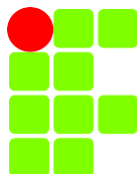




**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
DIRETORIA DE GESTÃO DE PESSOAS**



**INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
PIAUÍ**

BOLETIM DE SERVIÇOS

ARTIGO 1º, INCISO II, DA LEI Nº 4.965, DE 05/05/1966.

EDIÇÃO EXTRA Nº 19, DE 11 DE MARÇO DE 2024.

ELABORAÇÃO, ORGANIZAÇÃO E PUBLICAÇÃO A CARGO DA DIGEP

Av. Presidente Jânio Quadros, 330 – Santa Isabel – Teresina – PI CEP. 64.053-390 – Fone (086) 3131-141



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Fone: (86) 3131-1443 Site: www.ifpi.edu.br

RESOLUÇÃO 16/2024 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 11 de março de 2024.

Aprova a criação do curso de Qualificação Profissional - Formação Inicial e Continuada (FIC) em Preparador de Doces e Conservas, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, e considerando o processo nº 23172.000424/2024-83,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, **ad referendum**, a criação do curso de Qualificação Profissional, de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Preparador de Doces e Conservas, na modalidade presencial, no âmbito do IFPI, conforme anexo.

At. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

■ Paulo Borges da Cunha, REITOR(A) - CD1 - REI-IFPI, em 11/03/2024 09:19:54.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/03/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 246481

Código de Autenticação: 3115b4f231





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

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Preparador de doces e conservas

MODALIDADE: FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA – FIC

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Janeiro/2024



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

Paulo Borges da Cunha

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Larissa Santiago de Amorim Castro

Pró-reitora de Administração

Paulo Henrique Gomes de Lima

Pró-reitor de Desenvolvimento Institucional

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

Pró-reitor de Extensão

José Luís de Oliveira e Silva

Diretor de Pesquisa e Inovação

Odimógenes Soares Lopes

Pró-reitor de Ensino



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

SUMÁRIO

1	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	5
2.2	Objetivos	5
2.2.2	Objetivos específicos	6
3	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	6
4	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	7
5	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	7
5.2	Matriz Curricular e corpo docente	7
5.3	Critérios de Avaliação	7
6	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO	8
7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	9
8	CERTIFICAÇÃO	9
	ANEXO I - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES	10



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

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1 Nome da instituição proponente: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

1.2 Sigla: IFPI

1.3 Telefone: (86) 3131-1400

1.4 Título: Preparador de doces e conservas

1.5 Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

1.6 Carga horária total: 200 horas

1.7 Turno: Manhã

1.8 Modalidade: Presencial

1.9 Público-alvo/escolaridade mínima: Pessoas inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), tendo cursado, pelo menos, até a quinta série do ensino fundamental.

1.10 Formas de ingresso: Seleção pela Aliança de Pastores de Teresina.

1.11 Quantidade de vagas: 2 turmas de 30 pessoas cada

1.12 Duração: Trimestral

1.13 Perfil do egresso: O profissional formado no curso de Preparador de Doces e Conservas será capaz de produzir doces e conservas utilizando padrões compatíveis com o mercado de trabalho. Terá competência para reconhecer-se como profissional da preparação de doces e conservas, considerando possibilidades e requisitos de atuação no mundo corporativo, e mantendo atitude ética e sustentável que promova condições de desenvolvimento profissional.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

2.1 Justificativa

A premissa fundamental do curso FIC (Formação Inicial e Continuada) Preparador de Doces e Conservas é oportunizar a capacitação e qualificação com base no desenvolvimento local e regional a partir de ações pedagógicas somadas à práticas empreendedoras, com aplicação imediata no mundo do trabalho, através da parceria entre IFPI e Ministério do Desenvolvimento Social, por meio do projeto Empreenda Social.

O projeto Empreenda Social, visa o protagonismo e o empreendedorismo de homens e mulheres que hoje se encontram alijados da participação na cadeia produtiva e econômica de suas localidades, permitindo-lhes a possibilidade de geração de renda e de trabalhabilidade voltados para



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

o desenvolvimento sustentável local e regional. Por meio deste projeto, busca-se capacitar indivíduos em situação de vulnerabilidade social beneficiárias inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), como beneficiárias do Programa Bolsa Família, como forma de incentivar o empreendedorismo e promover mudanças significativas na sociedade.

A área de produção alimentícia compreende um segmento importante do setor de serviços no desenvolvimento econômico da cidade, gerando emprego, renda e compondo o espaço no imaginário coletivo como uma das atividades típicas da capital. Com o propósito de capacitar e inspirar indivíduos de comunidades diversas, na área de produção alimentícia, especificamente na produção de doces e conservas, busca-se proporcionar habilidades empreendedoras, conhecimentos práticos e ferramentas necessárias para criar e desenvolver negócios de impacto social.

O curso FIC Preparador de Doces e Conservas está compreendido no Eixo Tecnológico Produção Alimentícia e está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da educação brasileira explicitados na Lei de Diretrizes e Bases (LDB) – Lei nº 9.394/96 e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional. Busca-se, através deste curso de Preparador de Doces e Conservas fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social, capacitando os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades.

A modalidade de cursos FIC – formação inicial e continuada - destina-se a pessoas que desejam uma formação de curta duração para adquirir ou melhorar a sua qualificação profissional. A necessidade da formação de profissionais nesta área é justificada pela indiscutível importância que os alimentos têm para o homem. Esta relevância envolve além do fundamental propósito de nutri-lo e satisfazê-lo sensorialmente, também aspectos relacionados à cultura e a religião.

Com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma e contribuir para o desenvolvimento do potencial econômico deste município e regiões vizinhas, o IFPI – Campus Teresina Central, cumprindo com um dos seus objetivos de estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional, vem por meio do projeto Empreenda Social, ofertar o curso de Preparador de Doces e Conservas, no intuito de desenvolver um trabalho de educação, cidadania e trabalho, como um caminho para a inclusão social de trabalhadores do município.

O curso proposto contribuirá para o desenvolvimento local e regional, pelo aproveitamento de frutas e hortaliças, gerando renda e lucro e diminuindo o desperdício. Isto porque o Piauí conta com imensa área de fruticultura, tanto irrigada ou não, desenvolvida no semiárido piauiense está se



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

destacando cada vez mais e mostrando resultados significativos.

2.2 Objetivos

2.2.1 Objetivo Geral

Capacitar as pessoas de baixa renda, inscritas no Cadastro Único - CadÚnico, como beneficiárias do Programa Bolsa Família, de Teresina/PI, para desempenhar a função de Preparador de Doces e Conservas, contribuindo para o incentivo ao empreendedorismo e a geração de renda, visando promover mudanças significativas na sociedade, atendendo às necessidades de efetiva qualificação para o trabalho.

2.2.2 Objetivos específicos

- Ensinar técnicas para fabricação e comercialização de doces e conservas de acordo com as normas regulamentares;
- Fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social;
- Capacitar os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades;
- Promover o espírito empreendedor nos instruendos, com vistas à consecução de renda e trabalho;
- Propiciar a inserção dos egressos no mercado de trabalho de forma imediata;
- Possibilitar mudanças sociais significativas a partir da geração de emprego e renda de populações socialmente vulneráveis.

3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Para ingresso ao curso de FIC de Preparador de doces e conservas, o candidato deverá ter cursado, pelo menos, até a quinta série do ensino fundamental. O acesso ocorrerá por meio de processo de seleção pela Aliança de Pastores de Teresina, devendo o número de vagas atender ao que está designado no Projeto Pedagógico do Curso em conformidade com as capacidades físicas e técnicas do Campus.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional formado no curso de Preparador de Doces e Conservas será capaz de produzir doces e conservas utilizando padrões compatíveis com o mercado de trabalho. Terá competência para



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

reconhecer-se como profissional da preparação de doces e conservas, considerando possibilidades e requisitos de atuação no mundo corporativo, e mantendo atitude ética e sustentável que promova condições de desenvolvimento profissional.

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Matriz Curricular

Unidade Curricular	Carga horária semanal	Carga horária total
Português básico	1h	10h
Matemática básica	1h	10h
Empreendedorismo	2h	20h
Marketing digital	2h	20h
Noções de higiene e controle de qualidade de alimentos	2h	20h
Operações básicas do processamento da matéria-prima	2h	20h
Produção de doces, geléias e compotas a base de frutas e resíduos vegetais	5h	50h
Produção de picles, conservas e derivados de tomate	5h	50h
Total	20h	200h

5.2 Critérios de Avaliação

Na verificação do rendimento escolar os aspectos qualitativos deverão prevalecer sobre os quantitativos, conforme estabelece a Lei nº 9.394/96 e o capítulo 12 da Organização Didática do IFPI (Resolução Normativa 111/2022 - CONSUP), compreendendo a avaliação da obtenção das competências pertinentes, do aproveitamento do educando, bem como a apuração da assiduidade, considerando:

I. A avaliação do aproveitamento do aluno durante o período letivo será feita de maneira contínua, cumulativa e abrangente, preponderando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos;

II. Os instrumentos de avaliação deverão ser utilizados como meios de verificação que levem o aluno ao hábito de pesquisa, à reflexão, à iniciativa e à criatividade;



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

III. O sistema de avaliação deverá ser explicado aos estudantes quando de seu ingresso no curso, observando as normas contidas nesta Organização Curricular.

A avaliação do desempenho será pautada em dois princípios:

- a) A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, contínua e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, trabalhos, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- b) A avaliação se dará durante os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do estudante qualitativa e quantitativamente. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem e o desenvolvimento das competências.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenho dos alunos:

- Agir com postura ética, envolvendo-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.

6 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO

O curso Preparador de Doces e Conservas será ministrado por professores a serem selecionados através de edital. Os professores utilizarão diversas estratégias de ensino com o intuito de criar condições favoráveis para garantir o aprendizado dos alunos. Nesse processo de mediação do conhecimento, os docentes, de acordo com o perfil da turma, conteúdo programático e objetivo a ser alcançado na aula, poderão escolher ou utilizar, simultaneamente, diversos procedimentos. As disciplinas serão ministradas simultaneamente, conforme horário de aulas, estabelecido no período diurno, de segunda-feira a sexta-feira, seguindo o calendário a ser elaborado pela Coordenação de Curso.

7 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A fim de cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para o aperfeiçoamento profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade, a Instituição disponibilizará infraestrutura física para o funcionamento do Curso de Preparador de



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

Doces e Conservas, conforme o quadro abaixo:

Quant.	Espaço físico	Descrição
01	Refeitório	O refeitório do Campus Teresina Central tem como finalidade principal fornecer refeições balanceadas e apropriadas aos discentes. É administrado por nutricionista, que realiza o planejamento e a programação de cardápios, estabelecendo as quantidades de refeições a serem servidas diariamente; controla e registra os custos de consumo, conservação e manutenção de materiais, equipamentos e gêneros alimentícios; fiscaliza, supervisiona e acompanha a execução de contratos firmados com as empresas fornecedoras dos alimentos e disponibiliza orientações nutricionais aos usuários internos.
01	Laboratório de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal - Sala B1 07	Desenvolve atividades ligadas ao ensino e à pesquisa. Dispõe de aparelho de ar-condicionado; amassadeira/extrusora; aplicador de filme plástico; ar condicionado; balança (máx. 30 kg; mín. 4 g); balança (máx.1000 g, mín. 0,5 g); câmara de fermentação; despulpadeira; divisora de massas; embaladora de potes; envasadora semiautomática; fogão industrial 4 queimadores; forno micro-ondas 20 l; fritadeira água/óleo; lavadora de alta pressão residencial; liquidificador industrial 8 l; lixeira inox com pedal; mesa de aspersão; módulo plano com gavetas; multiprocessador (espremedor/ processador/ liquidificador); pasteurizador inox; purificador de água; refratômetro digital de bancada; refrigerador 362 l; seladora a vácuo; seladora pedal; cilindro; tanque pulmão; incubadora tipo BOD
02	Sala de aula	As salas possuem 50,4 metros quadrados com capacidade para 40 discentes, e possuem boa iluminação, climatização e carteiras adequadas e suficientes para todos os discentes. Os recursos multimídia estão fixos em cada sala.



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

01	Auditório	Com 180 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Acesso dos alunos a equipamentos de informática	O Campus Teresina Central conta com 11 (onze) laboratórios de informática, com 20 computadores, cada. No Departamento de Gestão e Negócios há um laboratório onde os discentes podem realizar atividades relacionadas às disciplinas do curso, desde que, previamente, reservado. Os laboratórios são climatizados, possuem cadeiras acolchoadas, acesso à internet e projetor multimídia (que é instalado sempre que o docente solicitar). O Campus possui, também, rede de internet sem fio em todas as dependências (inclusive áreas externas), disponível para todos os servidores e discentes, desde que previamente, cadastrados no setor responsável.
01	Biblioteca	A biblioteca do Campus Teresina Central atende aos discentes, servidores técnico administrativos, docentes e a comunidade em geral, climatizada, mobiliada com cabines individuais e coletivas e acesso à internet wireless, tem como objetivo principal promover o acesso e a disseminação do saber como apoio ao ensino, à pesquisa e extensão e de contribuir para o desenvolvimento social, econômico e cultural da região.

8 CERTIFICAÇÃO

Serão certificados com a qualificação no curso FIC de Preparador de Doces e Conservas, os estudantes regularmente matriculados, que concluírem com aprovação todos os componentes curriculares, no decorrer do curso.

ANEXO

ANEXO I - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES

UNIDADE CURRICULAR: Português básico	CH: 10h
EMENTA: Noções Básicas da Língua Portuguesa. Orientações Ortográficas. Tipos de Textos. Produção Textual. Interpretação de Textos.	
Bibliografia Básica: BECHARA, Evanildo. Gramática Escolar da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020. CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. Gramática: texto, reflexão e uso. São Paulo: Atual, 2020. KOCH, Ingedore Villaça. Ler e Compreender os Sentidos do Texto. São Paulo: Contexto, 2006.	
Bibliografia Complementar: PIRONTI, Sandra. Tempo de Português: ensino fundamental. Editora do Brasil, 2011. FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática. São Paulo: FTD, 2014.	

UNIDADE CURRICULAR: Matemática básica	CH: 10h
EMENTA: Operações Básicas. Sistema de Numeração Decimal. Razão e Proporção. Grandezas. Regra de Três Simples e Composta. Porcentagem. Juros Simples e Compostos.	
Bibliografia Básica: DANTE, Luis Roberto. Matemática: contexto & aplicações. São Paulo: Ática, 2019. IEZZI, Gelson. Matemática: ciências e aplicações. São Paulo: Atual, 2015. SMOLE, Kátia Stocco. Ser Protagonista. São Paulo: Editora SM, 2021.	
Bibliografia Complementar: BIANCHINI, E. Construindo Conhecimentos em Matemática. São Paulo: Moderna, 2011. DANTE, Luis Roberto. Tudo É Matemática. São Paulo: Ática, 2020.	

UNIDADE CURRICULAR: Empreendedorismo	CH: 20h
EMENTA: Conceitos de Empreendedorismo; Características do comportamento empreendedor. Aspectos relacionados à prática do empreendedorismo. Plano de negócios: importância, estrutura e apresentação.	
Bibliografia Básica: BERNARDI, L. A. Empreendedorismo e armadilhas comportamentais . São Paulo: Atlas, 2015. CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor . São Paulo: Saraiva, 2005. DORNELAS, J. Empreendedorismo para visionários . Rio de Janeiro: LTC, 2013.	
Bibliografia Complementar: SARKAR, Soumodip. Empreendedorismo e inovação . Lisboa: Escolar, 2009. BRITTO, Francisco; WEVER, Luiz. Empreendedores brasileiros: a experiência e as lições de quem faz acontecer . Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. BOCK, A. M. B, AGUIAR, W. M. J. A escolha profissional em questão . Casa do Psicólogo. São Paulo: 1995.	

UNIDADE CURRICULAR: Marketing digital	CH: 20h
EMENTA: O papel e a importância das Mídias Sociais e do marketing digital; Estratégia nas Redes Sociais; Marketing de Conteúdo: Blog's, Vídeos, Fóruns, Grupos, Web Sites e Ferramentas para Marketing de Conteúdo; Redes Sociais; Monitoramento de resultados: Geração de resultados.	
Bibliografia Básica: KENDZERSKI, Paulo Roberto. Livro Web Marketing e Comunicação Digital . Livro Web Marketing, 2009. GREWAL, D.; LEVY, M. Marketing . 2.ed. Porto Alegre: AMGH, 2012.	
Bibliografia Complementar: KOTLER, P.; KELLER, K.L. Administração de marketing . 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. MALHOTRA, N.K. Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada . 6.ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.	

UNIDADE CURRICULAR: Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	CH: 20h
--	----------------

EMENTA:

Princípios básicos de higienização. Higiene pessoal, ambiental e da área de produção. Boas práticas de manipulação. Agentes químicos para higienização. Utilização de sanitizantes. Principais agentes de contaminação dos alimentos. Noções básicas de microbiologia de alimentos (micro-organismos indicadores, patogênicos, doenças transmitidas por alimentos).

Bibliografia Básica:

GERMANO, P.M. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 2ª Ed., São Paulo: Revista e Ampliada. São Paulo, 2008.

RIEGEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3ª edição, São Paulo: Atheneu, 2005.

SILVA JR., E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ª Ed., São Paulo: Varela, 2005.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo Atheneu, 2008.

OPAS. Organização Pan-americana da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Higiene dos Alimentos: Textos Básicos**. Brasília, 2006.

UNIDADE CURRICULAR: Operações básicas do processamento da matéria-prima	CH: 20h
--	----------------

EMENTA:

Recebimento e pesagem das matérias-primas. Seleção das matérias-primas. Pré-lavagem e lavagem das matérias-primas. Sanitização da matérias-primas. Descascamento. Corte. Branqueamento. Enchimento. Exaustão. Fechamento. Tratamento térmico. Resfriamento. Embalagens para produtos derivados de frutas e vegetais.

Bibliografia Básica:

CENCI, S. A. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos,

MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R. W. **Processamento de Frutas Tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade**. Fortaleza: Edições UFC, 2009.

CHITARRA, M. I. F. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2ª ed., Lavras: UFLA, 2005.

Bibliografia Complementar:

MORETTI, C. L. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**. 1ª ed., Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007.

UNIDADE CURRICULAR: Produção de doces, geleias e compotas a base de frutas e resíduos vegetais	CH: 50h
EMENTA: Características da matéria-prima para a produção de doces, geleias e compotas. Descrição das etapas de processamento. Produção do doce em pasta. Produção do doce em calda ou compota. Produção de doce em barra. Produção de geleias. Reaproveitamento x desperdício. Alternativas para aproveitamento integral de frutas regionais e seus resíduos.	
Bibliografia Básica: CENCI, S. A. Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2011. MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R. W. Processamento de Frutas Tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza: Edições UFC, 2009. EMBRAPA. Doce de fruta em calda. Coleção agroindústria familiar. 2006. REDETEC – Rede de Tecnologia do Rio de Janeiro. Dossiê técnico. Doce em pasta e em calda. Renata Martins. 2007 SEBRAE. Fábrica de doces – comece certo. Brasília: 2004. Bibliografia Complementar: MORETTI, C. L. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. 1ª ed., Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007.	

UNIDADE CURRICULAR: Produção de picles, conservas e derivados de tomate	CH: 50h
EMENTA: Características da matéria-prima para a produção de picles, conservas e derivados de tomate. Descrição das etapas de processamento de picles, conservas e derivados de tomate. Produção de picles e conservas. Produção de polpa ou purê de tomate, molho de tomate, catchup, extrato de tomate e tomates secos. Preparação de temperos e vinagres aromatizados. Reaproveitamento x desperdício. Alternativas para aproveitamento.	
Bibliografia Básica: CENCI, S. A. Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2011. MORETTI, C. L. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. 1ª ed., Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007. CAMARGO, G. A. Processo produtivo de tomate seco: novas tecnologias. MANUAL TÉCNICO. 2003. Bibliografia Complementar: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC N° 272, de 22 de setembro de 2005. Aprova o regulamento técnico para produtos vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis. Diário Oficial da União , 23 de setembro de 2005, Seção 1, nº 184, p. 374-375, 2005.	

Documento Digitalizado Público

PPC Preparador de doces e conservas - MDS

Assunto: PPC Preparador de doces e conservas - MDS
Assinado por: Robson Alves
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Robson Alves da Silva, DIRETOR(A) - CD4 - DRELEMP-IFPI**, em 08/02/2024 09:38:59.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/02/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 458571
Código de Autenticação: 5f8b8416c8





Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Fone: (86) 3131-1443 Site: www.ifpi.edu.br

RESOLUÇÃO 17/2024 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 11 de março de 2024.

Aprova a criação do curso de Qualificação Profissional, de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Confeiteiro, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, e considerando o processo nº 23172.000424/2024-83,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, **ad referendum**, a criação do curso de Qualificação Profissional, de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Confeiteiro, na modalidade presencial, no âmbito do IFPI, conforme anexo.

At. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

■ Paulo Borges da Cunha, REITOR(A) - CD1 - REI-IFPI, em 11/03/2024 09:28:31.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/03/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 246475

Código de Autenticação: da69f3ae96





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Confeiteiro

MODALIDADE: FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA – FIC

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Janeiro - 2024



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

Paulo Borges da Cunha

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Larissa Santiago de Amorim Castro

Pró-reitora de Administração

Paulo Henrique Gomes de Lima

Pró-reitor de Desenvolvimento Institucional

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

Pró-reitor de Extensão

José Luís de Oliveira e Silva

Diretor de Pesquisa e Inovação

Odimógenes Soares Lopes

Pró-reitor de Ensino



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

SUMÁRIO

1	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	4
2.1	Objetivos	5
2.2.2	Objetivos específicos	6
3	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	6
4	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	6
5	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	7
5.1	Matriz Curricular e Corpo Docente	7
5.2	Critérios de Avaliação	7
6	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO	8
7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	8
8	CERTIFICAÇÃO	9
	ANEXO I - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES	10



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1 Nome da instituição proponente: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

1.2 Sigla: IFPI

1.3 Telefone: (86) 3131-1400

1.4 Título: Confeiteiro

1.5 Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

1.6 Carga horária total: 200 horas

1.7 Turno: Noite

1.8 Modalidade: Presencial

1.9 Público-alvo/escolaridade mínima: Pessoas inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), tendo cursado, pelo menos, até a quinta série do ensino fundamental.

1.10 Formas de ingresso: Seleção pela Aliança de Pastores de Teresina.

1.11 Quantidade de vagas: 30 alunos por turma

1.12 Duração: Trimestral

1.13 Perfil do egresso: O Confeiteiro é profissional qualificado para elaborar produtos de confeitaria, realizando preparos de massas, coberturas e recheios, de acordo com as normas técnicas de armazenamento e acondicionamento de matérias-primas e aditivos, bem como higiene e saúde na manipulação de alimentos. Terá competência para reconhecer-se como profissional da confeitaria, considerando possibilidades e requisitos de atuação no mundo corporativo, e mantendo atitude ética e sustentável que promova condições de desenvolvimento profissional.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

2.1 Justificativa

A premissa fundamental do curso FIC (Formação Inicial e Continuada) Confeiteiro é a capacitação e qualificação com base no desenvolvimento local e regional a partir de ações pedagógicas somadas à práticas empreendedoras, com aplicação imediata no mundo do trabalho, através da parceria entre IFPI e Ministério do Desenvolvimento Social, por meio do projeto Empreenda Social.

O projeto Empreenda Social visa o protagonismo e o empreendedorismo de homens e mulheres que hoje se encontram alijados da participação na cadeia produtiva e econômica de suas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ

localidades, permitindo-lhes a possibilidade de geração de renda e de trabalhabilidade voltados para o desenvolvimento sustentável local e regional. Por meio deste projeto, busca-se capacitar indivíduos em situação de vulnerabilidade social inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), beneficiárias do Programa Bolsa Família, como forma de incentivar o empreendedorismo e promover mudanças significativas na sociedade.

A área de produção alimentícia compreende um segmento importante do setor de serviços no desenvolvimento econômico da cidade, gerando emprego, renda e compondo o espaço no imaginário coletivo como uma das atividades típicas da capital. Com o propósito de capacitar e inspirar indivíduos de comunidades diversas, na área de produção alimentícia, especificamente na produção de produtos confeitados, tais como massas, recheios, coberturas, geléias, cremes e sobremesas diversas, busca-se proporcionar habilidades empreendedoras, conhecimentos práticos e ferramentas necessárias para criar e desenvolver negócios de impacto social.

O curso FIC Confeiteiro insere-se no Eixo Tecnológico Produção Alimentícia e está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da educação brasileira explicitados na Lei de Diretrizes e Bases (LDB) – Lei nº 9.394/96 e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional. Busca-se, através deste curso de Confeiteiro fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social, capacitando os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades.

A modalidade de cursos FIC – formação inicial e continuada - destina-se a pessoas que desejam uma formação de curta duração para adquirir ou melhorar a sua qualificação profissional. A necessidade da formação de profissionais nesta área é justificada pela indiscutível importância que os alimentos têm para o homem. Esta relevância envolve além do fundamental propósito de nutri-lo e satisfazê-lo sensorialmente, também aspectos relacionados à cultura e a religião.

Com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma e contribuir para o desenvolvimento do potencial econômico deste município e regiões vizinhas, o IFPI – Campus Teresina Zona Sul, cumprindo com um dos seus objetivos de estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional, vem por meio do projeto Empreenda Social, ofertar o curso de Confeiteiro, no intuito de desenvolver um trabalho de educação, cidadania e trabalho, como um caminho para a inclusão social de trabalhadores do município.

2.2 Objetivos



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

2.2.1 Objetivo Geral

Capacitar as pessoas de baixa renda, inscritas no Cadastro Único – CadÚnico, como beneficiárias do Programa Bolsa Família, de Teresina/PI, para desempenhar a função de Confeiteiro, contribuindo para o incentivo ao empreendedorismo e a geração de renda, visando promover mudanças significativas na sociedade, atendendo às necessidades de efetiva qualificação para o trabalho.

2.2.2 Objetivos Específicos

- Ensinar técnicas para fabricação e comercialização de produtos de confeitaria, de acordo com as normas regulamentares;
- Conhecer os princípios de higiene, armazenamento, acondicionamento de matéria-prima e aditivos.
- Possibilitar ao aluno a inserção no mercado de trabalho com ética, cidadania e empreendedorismo;
- Fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social;
- Capacitar os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades;
- Promover o espírito empreendedor nos instruendos, com vistas à consecução de renda e trabalho;
- Propiciar a inserção dos egressos no mercado de trabalho de forma imediata;
- Possibilitar mudanças sociais significativas a partir da geração de emprego e renda de populações socialmente vulneráveis.

3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Para ingresso ao curso de FIC Confeiteiro, o candidato deverá ter cursado, pelo menos, até a quinta série do ensino fundamental. O acesso ocorrerá por meio de processo de seleção pela Aliança de Pastores de Teresina, devendo o número de vagas atender ao que está designado no Projeto Pedagógico do Curso e em conformidade com as capacidades físicas e técnicas do Campus.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional formado no curso de Confeiteiro será capaz de elaborar produtos de confeitaria por meio do preparo de massas, coberturas e recheios. Contribui no controle de qualidade das matérias-primas e dos produtos finalizados. Realiza a preparação de geléias, massas diversas,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ

cremes, caldas, glacês, merengues, chocolates, caramelos e sobremesas. Executa a mise-en-place, segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho. Terá competência para reconhecer-se como profissional da confeitaria, considerando possibilidades e requisitos de atuação no mundo corporativo, e mantendo atitude ética e sustentável que promova condições de desenvolvimento profissional.

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Matriz Curricular

Unidade Curricular	Carga horária semanal	Carga horária total
Português Básico	1h	10h
Matemática Básica	1h	10h
Empreendedorismo	2h	20h
Marketing Digital	2h	20h
Noções de Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos	2h	20h
Bioquímica para Confeitaria	2h	20h
Noções Básicas de Confeitaria	2h	20h
Práticas de Confeitaria	8h	80h
Total	20h	200h

5.2 Critérios de Avaliação

Na verificação do rendimento escolar os aspectos qualitativos deverão prevalecer sobre os quantitativos, conforme estabelece a Lei nº 9.394/96 e o capítulo 12 da Organização Didática do IFPI (Resolução Normativa 111/2022 - CONSUP), compreendendo a avaliação da obtenção das competências pertinentes, do aproveitamento do educando, bem como a apuração da assiduidade, considerando:

I. A avaliação do aproveitamento do aluno durante o período letivo será feita de maneira contínua, cumulativa e abrangente, preponderando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos;

II. Os instrumentos de avaliação deverão ser utilizados como meios de verificação que levem o aluno ao hábito de pesquisa, à reflexão, à iniciativa e à criatividade;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ

III. O sistema de avaliação deverá ser explicado aos estudantes quando de seu ingresso no curso, observando as normas contidas nesta Organização Curricular.

A avaliação do desempenho será pautada em dois princípios:

- a) A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, contínua e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, trabalhos, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- b) A avaliação se dará durante os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do estudante qualitativa e quantitativamente. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem e o desenvolvimento das competências.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenho dos alunos:

- Agir com postura ética, envolvendo-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.

6 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO

O curso FIC Confeiteiro será ministrado por professores a serem selecionados através de edital. Os professores utilizarão diversas estratégias de ensino com o intuito de criar condições favoráveis para garantir o aprendizado dos alunos. Nesse processo de mediação do conhecimento, os docentes, de acordo com o perfil da turma, conteúdo programático e objetivo a ser alcançado na aula, poderão escolher ou utilizar, simultaneamente, diversos procedimentos. As disciplinas serão ministradas simultaneamente, conforme horário de aulas, estabelecido no período noturno, de segunda-feira a sexta-feira, seguindo o calendário a ser elaborado pela Coordenação de Curso.

7 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A fim de cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para o aperfeiçoamento profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade, a Instituição disponibilizará infraestrutura física para o funcionamento do Curso FIC Confeiteiro, conforme o quadro abaixo:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ

Quantidade	Espaço Físico	Descrição
01	Sala de aula	O campus Teresina Zona Sul possui 20 salas de aula com capacidade para 40 discentes. As salas possuem mobília específica dos espaços escolares (carteiras, mesas, quadro acrílico, etc). São mobiliadas, bem iluminadas, climatizadas e conectadas à internet. Possuem ainda recurso multimídia (projektor) fixo em suas instalações.
01	Laboratório de Panificação	O Laboratório de Panificação dispõe de equipamentos destinados às atividades práticas ligadas à produção de pães, bolos, confeitos, sobremesas e seus derivados.
01	Acesso dos alunos a equipamentos de informática	O Campus Teresina Zona Sul possui 3 (três) laboratórios de Informática, os quais podem ser acessados nos momentos de aulas, sob orientação dos docentes responsáveis. Os laboratórios possuem mobília específica, acesso à internet e projetor multimídia.
01	Biblioteca	A biblioteca do Campus Teresina Zona Sul atende aos discentes, servidores técnico administrativos, docentes e a comunidade em geral, climatizada, mobiliada com cabines individuais e coletivas e acesso à internet wireless. Este espaço objetiva promover o acesso e a disseminação do saber como apoio ao ensino, à pesquisa e extensão e de contribuir para o desenvolvimento social, econômico e cultural da região.
01	Refeitório	O refeitório do Campus Teresina Zona Sul tem como finalidade principal fornecer refeições balanceadas e apropriadas aos discentes.

8 CERTIFICAÇÃO

Serão certificados com a qualificação no curso FIC Confeiteiro, os estudantes regularmente matriculados, que concluírem com aprovação todos os componentes curriculares, no decorrer do curso.

ANEXO

ANEXO I - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES

UNIDADE CURRICULAR: Português Básico	CH: 10h
EMENTA: Noções Básicas da Língua Portuguesa. Orientações Ortográficas. Tipos de Textos. Produção Textual. Interpretação de Textos.	
Bibliografia Básica: BECHARA, Evanildo. Gramática Escolar da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020. CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. Gramática: texto, reflexão e uso. São Paulo: Atual, 2020. KOCH, Ingedore Villaça. Ler e Compreender os Sentidos do Texto. São Paulo: Contexto, 2006. Bibliografia Complementar: PIRONTI, Sandra. Tempo de Português: ensino fundamental. Editora do Brasil, 2011. FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática. São Paulo: FTD, 2014.	

UNIDADE CURRICULAR: Matemática Básica	CH: 10h
EMENTA: Operações Básicas. Sistema de Numeração Decimal. Razão e Proporção. Grandezas. Regra de Três Simples e Composta. Porcentagem. Juros Simples e Compostos.	
Bibliografia Básica: DANTE, Luis Roberto. Matemática: contexto & aplicações. São Paulo: Ática, 2019. IEZZI, Gelson. Matemática: ciências e aplicações. São Paulo: Atual, 2015. SMOLE, Kátia Stocco. Ser Protagonista. São Paulo: Editora SM, 2021. Bibliografia Complementar: BIANCHINI, E. Construindo Conhecimentos em Matemática. São Paulo: Moderna, 2011. DANTE, Luis Roberto. Tudo É Matemática. São Paulo: Ática, 2020.	

UNIDADE CURRICULAR: Empreendedorismo	CH: 20h
EMENTA: Conceitos de Empreendedorismo; Características do Comportamento Empreendedor. Aspectos Relacionados à Prática do Empreendedorismo. Plano de Negócios: importância, estrutura e apresentação.	

Bibliografia Básica:

BERNARDI, L. A. Empreendedorismo e Armadilhas Comportamentais. São Paulo: Atlas, 2015.
CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005.
DORNELAS, J. Empreendedorismo para Visionários. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

Bibliografia Complementar:

SARKAR, Soumodip. Empreendedorismo e Inovação. Lisboa: Escolar, 2009.
BRITTO, Francisco; WEVER, Luiz. Empreendedores Brasileiros: a experiência e as lições de quem faz acontecer. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
BOCK, A. M. B, AGUIAR, W. M. J. A Escolha Profissional em Questão. Casa do Psicólogo. São Paulo: 1995.

UNIDADE CURRICULAR: Marketing Digital	CH: 20h
EMENTA: O Papel e a Importância das Mídias Sociais e do Marketing Digital. Estratégia nas Redes Sociais. Marketing de Conteúdo: blog's, vídeos, fóruns, grupos, web sites e ferramentas para Marketing de Conteúdo. Redes Sociais. Monitoramento de Resultados: geração de resultados.	
Bibliografia Básica: KENDZERSKI, Paulo Roberto. Livro Web Marketing e Comunicação Digital. Livro Web Marketing, 2009. GREWAL, D.; LEVY, M. Marketing. Porto Alegre: AMGH, 2012.	
Bibliografia Complementar: KOTLER, P.; KELLER, K.L. Administração de Marketing. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. MALHOTRA, N.K. Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada. Porto Alegre: Bookman, 2012.	

UNIDADE CURRICULAR: Noções de Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	CH: 20h
EMENTA: Princípios Básicos de Higienização. Higiene Pessoal, Ambiental e da Área de Produção. Boas Práticas de Manipulação. Agentes Químicos para Higienização. Utilização de Sanitizantes. Principais Agentes de Contaminação dos Alimentos. Noções Básicas de Microbiologia de Alimentos (micro-organismos indicadores, patogênicos, doenças transmitidas por alimentos).	

Bibliografia Básica:

GERMANO, P.M. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Revista e Ampliada. São Paulo, 2008.

RIEGEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

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

Bibliografia Complementar:

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo Atheneu, 2008.

OPAS. Organização Pan-americana da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Higiene dos Alimentos: textos básicos. Brasília, 2006.

UNIDADE CURRICULAR: Bioquímica para Confeitaria**CH: 20h****EMENTA:**

Introdução a Bioquímica. Conhecimento dos Principais Grupos de Nutrientes que Compõem os Alimentos: aminoácidos, proteínas, enzimas, glicídios, lipídios. Bases Bioquímicas das Transformações Metabólicas Relacionadas à Confeitaria.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2004.

COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Bibliografia Complementar:

LEHNINGER, A. L; NELSON, D. L; COX, M. M. Princípios da Bioquímica. Moema: Sarvier, 2000.

UNIDADE CURRICULAR: Noções Básicas de Confeitaria**CH: 20h****EMENTA:**

Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de confeitaria. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria. Etapas do processamento. Massas e recheios básicos. Acabamentos.

Bibliografia Básica:

CANETE, Patrícia Chagas Araújo. Confeiteiro. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2016.

EBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.

ELEUTÉRIO, Hélio; GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014.

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri: Manole, 2011.

SILVA, Avelino. Delícias da Confeitaria. São Paulo: Melhoramentos, 2003.

Bibliografia Complementar:

BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia. **Bolos:** preparo e confeito. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 150 p. ISBN 85-7458-132-1.

BRAGA, Lenita Rezende Santos. **Bolos artísticos e confeitaria:** receitas do mundo todo e delícias da culinária brasileira . 2. ed. Petrópolis: Catedral das Letras; EPUB, 2005. 227 p. ISBN 85-87098-58-6

VALASTRO, Buddy; FONSECA, Luís Henrique; ISIDORO, Débora (Trad.). **A confeitaria do Cake Boss:** 100 melhores receitas e segredos de Buddy Valastro. São Paulo: Benvirá, 2015. 344 p. ISBN 978-85-8240-194-1.

UNIDADE CURRICULAR: Práticas de Confeitaria	CH: 80h
EMENTA: Fabricação de produtos de confeitaria tais como bolos, tortas, doces, sobremesas, salgados, canapés, biscoitos, folhados, incluindo desenho, preparação, decoração e montagem. Receitas clássicas e tradicionais: elaboração, processamento e conservação. Preparações elaboradas e finais. Acabamentos e chocolataria.	
Bibliografia Básica: CANETE, Patrícia Chagas Araújo. Confeiteiro. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2016. EBESS, Mariana. Técnicas de confeitaria profissional. Rio de Janeiro: SENAC, 2010. ELEUTÉRIO, Hélio; GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri: Manole, 2011. SILVA, Avelino. Delícias da Confeitaria. São Paulo: Melhoramentos, 2003. Bibliografia Complementar: BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia. Bolos: preparo e confeito. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 150 p. ISBN 85-7458-132-1. BRAGA, Lenita Rezende Santos. Bolos artísticos e confeitaria: receitas do mundo todo e delícias da culinária brasileira . 2. ed. Petrópolis: Catedral das Letras; EPUB, 2005. 227 p. ISBN 85-87098-58-6 VALASTRO, Buddy; FONSECA, Luís Henrique; ISIDORO, Débora (Trad.). A confeitaria do Cake Boss: 100 melhores receitas e segredos de Buddy Valastro. São Paulo: Benvirá, 2015. 344 p. ISBN 978-85-8240-194-1.	

Documento Digitalizado Público

PPC FIC Confeiteiro - MDS

Assunto: PPC FIC Confeiteiro - MDS
Assinado por: Robson Alves
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ Robson Alves da Silva, DIRETOR(A) - CD4 - DRELEMP-IFPI, em 08/02/2024 09:41:02.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/02/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 458578
Código de Autenticação: 7d8e7cf9e9





Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Fone: (86) 3131-1443 Site: www.ifpi.edu.br

RESOLUÇÃO 18/2024 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 11 de março de 2024.

Aprova a criação do curso de Qualificação Profissional, de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Salgado, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, e considerando o processo nº 23172.000424/2024-83,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, **ad referendum**, a criação do curso de Qualificação Profissional, de Formação Inicial e Continuada (FIC), em Salgado, na modalidade presencial, no âmbito do IFPI, conforme anexo.

At. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

■ Paulo Borges da Cunha, REITOR(A) - CD1 - REI-IFPI, em 11/03/2024 09:29:21.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/03/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 246460

Código de Autenticação: 5013ff3ff6





**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PARANÁ**

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Salgadeiro

MODALIDADE: FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA – FIC

Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer

Janeiro - 2024



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

Paulo Borges da Cunha

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Larissa Santiago de Amorim Castro

Pró-reitora de Administração

Paulo Henrique Gomes de Lima

Pró-reitor de Desenvolvimento Institucional

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

Pró-reitor de Extensão

José Luís de Oliveira e Silva

Diretor de Pesquisa e Inovação

Odimógenes Soares Lopes

Pró-reitor de Ensino



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
AMPA**

SUMÁRIO

1	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	4
2.2	Objetivos	5
2.2.2	Objetivos específicos	6
3	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	6
4	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	6
5	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	7
5.1	Matriz Curricular e Corpo Docente	7
5.2	CrITÉrios de Avaliação	7
6	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO	8
7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	8
8	CERTIFICAÇÃO	9
	ANEXO I - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES	10



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1 Nome da instituição proponente: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

1.2 Sigla: IFPI

1.3 Telefone: (86) 3131-1400

1.4 Título: Salgadeiro

1.5 Eixo tecnológico: Hospitalidade e Lazer

1.6 Carga horária total: 160 horas

1.7 Turno: Noite

1.8 Modalidade: Presencial

1.9 Público-alvo/escolaridade mínima: Pessoas inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), tendo cursado, pelo menos, até a quinta série do ensino fundamental.

1.10 Formas de ingresso: Seleção pela Aliança de Pastores de Teresina.

1.11 Quantidade de vagas: 30 alunos por turma

1.12 Duração: Trimestral

1. Perfil do Egresso: O Salgadeiro é profissional qualificado para elaborar produtos de salgaderia, realizando o preparo de variados tipos de salgados, de maneira artesanal, ou de forma industrializada, para consumo imediato ou vendas em centros de compra, além de controlar o processo de produção, ajustar os equipamentos ao processo de produção, embalar e armazenar produtos acabados. Terá competência para reconhecer-se como profissional da salgaderia, considerando possibilidades e requisitos de atuação no mundo corporativo, e mantendo atitude ética e sustentável que promova condições de desenvolvimento profissional.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

2.1 Justificativa

A premissa fundamental do curso FIC (Formação Inicial e Continuada) Salgadeiro é a capacitação e qualificação com base no desenvolvimento local e regional a partir de ações pedagógicas somadas à práticas empreendedoras, com aplicação imediata no mundo do trabalho, através da parceria entre IFPI e Ministério do Desenvolvimento Social, por meio do projeto Empreenda Social.

O projeto Empreenda Social visa o protagonismo e o empreendedorismo de homens e mulheres que hoje se encontram alijados da participação na cadeia produtiva e econômica de suas



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PARANÁ**

localidades, permitindo-lhes a possibilidade de geração de renda e de trabalhabilidade voltados para o desenvolvimento sustentável local e regional. Por meio deste projeto, busca-se capacitar indivíduos em situação de vulnerabilidade social inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), beneficiárias do Programa Bolsa Família, como forma de incentivar o empreendedorismo e promover mudanças significativas na sociedade.

A área de hospitalidade e lazer compreende um segmento importante do setor de serviços no desenvolvimento econômico da cidade, gerando emprego, renda e compondo o espaço no imaginário coletivo como uma das atividades típicas da capital. Com o propósito de capacitar e inspirar indivíduos de comunidades diversas, na área de hospitalidade e lazer, especificamente na produção de salgados, tais como coxinhas, empadas, pastéis, quibes, esfirras entre outros busca-se proporcionar habilidades empreendedoras, conhecimentos práticos e ferramentas necessárias para criar e desenvolver negócios de impacto social.

O curso FIC Salgadeiro insere-se no Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer e está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da educação brasileira explicitados na Lei de Diretrizes e Bases (LDB) – Lei nº 9.394/96 e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional. Busca-se, através deste curso de Salgadeiro fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social, capacitando os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades.

A modalidade de cursos FIC – formação inicial e continuada - destina-se a pessoas que desejam uma formação de curta duração para adquirir ou melhorar a sua qualificação profissional. A necessidade da formação de profissionais nesta área é justificada pela indiscutível importância que os alimentos têm para o homem. Esta relevância envolve além do fundamental propósito de nutri-lo e satisfazê-lo sensorialmente, também aspectos relacionados à cultura e a religião.

Com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma e contribuir para o desenvolvimento do potencial econômico deste município e regiões vizinhas, o IFPI – Campus Teresina Zona Sul, cumprindo com um dos seus objetivos de estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional, vem por meio do projeto Empreenda Social, ofertar o curso de Salgadeiro, no intuito de desenvolver um trabalho de educação, cidadania e trabalho, como um caminho para a inclusão social de trabalhadores do município.

2.2 Objetivos



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

2.2.1 Objetivo Geral

Capacitar as pessoas de baixa renda, inscritas no Cadastro Único – CadÚnico, como beneficiárias do Programa Bolsa Família, de Teresina/PI, para desempenhar a função de Salgadeiro, contribuindo para o incentivo ao empreendedorismo e a geração de renda, visando promover mudanças significativas na sociedade, atendendo às necessidades de efetiva qualificação para o trabalho.

2.2.2 Objetivos Específicos

- Qualificar os alunos para exercer a função de Salgadeiro com competência técnica e tecnológica na elaboração de salgados tradicionais e finos com higiene e sanidade, atendendo as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental e de acordo com a legislação sanitária vigente;
- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de fabricação e comercialização de produtos panificáveis, bem com de produtos de salgaderia, de acordo com as normas regulamentares;
- Operacionalizar a elaboração de salgados tradicionais e finos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente;
- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizem os impactos ambientais negativos da atividade;
- Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia;
- Conhecer os princípios de higiene, armazenamento, acondicionamento de matéria-prima e aditivos;
- Possibilitar ao aluno a inserção no mercado de trabalho com ética, cidadania e empreendedorismo;
- Fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social;
- Capacitar os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades;
- Promover o espírito empreendedor nos instruendos, com vistas à consecução de renda e trabalho;
- Propiciar a inserção dos egressos no mercado de trabalho de forma imediata;
- Possibilitar mudanças sociais significativas a partir da geração de emprego e renda de populações socialmente vulneráveis.



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Para ingresso ao curso de FIC Salgadeiro, o candidato deverá ter cursado, pelo menos, até a quinta série do ensino fundamental. O acesso ocorrerá por meio de processo de seleção pela Aliança de Pastores de Teresina, devendo o número de vagas atender ao que está designado no Projeto Pedagógico do Curso em conformidade com as capacidades físicas e técnicas do Campus.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional formado no curso de Salgadeiro será capaz de elaborar variados tipos de salgados, de maneira artesanal ou de forma industrializada, para consumo imediato ou vendas em centros de compra; controlar o processo de produção; ajustar os equipamentos ao processo de produção; embalar e armazenar produtos acabados; aplicar procedimentos de segurança; manejar os principais utensílios e equipamentos usados na produção de salgados; conhecer e aplicar as normas de boas práticas de fabricação; aplicar e disseminar técnicas de conservação, manutenção de equipamentos e material permanente na sua área de atuação; realizar a apuração de custos; administrar, gerenciar e planejar o negócio. Terá competência para reconhecer-se como profissional salgadeiro, considerando possibilidades e requisitos de atuação no mundo corporativo, e mantendo atitude ética e sustentável que promova condições de desenvolvimento profissional.

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Matriz Curricular

Unidade Curricular	Carga horária semanal	Carga horária total
Português Básico	1h	10h
Matemática Básica	1h	10h
Empreendedorismo	2h	20h
Marketing Digital	2h	20h
Noções de Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	2h	20h
Habilidades Básicas em Produção e Conservação das Massas e Salgados	2h	20h
Produção de Massas e Salgados	10h	60h
Total	20h	160h



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
NOROESTE**

5.2 Critérios de Avaliação

Na verificação do rendimento escolar os aspectos qualitativos deverão prevalecer sobre os quantitativos, conforme estabelece a Lei nº 9.394/96 e o capítulo 12 da Organização Didática do IFPI (Resolução Normativa 111/2022 - CONSUP), compreendendo a avaliação da obtenção das competências pertinentes, do aproveitamento do educando, bem como a apuração da assiduidade, considerando:

- I. A avaliação do aproveitamento do aluno durante o período letivo será feita de maneira contínua, cumulativa e abrangente, preponderando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- II. Os instrumentos de avaliação deverão ser utilizados como meios de verificação que levem o aluno ao hábito de pesquisa, à reflexão, à iniciativa e à criatividade;
- III. O sistema de avaliação deverá ser explicado aos estudantes quando de seu ingresso no curso, observando as normas contidas nesta Organização Curricular.

A avaliação do desempenho será pautada em dois princípios:

- a) A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, contínua e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, trabalhos, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- b) A avaliação se dará durante os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do estudante qualitativa e quantitativamente. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem e o desenvolvimento das competências.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenho dos alunos:

- Agir com postura ética, envolvendo-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.

6 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO

O curso FIC Salgadeiro será ministrado por professores a serem selecionados através de



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PARANÁ**

edital. Os professores utilizarão diversas estratégias de ensino com o intuito de criar condições favoráveis para garantir o aprendizado dos alunos. Nesse processo de mediação do conhecimento, os docentes, de acordo com o perfil da turma, conteúdo programático e objetivo a ser alcançado na aula, poderão escolher ou utilizar, simultaneamente, diversos procedimentos. As disciplinas serão ministradas simultaneamente, conforme horário de aulas, estabelecido no período noturno, de segunda-feira a sexta-feira, seguindo o calendário a ser elaborado pela Coordenação de Curso.

7 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A fim de cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para o aperfeiçoamento profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade, a Instituição disponibilizará infraestrutura física para o funcionamento do Curso FIC Salgadeiro, conforme o quadro abaixo:

Quantidade	Espaço Físico	Descrição
01	Sala de aula	O campus Teresina Zona Sul possui 20 salas de aula com capacidade para 40 discentes. As salas possuem mobília específica dos espaços escolares (carteiras, mesas, quadro acrílico, etc). São mobiliadas, bem iluminadas, climatizadas e conectadas à internet. Possuem ainda recurso multimídia (projektor) fixo em suas instalações.
01	Laboratório de Panificação	O Laboratório de Panificação dispõe de equipamentos destinados às atividades práticas ligadas à produção de pães, bolos, confeitos, sobremesas e seus derivados.
01	Acesso dos alunos a equipamentos de informática	O Campus Teresina Zona Sul possui 3 (três) laboratórios de Informática, os quais podem ser acessados nos momentos de aulas, sob orientação dos docentes responsáveis. Os laboratórios possuem mobília específica, acesso à internet e projetor multimídia.
01	Biblioteca	A biblioteca do Campus Teresina Zona Sul atende aos discentes, servidores técnico administrativos, docentes e a comunidade em geral, climatizada, mobiliada com cabines individuais e coletivas e acesso à internet wireless. Este espaço objetiva promover o acesso e a disseminação do saber como apoio ao ensino, à pesquisa e extensão e de contribuir



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PARANÁ**

		para o desenvolvimento social, econômico e cultural da região.
01	Refeitório	O refeitório do Campus Teresina Zona Sul tem como finalidade principal fornecer refeições balanceadas e apropriadas aos discentes.

8 CERTIFICAÇÃO

Serão certificados com a qualificação no curso FIC Salgadeiro, os estudantes regularmente matriculados, que concluírem com aprovação todos os componentes curriculares, no decorrer do curso.

ANEXO

ANEXO I - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES

UNIDADE CURRICULAR: Português Básico	CH: 10h
EMENTA: Noções Básicas da Língua Portuguesa. Orientações Ortográficas. Tipos de Textos. Produção Textual. Interpretação de Textos.	
Bibliografia Básica: BECHARA, Evanildo. Gramática Escolar da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020. CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. Gramática: texto, reflexão e uso. São Paulo: Atual, 2020. KOCH, Ingedore Villaça. Ler e Compreender os Sentidos do Texto. São Paulo: Contexto, 2006. Bibliografia Complementar: PIRONTI, Sandra. Tempo de Português: ensino fundamental. Editora do Brasil, 2011. FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática. São Paulo: FTD, 2014.	

UNIDADE CURRICULAR: Matemática Básica	CH: 10h
EMENTA: Operações Básicas. Sistema de Numeração Decimal. Razão e Proporção. Grandezas. Regra de Três Simples e Composta. Porcentagem. Juros Simples e Compostos.	
Bibliografia Básica: DANTE, Luis Roberto. Matemática: contexto & aplicações. São Paulo: Ática, 2019. IEZZI, Gelson. Matemática: ciências e aplicações. São Paulo: Atual, 2015. SMOLE, Kátia Stocco. Ser Protagonista. São Paulo: Editora SM, 2021. Bibliografia Complementar: BIANCHINI, E. Construindo Conhecimentos em Matemática. São Paulo: Moderna, 2011. DANTE, Luis Roberto. Tudo É Matemática. São Paulo: Ática, 2020.	

UNIDADE CURRICULAR: Empreendedorismo	CH: 20h
EMENTA: Conceitos de Empreendedorismo; Características do Comportamento Empreendedor. Aspectos Relacionados à Prática do Empreendedorismo. Plano de Negócios: importância, estrutura e apresentação.	

Bibliografia Básica:

BERNARDI, L. A. Empreendedorismo e Armadilhas Comportamentais. São Paulo: Atlas, 2015.
CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005.
DORNELAS, J. Empreendedorismo para Visionários. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

Bibliografia Complementar:

SARKAR, Soumodip. Empreendedorismo e Inovação. Lisboa: Escolar, 2009.
BRITTO, Francisco; WEVER, Luiz. Empreendedores Brasileiros: a experiência e as lições de quem faz acontecer. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
BOCK, A. M. B, AGUIAR, W. M. J. A Escolha Profissional em Questão. Casa do Psicólogo. São Paulo: 1995.

UNIDADE CURRICULAR: Marketing Digital	CH: 20h
EMENTA: O Papel e a Importância das Mídias Sociais e do Marketing Digital. Estratégia nas Redes Sociais. Marketing de Conteúdo: blog's, vídeos, fóruns, grupos, web sites e ferramentas para Marketing de Conteúdo. Redes Sociais. Monitoramento de Resultados: geração de resultados.	
Bibliografia Básica: KENDZERSKI, Paulo Roberto. Livro Web Marketing e Comunicação Digital. Livro Web Marketing, 2009. GREWAL, D.; LEVY, M. Marketing. Porto Alegre: AMGH, 2012.	
Bibliografia Complementar: KOTLER, P.; KELLER, K.L. Administração de Marketing. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. MALHOTRA, N.K. Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada. Porto Alegre: Bookman, 2012.	

UNIDADE CURRICULAR: Noções de Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	CH: 20h
EMENTA: Princípios Básicos de Higienização. Higiene Pessoal, Ambiental e da Área de Produção. Boas Práticas de Manipulação. Agentes Químicos para Higienização. Utilização de Sanitizantes. Principais Agentes de Contaminação dos Alimentos. Noções Básicas de Microbiologia de Alimentos (micro-organismos indicadores, patogênicos, doenças transmitidas por alimentos).	

Bibliografia Básica:

GERMANO, P.M. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Revista e Ampliada. São Paulo, 2008.

RIEGEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

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

Bibliografia Complementar:

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo Atheneu, 2008.

OPAS. Organização Pan-americana da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Higiene dos Alimentos: textos básicos. Brasília, 2006.

UNIDADE CURRICULAR: Habilidades Básicas em Produção e Conservação das Massas e Salgados	CH: 20h
--	----------------

EMENTA:

Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; ingredientes para elaboração de salgados e suas funções; estudo de medidas de ingredientes; utensílios e equipamentos para elaboração de salgados; tipos de massas para salgados.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. Canoas: ULBRA, 1998. 200p. (Labor. 4). ISBN 85-85692-46-4.

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri: Manole, 2011.

ROUX, Michel. **Receitas de massas: doces e salgadas**. São Paulo: Larousse Do Brasil, 2010. 304 p. ISBN 978-85-7635-720-9.

SILVA, Avelino. **Delícias da Confeitaria**. São Paulo: Melhoramentos, 2003.

SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442 p. ISBN 978-85-221-1077-3.

Bibliografia Complementar:

KHOURY, Denise Andrade. **Como montar uma pequena fábrica de alimentos congelados** / . Viçosa, MG: CPT, 2009. 220 p. (Pequenas indústrias ; 5546). ISBN 85-7601-158-1.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2. ed. ampl. São Paulo: SENAC, 2013. 331 p. ISBN 978-85-7458-327-3.

UNIDADE CURRICULAR: Produção de Massas e Salgados	CH: 60h
--	----------------

EMENTA:

Técnicas de preparo de massas (quebradiças, laminadas, fermentadas, cozidas), recheios e modelagens. Preparo de massas para salgados-tipos de massas: cozida, fermentada, sem liga e pré processada; preparo de recheios para salgados; modelagem de salgados; preparo de salgados tradicionais; etapas na fabricação de salgados: misturas, fermentação, fritura, assamento.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. Canoas: ULBRA, 1998. 200p. (Labor. 4). ISBN 85-85692-46-4.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. Barueri: Manole, 2011.

ROUX, Michel. **Receitas de massas: doces e salgadas**. São Paulo: Larousse Do Brasil, 2010. 304 p. ISBN 978-85-7635-720-9.

SILVA, Avelino. **Delícias da Confeitaria**. São Paulo: Melhoramentos, 2003.

SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 442 p. ISBN 978-85-221-1077-3.

Bibliografia Complementar:

KHOURY, Denise Andrade. **Como montar uma pequena fábrica de alimentos congelados** / . Viçosa, MG: CPT, 2009. 220 p. (Pequenas indústrias ; 5546). ISBN 85-7601-158-1.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2. ed. ampl. São Paulo: SENAC, 2013. 331 p. ISBN 978-85-7458-327-3.

Documento Digitalizado Público

PPC FIC SALGADEIRO - MDS

Assunto: PPC FIC SALGADEIRO - MDS
Assinado por: Robson Alves
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Robson Alves da Silva, DIRETOR(A) - CD4 - DRELEMP-IFPI**, em 08/02/2024 09:38:21.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/02/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 458568
Código de Autenticação: 568a601377





Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Fone: (86) 3131-1443 Site: www.ifpi.edu.br

RESOLUÇÃO 19/2024 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 11 de março de 2024.

Aprova a criação do curso de Qualificação Profissional, de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Padeiro, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, e considerando o processo nº 23172.000424/2024-83,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, **ad referendum**, a criação do curso de Qualificação Profissional, de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Padeiro, na modalidade Presencial, no âmbito do IFPI, conforme anexo.

At. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

■ Paulo Borges da Cunha, REITOR(A) - CD1 - REI-IFPI, em 11/03/2024 09:56:44.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/03/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 246485

Código de Autenticação: 1fdbeffa72





MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PARANÁ

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Padeiro

MODALIDADE: FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA – FIC

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Janeiro - 2024



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

Paulo Borges da Cunha

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Larissa Santiago de Amorim Castro

Pró-reitora de Administração

Paulo Henrique Gomes de Lima

Pró-reitor de Desenvolvimento Institucional

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

Pró-reitor de Extensão

José Luís de Oliveira e Silva

Diretor de Pesquisa e Inovação

Odimógenes Soares Lopes

Pró-reitor de Ensino



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

SUMÁRIO

1	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	4
2.1	Objetivos	5
2.1.2	Objetivos específicos	6
3	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	6
4	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	6
5	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	7
5.1	Matriz Curricular e Corpo Docente	7
5.2	Critérios de Avaliação	7
6	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO	8
7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	8
8	CERTIFICAÇÃO	9
	ANEXO I - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES	10



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

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1 Nome da instituição proponente: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

1.2 Sigla: IFPI

1.3 Telefone: (86) 3131-1400

1.4 Título: Padeiro

1.5 Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

1.6 Carga horária total: 200 horas

1.7 Turno: Noite

1.8 Modalidade: Presencial

1.9 Público-alvo/escolaridade mínima: Pessoas inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), tendo cursado, pelo menos, até a quinta série do ensino fundamental.

1.10 Formas de ingresso: Seleção pela Aliança de Pastores de Teresina.

1.11 Quantidade de vagas: 30 alunos por turma

1.12 Duração: Trimestral

1.13 Perfil do egresso:

1.14 O Padeiro é profissional qualificado para elaborar produtos de panificação, realizando preparos de pães, biscoitos e bolos simples. Este profissional domina técnicas de fermentação de massas, forneamento e as proporções de pré-misturas, realizando o preparo de massas de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho e na manipulação de alimentos.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

2.1 Justificativa

A premissa fundamental do curso FIC (Formação Inicial e Continuada) Padeiro é a capacitação e qualificação com base no desenvolvimento local e regional a partir de ações pedagógicas somadas à práticas empreendedoras, com aplicação imediata no mundo do trabalho, através da parceria entre IFPI e Ministério do Desenvolvimento Social, por meio do projeto Empreenda Social.

O projeto Empreenda Social visa o protagonismo e o empreendedorismo de homens e mulheres que hoje se encontram alijados da participação na cadeia produtiva e econômica de suas localidades, permitindo-lhes a possibilidade de geração de renda e de trabalhabilidade voltados para o desenvolvimento sustentável local e regional. Por meio deste projeto, busca-se capacitar indivíduos em situação de vulnerabilidade social inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo



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

Federal (CadÚnico), beneficiárias do Programa Bolsa Família, como forma de incentivar o empreendedorismo e promover mudanças significativas na sociedade.

A área de produção alimentícia compreende um segmento importante do setor de serviços no desenvolvimento econômico da cidade, gerando emprego, renda e compondo o espaço no imaginário coletivo como uma das atividades típicas da capital. Com o propósito de capacitar e inspirar indivíduos de comunidades diversas, na área de produção alimentícia, especificamente na produção de produtos de panificação, tais como pães, biscoitos e bolos simples busca-se proporcionar habilidades empreendedoras, conhecimentos práticos e ferramentas necessárias para criar e desenvolver negócios de impacto social.

O curso FIC Padeiro insere-se no Eixo Tecnológico Produção Alimentícia e está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da educação brasileira explicitados na Lei de Diretrizes e Bases (LDB) – Lei nº 9.394/96 e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional. Busca-se, através deste curso fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social, capacitando os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades.

A modalidade de cursos FIC – formação inicial e continuada - destina-se a pessoas que desejam uma formação de curta duração para adquirir ou melhorar a sua qualificação profissional. A necessidade da formação de profissionais nesta área é justificada pela indiscutível importância que os alimentos têm para o homem. Esta relevância envolve além do fundamental propósito de nutri-lo e satisfazê-lo sensorialmente, também aspectos relacionados à cultura e a religião.

Com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma e contribuir para o desenvolvimento do potencial econômico deste município e regiões vizinhas, o IFPI – Campus Teresina Zona Sul, cumprindo com um dos seus objetivos de estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional, vem por meio do projeto Empreenda Social, ofertar o curso de Padeiro, no intuito de desenvolver um trabalho de educação, cidadania e trabalho, como um caminho para a inclusão social de trabalhadores do município.

2.2 Objetivos

2.2.1 Objetivo Geral

Capacitar as pessoas de baixa renda, inscritas no Cadastro Único – CadÚnico, como beneficiárias do Programa Bolsa Família, de Teresina/PI, para desempenhar a função de Padeiro,



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

contribuindo para o incentivo ao empreendedorismo e a geração de renda, visando promover mudanças significativas na sociedade, atendendo às necessidades de efetiva qualificação para o trabalho.

2.2.2 Objetivos Específicos

- Ensinar técnicas para fabricação e comercialização de produtos de panificação, de acordo com as normas regulamentares;
- Capacitar os participantes para atuarem na produção de panificação como pães, biscoitos e bolos simples, bem como pães artesanais;
- Conhecer os princípios de higiene, armazenamento, acondicionamento de matéria-prima e aditivos.
- Possibilitar ao aluno a inserção no mercado de trabalho com ética, cidadania e empreendedorismo;
- Fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social;
- Capacitar os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades;
- Promover o espírito empreendedor nos instruandos, com vistas a consecução de renda e trabalho;
- Propiciar a inserção dos egressos no mercado de trabalho de forma imediata;
- Possibilitar mudanças sociais significativas a partir da geração de emprego e renda de populações socialmente vulneráveis.

3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Para ingresso ao curso de FIC Padeiro, o candidato deverá ter cursado, pelo menos, até a quinta série do ensino fundamental. O acesso ocorrerá por meio de processo de seleção pela Aliança de Pastores de Teresina, devendo o número de vagas atender ao que está designado no Projeto Pedagógico do Curso em conformidade com as capacidades físicas e técnicas do Campus.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional formado no curso de Padeiro elabora produtos de panificação, realizando preparo de pães, biscoitos, bolos simples e pães artesanais. Este profissional domina técnicas de fermentação de massas, forneamento e aplica princípios de proporcionalidade em pré-misturas. Segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de



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

segurança no local de trabalho. Contribui ainda para o controle de qualidade das matérias-primas e dos produtos finalizados. Terá competência para reconhecer-se como profissional da panificação, considerando possibilidades e requisitos de atuação no mundo corporativo, e mantendo atitude ética e sustentável que promova condições de desenvolvimento profissional.

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Matriz Curricular

Unidade Curricular	Carga horária semanal	Carga horária total
Português Básico	1h	10h
Matemática Básica	1h	10h
Empreendedorismo	2h	20h
Marketing Digital	2h	20h
Noções de Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos	2h	20h
Bioquímica para Panificação	2h	20h
Noções Básicas de Panificação	2h	20h
Práticas de Panificação	8h	80h
Total	20h	200h

5.2 Critérios de Avaliação

Na verificação do rendimento escolar os aspectos qualitativos deverão prevalecer sobre os quantitativos, conforme estabelece a Lei nº 9.394/96 e o capítulo 12 da Organização Didática do IFPI (Resolução Normativa 111/2022 - CONSUP), compreendendo a avaliação da obtenção das competências pertinentes, do aproveitamento do educando, bem como a apuração da assiduidade, considerando:

I. A avaliação do aproveitamento do aluno durante o período letivo será feita de maneira contínua, cumulativa e abrangente, preponderando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos;

II. Os instrumentos de avaliação deverão ser utilizados como meios de verificação que levem o aluno ao hábito de pesquisa, à reflexão, à iniciativa e à criatividade;

III. O sistema de avaliação deverá ser explicado aos estudantes quando de seu ingresso no



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

curso, observando as normas contidas nesta Organização Curricular.

A avaliação do desempenho será pautada em dois princípios:

- a) A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, contínua e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, trabalhos, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- b) A avaliação se dará durante os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do estudante qualitativa e quantitativamente. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem e o desenvolvimento das competências.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenho dos alunos:

- Agir com postura ética, envolvendo-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.

6 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO

O curso FIC Padeiro será ministrado por professores a serem selecionados através de edital. Os professores utilizarão diversas estratégias de ensino com o intuito de criar condições favoráveis para garantir o aprendizado dos alunos. Nesse processo de mediação do conhecimento, os docentes, de acordo com o perfil da turma, conteúdo programático e objetivo a ser alcançado na aula, poderão escolher ou utilizar, simultaneamente, diversos procedimentos. As disciplinas serão ministradas simultaneamente, conforme horário de aulas, estabelecido no período noturno, de segunda-feira a sexta-feira, seguindo o calendário a ser elaborado pela Coordenação de Curso.

7 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A fim de cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para o aperfeiçoamento profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade, a Instituição disponibilizará infraestrutura física para o funcionamento do Curso FIC Padeiro, conforme o quadro abaixo:

Quantidade	Espaço Físico	Descrição
-------------------	----------------------	------------------



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

01	Sala de aula	O campus Teresina Zona Sul possui 20 salas de aula com capacidade para 40 discentes. As salas possuem mobília específica dos espaços escolares (carteiras, mesas, quadro acrílico, etc). São mobiliadas, bem iluminadas, climatizadas e conectadas à internet. Possuem ainda recurso multimídia (projeto) fixo em suas instalações.
01	Laboratório de Panificação	O Laboratório de Panificação dispõe de equipamentos destinados às atividades práticas ligadas à produção de pães, bolos, confeitos, sobremesas e seus derivados.
01	Acesso dos alunos a equipamentos de informática	O Campus Teresina Zona Sul possui 3 (três) laboratórios de Informática, os quais podem ser acessados nos momentos de aulas, sob orientação dos docentes responsáveis. Os laboratórios possuem mobília específica, acesso à internet e projeto multimídia.
01	Biblioteca	A biblioteca do Campus Teresina Zona Sul atende aos discentes, servidores técnico administrativos, docentes e a comunidade em geral, climatizada, mobiliada com cabines individuais e coletivas e acesso à internet wireless. Este espaço objetiva promover o acesso e a disseminação do saber como apoio ao ensino, à pesquisa e extensão e de contribuir para o desenvolvimento social, econômico e cultural da região.
01	Refeitório	O refeitório do Campus Teresina Zona Sul tem como finalidade principal fornecer refeições balanceadas e apropriadas aos discentes.

8 CERTIFICAÇÃO

Serão certificados com a qualificação no curso FIC Padeiro, os estudantes regularmente matriculados, que concluírem com aprovação todos os componentes curriculares, no decorrer do curso.

ANEXO

ANEXO I - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES

UNIDADE CURRICULAR: Português Básico	CH: 10h
EMENTA: Noções Básicas da Língua Portuguesa; Orientações Ortográficas; Tipos de Textos; Produção Textual; Interpretação de Textos;	
Bibliografia Básica: BECHARA, Evanildo. Gramática Escolar da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020. CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. Gramática: texto, reflexão e uso. São Paulo: Atual, 2020. KOCH, Ingedore Villaça. Ler e Compreender os Sentidos do Texto. São Paulo: Contexto, 2006. Bibliografia Complementar: PIRONTI, Sandra. Tempo de Português: ensino fundamental. Editora do Brasil, 2011. FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática. São Paulo: FTD, 2014.	
UNIDADE CURRICULAR: Matemática Básica	CH: 10h
EMENTA: Operações Básicas; Sistema de Numeração Decimal; Razão e Proporção; Grandezas; Regra de Três Simples e Composta; Porcentagem; Juros Simples e Compostos;	
Bibliografia Básica: DANTE, Luis Roberto. Matemática: contexto & aplicações. São Paulo: Ática, 2019. IEZZI, Gelson. Matemática: ciências e aplicações. São Paulo: Atual, 2015. SMOLE, Kátia Stocco. Ser Protagonista. São Paulo: Editora SM, 2021. Bibliografia Complementar: BIANCHINI, E. Construindo Conhecimentos em Matemática. São Paulo: Moderna, 2011. DANTE, Luis Roberto. Tudo É Matemática. São Paulo: Ática, 2020.	
UNIDADE CURRICULAR: Empreendedorismo	CH: 20h
EMENTA: Conceitos de Empreendedorismo; Características do Comportamento Empreendedor. Aspectos Relacionados à Prática do Empreendedorismo. Plano de Negócios: importância, estrutura e apresentação.	

Bibliografia Básica:

BERNARDI, L. A. Empreendedorismo e Armadilhas Comportamentais. São Paulo: Atlas, 2015.
CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005.
DORNELAS, J. Empreendedorismo para Visionários. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

Bibliografia Complementar:

SARKAR, Soumodip. Empreendedorismo e Inovação. Lisboa: Escolar, 2009.
BRITTO, Francisco; WEVER, Luiz. Empreendedores Brasileiros: a experiência e as lições de quem faz acontecer. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
BOCK, A. M. B, AGUIAR, W. M. J. A Escolha Profissional em Questão. Casa do Psicólogo. São Paulo: 1995.

UNIDADE CURRICULAR: Marketing Digital	CH: 20h
EMENTA: O Papel e a Importância das Mídias Sociais e do Marketing Digital; Estratégia nas Redes Sociais; Marketing de Conteúdo: blog's, vídeos, fóruns, grupos, web sites e ferramentas para Marketing de Conteúdo; Redes Sociais; Monitoramento de Resultados: geração de resultados.	
Bibliografia Básica: KENDZERSKI, Paulo Roberto. Livro Web Marketing e Comunicação Digital. Livro Web Marketing, 2009. GREWAL, D.; LEVY, M. Marketing. Porto Alegre: AMGH, 2012.	
Bibliografia Complementar: KOTLER, P.; KELLER, K.L. Administração de Marketing. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. MALHOTRA, N.K. Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada. Porto Alegre: Bookman, 2012.	

UNIDADE CURRICULAR: Noções de Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	CH: 20h
EMENTA: Princípios Básicos de Higienização. Higiene Pessoal, Ambiental e da Área de Produção. Boas Práticas de Manipulação. Agentes Químicos para Higienização. Utilização de Sanitizantes. Principais Agentes de Contaminação dos Alimentos. Noções Básicas de Microbiologia de Alimentos (micro-organismos indicadores, patogênicos, doenças transmitidas por alimentos).	

Bibliografia Básica:

GERMANO, P.M. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Revista e Ampliada. São Paulo, 2008.

RIEGEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

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

Bibliografia Complementar:

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo Atheneu, 2008.

OPAS. Organização Pan-americana da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Higiene dos Alimentos: textos básicos. Brasília, 2006.

UNIDADE CURRICULAR: Bioquímica para Panificação	CH: 20h
EMENTA: Introdução a Bioquímica. Conceito de química aplicada a produtos de padaria. Conhecimento dos Principais Grupos de Nutrientes que Compõem os Alimentos: aminoácidos, proteínas, enzimas, glicídios, lipídios. Bases Bioquímicas das Transformações Metabólicas Relacionadas à Panificação.	
Bibliografia Básica: ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2004. BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2003. CARVALHO, H. H.; JONG, E. V.; BELLÓ, R. M.; SOUZA, R. B.; TERRA, M. F. Alimentos: métodos físicos e químicos de análise. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2002. COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. Porto Alegre: Artmed, 2004.	
Bibliografia Complementar: CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas, SP: Unicamp, 2003. LEHNINGER, A. L; NELSON, D. L; COX, M. M. Princípios da Bioquímica. Moema: Sarvier, 2000.	

UNIDADE CURRICULAR: Noções Básicas de Panificação	CH: 20h
EMENTA: Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de panificação. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em panificação. Etapas do processamento. Acabamentos	

Bibliografia Básica:

CANELLA-RAWLS, S. **Pão: arte e ciência**. 4.ed. rev. São Paulo: Senac, 2010.
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da Panificação**. 2ª Edição. Ed. Manole. 2007.
EL-DASH, A., GERMANI, R. **Tecnologia de farinhas mistas: uso de farinhas mistas na produção de bolos**. Brasília: EMBRAPA, Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos, 1994. 31 p. v.7.
GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. Barueri: Manole, 2011. 770 p. ISBN 978-85-204-2850-4.
MORETTO, E. ALVES, R. F. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999.
QUEIROZ, M.; LOPES, J. D. **Curso Básico de Panificação**. Viçosa; CPT, 2007. 252p.
SHEASBY, A. **Pães: o grande livro de receitas**. PUBLIFOLHA, 2009.

Bibliografia Complementar:

BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia. **Bolos: preparo e confeito**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 150 p. ISBN 85-7458-132-1.
RODRIGUES, M. J. **Como padronizar a produção da sua panificadora**. Cuiabá: SEBRAE/ MT, 1998. 103p.

UNIDADE CURRICULAR: Práticas de Panificação	CH: 80h
EMENTA: Fabricação de produtos de panificação, incluindo desenho, preparação, decoração e montagem. Receitas clássicas e tradicionais: elaboração, processamento e conservação. Preparações elaboradas e finais. Acabamentos.	
Bibliografia Básica: CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência . 4.ed. rev. São Paulo: Senac, 2010. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação . 2ª Edição. Ed. Manole. 2007. EL-DASH, A., GERMANI, R. Tecnologia de farinhas mistas: uso de farinhas mistas na produção de bolos . Brasília: EMBRAPA, Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos, 1994. 31 p. v.7. GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais . Barueri: Manole, 2011. 770 p. ISBN 978-85-204-2850-4. MORETTO, E. ALVES, R. F. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999. QUEIROZ, M.; LOPES, J. D. Curso Básico de Panificação . Viçosa; CPT, 2007. 252p. SHEASBY, A. Pães: o grande livro de receitas . PUBLIFOLHA, 2009. Bibliografia Complementar: BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia. Bolos: preparo e confeito . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. 150 p. ISBN 85-7458-132-1. RODRIGUES, M. J. Como padronizar a produção da sua panificadora . Cuiabá: SEBRAE/ MT, 1998. 103p.	

Documento Digitalizado Público

PPC FIC Padeiro - MDS

Assunto: PPC FIC Padeiro - MDS
Assinado por: Robson Alves
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ Robson Alves da Silva, DIRETOR(A) - CD4 - DRELEMP-IFPI, em 08/02/2024 09:40:23.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/02/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 458576
Código de Autenticação: 17df81c376





Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Fone: (86) 3131-1443 Site: www.ifpi.edu.br

RESOLUÇÃO 20/2024 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 11 de março de 2024.

Aprova a criação do curso de Qualificação Profissional, de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Pizzaiolo, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, e considerando o processo nº 23172.000424/2024-83,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, **ad referendum**, a criação do curso de Qualificação Profissional, de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Pizzaiolo, na modalidade Presencial, no âmbito do IFPI, conforme anexo.

At. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

■ Paulo Borges da Cunha, REITOR(A) - CD1 - REI-IFPI, em 11/03/2024 09:58:55.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/03/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 246484

Código de Autenticação: 0b1e42442f





**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Pizzaiolo

MODALIDADE: FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA – FIC

Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer

Janeiro - 2024



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

Paulo Borges da Cunha

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

Larissa Santiago de Amorim Castro

Pró-reitora de Administração

Paulo Henrique Gomes de Lima

Pró-reitor de Desenvolvimento Institucional

Divamélia de Oliveira Bezerra Gomes

Pró-reitor de Extensão

José Luís de Oliveira e Silva

Diretor de Pesquisa e Inovação

Odimógenes Soares Lopes

Pró-reitor de Ensino



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

SUMÁRIO

1	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2	JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	4
2.2	Objetivos	5
2.2.2	Objetivos específicos	6
3	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	6
4	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	6
5	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	7
5.1	Matriz Curricular e Corpo Docente	7
5.2	CrITÉrios de Avaliação	7
6	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO	8
7	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	8
8	CERTIFICAÇÃO	9
	ANEXO I - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES	10



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.1 Nome da instituição proponente: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí.

1.2 Sigla: IFPI

1.3 Telefone: (86) 3131-1400

1.4 Título: Pizzaiolo

1.5 Eixo tecnológico: Hospitalidade e Lazer

1.6 Carga horária total: 160 horas

1.7 Turno: Noite

1.8 Modalidade: Presencial

1.9 Público-alvo/escolaridade mínima: Pessoas inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), tendo cursado, pelo menos, até a quinta série do ensino fundamental.

1.10 Formas de ingresso: Seleção pela Aliança de Pastores de Teresina.

1.11 Quantidade de vagas: 30 alunos por turma

1.12 Duração: Trimestral

1.13 Perfil do egresso: - O Pizzaiolo é profissional qualificado para atuar diretamente na elaboração, preparo, montagem e apresentação de pizzas, molhos e coberturas com qualidade, dominando as técnicas de produção e serviços de pizzaria, utilizando as matérias primas e considerando as características específicas de cada uma; utilizando, ainda, os utensílios e equipamentos do setor da indústria de pizzaria com higiene e sanidade. Também coordena e controla o recebimento, armazenamento e acondicionamento dos insumos. Terá competência para reconhecer-se como profissional pizzaiolo, considerando possibilidades e requisitos de atuação no mundo corporativo, e mantendo atitude ética e sustentável que promova condições de desenvolvimento profissional.

2 JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

2.1 Justificativa

A premissa fundamental do curso FIC (Formação Inicial e Continuada) Pizzaiolo é a capacitação e qualificação com base no desenvolvimento local e regional a partir de ações pedagógicas somadas à práticas empreendedoras, com aplicação imediata no mundo do trabalho, através da parceria entre IFPI e Ministério do Desenvolvimento Social, por meio do projeto Empreenda Social.



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

O projeto Empreenda Social visa o protagonismo e o empreendedorismo de homens e mulheres que hoje se encontram alijados da participação na cadeia produtiva e econômica de suas localidades, permitindo-lhes a possibilidade de geração de renda e de trabalhabilidade voltados para o desenvolvimento sustentável local e regional. Por meio deste projeto, busca-se capacitar indivíduos em situação de vulnerabilidade social inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), beneficiárias do Programa Bolsa Família, como forma de incentivar o empreendedorismo e promover mudanças significativas na sociedade.

A área de hospitalidade e lazer compreende um segmento importante do setor de serviços no desenvolvimento econômico da cidade, gerando emprego, renda e compondo o espaço no imaginário coletivo como uma das atividades típicas da capital. Com o propósito de capacitar e inspirar indivíduos de comunidades diversas, na área de hospitalidade e lazer, especificamente nos serviços de pizzeria, busca-se proporcionar habilidades empreendedoras, conhecimentos práticos e ferramentas necessárias para criar e desenvolver negócios de impacto social.

O curso FIC Pizzaiolo insere-se no Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer e está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da educação brasileira explicitados na Lei de Diretrizes e Bases (LDB) – Lei nº 9.394/96 e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional. Busca-se, através deste curso de Pizzaiolo fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social, capacitando os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades.

A modalidade de cursos FIC – formação inicial e continuada - destina-se a pessoas que desejam uma formação de curta duração para adquirir ou melhorar a sua qualificação profissional. A necessidade da formação de profissionais nesta área é justificada pela indiscutível importância que os alimentos têm para o homem. Esta relevância envolve além do fundamental propósito de nutri-lo e satisfazê-lo sensorialmente, também aspectos relacionados à cultura e a religião.

Com a finalidade de qualificar profissionais para atuar de forma autônoma e contribuir para o desenvolvimento do potencial econômico deste município e regiões vizinhas, o IFPI – Campus Teresina Zona Sul, cumprindo com um dos seus objetivos de estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional, vem por meio do projeto Empreenda Social, ofertar o curso de Pizzaiolo, no intuito de desenvolver um trabalho de educação, cidadania e trabalho, como um caminho para a inclusão social de trabalhadores do município.



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

2.2 Objetivos

2.2.1 Objetivo Geral

Capacitar as pessoas de baixa renda, inscritas no Cadastro Único – CadÚnico, como beneficiárias do Programa Bolsa Família, de Teresina/PI, para desempenhar a função de Pizzaiolo, contribuindo para o incentivo ao empreendedorismo e a geração de renda, visando promover mudanças significativas na sociedade, atendendo às necessidades de efetiva qualificação para o trabalho.

2.2.2 Objetivos Específicos

- Qualificar os alunos para exercer a função de Pizzaiolo com competência técnica e tecnológica na elaboração de pizzas atendendo à legislação sanitária vigente;
- Capacitar profissionais que estão aptos a elaborar, preparar, montar e apresentar pizzas, molhos e coberturas com qualidade, higiene e sanidade. Também coordena e controla o recebimento, armazenamento e acondicionamento dos insumos;
- Ensinar técnicas para fabricação e comercialização de pizzas, de acordo com as normas regulamentares;
- Conhecer os princípios de higiene, armazenamento, acondicionamento de matéria-prima e aditivos.
- Possibilitar ao aluno a inserção no mercado de trabalho com ética, cidadania e empreendedorismo;
- Fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social;
- Capacitar os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades;
- Promover o espírito empreendedor nos instruendos, com vistas à consecução de renda e trabalho;
- Propiciar a inserção dos egressos no mercado de trabalho de forma imediata;
- Possibilitar mudanças sociais significativas a partir da geração de emprego e renda de populações socialmente vulneráveis.

3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Para ingresso ao curso de FIC Pizzaiolo, o candidato deverá ter cursado, pelo menos, até a quinta série do ensino fundamental. O acesso ocorrerá por meio de processo de seleção pela Aliança de Pastores de Teresina, devendo o número de vagas atender ao que está designado no Projeto Pedagógico do Curso em conformidade com as capacidades físicas e técnicas do



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

Campus.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O profissional formado no curso de Pizzaiolo estará capacitado para trabalhar em pizzarias, restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos, visto que o consumo de alimentação fora de casa pela população em geral aumenta gradativamente, sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos, assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados. Terá competência para reconhecer-se como profissional pizzaiolo, mantendo atitude ética e sustentável que promova condições de desenvolvimento profissional.

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Matriz Curricular

Unidade Curricular	Carga horária semanal	Carga horária total
Português Básico	1h	10h
Matemática Básica	1h	10h
Empreendedorismo	2h	20h
Marketing Digital	2h	20h
Noções de Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	1h	10h
Bioquímica para Panificação	1h	10h
Habilidades Básicas de Cozinha	10h	20h
Massas Básicas e Derivadas de Pizzaria	2h	60h
Total	20h	160h

5.2 Critérios de Avaliação

Na verificação do rendimento escolar os aspectos qualitativos deverão prevalecer sobre os quantitativos, conforme estabelece a Lei nº 9.394/96 e o capítulo 12 da Organização Didática do IFPI (Resolução Normativa 111/2022 - CONSUP), compreendendo a avaliação da obtenção das competências pertinentes, do aproveitamento do educando, bem como a apuração da assiduidade, considerando:



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

I. A avaliação do aproveitamento do aluno durante o período letivo será feita de maneira contínua, cumulativa e abrangente, preponderando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos;

II. Os instrumentos de avaliação deverão ser utilizados como meios de verificação que levem o aluno ao hábito de pesquisa, à reflexão, à iniciativa e à criatividade;

III. O sistema de avaliação deverá ser explicado aos estudantes quando de seu ingresso no curso, observando as normas contidas nesta Organização Curricular.

A avaliação do desempenho será pautada em dois princípios:

- a) A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, contínua e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, trabalhos, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- b) A avaliação se dará durante os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do estudante qualitativa e quantitativamente. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem e o desenvolvimento das competências.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenho dos alunos:

- Agir com postura ética, envolvendo-se na solução de problemas;
- Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências);
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.

6 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO

O curso FIC Pizzaiolo será ministrado por professores a serem selecionados através de edital. Os professores utilizarão diversas estratégias de ensino com o intuito de criar condições favoráveis para garantir o aprendizado dos alunos. Nesse processo de mediação do conhecimento, os docentes, de acordo com o perfil da turma, conteúdo programático e objetivo a ser alcançado na aula, poderão escolher ou utilizar, simultaneamente, diversos procedimentos. As disciplinas serão ministradas simultaneamente, conforme horário de aulas, estabelecido no período noturno, de segunda-feira a sexta-feira, seguindo o calendário a ser elaborado pela Coordenação de Curso.



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

7 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A fim de cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para o aperfeiçoamento profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade, a Instituição disponibilizará infraestrutura física para o funcionamento do Curso FIC Pizzaiolo, conforme o quadro abaixo:

Quantidade	Espaço Físico	Descrição
01	Sala de aula	O campus Teresina Zona Sul possui 20 salas de aula com capacidade para 40 discentes. As salas possuem mobília específica dos espaços escolares (carteiras, mesas, quadro acrílico, etc). São mobiliadas, bem iluminadas, climatizadas e conectadas à internet. Possuem ainda recurso multimídia (projektor) fixo em suas instalações.
01	Laboratório de Panificação	O Laboratório de Panificação dispõe de equipamentos destinados às atividades práticas ligadas à produção de pães, bolos, confeitos, sobremesas e seus derivados.
01	Acesso dos alunos a equipamentos de informática	O Campus Teresina Zona Sul possui 3 (três) laboratórios de Informática, os quais podem ser acessados nos momentos de aulas, sob orientação dos docentes responsáveis. Os laboratórios possuem mobília específica, acesso à internet e projetor multimídia.
01	Biblioteca	A biblioteca do Campus Teresina Zona Sul atende aos discentes, servidores técnico administrativos, docentes e a comunidade em geral, climatizada, mobiliada com cabines individuais e coletivas e acesso à internet wireless. Este espaço objetiva promover o acesso e a disseminação do saber como apoio ao ensino, à pesquisa e extensão e de contribuir para o desenvolvimento social, econômico e cultural da região.
01	Refeitório	O refeitório do Campus Teresina Zona Sul tem como finalidade principal fornecer refeições balanceadas e apropriadas aos discentes.



**MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
PIAUÍ**

8 CERTIFICAÇÃO

Serão certificados com a qualificação no curso FIC Pizzaiolo, os estudantes regularmente matriculados, que concluírem com aprovação todos os componentes curriculares, no decorrer do curso.

ANEXO

ANEXO I - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES

UNIDADE CURRICULAR: Português Básico	CH: 10h
EMENTA: Noções Básicas da Língua Portuguesa. Orientações Ortográficas. Tipos de Textos. Produção Textual. Interpretação de Textos.	
Bibliografia Básica: BECHARA, Evanildo. Gramática Escolar da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2020. CEREJA, William Roberto; VIANA, Carolina Dias. Gramática: texto, reflexão e uso. São Paulo: Atual, 2020. KOCH, Ingedore Villaça. Ler e Compreender os Sentidos do Texto. São Paulo: Contexto, 2006. Bibliografia Complementar: PIRONTI, Sandra. Tempo de Português: ensino fundamental. Editora do Brasil, 2011. FERREIRA, Mauro. Aprender e Praticar Gramática. São Paulo: FTD, 2014.	

UNIDADE CURRICULAR: Matemática Básica	CH: 10h
EMENTA: Operações Básicas. Sistema de Numeração Decimal. Razão e Proporção. Grandezas. Regra de Três Simples e Composta. Porcentagem. Juros Simples e Compostos.	
Bibliografia Básica: DANTE, Luis Roberto. Matemática: contexto & aplicações. São Paulo: Ática, 2019. IEZZI, Gelson. Matemática: ciências e aplicações. São Paulo: Atual, 2015. SMOLE, Kátia Stocco. Ser Protagonista. São Paulo: Editora SM, 2021. Bibliografia Complementar: BIANCHINI, E. Construindo Conhecimentos em Matemática. São Paulo: Moderna, 2011. DANTE, Luis Roberto. Tudo É Matemática. São Paulo: Ática, 2020.	

UNIDADE CURRICULAR: Empreendedorismo	CH: 20h
EMENTA: Conceitos de Empreendedorismo. Características do Comportamento Empreendedor. Aspectos Relacionados à Prática do Empreendedorismo. Plano de Negócios: importância, estrutura e apresentação.	

Bibliografia Básica:

BERNARDI, L. A. Empreendedorismo e Armadilhas Comportamentais. São Paulo: Atlas, 2015.
CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005.
DORNELAS, J. Empreendedorismo para Visionários. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

Bibliografia Complementar:

SARKAR, Soumodip. Empreendedorismo e Inovação. Lisboa: Escolar, 2009.
BRITTO, Francisco; WEVER, Luiz. Empreendedores Brasileiros: a experiência e as lições de quem faz acontecer. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
BOCK, A. M. B, AGUIAR, W. M. J. A Escolha Profissional em Questão. Casa do Psicólogo. São Paulo: 1995.

UNIDADE CURRICULAR: Marketing Digital	CH: 20h
EMENTA: O Papel e a Importância das Mídias Sociais e do Marketing Digital. Estratégia nas Redes Sociais. Marketing de Conteúdo: blog's, vídeos, fóruns, grupos, web sites e ferramentas para Marketing de Conteúdo. Redes Sociais. Monitoramento de Resultados: geração de resultados.	
Bibliografia Básica: KENDZERSKI, Paulo Roberto. Livro Web Marketing e Comunicação Digital. Livro Web Marketing, 2009. GREWAL, D.; LEVY, M. Marketing. Porto Alegre: AMGH, 2012.	
Bibliografia Complementar: KOTLER, P.; KELLER, K.L. Administração de Marketing. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. MALHOTRA, N.K. Pesquisa de Marketing: uma orientação aplicada. Porto Alegre: Bookman, 2012.	

UNIDADE CURRICULAR: Noções de Higiene e Controle de Qualidade dos Alimentos	CH: 10h
EMENTA: Princípios Básicos de Higienização. Higiene Pessoal, Ambiental e da Área de Produção. Boas Práticas de Manipulação. Agentes Químicos para Higienização. Utilização de Sanitizantes. Principais Agentes de Contaminação dos Alimentos. Noções Básicas de Microbiologia de Alimentos (micro-organismos indicadores, patogênicos, doenças transmitidas por alimentos).	

Bibliografia Básica:

GERMANO, P.M. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Revista e Ampliada. São Paulo, 2008.

RIEGEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

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

Bibliografia Complementar:

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo Atheneu, 2008.

OPAS. Organização Pan-americana da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Higiene dos Alimentos: textos básicos. Brasília, 2006.

UNIDADE CURRICULAR: Bioquímica para Panificação**CH: 10h****EMENTA:**

Introdução a Bioquímica. Conceito de química aplicada a produtos de padaria. Conhecimento dos Principais Grupos de Nutrientes que Compõem os Alimentos: aminoácidos, proteínas, enzimas, glicídios, lipídios. Bases Bioquímicas das Transformações Metabólicas Relacionadas à Panificação.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2004.

BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

CARVALHO, H. H.; JONG, E. V.; BELLÓ, R. M.; SOUZA, R. B.; TERRA, M. F. Alimentos: métodos físicos e químicos de análise. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2002.

COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Bibliografia Complementar:

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas, SP: Unicamp, 2003.

LEHNINGER, A. L; NELSON, D. L; COX, M. M. Princípios da Bioquímica. Moema: Sarvier, 2000.

UNIDADE CURRICULAR: Habilidades Básicas de Cozinha**CH: 20h****EMENTA:**

Matérias primas. Tipos de cortes. Métodos de cocção. Bases de cozinha (fundos, espessantes, aromáticos, melhoradores de sabor, embelezadores). Condimentos. Ervas e especiarias. Molhos. Sopas. Ovos. Fluxo de Cozinha. Ficha Técnica.

Bibliografia Básica:

ELLIOT, R. 101 Dicas Essenciais de Legumes e Verduras. SÃO PAULO: EDIOURO, 1998. 72 pág.

FARROW, JOANNA. Molhos. Editora Manole, 2004.

MCFADDEN, CHRISTINE. O Livro do Cozinheiro. Editora Estampa, 2000.

PAIOTTI, JAMES. Arte e Técnica na Cozinha. Editora Varela, 2004.

PETERSON, JAMES. O Essencial da Cozinha. Editora Könemann, 2000.

WERLE, LOUKIE & COX, JILL Ingredientes. Editora Könemann, 2005.

Bibliografia Complementar:

MACKLEY, L. O Livro das massas. São Paulo: Manole, 1997. 120 pág.

MAROUKIAN, F. Segredo dos Chefs - As Melhores Técnicas dos Mestres da Gastronomia Atual. São Paulo: PUBLIFOLHA, 2006. 224 pág.

UNIDADE CURRICULAR: Massas Básicas e Derivados de Pizzaria	CH: 60h
EMENTA: Equipamentos e utensílios do setor. Pesagem e dosagem dos ingredientes. Características e funções de ingredientes básicos, com utilização das matérias primas conforme as características específicas de cada uma. Transformação e reaproveitamento. Dividir massa, modelar peças manual e mecanicamente. Controlar o processo de fermentação. Controlar o processo de forneamento. Dar acabamento final aos produtos. Técnicas de produção e serviços de pizzas, produzindo, assando e servindo pizzas com qualidade, higiene e sanidade. Avaliar os produtos. Comercialização.	
Bibliografia Básica: ALMEIDA, D. F. O. Padeiro e Confeiteiro. Lavras: ULBRA, 1998. Apostila de Panificação Internacional. SENAC. São Paulo. 2005. BOSISIO, Arthur Junior. O pão na mesa brasileira. 2ª Ed. Rio de Janeiro; Editora Senac Nacional. 2005 MORGAN. Tortas: receitas doces e salgadas. MANOLE, 2005. Bibliografia Complementar: CANELLA-RAWLS, S. Pão - Arte e Ciência. São Paulo. Editora: Senac São Paulo, 2005. CAUVAIN, S. P., YOUND, L. S. Tecnologia da Panificação. 2ª edição. Editora Manole. São Paulo, 2009. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999.	

Documento Digitalizado Público

PPC FIC Pizzaiolo - MDS

Assunto: PPC FIC Pizzaiolo - MDS
Assinado por: Robson Alves
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Robson Alves da Silva, DIRETOR(A) - CD4 - DRELEMP-IFPI**, em 08/02/2024 09:39:39.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/02/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 458574
Código de Autenticação: 204f9dbfb4





Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Fone: (86) 3131-1443 Site: www.ifpi.edu.br

RESOLUÇÃO 21/2024 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 11 de março de 2024.

Autoriza o funcionamento dos Cursos de Qualificação Profissional, Formação Inicial e Continuada (FIC), nos campi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI).

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, no uso de suas atribuições conferidas no Estatuto deste Instituto Federal, aprovado pela Resolução Normativa nº 59, de 20 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União de 23 de agosto de 2021, considerando o processo nº 23 172.000424/2024-83,

RESOLVE:

Art. 1º Autorizar, **ad referendum**, o funcionamento dos Cursos de Qualificação Profissional, de Formação Inicial e Continuada (FIC), a partir do primeiro semestre de 2024, presencial, nos campi do IFPI, conforme descrição abaixo:

CAMPUS	ENDEREÇO	CURSO	VAGAS	EIXO TECNOLÓGICO	CARGA HORÁRIA	ATO DE CRIAÇÃO
Teresina Zona Sul	Avenida Pedro Freitas, 1020, São Pedro - CEP: 64018-000	Salgadeiro	30	Hospitalidade e Lazer	160 h	Resolução nº 18/2024
Teresina Zona Sul	Avenida Pedro Freitas, 1020, São Pedro - CEP: 64018-000	Confeiteiro	30	Produção Alimentícia	200h	Resolução nº 17/2024
Teresina Central	Praça da Liberdade, 1597, Centro - CEP: 64000-040	Preparador de doces e conservas	60	Produção Alimentícia	200h	Resolução nº 16/2024
Teresina Zona Sul	Avenida Pedro Freitas, 1020, São Pedro - CEP: 64018-000	Pizzaiolo	30	Hospitalidade e Lazer	160h	Resolução nº 20/2024
Teresina Zona Sul	Avenida Pedro Freitas, 1020, São Pedro - CEP: 64018-000	Padeiro	30	Produção Alimentícia	200h	resolução nº 19/2024

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação

PAULO BORGES DA CUNHA

Presidente do CONSUP

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Paulo Borges da Cunha, REITOR(A)** - CD1 - REI-IFPI, em 11/03/2024 11:11:32.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/03/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 246498

Código de Autenticação: f625841e25

