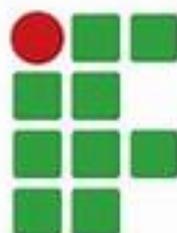




SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
IFMT CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA
DEPARTAMENTO DE ENSINO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA:

Confeitaria Básica



INSTITUTO FEDERAL

Mato Grosso

Campus Cuiabá

Bela Vista



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - SETEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
IFMT CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA
DEPARTAMENTO DE ENSINO**

Projeto Pedagógico do Curso FIC :

CONFEITARIA BÁSICA

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Modalidade: Presencial

Cuiabá - MT

2024



Documento assinado digitalmente
FRANCISMEIRY CRISTINA DE QUEIROZ
Data: 08/02/2024 10:35:21-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente
JAIRO LUIZ MEDEIROS AQUINO JUNIOR
Data: 08/02/2024 12:43:45-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Autoridades:

Presidente da República do Brasil

Luiz Inácio Lula da Silva

Ministro da Educação

Camilo Santana

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Getúlio Marques Ferreira

Reitor do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

Júlio César dos Santos

Pró-Reitora de Ensino

Luciana Maria Klamt

Pró-Reitor de Extensão

Frankes Marcio Batista Siqueira

Pró-Reitor de Pesquisa e Inovação

Epaminondas de Matos Magalhães

Pró-Reitor de Administração

João Germano Rosinke

Pró-reitoria de Gestão de Pessoas

Leila Cimone Teodoro Alves

Diretoria de Educação Profissional e Técnica de Nível Médio

Lucas Santos Café

Diretor Geral do Campus

Jairo Luiz Medeiros Aquino Junior

Chefe do Departamento e Ensino

Francismeiry Cristina de Queiroz

Comissão de Elaboração do PPC (Portaria nº 3000/2023):

Ana Cláudia Milani Ramos
IFMT Campus Várzea Grande

Elaine Senes Alves Ferreira
IFMT Campus Pontes e Lacerda - Fronteira Oeste

Francismeiry Cristina de Queiroz
IFMT Campus Cuiabá Bela Vista

Josemir Paiva Rocha
IFMT Campus Juína

Anne de Matos Souza Ferreira
IFMT Campus Pontes e Lacerda - Fronteira Oeste

Bruna da Costa Pereira
IFMT Campus Pontes e Lacerda - Fronteira Oeste

Elvis Jean dos Passos
IFMT Campus Pontes e Lacerda - Fronteira Oeste

Fabício Ribeiro Andrade
IFMT Campus Juína

Jaqueline Mendes da Silva
IFMT Campus Pontes e Lacerda - Fronteira Oeste

Jackelyne de Souza Rocha
IFMT Campus Várzea Grande

João Bosco Lima Beraldo
IFMT Campus Várzea Grande

Karinne Naves Fagundes
IFMT Campus Várzea Grande

Luciano Rodrigo Lansanova
IFMT Campus Juína

Luiz Carlos dos Santos
IFMT Campus Várzea Grande

Maria Gabriella Marques Correa
IFMT Campus Várzea Grande

Nagela Farias Magave Picanco Siqueira
IFMT Campus Cuiabá Bela Vista

Nilda dos Santos
IFMT Campus Pontes e Lacerda - Fronteira Oeste

Renan Polizei
IFMT Campus Várzea Grande

PROJETO DO CURSO FIC: CONFEITARIA BÁSICA

| | |
|---|---------------------------------|
| Campus: Cuiabá Bela Vista | |
| Diretor Geral: Jairo Luiz Medeiros Aquino Junior | |
| E-mail: gabinete.blv@ifmt.edu.br | Telefone: (65) 3318-5124 |
| Coordenador do Curso: Francismeiry Cristina de Queiroz | |
| E-mail: francismeiry.queiroz@ifmt.edu.br | Telefone: (65) 3318-5162 |
| Programa: Programa de Extensão Teresa de Benguela/PROEX: (Projeto Teresa de Benguela: geração de renda, autonomia Social e inserção feminina no mundo do trabalho) | |
| Instituição Demandante: Ministério das Mulheres | |
| Instituição Parceira: Fundação Uniselva | |
| Comissão de Elaboração: Portaria 3000/2023, de 24 de novembro de 2023 | |

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

| | | |
|---|---------------------------------|------------------------|
| Nome do Curso: Confeitaria Básica | | |
| Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia | | |
| Área do Conhecimento: Tecnologia de Alimentos | | |
| Forma: () FI - Formação Inicial () - FC Formação Continuada (X) Cursos Livres | | |
| Modalidade: (Presencial ou a Distância): Presencial | | |
| Carga Horária: 40h | | |
| Qualificação (Título a ser concedido): Certificação e Qualificação Profissional em Confeitaria Básica | | |
| Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental Incompleto | | |
| Forma de Ingresso: A seleção será realizada pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de Mato Grosso (SESP/MT) e/ou pelo Campus de oferta | | |
| Público Alvo: Mulheres, maiores de 18 anos, privadas de liberdade, migrantes e mulheres em vulnerabilidade social inscritas no CadÚnico, Mulheres chefes de família; Mulheres em situação de violência doméstica; Mulheres que tenham como membros do núcleo familiar pessoas idosas ou com deficiência; Mulheres indígenas; Mulheres quilombolas; Mulheres de grupos compostos por povos originários; Mulheres da agricultura familiar. | | |
| Turno de Funcionamento: Matutino | | |
| Horário das Aulas: De segunda a sexta-feira, das 8h às 11h30 | | |
| Total de Vagas: 115 | Nº de Turma: 05 | |
| Periodicidade das aulas: Semestral ou conforme necessidade de oferta | | |
| Turma 1 - Data de início: 06/2024 | Data do Término: 06/2024 | Duração: 01 mês |
| Turma 2 - Data de início: 09/2024 | Data do Término: 09/2024 | Duração: 01 mês |
| Turma 3 - Data de início: 04/2025 | Data do Término: 04/2025 | Duração: 01 mês |
| Turma 4 - Data de início: 06/2025 | Data do Término: 06/2025 | Duração: 01 mês |
| Programa: Programa de Extensão Teresa de Benguela/PROEX (Projeto Teresa de Benguela: geração de renda, autonomia social e inserção feminina no mundo do trabalho) | | |
| Local de Oferta: Penitenciária Feminina Ana Maria do Couto May e IFMT Campus Cuiabá Bela Vista | | |
| Município de Realização do Curso: Cuiabá - MT | | |

2. SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 3. APRESENTAÇÃO..... | 8 |
| 4. JUSTIFICATIVA DA OFERTA DO CURSO..... | 10 |
| 5. OBJETIVOS..... | 11 |
| 5.1 Geral..... | 11 |
| 5.2 Específicos..... | 11 |
| 6. PÚBLICO ALVO..... | 11 |
| 7. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO..... | 11 |
| 7.1 Requisitos..... | 11 |
| 7.2 Forma de seleção..... | 12 |
| 8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR..... | 12 |
| 8.1 Metodologia..... | 12 |
| 8.2. Matriz Curricular..... | 13 |
| 8.3 Ementas..... | 13 |
| 9. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS..... | 16 |
| 10. PERFIL DA EGRESSA..... | 16 |
| 11. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM..... | 16 |
| 12. CERTIFICAÇÃO..... | 17 |
| 13. QUADRO DE PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO..... | 17 |
| 14. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS..... | 17 |
| 15. RECURSOS FINANCEIROS..... | 17 |
| 16. REFERÊNCIAS..... | 18 |

3. APRESENTAÇÃO

Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas (BRASIL, 2008).

Atualmente, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso (IFMT) oferta mais de 100 cursos, desde os de curta duração (formação inicial e continuada) até a pós-graduação. Atende a população mato-grossense em 19 unidades distribuídas por todas as regiões do estado. E além das ofertas regulares, contempla os mais diversos públicos através de seus programas de extensão, entre eles o Programa de Extensão Teresa de Benguela: criado em 2017, tem como objetivo central a elevação de renda através da educação e capacitação de mulheres que se encontram em condições de vulnerabilidade social. Executado por meio de projetos que são selecionados anualmente a partir de editais, financiados com recursos oriundos do orçamento do IFMT, já capacitou mais de 700 mulheres em condição de vulnerabilidade social.

Nessa perspectiva, o Projeto Teresa de Benguela foi concebido em consonância com as linhas de ação do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2019-2023) do IFMT que prevê em suas Políticas Institucionais voltadas ao Desenvolvimento Econômico e Responsabilidade Social: “Desenvolver ações de incentivo ao empreendedorismo, proporcionando geração de empreendimentos pela comunidade interna e apoiando micro e pequenos empreendedores da comunidade interna e externa (p.68)”.

Tereza de Benguela foi uma mulher negra que liderou o Quilombo Quariterê, também conhecido como Quilombo do Piolho localizado às margens do rio Guaporé, na atual cidade de Vila Bela da Santíssima Trindade, no estado de Mato Grosso. Sob a sua liderança, a comunidade negra e indígena resistiu à escravidão por duas décadas. Em homenagem a Tereza de Benguela, o dia 25 de julho é oficialmente o Dia Nacional de Tereza de Benguela e da Mulher Negra. A data comemorativa foi instituída pela Lei nº 12.987/2014. Também em sua memória o IFMT batizou, com seu nome, o seu programa de extensão que visa capacitar e oferecer autonomia social e econômica para as mulheres. Tereza é uma mulher mato-grossense, símbolo de luta e resistência, e os habitantes do município de Vila Bela da Santíssima Trindade, sua cidade natal, estão entre o público a ser atendido por este projeto.

Assim, vislumbra-se através da parceria com o Ministério das Mulheres, ampliar o alcance da Política institucional voltadas ao Desenvolvimento Econômico e a Responsabilidade Social através da oferta de vagas para o público feminino em vulnerabilidade social, em consonância ao Projeto Piloto Qualifica Mulher, instituído pela Portaria n. 3.175/2010 e alterada pela Portaria no

595/2021, com a finalidade de “estimular ações que promovam a autonomia econômica da mulher em contribuição para o desenvolvimento econômico e social”.

Segundo pesquisa do IBGE (divulgado em 23/06/2022), mulheres perderam mais postos de trabalho do que os homens em 2020, ano em que a pandemia de COVID 19 começou. Enquanto o número de homens ocupados assalariados caiu 0,9% em 2020, a queda entre as trabalhadoras foi de 2,9%. Dos 825,3 mil postos de trabalho perdidos no período, 593,6 mil (ou 71,9%) eram ocupados por mulheres. Em contrapartida, a pesquisa também demonstrou que o crescimento de negócios formais, sem funcionários, cresceu 8,6% no mesmo período. O que demonstra o movimento das mulheres na tentativa de gerar renda frente à situação de desemprego. Situação que ressalta a necessidade da promoção de qualificação das mulheres para a autonomia econômica e financeira. Além do impacto nos postos de trabalho, outro fator que afetou a qualidade de vida da população feminina foi o aumento da violência doméstica. Dados do Fórum Brasileiro de Segurança Pública demonstram que no estado de Mato Grosso os feminicídios se quintuplicaram, subindo de duas ocorrências para dez, entre março de 2019 a março de 2020.

Diante do exposto, salienta-se que missão do IFMT de acordo com o PDI (2019-2023) é educar para a vida e para o trabalho, assim, é inerente a essa instituição a difusão da cultura, a investigação científica, a educação integrada ao ensino das profissões e, finalmente, a prestação de serviços à sociedade mediante o desenvolvimento de atividades de extensão, conforme o inciso IV, do art. 7º, da Lei nº. 11.892/2008. Para tanto, almeja-se a execução de atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais e com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos.

Nesse sentido, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - IFMT *Campus* Cuiabá Bela Vista, com sede em Cuiabá, no bairro Bela Vista, faz parte da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, está vinculado à Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC/MEC. Sua missão é promover a qualificação profissional, visando a melhoria da qualidade de vida das pessoas, por meio da promoção da equidade, da ética e da cidadania. Uma vez que o seu objetivo institucional é aprimorar, qualificar e oportunizar a sociedade saberes técnico - científico através da inserção dos seus estudantes no mundo do trabalho.

O Campus IFMT Cuiabá Bela Vista possui uma área total de 70.000 m², com 12.926 m² de área construída; está situado na capital do Estado, Bairro Bela Vista, Avenida Juliano Costa Marques, esquina com Oátomo Canavarros.

Esta região possui comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano, e dificuldade de acesso aos serviços públicos básicos. Por outro lado, há também bairros vizinhos de classe média alta, refletindo a realidade de contrastes sociais existentes em praticamente todo o país.

Outro aspecto relevante é o fato de estar situado em área de proteção ambiental, parque “Massairo Okamura”, o que permite ter uma vasta área livre e arborizada. O IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista vem ao encontro do atendimento de uma demanda do país, com o intuito de expandir e fortalecer o vínculo da instituição com a sociedade na qual está inserido.

O Campus atua na oferta de: Cursos técnicos ligados aos eixos tecnológicos de Produção Alimentícia, Produção Industrial, Recursos Naturais; Cursos tecnológicos ligados aos eixos Ambiente e Saúde, Produção Alimentícia; Cursos de Licenciatura em Química e matemática em 07 (sete) polos espalhados por diversas regiões do estado, na modalidade EAD; Curso em nível de Stricto Sensu, Mestrado em Ciência e tecnologia dos Alimentos e Mestrado Profissional em Química Tecnológica e Ambiental.

Com o plano de expansão da Rede Federal e Tecnológica e para atender à missão do IFMT, o Campus hoje, tem sua estrutura, corpo docente e técnico administrativo preparados para atender aos seguintes cursos da educação profissional e tecnológica, no nível médio: Técnico em Química Integrado ao nível médio; Técnico em Meio Ambiente integrado ao nível médio; Técnico em Química subsequente e Técnico em Alimentos subsequente. Em nível superior oferece: Tecnologia em Gestão Ambiental e Engenharia de Alimentos, além da Licenciatura em Química na Modalidade Educação a Distância – EaD e, Stricto Sensu – Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e Mestrado Profissional em Química Tecnológica e Ambiental.

4. JUSTIFICATIVA DA OFERTA DO CURSO

A oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), conforme a Resolução do CONSUP n. 012/2019, está pautada na promoção de processos formativos voltados para a qualificação profissional. Sendo assim, a execução de cursos desta natureza geralmente integram os projetos e programas voltados para a formação de trabalhadores com vista à sua inserção ou reinserção no mundo do trabalho.

Constitui-se como um dos objetivos para a oferta de Cursos FIC o atendimento às demandas de qualificação profissional com ênfase na supressão das necessidades dos setores produtivos dos territórios de identidade mato-grossense. Logo, embora existam diferentes categorias de Cursos FIC, de acordo com a Resolução do CONSUP no. 012/2019, a especificidade da formação, ou seja, a categoria na qual se insere o curso é definida em observância ao público-alvo.

Dessa forma, o Projeto Teresa de Benguela, o IFMT propõe alternativas para o combate dos problemas econômicos e sociais, através da promoção da autonomia social e econômica: gerando renda e valorizando o trabalho feminino. Pois, além da qualificação profissional, espera-se produzir

resultados relacionados à produção de conhecimento na área Produção Cultural e Design e incentivar nas mulheres atendidas o desejo de retomar os estudos e buscar além da formação básica oferecida. Para o desenvolvimento do trabalho, serão envolvidas direta e indiretamente instituições públicas e privadas visando a empregabilidade responsável, alternativas de crédito para iniciativas empreendedoras e o fortalecimento dos fatores de proteção social.

Diante do exposto, justifica-se a necessidade de oferta de qualificação profissional às mulheres em situação de vulnerabilidade social a fim de possibilitar melhores condições de vida, por meio da inserção no mercado de trabalho, seja de forma autônoma, em empresas ou em residências onde sejam necessários os serviços demandados, bem como atender a necessidade de mão de obra qualificada dos arranjos produtivos locais.

5. OBJETIVOS

5.1 Objetivo Geral:

- Ofertar qualificação profissional para mulheres em situação de vulnerabilidade social, visando a inserção no mundo do trabalho e a geração de renda.

5.2 Objetivos Específicos:

- Estruturar e ofertar qualificação profissional na área de panificação básica para as mulheres privadas de liberdade no município Cuiabá-MT;
- Promover ações de orientação profissional, educação financeira, incentivo ao micro-crédito e saúde feminina para as mulheres atendidas.

6. PÚBLICO-ALVO

O público-alvo do curso são mulheres, maiores de 18 anos, privadas de liberdade, migrantes e mulheres em vulnerabilidade social inscritas no CadÚnico; Mulheres chefes de família; Mulheres em situação de violência doméstica; Mulheres que tenham como membros do núcleo familiar pessoas idosas ou com deficiência; Mulheres indígenas; Mulheres quilombolas; Mulheres de grupos compostos por povos originários; Mulheres da agricultura familiar.

7. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

7.1 Requisitos

Ensino Fundamental I (1º ao 5º) - Incompleto

7.2 Forma de seleção

O acesso ao curso se dará por meio da seleção por edital específico publicado pelo Setor de Extensão do Campus Cuiabá Bela Vista. As inscrições serão homologadas e as candidatas serão selecionadas através da ordem de inscrição até que se atinja o total de vagas ofertadas.

Para as privadas de liberdade, a seleção das estudantes será realizada pela Secretaria de Segurança Pública (SESP/MT).

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Confeitaria Básica, contempla a categoria de Cursos Livres de Formação Continuada, será ofertado na modalidade presencial, e está estruturado em 03 (três) componentes curriculares, totalizando 20 horas, com aulas de 60 minutos de duração.

8.1 Metodologia

O curso FIC de Confeitaria Básica, modalidade presencial, é estruturado em módulos divididos em disciplinas, totalizando 40 (quarenta) horas. Os métodos pedagógicos e as práticas de ensino terão as estudantes como centro do processo educacional, sujeito ativo de sua própria aprendizagem, propondo situações de ensino e de aprendizagem que sejam norteadas pelos objetivos específicos, ou seja, definindo as práticas que a estudante precisa realizar para aprender e imprimir sentido à sua formação, exercitando habilidades técnicas e a capacidade de pensar criticamente. Dessa forma, as metodologias de ensino perpassam por técnicas de ensino que promovam discussões acerca do conteúdo proposto de modo a aliar prática e sistematização do conhecimento. As aulas poderão ser desenvolvidas por meio de:

- aula expositiva e dialogada;
- debates;
- atividades práticas etc.

A prática profissional será realizada por meio de atividades simuladas em sala de aula durante todo o curso com o objetivo de o aluno experienciar rotinas do mundo do trabalho,

devendo, portanto, observar a aplicação das orientações realizadas em sala de aula. A prática na Educação Profissional deverá compreender diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, como laboratórios, oficinas, por exemplo.

8.2. Matriz Curricular

A matriz curricular do curso de Confeitaria Básica será conforme segue abaixo:

| MATRIZ CURRICULAR | |
|--|----------------------|
| Componentes Curriculares | Carga Horária |
| Noções Básicas de Confeitaria | 30 |
| Tecnologia de Processamento de Bolos e Biscoitos | 08 |
| Noções de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos | 02 |
| CARGA HORÁRIA TOTAL | 40 |

8.3 Ementas

| MEC/SETEC Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA Formação Inicial e Continuada (FIC) | |
|---|---|
| CURSO: Confeitaria Básica | EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia |
| Componente Curricular: Noções de Boas práticas de fabricação de alimentos | Carga Horária: 02 horas |
| Ementa: Estuda os conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização, com ênfase em padarias e confeitarias. Fontes de contaminação em padarias e confeitarias. Doenças transmitidas por alimentos (agentes, transmissão, prevenção). Contaminação cruzada . | |
| Objetivo: Conhecer e aplicar os conhecimentos sobre custos e formação de preços. | |
| Bibliografia Básica: ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de janeiro, 2011. BOULUS, M. E. M. S.; BUNHO, R. M. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos, 1999. FIGUEIREDO, R. M. As armadilhas de uma cozinha. Coleção Higiene dos Alimentos. v.3. Barueri: Manole,2003. | |
| Bibliografia Complementar: BRILHANTE, J. F.; ABRANCHES, M. V. Microbiologia e higiene de alimentos: Teoria e prática. | |

Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

CALIL, R. M.; SCARELLI, E.; MODELLI, K. D.; Calil, E. M. B. Campilobacterioses: o agente, a doença e a transmissão por alimentos. São Paulo: Metha, 2008.

SILVA, P. M. L. GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos, 4. ed. São Paulo: Manole, 2011.

SILVA, J. E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. Livraria Varela, São Paulo, 2005.

WINCKLER, M. G. G; WINCKLER, F. Boas práticas de fabricação aplicada a diversos segmentos da área de alimentação. São Paulo: Metha, 2012.

| MEC/SETEC Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA Formação Inicial e Continuada (FIC) | |
|--|---|
| CURSO: Confeitaria Básica | EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia |
| Componente Curricular: Tecnologia de processamento de bolos e biscoito | Carga Horária: 08 horas |
| <p>Ementa: Estuda a tecnologia de produção de bolos e biscoitos, os diferentes produtos e processos; a tecnologia de produção de massas alimentícias. Conhece a legislação da área e os tipos de massas; conhece as matérias-primas e ingredientes em massas e causas de defeitos que podem ocorrer na produção.</p> | |
| <p>Objetivo: Aplicar conhecimento sobre o uso da tecnologia na produção de produtos de confeitaria.</p> | |
| <p>Bibliografia Básica: CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Massas: tecnologia e qualidade. São Paulo: Editora Ícone, 1986. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. SEBESS, M. Técnicas de confeitaria profissional. 2. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2009. ALMEIDA-MURADIAN, L.B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro, 2011.</p> | |
| <p>Bibliografia Complementar: AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC n. 263, de 22 de setembro de 2005. Dispõe sobre o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de massas alimentícias. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1ae52c0047457a718702d73fbc4c6735/RDC_263_2005.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 22 dez. 2023. CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como fazer massas. São Paulo: Editora Unicamp, 1986. GUERREIRA, L. Dossiê técnico panificação. 2006. TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. Rev. e ampl., Campinas:</p> | |

Nepa/Unicamp, 2012, 164 p. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/taco>>. Acesso em: 22 dez. 2023.

TECNOLOGIA para pães congelados. Food ingredients Brasil. n. 5, p. 45-46, 2008. Disponível em: www.revista-fi.com/materiais/81.pdf. Acesso em: 22 dez. 2023.

| MEC/SETEC Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA Formação Inicial e Continuada (FIC) | |
|---|---|
| CURSO: Confeitaria Básica | EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia |
| Componente Curricular: Noções Básicas de Confeitaria | Carga Horária: 30 horas |
| <p>Ementa: Estuda como realizar o planejamento do produto (diversas gramaturas); a utilização de instrumentos de medição e controle; aprende como fazer escolha dos ingredientes e pesagem; o amassamento de ingredientes; as habilidades manipulativas com bicos de confeitaria; aprende e aplica técnicas de confeitaria; as técnicas e manuseio com glacê; as técnicas com bico em bolos; e o Desenvolvimento de receitas variadas de bolos.</p> | |
| <p>Objetivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprender a planejar utilizando de diversas gramaturas; • Aplicar técnicas para a utilização de instrumentos de medição e controle; • Aprender a fazer escolhas dos ingredientes e quantidade; • Aplicar técnica para o amassamento de ingredientes; • Aplicar técnicas de confeitaria e manuseio de glacê e bicos para desenvolvimento de receitas. | |
| <p>Bibliografia Básica:</p> <p>AGA, L. R. S. Bolos artísticos e confeitaria: receitas do mundo todo e delicias na culinária brasileira. 2. ed. BestBooks. 1990.</p> <p>FARROW, J. Chocolate – Receitas Doces e Salgadas. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>MORGAN. D. Tortas: receitas doces e salgadas. São Paulo: Manole, 2005.</p> | |
| <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Resolução RDC n. 263, de 22 de setembro de 2005. Dispõe sobre o regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de massas alimentícias. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1ae52c0047457a718702d73fbc4c6735/RDC_263_2005.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 22 dez. 2023.</p> <p>FARROW, J. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Editora Manole, 2007.</p> <p>SEBESS, Mariana. Técnicas de Confeitaria Profissional. SENAC, 2008.</p> <p>SPENCER, L. Como confeitaria bolos para festas, ideia, modelos. S.L.: Tecnoprent. 1985.</p> | |

9. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

Não se aplica.

10. PERFIL DA EGRESSA

A Confeiteira é a profissional competente para trabalhar em padarias e/ou empresas na área de produção de alimentos afins. Em específico, esta profissional poderá atuar no preparo e na fabricação de produtos básicos de padaria, conforme as normas e os procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

11. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

O processo avaliativo será obrigatoriamente de caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitem recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte das estudantes. As avaliações serão feitas por meio de atividades teóricas práticas bem como no acompanhamento de atividades desenvolvidas em laboratório.

Por ser considerado sistemática a avaliação ocorrerá durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, sendo assim, o aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual da estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas. Para efeitos da média exigida para a obtenção da conclusão e certificação do curso, serão acatadas as normas vigentes das no IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista, adotando a nomenclatura de conceito A, B e C. A = excelente; B = muito bom; C = Bom. Para obter a aprovação, o aluno deverá obter no mínimo 60% de aproveitamento em cada componente curricular do curso.

Caso haja necessidade de recuperação, o estudo deverá compreender a realização de novas atividades práticas e teóricas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

12. CERTIFICAÇÃO

Após integralização dos componentes curriculares será conferido a egressa certificado de qualificação profissional em Confeitaria Básica com carga horária de 40 horas. O discente será considerado apto para certificação desde que tenha aproveitamento de no mínimo 75% da carga horária. Estes serão emitidos ao final do curso pelo IFMT Campus Cuiabá Bela Vista.

13. QUADRO DE PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

O corpo docente e técnico será definido por meio de edital interno e/ou externo.

14. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A Penitenciária Feminina “Ana Maria do Couto May” dispõe de infraestrutura física e equipamentos necessários para o adequado funcionamento do curso conforme o detalhamento: quadra poliesportiva, para eventuais atividades; laboratório de informática; salas de aulas climatizadas, com quadro e cadeiras escolares; ateliê de corte e costura; cozinha industrial completa, ateliê de artesanatos e espaço de leitura.

O Campus Cuiabá Bela Vista dispõe de Biblioteca, Copa Estudantil, Ateliê de Artes, Laboratório de tecnologia da Informação, laboratórios de química, biologia, engenharia, física experimental, de Tecnologia de Produtos de Origem Animal, de Análise Sensorial, de Tecnologia de Bebidas, Sala de Linguagens (Inglês e Espanhol), Salas de aula, sendo 13 no bloco C, 14 no bloco H e 03 no bloco M, Quadra de Esportes, Setor de Atendimento Estudantil, Auditório, Salas dos Professores, Sala de Convivência, Secretaria de Documentação Escolar e outros setores que fazem parte do Departamento de Ensino e do Departamento de Administração e Finanças.

15. RECURSOS FINANCEIROS – ORÇAMENTO

O recurso provém do Termo de Execução Descentralizada (TED) 014/2022 - DPMRS, no valor de R\$2 milhões, assinado pela Secretaria Nacional de Políticas para Mulheres e pelo IFMT em 21 de dezembro de 2022, destinado pela emenda parlamentar do Gabinete do Senador Wellington Fagundes nº 38050009, teve como notas de empenho (NE) 158144_2022NE001047 e NE 158144_2022NE001048, em favor da Uniselva, fundação de apoio do IFMT para execução do Projeto de Extensão "Teresa de Benguela: geração de renda, autonomia social e inserção feminina no mundo do trabalho" cadastrado na fundação de apoio do IFMT, sob nº 3.220.011.

16. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 12.987, de 2 de junho de 2014. Dispõe sobre a criação do Dia Nacional de Tereza de Benguela e da Mulher Negra. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/112987.htm. Acesso em: 06 nov 2023.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm. Acesso em: 06 nov 2023.

_____. Portaria nº 595, de 19 de Fevereiro de 2021. Altera a Portaria nº. 3.175, de 10 de dezembro de 2020, que institui o Projeto-piloto Qualifica Mulher e dá outras providências. Disponível em: <https://www.gov.br/mdh/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/portarias/portaria-no-595-de-19-de-fevereiro-de-2021>. Acesso em: 06 nov 2023.

_____. 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. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm. Acesso em: 09 out 2023.

_____. Guia Pronatec de Cursos FIC. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/36436-guia-pronatec-de-cursos-fic>. Acesso em: 20 nov 2023.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso (IFMT). Resolução do CONSUP nº. 13/2019. Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2019-2023). Cuiabá: IFMT, 2019. Disponível em: ifmt.edu.br/media/filer_public/ab/27/ab27c704-e730-426b-a0a3-f8a8918b417f/atualizacao_do_pdi_2019-2023_ifmt.pdf. Acesso em: 21 nov 2023.

_____. Resolução do CONSUP nº. 081/2020. Aprova o Regulamento Didático. Disponível em: [resolucao_no_081_-_26112020_-_aprovar_o_regulamento_didatico.pdf](http://ifmt.edu.br/resolucao_no_081_-_26112020_-_aprovar_o_regulamento_didatico.pdf) (ifmt.edu.br). Acesso em: 21 nov 2023.

_____. Resolução do CONSUP nº. 12 de 28 de março de 2019. Aprova Regulamento dos Cursos de Formação Inicial e Continuada.

_____. Resolução do CONSUP nº. 081 de 26 de novembro de 2020. Aprova o Regulamento Didático IFMT. Acesso em: 20 nov 2023. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Mulheres foram as que mais perderam postos de trabalho na pandemia. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/economia/mulheres-foram-as-que-mais-perderam-postos-de-trabalho-na-pandemia-aponta-ibge/>. Acesso em: 20 nov 2023.

Francismeiry Cristina de Queiroz

Assinatura da Coordenadora do Curso

Jairo Luiz Medeiros Aquino Junior

Assinatura do Diretor do Campus

Cuiabá – MT, 22 de dezembro de 2023.