo, postura e comprometimento.

As avaliações da disciplina ocorrerão de forma presencial, podendo envolver diversos recursos, tais como: provas práticas e teóricas, trabalhos, seminários e pesquisas. As atividades desenvolvidas na modalidade a distância, por meio do AVA, poderão, a critério do professor, compor a nota parcial das diferentes etapas da disciplina.

A frequência será contabilizada com base na participação nos encontros presenciais e síncronos, assim como na realização e entrega das atividades assíncronas no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ORGANIZADOR BELMIRO N. JOÃO. **Informática aplicada** – 2ª edição. Editora Pearson, 2019. Livro. (179 p.). ISBN: 9788570160393.
2. ORGANIZADOR PAULO HENRIQUE M. BITTENCOURT. **Ambientes Operacionais**. Editora Pearson. Livro. (240 p.). ISBN 9788543005355.
3. CAIÇARA JUNIOR, Cícero; WILDAUER, Egon W.. **Informática instrumental**. Editora Intersaberes, 2013. Livro. (396 p.). ISBN: 9788582128046.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CRISTOFOLI, Fúlvio. **Informática empresarial**. São Paulo: Editora Metodista. 2008.
2. GARCIA, Marcus. **Informática aplicada a negócios**. São Paulo: Brasport. 2005.
3. ALVES, William Pereira. **Microsoft Windows 10: introdução ao sistema operacional e aplicativos**. Senai SP Editora, 2017.
4. BELMIRO, João N. **Informática Aplicada**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.
5. NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Makron Books, 2010.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico





DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: MATEMÁTICA E CUSTOS		
Código:	Carga horária total: 20 horas	Créditos: 1
Nível: Técnico	Semestre: I	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 20 horas	Prática: 0 horas
	Presencial: 20 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	-
	Atividades não presenciais:	-
	Extensão:	-
EMENTA Conjuntos numéricos; Sistema Internacional de Unidades; Equação do 1º grau; Proporcionalidade; Percentual.		
OBJETIVOS • Identificar os conjuntos numéricos e resolver corretamente expressões numéricas elementares; • Conhecer o sistema internacional de medidas; Resolver problemas de proporcionalidade e de percentuais; • Calcular uma ficha técnica com quantidades de ingredientes em gramas e/ou quilos e percentuais; • Calcular o rendimento das fichas técnicas e os custos das receitas • Calcular a quantidade de ingredientes necessários a partir da demanda de pedidos		
PROGRAMA UNIDADE I - CONJUNTOS NUMÉRICOS • Tipos de números ; Conjuntos numéricos UNIDADE II – SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES • Medidas de massa e volumétricas UNIDADE III- PROPORCIONALIDADE e PERCENTUAL • Proporção / Percentual / Regra de três UNIDADE IV – CÁLCULOS E CUSTOS DE FICHAS TÉCNICAS DE PADARIAS • Cálculos: da quantidade de ingredientes em gramas e/ou quilos e em percentuais; dos rendimentos de receitas; • Cálculo de receita: a partir da quantidade de massa e a partir da quantidade de produtos UNIDADE IV – GESTÃO DE COMPRAS, ESTOQUES E FORNECEDORES • Compras: política de compras, planejamento de compras e processo de compra • Seleção e negociação com fornecedores; Gestão de estoques		
METODOLOGIA DE ENSINO Aulas teóricas expositivas e dialogadas. Realização de debates temáticos e dinâmicas. Aplicação de exercícios práticos pautados envolvendo os tópicos abordados em sala como unidades e conversão de medidas e proporcionalidade. Resolução de problemas teóricos de situações referentes ao estudo da matemática na panificação. Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.		
RECURSOS ▪ Quadro branco; pincel para quadro branco; apagador; projetor de slides; <i>notebook</i> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Acervo bibliográfico;		

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade. Visa também o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. 4. ed. Barueri: Manole, 2014.

GISSLEN, WAYNE. **Panificação e confeitaria profissionais**. Le Cordon Bleu Academie d'art culinaire de Paris, 1895. 5ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

IEZZI, G.; OSVALDO, D. **Fundamentos de Matemática Elementar**. São Paulo: Editora Atual, v. 1, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas**. 1 ed. E-book. Caxias do Sul: Editora Educs, 2010.

GAMBARDELLA, A. M. D.; LOPES, J. A. C. **Restaurantes sustentáveis: um future em comum**. 1 ed. E-book. São Paulo: Atheneu, 2015.

PAIVA, M. **Matemática: ensino médio**. São Paulo: Moderna, v. 1, 2009.

PAIVA, M. **Matemática: ensino médio**. São Paulo: Moderna, v. 2, 2009.

PAIVA, M. **Matemática: ensino médio**. São Paulo: Moderna, v. 3, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PORTUGUÊS		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: I	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 horas	Prática: 0 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	-
	Atividades não presenciais:	-
	Extensão:	-
EMENTA Diferentes gêneros e tipos textuais; norma culta, enfocando a nova ortografia da língua portuguesa; Os aspectos morfo sintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da língua portuguesa. Discussão do racismo linguístico.		
OBJETIVOS • Analisar e interpretar os recursos expressivos da linguagem, verbal ou não-verbal, de modo a relacionar o texto ao contexto sociocomunicativo, tendo em vista sua organização e função; • Fazer uso efetivo da língua portuguesa nas diversas situações comunicativas, tendo em vista as condições de produção e de recepção do texto, para expressar-se, informar-se e se comunicar; Compreender os aspectos sintáticos, semânticos e pragmáticos na construção do discurso.		
PROGRAMA UNIDADE I – Texto: Noções de texto; Processo de comunicação; Funções da linguagem UNIDADE II - — Tipos de textos e gêneros textuais • As sequências e os gêneros textuais UNIDADE III -Estudo e prática da norma culta • Ortografia, acentuação e Pontuação UNIDADE IV- Aspectos estruturais e pragmático-discursivos • Aspectos morfo sintáticos, semânticos e pragmáticos da língua. • Racismo linguístico: discussão sobre o reconhecimento das múltiplas vozes e formas de expressão presentes na sociedade brasileira tratando da abordagem crítica das práticas de exclusão linguística.		
METODOLOGIA DE ENSINO Aulas teóricas expositivas e dialogadas. Realização de debates temáticos e dinâmicas. Aplicação de exercícios envolvendo os tópicos abordados em sala, levando os alunos a situações que motivem a curiosidade e o aprendizado sobre os tipos de textos e gêneros textuais, norma culta (ortografia, acentuação e pontuação), bem como, aspectos estruturais e pragmático-discursivos. O estímulo à leitura e à interpretação de textos retirados de livros, artigos de jornais e revistas na área de panificação, será também proporcionado como forma de ampliar a fonte de informação de interesse da disciplina. Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.		
RECURSOS ▪ Quadro branco; pincel para quadro branco; apagador; projetor de slides; <i>notebook</i> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Acervo bibliográfico.		

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade. Visa ainda o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

EAGLETON, Terry. *Teoria da literatura: uma introdução*. 6. ed. São Paulo, SP: Martins Fontes, 2014.

ORGANIZADOR PEDRO PAULO DA SILVA. *Teoria da Literatura I*. [S.l.]: Pearson. (Disponível na BVU)

GOTLIB, Nádia Battella. *Teoria do Conto* - 11ª edição. [S.l.]: Ática. (Disponível na BVU)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

TERRA, E. *A produção literária e a formação de leitores em tempos de tecnologia digital*. Curitiba: InterSaberes, 2015. (Disponível na BVU)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: QUÍMICA DE ALIMENTOS

Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: I	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 horas	Prática: 0 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais:	-
	Extensão:	-

EMENTA

Fundamentos da química do carbono; Água nos alimentos; Carboidratos nos alimentos; Proteínas nos alimentos; Lipídios nos alimentos; Vitaminas e minerais; Transformações químicas e físicas associadas às condições inerentes ao processamento e armazenamento dos alimentos.

OBJETIVO

- Conhecer a composição química dos alimentos;
- Identificar as macromoléculas e os micronutrientes presentes nos alimentos;
- Saber caracterizar as transformações químicas e físicas associadas às condições inerentes ao processamento e armazenamento dos alimentos.

PROGRAMA

UNIDADE I – FUNDAMENTOS DA QUÍMICA DO CARBONO

- Propriedades do Carbono
- Classificações das cadeias carbônicas
- Funções Orgânicas

UNIDADE II – ÁGUA NOS ALIMENTOS

- Propriedades físicas e químicas da água.
- Soluções aquosas a água como solvente – preparo de soluções
- Ionização da água conceitos de ácidos e bases

UNIDADE III – CARBOIDRATOS NOS ALIMENTOS

- Conceito,
- Classificação e estrutura

UNIDADE IV - PROTEÍNAS NOS ALIMENTOS;

- Aminoácidos e proteínas;
- Estruturas de proteínas.

UNIDADE V - LIPÍDIOS NOS ALIMENTOS;

- Definição;
- Classificação;
- Função.

UNIDADE VI – VITAMINAS

- Definição e classificação.

UNIDADE VII MINERAIS;

- Definição e classificação.

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

- Desnaturação das proteínas;
- Lipólise, Rancidez hidrolítica, Auto Oxidação de lipídeos, Foto Oxidação de lipídeos e Rancidez oxidativa;

- Escurecimento enzimático e não enzimático.

METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino da disciplina será baseada em abordagens ativas de aprendizagem, com aulas expositivas dialogadas, nas quais serão utilizados recursos visuais, como slides, vídeos e animações, para explicar conceitos teóricos, promovendo a participação dos alunos por meio de questionamentos e discussões. Também serão desenvolvidos estudos dirigidos, com textos selecionados para leitura e interpretação, além de atividades orientadas que reforcem o conteúdo, e estudos de casos práticos que permitam compreender as transformações químicas nos alimentos. As atividades em grupo incluirão discussões e resolução de questões que envolvem a aplicação dos conceitos abordados, além de simulações de situações relacionadas ao processamento e armazenamento de alimentos. Serão propostos exercícios práticos teóricos, com problemas e questões que exijam a aplicação dos conhecimentos adquiridos, além do uso de simuladores online e aplicativos que permitam visualizar transformações químicas nos alimentos. Os seminários temáticos promoverão a pesquisa e comunicação, com apresentações em grupo sobre temas específicos da química de alimentos. Para atender os alunos com necessidades específicas, serão utilizados materiais e recursos adaptados de acordo com as necessidades apresentadas, além de avaliações ajustadas ao perfil de cada discente, garantindo acessibilidade e inclusão.

RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; notebook; projetor de slides, caixas de som e demais recursos audiovisuais;
- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;

AValiação

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade. Visa ainda o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

Domínio de atuação discente (postura e desempenho);

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALQUIMIA dos alimentos. Organização de Wilma M. C. Araújo et al. 2. ed. Brasília: Senac, 2011. v. 2 . 496 p. (Alimentos e bebidas, 2). ISBN 9788562564109.

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

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes.** 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 367 p., il. ISBN 8536304049.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

Coordenador de Curso	Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E HIGIENIZAÇÃO NA PANIFICAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 80 horas	Créditos: 4
Nível: Técnico	Semestre: I	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 60 horas	Prática: 20 horas
	Presencial: 20 horas	Distância: 60 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais:	
	Extensão:	
EMENTA Fundamentos da microbiologia. Introdução à segurança dos alimentos. Fontes de contaminação. Fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos. Doenças transmitidas por alimentos: intoxicação, infecção e surtos alimentares. Atuação da Vigilância sanitária na fiscalização e segurança dos alimentos. Higienização: limpeza e sanitização. Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos. Higiene nos ambientes de processamento de alimentos. Sanitizantes. Qualidade da água. Legislação.		
OBJETIVOS • Conhecer a classificação, as características gerais, a origem e o desenvolvimento dos principais microrganismos de importância em alimentos e suas interações benéficas e maléficas com os alimentos; • Compreender os perigos que podem estar presentes nos alimentos e o risco de sua ocorrência; • Identificar os tipos de doenças transmitidas por alimentos, suas características, prevenção e controle; • Conhecer os órgãos e as principais regulamentações relacionadas à fiscalização e controle para garantia da segurança dos alimentos; • Discutir sobre os requisitos de boas práticas de fabricação de alimentos; Compreender a importância e os processos que envolvem a higienização dos alimentos, a higiene pessoal e ambiental, bem como os tipos e o manuseio dos principais agentes químicos para higienização.		
PROGRAMA UNIDADE I FUNDAMENTOS DE MICROBIOLOGIA ▪ Definições, histórico e abrangência da microbiologia; ▪ Classificação e características gerais dos microrganismos; ▪ Importância dos microrganismos nos alimentos: tipos e características dos microrganismos de interesse em alimentos, tipos de interações dos microrganismos com os alimentos, fontes e vias de transmissão de microrganismos aos alimentos; ▪ Deterioração microbiana de alimentos; ▪ Microrganismos patogênicos de importância em alimentos; ▪ Fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos nos alimentos; UNIDADE II SEGURANÇA DOS ALIMENTOS ▪ Introdução a segurança dos alimentos: perigos e risco em alimentos; ▪ Doenças por perigos transmitidos por alimentos: toxinose, intoxicação, infecção e infestação; surtos alimentares, prevenção e controle; ▪ Legislação e fiscalização de alimentos: atuação da Vigilância sanitária na fiscalização e segurança dos alimentos, principais regulamentações para a segurança dos alimentos; ▪ Boas práticas de fabricação de alimentos; UNIDADE III HIGIENE DOS ALIMENTOS ▪ Princípios e importância; Higienização: limpeza e sanitização; Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos; Higiene nos ambientes de processamento de alimentos; ▪ Sanitizantes: principais agêneses detergentes e sanitizantes; Qualidade da água;		

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, fazendo-se uso de debates, problematização, estudos de caso, estudo de textos, exercícios, relatórios, resenhas, trabalhos e seminários individuais e/ou em equipe, vídeos e/ou visitas técnicas. As aulas práticas serão realizadas em 5 momentos com atividades como experimentos ilustrativos, descritivos e/ou investigativos, demonstrações práticas, visitas técnicas e/ou pesquisa e apresentações de trabalho. Atividades utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona e será ministrado e exposto através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) *Moodle* e outros recursos virtuais para encontros síncronos e assíncronos. A metodologia articula atividades presenciais e a distância de forma integrada, respeitando as especificidades dos conteúdos e práticas. Nas aulas presenciais, os estudantes participarão de atividades teóricas, práticas e visitas técnicas, com foco na contextualização e aplicação dos conhecimentos. Na modalidade a distância, os conteúdos serão organizados em módulos temáticos no *Moodle*, com videoaulas gravadas, fóruns de discussão, atividades de leitura orientada, quizzes interativos, tarefas práticas e estudos dirigidos. A mediação pedagógica nas atividades a distância será realizada por meio de interações no *Moodle* e por encontros síncronos no *Google Meet*, agendados estrategicamente para sanar dúvidas, aprofundar temas e promover momentos de socialização do conhecimento. O professor atuará como facilitador, acompanhando o desempenho dos estudantes por meio da correção das atividades, *feedbacks* contínuos e participação nos fóruns, promovendo um ambiente de aprendizagem colaborativa. Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.

▪ RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; notebook; projetor de slides; caixa de som,
- Vídeos, filmes e/ou documentários; Textos, notícias, casos reais e/ou hipotéticos e/ou artigos científicos; Lista de exercícios; Lista de verificação; Insumos de laboratório de microbiologia de alimentos; Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) *Moodle*.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade. Visa também o acompanhamento permanente do discente.

Serão utilizados instrumentos e técnicas diversificadas de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

- Grau de participação do discente em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo; criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho);
- Atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) *Moodle*.

As avaliações da disciplina ocorrerão de forma presencial e poderão envolver diversos recursos, tais como: provas práticas e teóricas, trabalhos, seminários e pesquisas. As atividades desenvolvidas na modalidade a distância, por meio do AVA, poderão, a critério do professor, compor a nota parcial das diferentes etapas da disciplina.

A frequência será contabilizada com base na participação nos encontros presenciais e síncronos, bem como na realização e entrega das atividades assíncronas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) *Moodle*, conforme cronograma estabelecido pelo(a) docente responsável.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. Rio de Janeiro: Senac DN, 2011. 357 p. ISBN 9788574582962.
- GERMANO, Pedro; FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p., il. ISBN 978-85-7307-988-3.
- SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 625 p. ISBN 85-85519-53-3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p., il. ISBN 978-85-7307-988-3.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões (ORGANIZADORES). **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Manole. E-book. (606 p.). ISBN 9788520433041.

GOMES, Mercio Pereira. **Os índios e o Brasil**. Contexto. E-book. (306 p.). ISBN 9788572447423. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788572447423>>. Acesso em: 12 mai. 2020.

LEÃO, Marília (org). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p.

MALUF, Renato S. **Segurança alimentar nutricional**. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2011. 174 p. ISBN 9788532634467.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: I	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 horas	Prática: 0 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais: -	
Extensão:		
EMENTA		
Introdução à Segurança do Trabalho; Conceitos de Acidentes do Trabalho e Doenças Ocupacionais; Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Normas Técnicas Aplicáveis; Fundamentos de Higiene Ocupacional; Programas de Prevenção; Riscos Ocupacionais presentes nos ambientes de trabalho; Medidas de Controle de Riscos: Proteções Coletivas e Proteções Individuais; Noções de Primeiros Socorros e Doenças Ocupacionais; Noções de Combate à Incêndios; Noções de primeiros socorros.		
OBJETIVOS		
• Compreender os conceitos de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais; • Identificar Normas Regulamentadoras e normas técnicas aplicáveis aos ambientes laborais • Identificar os riscos presentes nos diversos ambientes e atividades de trabalho; • Conhecer os programas de prevenção relacionados à Saúde e Segurança do Trabalho; Entender e auxiliar na aplicação de medidas de controle de riscos ocupacionais; Conhecer procedimentos básicos de combate à incêndios e primeiros socorros.		
PROGRAMA		
UNIDADE I INTRODUÇÃO À SEGURANÇA DO TRABALHO		
• Objetivos da Segurança do Trabalho. Breve Histórico da Saúde e Segurança Ocupacional. • Estatísticas de Acidentes de Trabalho e Doenças Ocupacionais aplicáveis ao setor. • Noções de Insalubridade e Periculosidade • Conceitos relacionados à acidentes do trabalho e doenças ocupacionais ▪ Normas Regulamentadas do Ministério do Trabalho e Emprego Visão Geral		
UNIDADE II FUNDAMENTOS DE SAÚDE E SEGURANÇA OCUPACIONAL		
• Riscos Ambientais: Riscos Físicos, Químicos e Biológicos. • Riscos Ergonômicos e Riscos de Acidentes; Identificação de Riscos Ocupacionais • Normas Regulamentadoras Específicas: • NR 12: Anexo VI- Máquinas para panificação e confeitaria: NR 14: Fornos • NR 36: Seg. e saúde no trabalho em padarias • Programas de Prevenção: PGR: NR 01; SESMT: NR 04; CIPA: NR5; PCMSO: NR 07 • Avaliação e Controle de Exposições Ocupacionais à Agentes Físicos, Químicos e Biológicos: NR 09		
UNIDADE III - MEDIDAS GENÉRICAS DE CONTROLE DE RISCOS OCUPACIONAIS		
• Principais causas de acidentes e doenças no ambiente de trabalho • Pirâmide de falhas • Hierarquia das Medidas de Controle • Proteções Coletivas e Individuais (EPIs)		
UNIDADE IV - PRINCÍPIOS DE COMBATE À INCÊNDIOS		
• Conceitos e Definições Classes de Incêndios • Prevenção e Combate à Incêndios • Sinalização; Extintores		
UNIDADE V - NOÇÕES DE PRIMEIROS SOCORROS		
• Fraturas; Queimaduras ; Hemorragias; Intoxicações		

- Choque Elétrico ; RCP Reanimação Cardiopulmonar
- Transporte de Acidentados

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas/dialógicas, com uso de recursos audiovisuais

Aulas práticas com apresentação de equipamentos (Equipamentos de Proteção Individual, Equipamentos de Combate à Incêndios, etc.), Visitas técnicas à padarias e confeitarias e fábricas, conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.

▪ RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; notebook; projetor de slides; caixa de som,
- Vídeos, filmes e/ou documentários,
- Textos, notícias, casos reais e/ou hipotéticos e/ou artigos científicos; Lista de exercícios; Lista de verificação; Amostras de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

AValiação

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade.

A avaliação visa o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MORAES JR., C. P. **Manual de Saúde e Segurança no Trabalho**: Normas Regulamentadoras. São Paulo. Difusão Editora. 1ª Edição. 2017.

OLIVEIRA, C. A. D. **Segurança e Saúde no trabalho**: Guia de prevenção de riscos. Curitiba. Editora Yendis. 1ª Edição. 2014.

ROSSETTE, C. A. **Segurança do trabalho e saúde ocupacional**. São Paulo. Pearson Education do Brasil. 1ª Edição. 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, A. L. P. **Direito do Trabalho**: material, processual e legislação especial. São Paulo. Editora Rideel. 15ª Edição. 2014.

CARDELLA, B. **Segurança no Trabalho e prevenção de acidentes**. São Paulo. Atlas, 2012.

GLASENAPP, R. B. **Direito Previdenciário**. São Paulo. Pearson Education do Brasil. 1ª Edição. 2015.

WACHOWICZ, M. C. **Segurança, Saúde e Ergonomia**. Curitiba. Ibplex. 2ª Edição rev., atual. e ampl. 2012.

YEE, Z. C. **Perícias de engenharia de segurança do trabalho**. 3ª ed. Curitiba. Juruá. 2012.



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: I	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 20 horas	Prática: 20 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais: -	
	Extensão:	
EMENTA Fundamentos básicos da análise sensorial de alimentos; Condições para a análise sensorial de alimentos; Métodos sensoriais discriminativos; Métodos sensoriais descritivos; Métodos sensoriais afetivos.		
OBJETIVOS • Conhecer a história, importância e aplicação da análise sensorial; • Conhecer os sentidos e atributos aplicados em análise sensorial; • Conhecer os métodos de análise e avaliação sensorial de alimentos; • Aplicar a avaliação sensorial em alimentos e Interpretar os resultados obtidos nos testes sensoriais.		
PROGRAMA UNIDADE I PRINCÍPIOS BÁSICOS DA ANÁLISE SENSORIAL Histórico, importância e aplicação; Fatores que influenciam na avaliação sensorial (fisiológicos, psicológicos e ambientais)		
UNIDADE II ANALISADORES SENSORIAIS. OS SENTIDOS COMO FONTE DE INFORMAÇÃO;		
UNIDADE III MÉTODOS SENSORIAIS • Classificação: Métodos discriminativos aplicados a alimentos e Métodos afetivos aplicados a alimentos.		
METODOLOGIA DE ENSINO A carga horária teórica será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de debates e atividades. A carga horária prática será trabalhada através de aulas no laboratório de análise sensorial, com a aplicação dos testes sensoriais em produtos de panificação e confeitaria. As práticas serão avaliadas de acordo com o desempenho do discente (organização, concentração, execução e avaliação dos produtos) e contará como parte da nota. Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.		
RECURSOS ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; ▪ Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; ▪ Acervo bibliográfico; ▪ Insumos de laboratório de análise sensorial		

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade, auxiliados por acompanhantes capacitados para essa função..

A avaliação visa o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L.. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa, MG: UFV, 1999. 81 p.

ELLENDERSEN, L. de S.N.; WOSIACKI, G.. **Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação**. Ponta Grossa, PR: UEPG, 2010. 89 p.

MINIM, V. P. R.. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa, MG: UFV, 2010. 308 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W. M. C. (org.), MONTEBELLO, N. de P., BOTEL, R. A. ; BORGIO, L. A.. **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. Brasília: Senac, 2011. v. 2 . 496 p.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4 ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 426 p. ISBN: 9788572923033 (broch.).

CHAVES, J. B. P.. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2005. 91 p.

O GRANDE livro dos ingredientes: peixes, carnes, hortaliças, oleaginosas, sementes, condimentos, laticínios, frutas, grãos, temperos. São Paulo: Publifolha, 2011. 544 p.

PALERMO, Jane Rizzo. **Análise Sensorial: fundamentos e métodos**. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 171 p.

THIS HERVÉ. **Um Cientista na cozinha**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2007. 240 p.

SEMESTRE II



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS		
Código:	Carga horária total: 80 horas	Créditos: 4
Nível: Técnico	Semestre: II	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 60 horas	Prática: 20 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 40 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais:	
	Extensão:	
EMENTA		
Normas de segurança em laboratório; Materiais de laboratório: vidrarias, metais, reagentes, principais equipamentos; Amostragem e preparo da amostra: amostras sólidas, líquidas e pastosas; Métodos de análises físico-químicas de produtos da panificação; Composição centesimal; Técnicas básicas utilizadas para análises microbiológicas (práticas de quantificação e identificação de microrganismos nos alimentos); Análises de bactérias e fungos nos panificios: Contagem de bolores e leveduras; Contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos; Microscopia: estudo do microscópio, reagentes, análise microscópica de alimentos; Legislação Padrão microbiológico dos alimentos; Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos: Importância e controle dos microrganismos através da remoção e manutenção dos fatores e condições desfavoráveis; Novos Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos (métodos rápidos).		
OBJETIVOS		
• Conhecer e aplicar as técnicas de análise de alimentos, no que se refere a sua composição, valor nutricional, propriedades e caracterização química; • Verificar como se alteram os componentes dos alimentos e como podem ser evitadas estas alterações, contribuindo para uma visão crítica sobre a qualidade do alimento; • Conhecer as áreas da Microbiologia Geral e a Importância da Microbiologia de Alimentos; • Classificar e caracterizar os microrganismos de interesse em alimentos e suas fontes de contaminação; • Conhecer os fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano nos alimentos; • Identificar os microrganismos indicadores e o que eles indicam quando estão presentes nos alimentos; • Conhecer as diversas práticas laboratoriais, desde a limpeza, montagem, esterilização de vidrarias, meios de cultura, até o preparo e identificação de lâminas, e as práticas de quantificação de microrganismos e análises de bactérias e fungos nos panificios. • Identificar as partes do microscópio e sua importância para as análises microbiológicas e microscópicas de alimentos. Compreender a legislação de padrões microbiológicos de alimentos, especificamente da panificação.		
PROGRAMA		

UNIDADE I – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

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

UNIDADE II – MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

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

METODOLOGIA DE ENSINO

A carga horária presencial será dedicada, prioritariamente, à realização de práticas relacionadas à disciplina, que acontecerão nos Laboratório de Análise de Alimentos e Laboratório de Microbiologia de Alimentos, além da aplicação das avaliações institucionais. A carga horária a distância será dividida entre atividades síncronas e assíncronas. As atividades síncronas serão realizadas por meio de videoconferências, enquanto as assíncronas ocorrerão no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) – Moodle do IFCE, com o planejamento de diversas estratégias pedagógicas, como questionários, fóruns, tarefas, vídeos, leituras e outros recursos educacionais.

Durante a execução da carga horária a distância, o professor atuará como formador, sendo responsável pelo planejamento, seleção de materiais e desenvolvimento do programa de aprendizagem, e também como tutor, acompanhando os estudantes no AVA, realizando correções e fornecendo *feedback* contínuo. O planejamento das atividades EAD será estruturado com base na construção da Matriz de Design Educacional. Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.

RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; notebook; projetor de slides, caixas de som e demais recursos audiovisuais;
 - Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros;
 - Equipamentos e insumos dos Laboratório de Microbiologia de Alimentos e Análise de Alimentos;
- Ferramentas do Moodle (questionários, glossário interativo), repositórios virtuais (SciELO, Embrapa).

AValiação

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade, auxiliados por acompanhantes capacitados para essa função. Visa ainda o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, as avaliações da disciplina ocorrerão de forma presencial, podendo envolver diversos recursos, tais como: provas práticas e teóricas, trabalhos, seminários e pesquisas. As atividades desenvolvidas na modalidade a distância, por meio do AVA, poderão, a critério do professor, compor a nota parcial das diferentes etapas da disciplina. A frequência

será contabilizada com base na participação nos encontros presenciais e síncronos, assim como na realização e entrega das atividades assíncronas no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALQUIMIA dos alimentos. Organização de Wilma M. C. Araújo et al. 2. ed. Brasília: Senac, 2011. v. 2. 496 p. (Alimentos e bebidas, 2). ISBN 9788562564109.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos.** 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307 p., il. Inclui bibliografia. ISBN 85-7379-134-9.

PACHECO, Manuela. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos.** Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 669 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes.** 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 367 p., il. ISBN 8536304049.

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

GUIA de coleta e preservação de amostras de água. Coordenação de Edmundo Garcia Agudo. São Paulo: CETESB, 1988. 150 p. ISBN 8571280010.

Coordenador de Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: RESTRIÇÕES ALIMENTARES EM PANIFICAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: II	Pré-requisitos: Segurança dos alimentos e higienização na panificação
CARGA HORÁRIA	Teórica: 20 horas	Prática: 20 horas
	Distância: 0 horas	Presencial: 40 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais: -	
	Extensão:	
EMENTA		
A disciplina contempla a substituição de ingredientes alternativos na panificação destinados as restrições alimentares: aproveitamento integral de alimentos; Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs); culinária <i>light e diet</i>; culinária vegetariana; macrobiótica; cardápios funcionais; Slow Food. Utilização racional do alimento e direito humano à alimentação. Aplicação de práticas sustentáveis na preparação de alimentos e no descarte de resíduos orgânicos e sólidos.		
OBJETIVOS		
▪ Conhecer a alimentação alternativa para restrições alimentares como por exemplo a de aproveitamento integral de alimentos e as diversas culinárias não usuais existentes como as culinária vegetariana, culinária macrobiótica, culinária <i>diet e light</i> dentre outras. ▪ Conhecer os ingredientes com pontencial de substituição em formulações tradicionais visando atender cardápios alternativos.		
PROGRAMA		
UNIDADE 1 – INTRODUÇÃO À ALIMENTAÇÃO ALTERNATIVA		
• Uso de alimentação alternativa para combate a fome e desnutrição; • Aproveitamento integral de alimentos para sustentabilidade ambiental e redução de desperdício; • Utilização de Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs); • Alimentos funcionais;		
UNIDADE 2 – PANIFICAÇÃO ALTERNATIVA		
• Diferenças entre alergias e intolerâncias alimentares e/ou sociais • Restrições alimentares: glúten, ovos, leite, açúcares, lipídios e sal; • Culinária diet e light: conceitos, ingredientes utilizados, elaboração de cardápios light e diet; • Culinária vegetariana: conceito, fundamentos da dieta, técnicas de preparação de vegetais, elaboração de cardápios vegetarianos; • Slow Food; • Alimentação Macrobiótica: conceito, princípio, tipos de alimentos Yin e Yang. ▪ Intolerância e alergia alimentar; ▪ Fabricação de produtos de panificação e confeitaria com restrições nutricionais.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
A metodologia de ensino da disciplina "Restrições Alimentares em Panificação" será baseada em uma abordagem prática e teórica integrada. As aulas teóricas serão expositivas dialogadas, utilizando recursos visuais como slides, vídeos e demonstrações práticas para apresentar os conceitos de alimentação alternativa e restrições alimentares. Os alunos serão incentivados a participar ativamente, discutindo os temas abordados e questionando as aplicações práticas. Nas aulas práticas, serão realizados estudos de casos e elaboração de receitas que contemplem as diferentes restrições alimentares abordadas no conteúdo programático. A prática incluirá o uso de ingredientes alternativos e técnicas específicas de panificação para dietas restritivas, como diet, light, vegetariana, macrobiótica e		

funcional. Para atender alunos com necessidades específicas, serão utilizados materiais e recursos adaptados, além de orientações individualizadas e acompanhamento contínuo, garantindo a inclusão e acessibilidade durante as atividades teóricas e práticas.

RECURSOS

- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Projeções de slides, textos e demais recursos audiovisuais; Acervo bibliográfico;
- Insumos de cozinha e ingredientes de panificação e confeitaria;

AValiação

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade. Visa ainda o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAILEY, Christine. **Pratos com baixo teor de sal: opções apetitosas para controlar a pressão e combater os problemas cardíacos**. São Paulo: Publifolha, 2009. 144 p. (100 receitas saudáveis). ISBN 9788579140914.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (edição). **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p. ISBN 9788577710669.

VALENZI, Margarida. **Receitas para vegetarianos**. [S.l.: s.n.]. 79 p. ISBN 8527903679.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABICAIR, Myrian; REINÉS, Tuca. **Banquetes diet**. São Paulo: Gaia: Boccato, 2006. ISBN 9788575551183.

BROWN, Celia Brooks. **Festa vegetariana: receba os amigos com classe e sabor**. São Paulo: Alaúde, 2011. 160 p. ISBN 9788578810788.

DUCASSE, Alain. **Natural : simples, saudável e saboroso**. São Paulo: Senac SP, 2012. 362 p. ISBN 9788539602872.

DOYLE, Penny. **Pratos ricos em ômega-3: opções apetitosas para prevenir doenças e estimular o desenvolvimento do cérebro**. São Paulo: Publifolha, 2009. 144 p. (100 receitas saudáveis). ISBN 9788579140907.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac, 2009. 245 p. ISBN 9788573598872.



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CONTROLE DA QUALIDADE		
Código:	Carga horária total: 80 horas	Créditos: 4
Nível: Técnico	Semestre: II	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 60 horas	Prática: 20 horas
	Presencial: 28 horas	Distância: 52 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais:	
EMENTA		
Definição de Controle da Qualidade; Importância do Controle da Qualidade na Panificação; Programas da Qualidade (5S, BPF, APPCC); Avaliação dos sistemas da qualidade através de auditorias.		
OBJETIVOS		
• Conhecer a importância do Controle da Qualidade para Panificação. • Identificar as etapas operacionais que constituem um processo produtivo e os controles realizados em cada etapa; • Conhecer o programa 5S e sua importância para Panificação; • Aprender como implantar os sistemas de qualidade obrigatórios por legislação (BPF e APPCC), bem como gerenciá-los; Verificar como realizar auditorias de qualidade em panificação.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – PRINCÍPIOS GERAIS • Definição de controle da qualidade; • Importância do Controle da Qualidade na panificação; • Análises utilizadas para controle da qualidade em panificação; UNIDADE II – ETAPAS OPERACIONAIS • Recebimento de matérias-primas e embalagens • Armazenamento de matérias-primas e embalagens • Processo produtivo • Armazenamento de produto acabado • Expedição UNIDADE III – PROGRAMA 5S • Definição e importância do programa para melhoria das panificadoras; • Estudo dos sensores e sua aplicação na panificação; UNIDADE IV – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) • Introdução às Boas Práticas de Fabricação; • Implantação e gerenciamento do programa; • Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; • Manual de BPF; • Procedimento Operacional Padronizado (POP); • Instrução de Trabalho (IT). UNIDADE V – ANÁLISES DE PERIGO E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC) • Definição e importância para panificação; • Plano APPCC; • Princípios do sistema APPCC.		

UNIDADE VI – AUDITORIAS DA QUALIDADE**METODOLOGIA DE ENSINO**

A carga horária presencial será dedicada, prioritariamente, à realização de práticas relacionadas à disciplina, que acontecerão nos Laboratório de Análise de Alimentos e Laboratório de Microbiologia de Alimentos, além da aplicação das avaliações institucionais. A carga horária a distância será dividida entre atividades síncronas e assíncronas. As atividades síncronas serão realizadas por meio de videoconferências, enquanto as assíncronas ocorrerão no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) – *Moodle* do IFCE, com o planejamento de diversas estratégias pedagógicas, como questionários, fóruns, tarefas, vídeos, leituras e outros recursos educacionais.

Durante a execução da carga horária a distância, o professor atuará como formador, sendo responsável pelo planejamento, seleção de materiais e desenvolvimento do programa de aprendizagem, e também como tutor, acompanhando os estudantes no AVA, realizando correções e fornecendo *feedback* contínuo. O planejamento das atividades EAD será estruturado com base na construção da Matriz de Design Educacional. Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE CONFEITARIA		
Código:	Carga horária total: 80 horas	Créditos: 4
Nível: Técnico	Semestre: II	Pré-requisitos: introdução a panificação
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 horas	Distância: 0 horas
	Presencial: 80 horas	Prática: 40 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais: -	
	Extensão:	
EMENTA		
Histórico e introdução ao serviço de confeitaria; principais matérias primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria; <i>Caldas</i>, cremes, recheios e coberturas; Técnicas de preparo de massas; Tipos e técnicas de montagem e decoração de bolos e tortas; Chocolataria; Produção de gelados; Elaboração de produtos.		
OBJETIVOS		
• Conhecer os ingredientes, utensílios e técnicas de confeitaria; • Conhecer a classificação dos tipos de massas; • Identificar os equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria; • Ler e interpretar receita conforme ficha de produção; • Preparar os diferentes tipos de massas, cremes, caldas e molhos da confeitaria. • Manusear utensílios e equipamentos de forma responsável, segura e otimizada; • Elaborar produtos de confeitaria: salgados e doces.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - HISTÓRICO E INTRODUÇÃO AO SERVIÇO DE CONFEITARIA		
▪ Principais utensílios e matérias primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria; ▪ Caldas, cremes, recheios e coberturas ▪ Caldas de açúcar (Pontos de calda: xarope, fio, bala e vidrado) ▪ Merengues: comum (ou francês), suíço, italiano ▪ Chantilly; Creme de confeitiro; ▪ Ganaches; glacê real; Creme de manteiga ▪ Pastas à base de açúcar: pasta americana, massa elástica de leite.		
UNIDADE II - TÉCNICAS DE PREPARO DE MASSAS		
• Massa crocante; Massa arenosa; Massa folhada		
UNIDADE III - PREPARO DE BOLOS		
• Ricos ou de estrutura densa • Massa magra ou aerada		
UNIDADE IV - Tipos e técnicas de montagem e decoração de bolos e tortas		
UNIDADE V Chocolataria		
UNIDADE VI - Aulas práticas: Elaboração de produtos de confeitaria		
• Confeitaria salgada e doce		

METODOLOGIA DE ENSINO

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

A carga horária prática será trabalhada através de aulas em laboratório-padaria. As práticas serão avaliadas de acordo com o desempenho do discente e contará como parte da nota. Serão realizadas Visitas técnicas a empresas da área de confeitaria para se avaliar o controle da qualidade adotado em seu processamento e avaliar o processo e o cardápio de opções das vitrines, conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, no decorrer do semestre.

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

RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; projetor de slides; *notebook*
- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Acervo bibliográfico;
- Equipamentos, utensílios, materiais e ingredientes de confeitaria

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade, auxiliados por acompanhantes capacitados para essa função..

A avaliação visa o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUCHENE, L. & JONES, B. **Sobremesas e suas Técnicas** – Le Cordon Bleu. Editora Marco Zero, São Paulo, 2004. 224p.

GISSLEN, WAYNE. **Panificação e confeitaria profissionais**. Le Cordon Bleu Academie d'art culinaire de Paris, 1895. 5ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

SEBBES, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: Senac São Paulo. 2007

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, Lenita Rezende Santos. **Bolos artísticos e confeitaria**: receitas do mundo. Petrópolis: EPUB, 2005. 228 p.

CACCIA, C. **Chocolates e Doçaria da École Lenôtre**. Vol. 1, 1ª edição, São Paulo: SENAC SP. 2012. 203p.

HERMÉ, P. **Larousse das Sobremesas**. Editora Larousse, São Paulo, 2006. 239p.

HÉVIN, J.P. **Delícias de chocolate**. Senac. 2010

ZAPPI, L. **Mil-Folhas - História ilustrada do doce**. São Paulo: Cosac Naify. 2010.



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO		
Código:	Carga horária total: 80 horas	Créditos: 4
Nível: Técnico	Semestre: II	Pré-requisitos: introdução a panificação
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 horas	Prática: 40 horas
	Presencial: 80 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais: -	
	Extensão:	
EMENTA Métodos e processos de panificação; <i>Miseenplace</i>: importância e aplicabilidade; Medidas e equivalências (padronização de formulações); Métodos de percentagens; Cálculo de produção; Massas congeladas; Avaliação qualidade dos pães; Aulas-práticas: Produtos de panificação pães, biscoitos, bolos, tortas, panetone, etc.		
OBJETIVOS - Utilizar os métodos de percentagens em panificação; - Executar as etapas de mistura, fermentação, finalização, cocção e apresentação dos produtos; - Usar medidas e equivalências nas formulações; - Aplicar os procedimentos para produção de massas congeladas; - Manusear utensílios e equipamentos de forma responsável, segura e otimizada; - Avaliar as características dos produtos acabados; Elaborar pães diversificados.		
PROGRAMA UNIDADE I - MÉTODOS E PROCESSOS DE PANIFICAÇÃO - Métodos: direto; esponja; Processamento rápido - Aulas-práticas: pães doces, intermediários e salgados UNIDADE II - <i>MISEENPLACE</i> : IMPORTÂNCIA E APLICABILIDADE; UNIDADE III - MEDIDAS E EQUIVALÊNCIAS (PADRONIZAÇÃO DE FORMULAÇÕES); UNIDADE IV - CÁLCULO DE PRODUÇÃO UNIDADE V - MASSAS CONGELADAS - Aula-prática: congelamento de massas UNIDADE VI - RECONSTRUÇÃO DE MASSAS UNIDADE VII - AVALIAÇÃO DOS PÃES - Aspecto geral; Aroma e sabor; Volume; Miolo; Conservação. AULAS-PRÁTICAS: PRODUÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO: - Pães: brioches; panetones; Salgados, bolos, tortas etc.		
METODOLOGIA DE ENSINO A carga horária teórica será expositiva/dialogada, fazendo-se uso de debates, atividades, construção de material técnico como manual e plano. A carga horária prática será trabalhada através de aulas em laboratório-padaria. As práticas serão avaliadas de acordo com o desempenho do discente e contará como parte da nota. Serão realizadas Visitas técnicas a empresas da área de panificação para se avaliar o controle da qualidade adotado em seu processamento e avaliar o processo e o cardápio de opções das vitrines, conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, no decorrer do semestre. O desempenho dos discentes nas aulas práticas será avaliado mediante a participação, podendo haver a solicitação de elaboração de relatórios.		

RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; projetor de slides; *notebook*
- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Acervo bibliográfico;
- Equipamentos, utensílios, materiais e ingredientes de panificação

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade, auxiliados por acompanhantes capacitados para essa função..

A avaliação visa o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da Panificação**. 2.ed. [S.l.]: Manole. 444 p. GISSLEN, WAYNE. **Panificação e confeitaria profissionais**. Le Cordon Bleu Academie d'art culinaire de Paris, 1895. 5ed. Barueri, SP: Manole, 2011.

KALANTY, M. **Como assar pães: as cinco famílias de pães**/Michael Kalanty; tradução Renata Lúcia Bottini. São Paulo: Senac São Paulo. 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Panificação: pão tipo francês: diretrizes para avaliação da qualidade e classificação NBR16170:2013**. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RN/Anexos/guia_de_implantacao_abnt_nbr_16170_pao_frances_1444254820.pdf

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

COLLIS, L.; BLAKE, A. **Elaboracion artesanal Del pan**. 2ed. Blume. 2002.

VIANA, F. S. V.; REDOSCHI, G.; IKEMOTO, M.; COELHO, M. T.; LAGE, M. Manual Prático de Panificação. Rio de Janeiro: SENAC. 2018

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS SUPERVISIONADAS		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: II	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 10 horas	Prática: 0 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional: 30 horas	
	Atividades não presenciais: - ⁵ Extensão:	
EMENTA		
Projetos e Práticas Multidisciplinares Áreas de atuação: Elaboração e Desenvolvimento de Fichas Técnicas; Rotulagem Geral e Nutricional de Produtos de Panificação; Elaboração e Desenvolvimento de Documentos Gerenciais de Controle de Qualidade; Elaboração e Desenvolvimento de Treinamento para Manipuladores de Alimentos; Infraestrutura e Leiaute de Unidades de Panificação.		
OBJETIVOS		
• Articular conhecimentos e habilidades relacionadas aos fundamentos técnicos e científicos do curso Técnico em Panificação. • Exercitar a proatividade profissional; Estimular o perfil de autonomia e independência do profissional; • Estar apto a atuar como profissional técnico em panificação.		
PROGRAMA		
PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES/MULTIDISCIPLINARES:		
• Elaboração e execução de projetos voltados a aprendizagem e vivência sob a ótica da interdisciplinaridade e da transversalidade.		
PRÁTICA I: FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO;		
• Apresentação da situação problema; Planejamento; • Desenvolvimento da Ficha Técnica; Conclusão da prática profissional.		
PRÁTICA II: ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO:		
• Apresentação da situação-problema; • Planejamento; Desenvolvimento do Rótulo Geral e Nutricional; Conclusão da prática profissional.		
PRÁTICA III: PLANEJAMENTO DE ESPAÇOS FÍSICOS DE UNIDADES DE PANIFICAÇÃO;		
• Apresentação da situação problema; Planejamento; • Desenvolvimento do Layout funcional de uma Unidade de Panificação; • Conclusão da prática profissional.		
PRÁTICA IV: DOCUMENTOS GERENCIAIS DO CONTROLE DE QUALIDADE;		
• Apresentação da situação problema; Planejamento; • Desenvolvimento dos Documentos Gerenciais de Controle de Qualidade (Manual de BPF; POPs; etc.); Conclusão da prática profissional.		
PRÁTICA V: Treinamento de Manipuladores de Alimentos;		
• Apresentação da situação-problema; Planejamento; • Desenvolvimento de Treinamento para Manipuladores de Alimentos; Conclusão da prática profissional.		

METODOLOGIA DE ENSINO

A Prática Profissional será realizada por meio da proposta de um projeto a ser realizado em grupo, ou individual, o qual deverá incluir duas ou mais práticas listadas no conteúdo programático da disciplina, a fim de aplicar a multidisciplinaridade prática dos conteúdos. As aulas serão organizadas por meio de encontros semanais onde o docente orientará e acompanhará o planejamento e a execução dos eventos/atividades/experimentos/projetos que serão desenvolvidos pelos estudantes e estimulará as discussões, sugestões, resolução de problemas, trabalho em equipe, etc. As práticas poderão ser realizadas nas dependências do IFCE, laboratórios, áreas externas ao *campus*, empresas ou parceiros. Está prevista a realização de uma visita técnica que complementará a vivência profissional, conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, no decorrer do semestre.

RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; projetor de slides; *notebook*
- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Acervo bibliográfico;
- laboratório de informática; equipamentos de laboratório, laboratórios específicos, ou afins.
- veículos para transporte de pessoal e equipamentos;

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade, auxiliados por acompanhantes capacitados para essa função. A avaliação visa o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARBOSA, S. C. R. **Como montar e administrar uma padaria**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 222 p. (Série Panificação e Confeitaria).
- FONSECA, A. L. **Segurança alimentar em padarias**. Viçosa, MG: CPT, 2006. 178 p. (Série Panificação e Confeitaria).
- PINHEIRO-SANT'ANA, Helena Maria. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p. ISBN 9788564956155

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010. 189 p., il. ISBN 9788573598377.
- MEZOMO, Iracema F. de Barros. **Os Serviços de alimentação: planejamento e administração**. 5. ed. Barueri: Manole, 2002. 413 p., il. ISBN 8520414575
- SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 625 p. ISBN 85-85519-53-3.
- TEIXEIRA, S.; REGO, J. C. do; BISCONTINI, T. M. B.. **Administração aplicada em Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p. ISBN 8573792515.
- UNE PAYNE-PALACIO, Monica Theis. **Gestão de negócios em alimentação: Princípios e práticas**. Manole. E-book. (587 p.). ISBN 9788520435984. Disponível em: <<http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520435984>>. Acesso em: 8 abr. 2020

SEMESTRE III



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ARTES		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre:	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica: 30 horas	Prática: 10 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais: -	
	Extensão:	
EMENTA Abordagem sobre a História da Arte, mormente as Visuais, a partir da Pré-história até a Baixa Idade Média Europeia, contemplando as realizações artísticas orientais e ocidentais na Antiguidade e na Europa medieval. Arte africana, afro-brasileira e indígena.		
OBJETIVOS • Conhecer a História da Arte, mormente a Visual; • Conhecer personalidades influentes e fatos marcantes; • Compreender a diversidade da arte em diversos contextos, espaços e tempos históricos; • Compreender a aplicação das leis 10.639/03 e 11.645/08 nos debates relativos à história da arte. • Compreender o papel das artes africanas na formação das culturas afro-diaspóricas no Brasil, e o uso de arte indígena como forma de resistência e de afirmação identitária.		
PROGRAMA UNIDADE I: A ARTE NA PRÉ-HISTÓRIA: Paleolítico e no Neolítico. UNIDADE II: A ARTE NAS CIVILIZAÇÕES ORIENTAIS • A Arte: na Índia; China; no Japão; no Egito; na Mesopotâmia UNIDADE III: A ARTE NA ANTIGUIDADE CLÁSICA: em Roma e na Grécia. • UNIDADE IV: A ARTE NA ÁFRICA ANTIGA • Contexto e características UNIDADE V: A ARTE DA EUROPA MEDIEVAL • A Arte Paleocristã; • A Arte Bizantina; A Arte Islâmica; • A Arte dos Reinos Bárbaros; • A Arte Carolíngia; • A Arte Românica; • A Arte Gótica; UNIDADE VI: A ARTE NA ÁFRICA MEDIEVAL • Arquitetura e Escultura de Gana; • Arquitetura e Escultura de Songai UNIDADE VII: A ARTE NA AMÉRICA PRÉ-COLOMBIANA: Astecas; Maias; Incas. • UNIDADE VIII: artes africanas na formação das culturas afro-diaspóricas no Brasil, e o uso de arte indígena como forma de resistência e de afirmação identitária.		
METODOLOGIA DE ENSINO As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, fazendo-se uso de debates e seminários. Para isso, serão utilizados quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia e caixas de som. Serão realizadas visitas técnicas a museus que possuem acervos africanos e indígenas (ou espaços culturais locais de comunidades tradicionais), bem como a produção de releituras artísticas com base em referências visuais não-europeias.		
RECURSOS ▪ Quadro branco; pincel para quadro branco; projetor de slides; <i>notebook</i> ▪ Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Acervo bibliográfico; veículos para transporte de pessoal e equipamentos;		

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade, auxiliados por acompanhantes capacitados para essa função..

A avaliação visa o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GOMBRICH, E. H. A história da arte (Edição de Bolso). Rio de Janeiro: LTC Editora, 2013.

MUNANGA, Kabengele. Rediscutindo a mestiçagem no Brasil: identidade nacional versus identidade negra. Petrópolis: Vozes, 1999.

SODRÉ, Muniz. Reinventando a cultura: a comunicação e seus produtos. Petrópolis: Vozes, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

QUERRA, Jaime Alvar. **Saber Ver a Arte Mesopotâmica e Persa**. Tradução por José Maria Valeije Bojart. São Paulo: Martins Fontes, 1991, 80 p.

ILLIAMSON, Paul. **Escultura Gótica** (1100-1340). Tradução por Luiz Antônio Araújo. São Paulo: Cosac & Naify, 1998, 310 p.

RNOLD, Dana. **Introdução à História da Arte**. São Paulo: Ática, 2000. (BVU). VALENTINA

DALDEGAN, Maurício Dottori. **Elementos de história das artes**. [S.l.]: InterSaberes. (BVU).

WOODFORD, Susan. **A Arte de Ver a Arte – Introdução à História da Arte**. Tradução por Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1983, 120 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: CULTURAS ALIMENTARES AFRICANAS E INDÍGENAS (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: III	Pré-requisitos: -
CARGA HORÁRIA	Teórica:30 horas	Prática: 10 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais: -	
Extensão:		
EMENTA		
Compreensão das relações de poder e identidade estabelecidas a partir das práticas alimentares de povos africanos e indígenas em diálogo com a relação entre espaço geográfico, produção de alimentos, territorialidade e hábitos alimentares/gastronômicos. Métodos e técnicas das culinárias indígenas e africanas. O lugar da alimentação na espiritualidade e ritualísticas culturais dos povos indígenas e africanos. As implicações afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar.		
OBJETIVO		
• Conhecer, a partir de uma perspectiva interdisciplinar, a cultura alimentar de povos africanos e indígenas, alinhada aos estudos críticos da alimentação. • Conhecer as comunidades, indígena e quilombola da Região do Maciço de Baturité. • Identificar perspectivas de atuação do(a) técnico em panificação que problematizem as formas hegemônicas de sua prática.		
PROGRAMA		
UNIDADE I – Introdução: alimento, comida e gastronomia		
• Patrimônios Históricos imateriais alimentares e <i>terroir</i> • Cultura alimentar		
UNIDADE II – Cultura alimentar africana		
• África, berço da humanidade e da comida como cultura • Regiões africanas: norte, sul, leste, oeste e central: - Contextualização e ambientação histórica, geográfica - Culturas Alimentares: ingredientes e técnicas culinárias de preparações africanas • A diáspora africana e seus rebanimentos alimentares: apagamentos e sincretizações da cultura alimentar africana nas Américas e nas cozinhas afro-brasileiras. • O lugar da alimentação na espiritualidade e ritualísticas culturais de povos africanos e afro-brasileiros		
UNIDADE III – Culturas alimentares dos povos indígenas		
• Mãe terra, a terra é a fonte da vida - Cosmologia e ancestralidade • Cada nação tem seu jeito de viver - O comum e a comunidade • Rezar, comer e festejar - Os ciclos da vida • A natureza como parte e como meio de viver • O lugar da alimentação na espiritualidade e ritualísticas culturais de povos indígenas. • O apagamento da religiosidade indígena pelos Jesuítas católicos no Brasil e no Maciço de Baturité • História e heranças da alimentação dos povos originários e sua importância para a formação da cultura alimentar brasileira		

METODOLOGIA DE ENSINO

Os procedimentos metodológicos para o desenvolvimento da disciplina combinarão ferramentas diversas como aulas expositivas e dialógicas com leitura comentada de textos visitas técnicas, exibição e discussão de vídeos, palestras e seminários.

Serão realizadas visitas técnicas em uma comunidade indígena e ao quilombo da região do Maciço de Baturité. Far-se-á uso de recursos audiovisuais para a apresentação de documentários, filmes, músicas e outros. Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.

RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; projetor de slides; *notebook*
- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Acervo bibliográfico;
- laboratório de informática; laboratórios específicos, ou afins
- veículos para transporte de pessoal e equipamentos;

AValiação

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade, auxiliados por acompanhantes capacitados para essa função..

Serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 4ed. São Paulo: Global, 2011.

FRANCO, Arioaldo **De Caçador a Gourmet** São Paulo: Ed. Senac, 2001

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta **Gastronomia no Brasil e no mundo** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008. 304p. Il

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BEZERRA, J.A.B. (organizador). **Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Ed. UFC, 2014

FERNANDES, C.. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade.1998

FREEDMAN, Paul - **A história do sabor**/ Paul Freedman, organizador; tradução de Anthony Sean Cleaver.São Paulo:Senac São Paulo, 2009.368p.

SILVA, P. P..**Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil**. São Paulo: Ed. Senac: 2005.

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: III	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 horas	Prática: 0 horas
	Presencial: 40 horas	Distância:0 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais: -	
Extensão:		
EMENTA		
Introdução ao processo de aquisição do conhecimento sistematizado acerca da cultura corporal. Reconhecimento e valorização dos esportes de origem africana e indígena no Brasil e no mundo, sua inserção institucional e os processos de resistência e apagamento cultural associados a essas práticas. Desenvolvimento de reflexões, pesquisas e vivências da relação corpo, natureza e cultura incluindo . Princípios didático-pedagógicos para apropriação do conhecimento produzido e redimensionado pela humanidade ao longo de sua história.		
OBJETIVOS		
● Construir o conhecimento crítico-reflexivo sobre as práticas corporais, assegurando a participação irrestrita nas diversas vivências pertinentes à cultura corporal e sua relação com a área da panificação. ● Conhecer, conceituar e ressignificar as diversas manifestações da cultura corporal produzidas pelas diversas sociedades; incluídos os jogos, danças, lutas e manifestações corporais de matrizes africanas e indígenas. ● Vivenciar de maneira teórica e prática os elementos dos jogos, das danças, das lutas, das ginásticas, dos esportes e da qualidade de vida, atribuindo-lhes um sentido e um significado próprios; ● Relacionar os conteúdos da educação física com a temática da saúde no trabalho; ● Desenvolver atitudes e valores intrínsecos da cultura corporal, tais como ética, cooperação, liderança, autonomia, a criatividade, a integração, a capacidade de comunicação, reflexão, crítica, co-decisão e coeducação		
PROGRAMA		
UNIDADE I - Histórico e Evolução da Educação Física no Brasil e no Mundo; UNIDADE II - Manifestações da Cultura Corporal; - Jogos, Brinquedos e Brincadeiras - Lutas e Jogos de Oposição - Danças e Atividades Rítmicas - Ginástica e Atividade Física - Esportes Convencionais, Não-Convencionais e de Aventura - Esportes de origem africana e indígena no Brasil e no mundo, sua inserção institucional e os processos de resistência e apagamento cultural associados a essas práticas - Conhecimentos sobre o Corpo, Saúde e Qualidade de Vida UNIDADE III - Lazer, Tempo Livre e Recreação; UNIDADE IV - Noções de Socorros de Urgência.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
Os procedimentos metodológicos para o desenvolvimento da disciplina combinarão ferramentas diversas como aulas expositivas e dialógicas com leitura comentada de textos visitas técnicas, exibição e discussão de vídeos, palestras e seminários. Far-se-á uso de recursos audiovisuais para a apresentação de documentários, filmes, músicas e outros. Ocorrerão visitas técnicas a comunidades indígena e quilombola do Maciço de Baturité, ou a Museus, ou Casas de cultura, ou outros espaços artísticos.		

RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; projetor de slides; *notebook*
- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Acervo bibliográfico;
- laboratório de informática; laboratórios específicos, ou afins.
- veículos para transporte de pessoal e equipamentos;

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade, auxiliados por acompanhantes capacitados para essa função..

A avaliação visa o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DARIDO, S. C. (org). **Educação física e temas transversais na escola**. Campinas: Papirus, 2012.

DARIDO e SOUZA JUNIOR, S. C e O. M. de. **Para ensinar educação física: possibilidades de intervenção na escola**. 4. ed. Campinas: Papirus, 2010.

SOARES et al. **Metodologia do ensino de educação física**. 2. ed. São Paulo: Cortez 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTELLANI FILHO, L. **Educação no Brasil: a história que não se conta**. 19. ed. Campinas: Papirus, 2011.

DIEHL, Rosilene Moraes. **Jogando com as diferenças**. São Paulo: Phorte, 2008

HUIZINGA, Johan. **Homo ludens: o jogo como elemento da cultura**. São Paulo: Perspectiva, 1980.

MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Lazer e Educação**. 3. ed. São Paulo: Papirus, 1995.

SANTOS, S. L. C. **Jogos de oposição – ensino das lutas na escola**. 1. ed. São Paulo: Phorte, 2012.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO / COORDENAÇÃO DO CURSO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LEGISLAÇÃO TRABALHISTA (OPTATIVA)		
Código:	Carga horária total: 40 horas	Créditos: 2
Nível: Técnico	Semestre: III	Pré-requisitos:
CARGA HORÁRIA	Teórica: 40 horas	Prática: 0 horas
	Presencial: 40 horas	Distância: 0 horas
	Prática Profissional:	
	Atividades não presenciais: -	
	Extensão:	
EMENTA Introdução ao Direito do Trabalho. Contrato de trabalho e relação de trabalho. Contrato por prazo determinado. Empregado. Empregador: tipos de empresas. Admissão do empregado. A duração do trabalho. Interrupção do Contrato de Trabalho. Salário e Remuneração incluindo Equiparação salarial a partir de uma perspectiva interseccional (raça, gênero, classe, sexualidade). Aviso Prévio. Férias. FGTS. Término de Contrato de Trabalho. Seguro desemprego. Prevenção de práticas de assédio também sob a perspectiva interseccional (raça, gênero, classe, sexualidade; Políticas afirmativas no mundo do trabalho, com destaque para as cotas étnico-raciais.		
OBJETIVOS Proporcionar uma visão prático-reflexiva das relações trabalhistas dentro do contexto institucional brasileiro para compreender as relações de trabalho. - Conhecer os aspectos básicos da legislação trabalhista; - Conhecer as relações de trabalho e os principais direitos do empregado e deveres do empregador; - Explicar a influência da organização sindical na melhoria das relações de emprego; ● - Analisar o direito coletivo do trabalho, especialmente no que se refere a convenção e os acordos coletivos.		
PROGRAMA UNIDADE I - DIREITOS SOCIAIS NA CONSTITUIÇÃO: ESTUDO SISTEMÁTICO DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988. UNIDADE II - PRINCÍPIOS DO DIREITO DO TRABALHO: 2.1 Princípios gerais do direito; 2.2 Princípio da proteção do trabalhador; 2.3 Princípio da irrenunciabilidade de direitos; 2.4 Princípio da continuidade da relação de emprego; 2.5 Princípio da primazia da realidade. UNIDADE III - FONTES DO DIREITO DO TRABALHO: NORMAS JURÍDICAS TRABALHISTAS – FONTES E HIERARQUIA; 3.1 A Constituição; 3.2 A consolidação das leis do trabalho; 3.3 A convenção e o acordo coletivo; 3.4 A empresa e seu poder regulamentar; 3.5 As convenções internacionais; 3.6 Jurisprudência. UNIDADE IV - CONTRATO DE TRABALHO: A DIFERENÇA ENTRE RELAÇÃO DE TRABALHO E DE EMPREGO; 4.1 Sujeitos da relação de emprego, contendo o estudo das figuras dos empregados, empregadores e dos trabalhadores (avulso, eventual, autônomo); 4.2 Contrato do trabalho e suas modalidades; inclusa equiparação salarial a partir de uma perspectiva interseccional (raça, gênero, classe, sexualidade); 4.3 Conteúdo do contrato de trabalho; 4.4 Efeitos do contrato de trabalho: direitos e deveres das partes.		

4.5 Poderes do empregador no contrato de trabalho;
 4.6 Contrato de trabalho: alteração, suspensão e interrupção.
 UNIDADE V - DIREITO TUTELAR DO TRABALHO: CTPS; A JORNADA DO TRABALHO;
 5.1 Repouso semanal remunerado;
 5.2 Férias.
 UNIDADE VI - RESCISÃO DO CONTRATO DE TRABALHO: AVISO PRÉVIO;
 6.1 Espécies de rescisão e os respectivos direitos do trabalhador/efeitos financeiros.
 UNIDADE VII - FGTS : ORIGEM E DEFINIÇÃO;
 7.1 Hipóteses de saque do FGTS.
 UNIDADE VIII - DIREITO COLETIVO DO TRABALHO: SINDICAL (LIBERDADE; UNICIDADE; PLURALIDADE; ESTRUTURA)
 8.1 Princípios do direito coletivo do trabalho;
 8.2 Negociação Coletiva;
 8.3 Conflitos coletivos do trabalho;
 8.4 Solução dos conflitos coletivos do trabalho;
 8.5 Convenção Coletiva;
 8.6 Acordo Coletivo;
 8.7 Greve.

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, fazendo-se uso de debates e seminários. Para isso, serão utilizados quadro branco, notas de aula e recursos audiovisuais como projetor multimídia e caixas de som. Conforme a disponibilidade de empresas ou outras instituições que tratem da temática em questão, poderão ocorrer visitas técnicas no decorrer do semestre.

RECURSOS

- Quadro branco; pincel para quadro branco; projetor de slides; *notebook*
- Materiais didático-pedagógico como textos, artigos científicos, exercícios, estudos dirigidos, entre outros; Acervo bibliográfico;
- laboratório de informática
- veículos para transporte de pessoal e equipamentos;
- equipamentos de laboratório, laboratórios específicos, ou afins.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina tem caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.

Os discentes com Necessidades Específicas serão avaliados de acordo com a sua necessidade, auxiliados por acompanhantes capacitados para essa função..

A avaliação visa o acompanhamento permanente do discente. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios, conforme os expressos a seguir:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOMFIM, Vólia.. Direito do trabalho. 18ª ed. São Paulo: Método, 2021

CARRION, Valentin. Comentários à consolidação das leis do trabalho. 45ª ed. São Paulo: Saraiva, 2021

ROMAR, Carla Teresa Martins. Direito do Trabalho Esquematizado. 7ª ed. São Paulo: Saraiva, 2021

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LEITE, Carlos Henrique Bezerra. Curso de Direito do Trabalho. 13ª ed. São Paulo: Saraiva, 2021.

MARTINS, Sergio Pinto. Direito do trabalho. 37º ed. São Paulo:Saraiva, 2021

GARCIA, Gustavo Filipe Barbosa. Manual de Direito do Trabalho. 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2021

ALMEIDA, Amador Paes de. CLT Comentada. 3º ed. São Paulo: Editora dos Tribunais, 2021.

SCALÉRCIO, Marcos. SILVA JÚNIOR, Leone Pereira da Paes de. Consolidação das Leis do Trabalho. 3º ed. São Paulo: Saraiva, 2021. setembro de 2018 .

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico