

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO - PPC

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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL EM CONFEITEIRA

SÃO MIGUEL DO GUAPORÉ - RO
2024

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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL EM CONFEITEIRA

Este curso visa atender a demanda estabelecida pela Pactuação do Programa Mulheres Mil do Governo Federal, uma linha de fomento do Bolsa Formação, no âmbito da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC-MEC).

EQUIPE DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Portaria nº 68/SMG - CGAB/IFRO, de 08 de agosto de 2024

NOME	SIAPE	CARGO NO IFRO
Carla Grijo Fonseca	1213880	Professora EBTT
Márcio Moreira Costa	3304216	Professor EBTT
Elane Cristina Camilo de Souza	2078533	TAE

REPRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL

REITOR

Moisés José Rosa Souza

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Marcela Regina Stein dos Santos

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Jean Peixoto Campos

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, INOVAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

Xênia de Castro Barbosa

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Mauro Henrique Miranda de Alcântara

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Elisandro de Moura Martins

DIRETOR-GERAL DO *CAMPUS* SÃO MIGUEL DO GUAPORÉ

Mauro Sérgio Demício

DIRETORA DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO
Gisele Renata de Castro

COORDENADOR DE PESQUISA E EXTENSÃO
Márcio Moreira Costa

SUMÁRIO

[1 INTRODUÇÃO](#)

[2 DADOS DA INSTITUIÇÃO](#)

[3 DADOS GERAIS DA INSTITUIÇÃO](#)

[4 JUSTIFICATIVA](#)

[5 OBJETIVOS](#)

[5.1 OBJETIVO GERAL](#)

[5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS](#)

[6 PÚBLICO ALVO E PRÉ-REQUISITO DE ACESSO](#)

[6.1 ACESSO AO CURSO, PERMANÊNCIA E ÊXITO](#)

[7 PERFIL PROFISSIONAL DA EGRESSA](#)

[8 METODOLOGIA DA OFERTA](#)

[8.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM](#)

[9 CONFIGURAÇÃO CURRICULAR](#)

[10 FREQUÊNCIA MÍNIMA OBRIGATÓRIA](#)

[11 PLANEJAMENTO DO ENSINO E APRENDIZAGEM](#)

[12 CRONOGRAMA](#)

[13 RECURSOS E INFRAESTRUTURA DE ATENDIMENTO](#)

[13.1 RECURSOS HUMANOS](#)

[14 RECURSOS MATERIAIS E FINANCEIROS](#)

[15 APÊNDICE - PLANOS DE ENSINO SIMPLIFICADOS](#)

[REFERÊNCIAS](#)

1. INTRODUÇÃO

O Programa Mulheres Mil começou a ser inserido no Brasil em 2007, através dos então Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET), em cooperação com o Canadá. Inicialmente implantado nas regiões Norte e Nordeste do país, tinha como intuito fortalecer os processos de inclusão social e de elevação da escolaridade de mulheres que se encontravam em vulnerabilidade social e em situação de pobreza, através da oferta de cursos de qualificação profissional.

Dado o êxito dessa experiência, em 2011, o governo brasileiro o instituiu como Programa Nacional pertencente ao Plano Brasil Sem Miséria e, desde então, os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia de todo o país passaram a executar esse Programa, com recursos do Ministério da Educação (MEC).

E em meados de 2013, visando fortalecer essa política de gênero e de inclusão social, o

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e o Ministério da Educação (MEC) firmaram parceria para integrar o Programa Nacional Mulheres Mil ao Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego, no âmbito do Plano Brasil Sem Miséria (Pronatec/BSM).

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia, instituição pública de ensino, tem como finalidade “[...] promover educação profissional, científica e tecnológica de excelência, por meio da integração entre ensino, pesquisa e extensão, com foco na formação de cidadãos comprometidos com o desenvolvimento humano, econômico, cultural, social e ambiental sustentável” (2018, p. 33), de modo gratuito e com qualidade, fomentando o desenvolvimento social, tecnológico e econômico do país e da região.

A oferta do curso de curso de Formação Inicial em **Confeiteira** se justifica pela necessidade de oportunizar às alunas a ampliação de seus conhecimentos práticos e enriquecer as próprias experiências, além de fortalecer a economia familiar, contribuindo assim com a solidez identitária e a maior consciência de sua condição cidadã. Paralelamente, promovendo inclusão social e educacional, possibilitando a sua inserção, quando desejável, no mercado de trabalho e a experimentação de novas práticas para a atividade produtiva.

O curso faz parte, que está vinculado ao Programa, do Governo Federal, Mulheres Mil, é uma ação do IFRO, em parceria com a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica – RFEPECT, executado pelo *Campus* São Miguel do Guaporé e tem como objetivo a oferta, em consonância com o que regulamenta as resoluções 44/CONSULP/IFRO, de 11 de setembro de 2017, e nº 31/CONSULP/IFRO, de 30 de maio de 2017, de curso de qualificação profissional para mulheres que se encontrem em vulnerabilidade e risco social, vítimas de violência física, psicológicas, sexual, patrimonial e moral, moradoras de locais com infraestrutura deficitárias, buscando ampliar a empregabilidade das mulheres no estado de Rondônia, além de permitir o desenvolvimento de características empreendedoras, a autonomia e emancipação das mulheres da localidade.

O presente documento apresenta o Projeto Pedagógico de Curso, de Formação Inicial em **Confeiteira**, na modalidade presencial, e visa atender a demanda estabelecida pela edição 2023 do Programa Mulheres Mil, uma linha de fomento do Bolsa Formação. O objetivo deste programa é contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Rondônia, com uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial ou qualificação profissional.

2. DADOS DA INSTITUIÇÃO

Executor: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia, *Campus* Avançado São Miguel do Guaporé.

CNPJ do Campus: 10.817.343/0011-79.

Endereço: Av. Jorge Teixeira, Quadra 24 - São Miguel do Guaporé - RO / CEP: 76.932-000

Telefone: (69) 99916-4851

E-mail: cpe.saomiguel@ifro.edu.br

Supervisora Local do Curso: Carla Grijó Fonseca

3. DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do Curso: Confeiteira

Carga horária total: 200 horas

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Modalidade de oferta: Formação Inicial Continuada - FIC

Público-alvo: Mulheres em situação de vulnerabilidade

Escolaridade mínima exigida: Ensino Fundamental II (6º a 9º) - Completo

Número de turmas: 01

Número de vagas do curso: 30

Horário de oferta curso: Conforme calendário da CPE

Forma de oferta: presencial

Local das aulas: *Campus* São Miguel do Guaporé (Sala 08)

Idade mínima: 16 anos.

4. JUSTIFICATIVA

A cidade de São Miguel do Guaporé possui uma demanda considerável por produtos de confeitaria. Nesse contexto, existe grande volume de procura por formações que ofereçam a capacitação necessária para a prática de confeitaria. Essa alta demanda se justifica pela devido aos inúmeros eventos dessa área na cidade e nos municípios circunvizinhos.

O Programa Mulheres Mil é uma ação consolidada de formação profissional que busca

compreender a dimensão de gênero, em especial das mulheres que tiveram poucas oportunidades de escolarização e acesso ao mundo do trabalho, em suas desigualdades, com uma proposta de acesso, permanência e êxito que visa o empoderamento das mulheres, a superação de violências e a equidade de gênero. O curso profissional aqui apresentado teve como motivação de escolha as análises do perfil do público a ser atendido, a disponibilidade de profissionais para atuação, a realidade socioeconômica da região e o histórico institucional de atuação no Projeto Mulheres Mil. Este Projeto também oportuniza o acesso à formação educacional e profissional, que contribui também para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção no mundo do trabalho às relações familiares. Além disso, elas conquistarão respeito dos seus cônjuges, companheiros e familiares, reduzindo a violência doméstica, assim como assumirão o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória. Portanto, o IFRO – *Campus* Avançado São Miguel do Guaporé propõe-se a contribuir com a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, por meio de um processo amplo que envolve apropriação, socialização, difusão e produção de conhecimentos básicos para qualificação das cidadãs. Tal proposta pedagógica fundamenta-se na concepção de formação humana integral e no comprometimento com o desenvolvimento socioeconômico da região, articulados aos processos de democratização e justiça social.

O Curso FIC em Confeiteira, na modalidade presencial, tem como público-alvo mulheres em situação de vulnerabilidade, com experiências que necessitam de um saber formal como um projeto de vida, primando pelos valores humanos e o exercício da cidadania, priorizando-se a retomada e continuidade dos estudos via elevação da escolaridade e qualificação profissional.

Nessa perspectiva, acredita-se que o curso ofertado trará:

- a) oportunidade de inserção ao mercado de trabalho e a atuação empreendedora para as concluintes, visto que há muitas oportunidades nos estabelecimentos comerciais na região, e que as mulheres terão condições de atuar como empreendedoras dos produtos produzidos por elas mesmas;
- b) oportunidade de aproximar o público feminino, com algum tipo de vulnerabilidade, do ambiente escolar e popularização ainda maior dos benefícios da educação.

5. OBJETIVOS

5.1. OBJETIVO GERAL

Capacitar mulheres, em situação de vulnerabilidade e/ou de extrema pobreza, com a qualificação profissional em confeitaria e o efetivo exercício da cidadania, através do desenvolvimento de uma postura proativa, crítica, reflexiva e para o mundo do trabalho.

5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar produtos de confeitaria, por meio do preparo de massas, coberturas e recheios;
- Promover a cidadania e a inclusão social por meio da formação para o trabalho contribuindo para a elevação da escolaridade das mulheres;
- Contribuir no controle de qualidade das matérias primas e dos produtos finalizados;
- Conhecer os conceitos básicos de higiene e segurança no trabalho;
- Atuar nos mundos do trabalho globalizado;
- Realizar a preparação de geleias, massas diversas, cremes, caldas, glacês, merengues, chocolates, caramelos e sobremesas.

6. PÚBLICO ALVO E PRÉ-REQUISITO DE ACESSO

O curso de Formação Inicial em **Confeiteira**, tem como objetivo atender pessoas a partir de 16 anos, prioritariamente, em situação de vulnerabilidade social e econômica, em contexto de pobreza e extrema pobreza; baixo grau de escolarização; observando as questões de desigualdade racial e étnica, com acesso limitado à educação e aos direitos humanos; pessoas que vivem em comunidades pertencentes a Povos e Comunidades Tradicionais (PCTs), agricultore(a)s, quilombolas, indígenas, ribeirinhas; grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.

Para ingressar no curso, segundo o Guia Pronatec de Cursos FIC (BRASIL, 2017), é necessário possuir formação prévia em Ensino Fundamental II (6º a 9º) - Completo

6.1. ACESSO AO CURSO, PERMANÊNCIA E ÊXITO

O acesso se dará mediante Lista de Interesse apresentada por entidade formal (Associação Feminina de São Miguel do Guaporé/AFESMIG) representativa da comunidade, assegurando o pertencimento à comunidade e pela apresentação de documento pessoal, quando houver.

A permanência será auxiliada por meio dos diversos setores de apoio dos *campi*, a exemplo dos serviços de apoio a pessoas com necessidades específicas e os setores comuns de atendimento, visando sempre o Acesso, Permanência e Êxito. Os recursos do bolsa-formação serão dedicados, em boa parte, para

auxílios estudantis que garantam ou apoiem os deslocamentos, alimentação e compra de materiais escolares, além do pagamento de pessoal para o trabalho multidisciplinar.

O êxito deverá ser garantido a partir dessas práticas emancipadoras, da seleção adequada de colaboradores, do acompanhamento multidisciplinar focado nas aprendizagens (com apoio de redes colaborativas e entidades parceiras), da aplicação de uma pedagogia de formação significativa e transformadora, bem como nos processos de monitoramento e avaliação do curso.

Deverá ser observado também o disposto na Resolução 26/REIT- CONSUP/IFRO, de 4 de abril de 2018, que dispõe sobre a Política de Acesso, Permanência e Êxito, especialmente no que tange às seguintes diretrizes: “Acompanhamento acadêmico, compreendendo ações de caráter pedagógico, psicológico e social”; “Atendimento biopsicossocial e atenção à saúde”; “Ações de acompanhamento e suporte ao ensino”; “Ações pró-cidadania”, especialmente quanto aos direitos das mulheres; e “Ações de educação para a diversidade”. Deverá haver uma atenção especial em relação ao horário das aulas dos cursos, com vistas a adequá-lo à possibilidade de frequência da maioria das cursistas. Para além da estrutura específica que deverá ser montada para o programa, também o setor pedagógico do *campus* fará um acompanhamento constante da frequência, com o objetivo de evitar e se antecipar à evasão, buscando compreender as razões de possível desmotivação.

7. PERFIL PROFISSIONAL DA EGRESSA

A Confeiteira é uma profissional que elabora produtos de confeitaria, por meio do preparo de massas, coberturas e recheios. Conhece os princípios de armazenamento e acondicionamento de matéria-prima e aditivos. Dadas às habilidades que possuem essas profissionais poderão atuar em empresas produtoras de alimentos, lanchonetes e de maneira autônoma.

Após integralização dos componentes curriculares será conferido ao egresso certificado de qualificação profissional em Confeitaria, com carga horária de 200 horas. A discente será considerada apta para certificação desde que tenha aproveitamento de no mínimo 75% da carga horária. Estes serão emitidos ao final do curso pelo IFRO, *Campus* São Miguel do Guaporé.

8. METODOLOGIA DA OFERTA

As atividades do Curso ofertado pelo Programa Mulheres Mil terá início com a cerimônia de abertura, momento especialmente dedicado à ambientação das mulheres no Programa. É salutar ressaltar que, embora esse momento não seja contabilizado como carga horária do curso, ele é de extrema importância para o atendimento da Metodologia do Programa Mulheres Mil, visto que, já nessa oportunidade, começa-se a trabalhar a autoestima das beneficiárias e a esclarecê-las sobre a importância da formação profissional para o alcance de novas oportunidades pessoais e profissionais.

Após esse momento, e respeitada a Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito, o curso será ministrado por professores aprovados em processo seletivo, que utilizarão diversas estratégias de ensino com o intuito de criar condições favoráveis para garantir o aprendizado das alunas. 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, procedimentos como: aulas expositivas dialogadas, atividades individuais, trabalhos em equipe, estudos dirigidos, dinâmicas de grupo, estudo de casos, jogos, debates, pesquisa, seminários, dramatizações, exibição de vídeos, leitura compartilhada de textos, projeto interdisciplinar, visitas técnicas, dentre outros.

Também poderão ser realizadas, durante todo o curso, atividades simuladas e práticas em sala de aula, atividades de campo e visitas técnicas, com o objetivo de as alunas vivenciarem o dia-a-dia no mundo do trabalho e observarem a aplicação das orientações realizadas em sala de aula.

Os princípios da **dialogicidade**, a **problematização**, a **igualdade** e o **empoderamento** devem orientar e serem incorporados a todas as etapas do curso: ao acesso (a aproximação e diálogo com os territórios e com o grupo, à permanência (o processo educativo, que envolve tanto a Qualificação Profissional quanto às estratégias que as possibilitem frequentar a instituição e se sentirem acolhidas), e ao êxito (a conclusão do curso de forma satisfatória com a ampliação de oportunidades de inclusão socioprofissional).

Após a conclusão da carga horária prevista, as alunas participarão de solenidade de conclusão de curso em que serão entregues os certificados. Esse também é um momento salutar, dada a grande vitória alcançada por mulheres que muitas vezes nunca tiveram a oportunidade de estudar em unidades de ensino como o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia, *Campus* São Miguel do Guaporé.

É um momento de celebração que poderá ser compartilhado com as famílias e com entes queridos.

8.1. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação no curso de Confeiteira será realizada por componente curricular, levando-se em consideração os aspectos qualitativos sobre os quantitativos de forma contínua e cumulativa, ou seja, é encarada como um processo que se desenvolve ao longo de todo o curso e não no fim de um ciclo didático. Por isso a observação sistemática (participação individual e em grupo), interesse pelas atividades, relatos orais e assiduidade (observação da frequência) durante todo o desenvolvimento do curso são importantes e serão levados em consideração. O(a) professor(a) Colaborador(a), ainda, poderá realizar atividades envolvendo o conteúdo apresentado como estudos dirigidos, dinâmicas de grupos, portfólios, trabalhos e/ou seminários, resumos de vídeos, exercícios individuais e em grupo, estudo de caso e debates durante as aulas.

Por analogia, a avaliação atenderá aos princípios estabelecidos no Regulamento da Organização Acadêmica dos Cursos Técnicos de Nível Médio do IFRO (ROA). Deverá envolver o acompanhamento do processo, debruçar-se sobre a identificação, análise e resolução das problemáticas que surjam no decorrer da formação profissional. Terá aspecto formativo, no sentido de, sempre que necessário, diagnosticar interesses e necessidades e fazer interferências para a melhoria do processo de ensino e aprendizagem. Os parâmetros para avaliar as aprendizagens no Itinerário de Formação Técnica e Profissional se fundamentam nas concepções de avaliação de natureza:

- a. Diagnóstica, que a concebe como um mecanismo de diagnóstico da situação, constituindo-se em um instrumento para detectar conhecimentos que o estudante já possui, para identificar os caminhos percorridos na construção das aprendizagens e apontar outros caminhos a serem perseguidos. Segundo essa perspectiva, o erro é considerado insumo para o desenvolvimento das competências.
- b. Dialógica, para quem a avaliação é um ato participativo, integrativo e constitutivo, no qual o professor deixa de ser o detentor do saber para assumir a função de professor, e o estudante deixa de ser um mero receptor da aprendizagem para se constituir em sujeito que se constrói na dinâmica do processo. O professor interage com o estudante sempre na expectativa de envolvê-lo em situações de aprendizagens desafiadoras de investigação e de problematização, permitindo que o estudante assuma uma postura recíproca de reflexão e envolvimento na construção do saber.
- c. Processual, na qual a avaliação se dá de forma natural e contínua, por meio da observação e da análise de desempenho do estudante nos vários momentos do processo ensino-aprendizagem. Esse diagnóstico tem como finalidade detectar as situações de aprendizagens individuais e coletivas, para as quais devem ser planejadas Novas Oportunidades de Aprendizagens - NOA (recuperação), assim como reorientar as práticas curriculares e fortalecer a interação entre professor e estudante.

9. CONFIGURAÇÃO CURRICULAR

A matriz curricular do curso de formação inicial e continuada está organizada por componentes curriculares em regime modular divididos em Núcleo Fundamental (conhecimento de base científica do ensino fundamental, indispensáveis em decorrência dos requisitos do curso), Núcleo Articulador (conhecimentos relacionados à educação profissional necessários à aquisição de competências, no qual são traduzidos em conteúdos com estreita articulação com o curso) e Núcleo Tecnológico (conhecimentos específicos de acordo com o eixo tecnológico de atuação profissional).

A estrutura curricular está em sintonia com a realidade da demanda do mercado e procura, dentro de sua distribuição de conteúdos, disponibilizar às alunas conhecimentos fundamentais ao desenvolvimento das habilidades necessárias para desempenhar as atividades propostas, conforme constam nos objetivos anteriormente expostos, ao contemplar competências indispensáveis à formação humana, teórica e prática dessa profissional. O curso tem carga horária total de 200 horas, com cada aula tendo a duração de 60 minutos.

O quadro abaixo descreve a matriz curricular do curso e a seguir é apresentado as ementas.

Quadro 1 - Matriz Curricular do Curso

EIXOS/MÓDULOS	COMPONENTES CURRICULARES (Disciplinas)	CH (60 min.)			TOTAL
		TEÓRICA	PRÁTICA	SUB. TOTAL	
Formação Básica (Núcleo Fundamental)	Português Básico	10 h	05 h	15 h	25 h
	Matemática Básica	10 h	-	10 h	
Formação Intermediária (Núcleo Articulador)	Políticas Públicas para as Mulheres	25 h	-	25 h	25 h
Formação Profissional (Núcleo Tecnológico)	Boas Práticas de Fabricação e Legislação	20 h	10 h	30 h	150 h
	Tecnologia do Processamento de Bolos e Biscoitos	20 h	5 h	25 h	
	Noções Básicas de Confeitaria	15 h	5 h	20 h	
	Práticas de Confeitaria	10 h	65 h	75 h	
CARGA HORÁRIA TOTAL					200 h

Quadro 2 - Requisitos de formação por disciplina/Perfil do corpo docente

Nº.	COMPONENTE CURRICULAR	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
1	Português Básico	Nível Superior em Letras ou Graduação em Áreas Afins. Técnico em Áreas Afins
2	Matemática Básica	Nível Superior em Matemática ou Administração ou Ciências Contábeis ou Ciências Econômicas

2	Matemática Básica	ou Graduação em Estatística ou Técnico em Áreas Afins
3	Políticas Públicas para as Mulheres	Nível Superior em Pedagogia ou Psicologia ou Sociologia ou Filosofia ou História ou Serviço Social. Graduação em Áreas Afins. Técnico em Áreas Afins.
4	Boas Práticas de Fabricação e Legislação	Nível Superior em Nutrição; Engenharia de Alimentos; Tecnólogo em Alimentos; Técnico em Alimentos; Técnico em Agroindústria; Graduação em Agronomia com especialização em áreas afins. Técnico em Áreas Afins.
5	Tecnologia do Processamento de Bolos e Biscoitos	Nível Superior em Nutrição; Engenharia de Alimentos; Tecnólogo em Alimentos; Técnico em Alimentos; Técnico em Agroindústria; Graduação em Agronomia com especialização em áreas afins. Técnico em Áreas Afins.
6	Noções Básicas de Confeitaria	Nível Superior em Nutrição; Engenharia de Alimentos; Tecnólogo em Alimentos; Técnico em Alimentos; Técnico em Agroindústria; Graduação em Agronomia com especialização em áreas afins. Técnico em Áreas Afins.
7	Práticas de Confeitaria	Nível Superior em Nutrição; Engenharia de Alimentos; Tecnólogo em Alimentos; Técnico em Alimentos; Técnico em Agroindústria; Graduação em Agronomia com especialização em áreas afins. Técnico em Áreas Afins.

10. FREQUÊNCIA MÍNIMA OBRIGATÓRIA

A frequência mínima obrigatória estabelecida é de 75% da carga horária do curso para aprovação. A aluna que faltar alguma aula ou ultrapassar o percentual de 25% de faltas poderá justificá-las através de documento que comprove uma das seguintes situações: problema de saúde, através de atestado médico; atestado de trabalho, convocação pelo Poder Judiciário ou Justiça Eleitoral, participação em algum evento/palestra com certificação. A cópia ficará arquivada no seu portfólio. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação e Supervisão do Programa.

A aluna que não justificar suas faltas e ultrapassar o limite de frequência por disciplina aqui estabelecido será considerado automaticamente inapta à certificação. O controle de frequência é de responsabilidade do(a) docente de cada disciplina, devendo ser registrado a cada aula ministrada no diário de classe e entregue no final da aula na secretária do *campus*/Gestão Acadêmica-Mulheres Mil para posterior inserção no SISTEC..

O registro da frequência se dará conforme carga horária do período de aula (1h/aula = 1 registro).

11. PLANEJAMENTO DO ENSINO E APRENDIZAGEM

O fundamento das formações do IFRO, quanto ao planejamento e acompanhamento do processo de ensino e aprendizagem, está voltado para uma avaliação formativa, por meio da Metodologia de Acesso, Permanência e Êxito, da SETEC (BRASIL, 2023). Também é importante o acompanhamento dos setores administrativos, quanto à regularidade do atendimento e correta aplicação dos recursos financeiros.

As metodologias propostas estão atreladas ao comprometimento, à solidez e à integração dos conhecimentos teóricos e práticos, voltados para a formação do profissional e do cidadão ao oportunizar para as cursistas as bases da aprendizagem, contemplando os quatro pilares da educação propostos pela Unesco: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e a aprender a ser.

A concepção pedagógica dos cursos baseia-se na educação ao longo da vida, que consiste na capacidade de aprendizagem do sujeito, independentemente de sua faixa etária ou condição social.

Nessa perspectiva, as propostas desenvolvidas atenderão ao Projetos Pedagógico do Curso previamente elaborado para o público definido anteriormente, podendo ser utilizados os materiais didáticos preparados pelos próprios professores formadores, como também a adoção de livros digitais, artigos técnico-científicos disponíveis online, aulas virtuais, entrevistas, enquetes e/ou palestras produzidas para cada finalidade, dia e aula de campo, uso de laboratórios a céu aberto próprios dos cursistas, de parceiros e ou do *Campus*.

Como estratégias de aprendizagem, deverá ser adotada a participação interativa dos cursistas no processo, em situações desencadeadas por desafios, problemas reais ou simulados, relatos de experiência, conduzindo a ações resolutivas e aprendizagens significativas. As atividades serão continuamente acompanhadas para garantir a participação ativa dos envolvidos, o entendimento dos conteúdos e atividades propostas e a acessibilidade metodológica às necessidades educacionais específicas, utilizando, sempre que possível e necessário, a gravação e diagramação adaptada de materiais didáticos. Os estudantes deverão desenvolver a autonomia no pensar e decidir, que seja capaz de atender as necessidades locais, regionais, nacionais e internacionais no âmbito de suas competências profissionais, para impulsionar e se impulsionar nos diversos setores de trabalho e negócios. Deverão ser usados materiais tecnológicos, instrumentação técnica adequada, abordagens modernas e estratégias compostas por atividades individuais e coletivas.

A formação dos estudantes será através de um processo pedagógico intencional, organizado, de organização teórico-científica, numa inter-relação entre teoria e prática, apoiada em relações democráticas aqui previstas, ficando garantida uma metodologia participativa e integradora, tais como trabalhos em grupos e aulas dialogadas. É prioritário estabelecer a relação entre a teoria e a prática.

O professor deverá analisar periodicamente sua metodologia a fim de verificar se seus objetivos estão sendo alcançados e se as alunas estão obtendo um bom rendimento e aprendizado. A partir do levantamento de perfil e da elaboração do Mapa da Vida das estudantes é possível se fazer intervenção pedagógica e social, ou até mesmo o professor rever sua metodologia e atividades. A Coordenação deverá garantir o acompanhamento dos professores e verificar se os estudantes estão sendo assistidos de forma suficiente.

É necessário observar que os estudantes cursistas trazem consigo valores, saberes, experiências e visão de mundo que não poderão ser desprezados. Ao contrário, há de serem valorizados, reconhecidos e incorporados aos processos de aprendizagem.

Os professores selecionados para o curso elaborarão os planos de ensino dos componentes curriculares. Os planos devem conter, no mínimo, os seguintes elementos:

- a. Capa, conforme o modelo deste referencial de projeto pedagógico.
- b. Identificação, contendo o projeto pedagógico a que está vinculado, o componente curricular e a carga horária.
- c. Ementa.
- d. Procedimentos de oferta ou execução do componente, incluindo-se o período, o local de oferta (se houver mais de um local para a execução do projeto) e as atividades a serem desenvolvidas, com suas respectivas descrições.
- e. Formas de avaliação e acompanhamento.
- f. Principais referências de consulta ou estudo.
- g. Estes planos serão entregues ao Departamento de Extensão antes do início da oferta do componente curricular, para análise e deliberação.

12. CRONOGRAMA

Quadro 2 - Cronograma

ITEM	AÇÃO, ATIVIDADE OU ETAPA	PERÍODO
1	Identificação da comunidade a ser atendida	Junho de 2024
2	Edital de seleção de Colaboradores	Agosto de 2024
3	Seleção dos Colaboradores	Ago/Set de 2024
4	Matrículas	Setembro de 2024
5	Início do Curso	16 de Set. de 2024
6	Término do Curso	13 de Dez. de 2024
7	Certificação	Até 20/12/2024

13. RECURSOS E INFRAESTRUTURA DE ATENDIMENTO

13.1. RECURSOS HUMANOS

O curso contará com docentes selecionados por meio de edital específico e com profissionais de apoio já existentes no *Campus*. Os profissionais que trabalharão diretamente na formação dos estudantes deverão possuir os requisitos dispostos no quadro 4.

Quadro 3 - Equipe de apoio técnico-pedagógico

Função	Responsabilidade	CH/S
Supervisora Local	Planejamentos com todos os membros da equipe e acompanhamento da execução dos cursos.	Até 20
Gestora Acadêmica	Realizar cadastro dos alunos nos Sistemas Acadêmicos utilizados pelo IFRO, acompanhar o processo de registro escolar dos alunos, a matrícula, boletins, certificados, e outros documentos oficiais relativos aos alunos.	Até 20
Gestor Contábil/Financeiro	Participar de capacitação específica, se oferecida, para o desempenho de sua função, avaliar documentação de pagamento enviada pela coordenação, realizar cadastro nos sistemas financeiros utilizados pelo IFRO, elaborar planilha de controle de pagamentos.	Até 20
Docentes	Responsáveis pelo plano de ensino, aulas, acompanhamento da frequência, avaliação, permanência e êxito dos estudantes.	*

* A carga horária docente está condicionada à carga horária das disciplinas.

14. RECURSOS MATERIAIS E FINANCEIRO

O Curso contará com recursos financeiros advindos da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC/MEC, por meio do fomento à Bolsa Formação – Projeto de Oferta de Cursos FIC em Confeiteira, relacionado ao Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), e com materiais complementares do próprio *campus*, especialmente no que se refere a materiais de expediente.

Quadro 5 - Custos de execução do curso.

Nº.	DESCRIÇÃO	RUBRICA	UNIDADE	QNT.	V. UNIT. (R\$)	TG (R\$)
1	Auxílio Estudantil	339018				
	Estudantes participantes		Matrícula	30	320,00	9.600,00
Subtotal 1						9.600,00
2	Material de consumo	339030				
	Camisetas de malha, sublimação total, golas redondas (estampa do Programa e do IFRO), tamanhos P, M, G e GG		Camiseta	35	45,00	1.575,00
	Material para as aulas (impressões, cópias, folhas A4)		Materiais	01	895,00	895,00
	Coquetel Cerimônia de Abertura (60 pessoas)		Coquetel	01	650,00	650,00
	Aventais com logo do Programa e do IFRO, <i>Campus São Miguel</i> (70cmx58cmx42cm/26cm)		Avental	32	40,00	1.280,00
			Coquetel	01	700,00	700,00
Subtotal 2						5.100,00
3	Auxílio Servidor	339048				
	Docentes internos(a)		Hr-Ativ	25	50,00	1.250,00
	Supervisora Local		Hr-Ativ	222,3	36,00	8.000,00
	Gestora/Apoio Acadêmico		Hr-Ativ	211,2	18,00	3.800,00
	Gestor/Apoio Financeiro		Hr-Ativ	141,7	18,00	2.550,00
Subtotal 3						15.600,00
4	Auxílio Colaborador Externo	339036				
	Docentes externos(as)		Hr-Ativ	140	50,00	8.750,00
Subtotal 4						8.750,00
5	Encargos Sociais	339147				
	INSS (porcentagem sobre hora aula)		%	20	10,00	1.750,00
Subtotal 5						1.750,00
TOTAL						40.800,00

15. APÊNDICE - PLANOS DE ENSINO SIMPLIFICADOS

Curso: Formação Inicial em Confeiteira		
Módulo: Formação Básica (Núcleo Fundamental)		
Componente Curricular: Português Básico	CHt: 10h	CHp: 5h
Ementa: Noções Básicas da Língua Portuguesa; Formação de palavras; Diversos tipos de textos; Resolução de questões interpretativas.		

Objetivos:

- Desenvolver a capacidade de ler e compreender textos diversos, identificando ideias principais e detalhes importantes.
- Expandir o vocabulário através da leitura e do estudo de novas palavras e expressões.
- Aplicar novas palavras e expressões de forma adequada em diferentes contextos.
- Reconhecer e utilizar as partes do texto, como introdução, desenvolvimento e conclusão.

Bibliografia:

- BUARQUE DE HOLANDA FERREIRA, Aurélio. *Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa*. 7. ed. rev. e ampl. Curitiba: Editora Positivo, 2021.
- CAMERA JÚNIOR, Joaquim Mattoso. *Moderna Gramática Portuguesa*. 10. ed. São Paulo: Editora Moderna, 2016.
- HOUAISS, Antônio. *Dicionário de Sinônimos e Antônimos*. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 2020.
- NEVES, Maria Helena de Moura. *Gramática Pedagógica do Português*. São Paulo: Editora Contexto, 2019.
- OLIVEIRA, Heloísa M. S. de. *Ortografia do Português*. São Paulo: Editora Atual, 2020.

Curso: Formação Inicial em Confeiteira**Módulo:** Formação Básica (Núcleo Fundamental)**Componente Curricular:** Matemática Básica**CH:** 10h**CHp:** -**Ementa:** Noções Operacionais Básicas; Cálculos de Porcentagem; Juros Simples e Compostos; Razão e Proporção; Regra de Três Simples e Composta.**Objetivos:**

- Desenvolver habilidades de raciocínio lógico e crítico para compreender e construir argumentos matemáticos.
- Compreender e utilizar diferentes tipos de números (naturais, inteiros, racionais e reais) e suas operações básicas (adição, subtração, multiplicação e divisão).
- Aplicar conceitos matemáticos para resolver problemas práticos e situações do cotidiano, como orçamento, planejamento e análise de dados.

Bibliografia:

- ALMEIDA, João Pedro; GARCIA, Marcelo. *Matemática: Teoria e Prática*. 6. ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2021.
- GONÇALVES, Eduardo. *Geometria e Medidas*. 4. ed. São Paulo: Editora Contexto, 2019.
- LIMA, Roberto; CARVALHO, Maria Clara. *Estatística e Probabilidade para Iniciantes*. São Paulo: Editora Pearson, 2022.
- MARTINS, Iolanda. *Matemática Básica: Fundamentos e Aplicações*. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Livros Técnicos e Científicos, 2020.
- OLIVEIRA, Francisco. *Matemática no Dia a Dia: Aplicações e Soluções Práticas*. São Paulo: Editora FTD, 2017.
- SILVA, Ana Maria da. *Álgebra e Funções: Uma Abordagem Introdutória*. 3. ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2018.

Curso: Formação Inicial em Confeiteira**Módulo:** Formação Intermediária (Núcleo Articulador)**Componente Curricular:** Políticas Públicas para as Mulheres**CH:** 25h**CHp:** -**Ementa:** Gênero, Cidadania e Políticas Públicas; Igualdade no mundo do Trabalho e Autonomia Política; Saúde Integral da Mulher: Um direito de todas nós; Combate à Violência contra a Mulher; Igualdade! Jovens, Idosas e portadoras de Deficiência Física.**Objetivos:**

- Entender os conceitos básicos e os fundamentos das políticas públicas voltadas para as mulheres, incluindo as definições de igualdade de gênero e direitos das mulheres.
- Identificar e discutir os principais desafios e desigualdades enfrentados pelas mulheres, como violência doméstica, desigualdade salarial, e acesso a serviços de saúde e educação.
- Desenvolver habilidades para avaliar e monitorar a eficácia das políticas públicas, utilizando indicadores e métricas apropriadas.
- Identificar boas práticas e experiências bem-sucedidas em outros países e como elas podem ser aplicadas ou adaptadas ao contexto nacional.

Bibliografia:

- BASTOS, Maria Berenice. *A Mulher e a Lei: Aspectos Jurídicos e Sociais*. São Paulo: Editora Saraiva, 2020.
- BRASIL, MINISTÉRIO DA MULHER, DA FAMÍLIA E DOS DIREITOS HUMANOS. *Relatório Anual de Políticas para as Mulheres*. Disponível em: <https://www.gov.br/mdh/pt-br/assuntos/politicas-publicas-para-as-mulheres>. Acesso em: 9 ago. 2024.
- CARVALHO, Marília. *Gênero e Políticas Públicas: Desafios e Perspectivas*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2021.
- DIAS, Maria Laura. *Políticas Públicas e Direitos das Mulheres*. São Paulo: Editora Contexto, 2019.

- GONZAGA, Laura. "Desigualdade de Gênero e Políticas Públicas no Brasil: Uma Revisão Crítica". *Revista Brasileira de Políticas Públicas*, v. 12, n. 2, p. 45-68, 2021.
- MARTINS, Ivone. *A Implementação de Políticas Públicas para as Mulheres: Teoria e Prática*. Porto Alegre: Editora Bookman, 2020.
- SILVA, Ana Carolina. *Violência de Gênero e Políticas Públicas: Uma Análise Crítica*. Brasília: Editora UNB, 2018.
- LIMA, Helena. *Direitos das Mulheres e Políticas Públicas: Uma Abordagem Internacional*. São Paulo: Editora Moderna, 2021.
- PEREIRA, Sílvia. "Modelos Internacionais de Políticas Públicas para as Mulheres: Lições para o Brasil". *Revista Internacional de Estudos de Gênero*, v. 8, n. 1, p. 22-39, 2020.
- ONU MULHERES. *Políticas Públicas e Direitos das Mulheres*. Disponível em: <https://www.onumulheres.org.br/politicas-publicas>. Acesso em: 9 ago. 2024.

Curso: Formação Inicial em Confeiteira		
Módulo: Formação Profissional (Núcleo Tecnológico)		
Componente Curricular: Boas Práticas de Fabricação e Legislação	CHt: 20h	CHp: 10h
Ementa: Boas Práticas de Fabricação: definições. Legislação e Boas Práticas de Fabricação. Manual de Boas Práticas. Contaminantes Alimentares. Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA. A saúde dos Colaboradores. Características das Instalações e Edificações. Qualidade da Água para a Produção de Alimentos. Manejo de Resíduos. Higienização e Sanitização de Ambientes, Equipamentos e Utensílios. Transporte, Recebimento, Armazenamento, Produção e Exposição de Alimentos; Afervação e Calibração de Equipamentos. Procedimento Operacional Padrão (POP).		
Objetivos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Entender o conceito de Boas Práticas de Fabricação e sua importância para garantir a qualidade e a segurança dos produtos. • Compreender a importância da documentação e dos registros para garantir a conformidade com as BPF e assegurar a rastreabilidade dos processos. • Conhecer as principais leis e regulamentações que governam a fabricação de produtos, tanto a nível nacional quanto internacional, e sua aplicação prática. • Compreender e aplicar práticas para garantir a segurança alimentar e de produtos, prevenindo contaminações e assegurando a integridade dos produtos. 		
Bibliografia:		
<ul style="list-style-type: none"> • COSTA, Adriana. <i>Normas Regulamentares e Compliance: Uma Abordagem Prática</i>. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2022. • GARCIA, Jorge A. <i>Boas Práticas de Fabricação e Controle de Qualidade: Fundamentos e Aplicações</i>. 2. ed. São Paulo: Editora Manole, 2021. • LIMA, Fernando. <i>Legislação e Regulação de Produtos: Aspectos Jurídicos e Normativos</i>. 4. ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2021. • MEDEIROS, Helena. <i>Legislação Sanitária e Boas Práticas de Fabricação</i>. Brasília: Editora UNB, 2018. • OLIVEIRA, João Carlos. <i>Boas Práticas de Fabricação: Teoria e Prática</i>. Porto Alegre: Editora Artmed, 2020. • PEREIRA, Lucas. "Aspectos Legais das Boas Práticas de Fabricação: Uma Revisão da Legislação Brasileira". <i>Revista Brasileira de Direito e Regulação</i>, v. 14, n. 3, p. 55-70, 2020. • SILVA, Maria José; ALMEIDA, Ricardo. <i>Gestão de Boas Práticas de Fabricação</i>. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2019. 		

Curso: Formação Inicial em Confeiteira		
Módulo: Formação Profissional (Núcleo Tecnológico)		
Componente Curricular: Tecnologia do Processamento de Bolos e Biscoitos	CHt: 20h	CHp: 05h
Ementa: Auxiliar na elaboração dos principais tipos de biscoitos, bolos e massas, visando propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, bem como o estudo de matérias-primas e ingredientes e suas funções na elaboração desses produtos.		
Objetivos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Entender os princípios básicos envolvidos no processamento de bolos e biscoitos, incluindo a química dos ingredientes e os processos de fabricação. • Conhecer os equipamentos e técnicas utilizados na produção de bolos e biscoitos, e sua aplicação prática. • Estudar os processos tecnológicos envolvidos na fabricação de bolos e biscoitos, desde a preparação da massa até o cozimento e embalagem. • Explorar o uso de ingredientes funcionais e fortificantes para melhorar as propriedades nutricionais e funcionais dos produtos. 		
Bibliografia:		
<ul style="list-style-type: none"> • BARROS, Helena. <i>Nutrição e Saúde em Produtos de Panificação</i>. 2. ed. Curitiba: Editora Positivo, 2019. 		

- CAMPOS, Renata. *Processamento de Biscoitos e Bolos: Princípios e Práticas*. Porto Alegre: Editora Artmed, 2021.
- COSTA, Carla. *Segurança Alimentar: Normas e Práticas na Indústria de Panificação*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2021.
- GONÇALVES, Paulo A. *Tecnologia de Alimentos: Processamento de Produtos de Panificação*. 4. ed. São Paulo: Editora Manole, 2020.
- MARTINS, José A. *Tecnologia de Produtos de Panificação: Biscoitos, Bolos e Pães*. Brasília: Editora UNB, 2018.
- OLIVEIRA, Carlos R. *Tecnologia de Panificação e Confeitaria*. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2019.
- RODRIGUES, Fabio. *Ingredientes Funcionais na Panificação: Teoria e Aplicações*. São Paulo: Editora Moderna, 2020.bom
- SANTOS, Luiz F. *Controle de Qualidade em Alimentos: Princípios e Práticas*. 3. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2020.
- SILVA, Ana Maria. *Aspectos Nutricionais e Tecnológicos de Produtos de Panificação*. São Paulo: Editora Pearson, 2022.

Curso: Formação Inicial em Confeiteira		
Módulo: Formação Profissional (Núcleo Tecnológico)		
Componente Curricular: Noções Básicas de Confeitaria	CHt: 15h	CHp: 05h
Ementa: Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de confeitaria; Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria.		
Objetivos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Entender os princípios fundamentais da confeitaria, incluindo a química dos ingredientes e o impacto das técnicas de preparo nos produtos finais. • Aprender a preparar uma variedade de doces e sobremesas básicas, como cookies, brownies, mousses e pudins. • Adquirir habilidades em técnicas básicas de decoração, como uso de coberturas, glacês, cremes e técnicas de confeitaria com bicos. • Estimular a criatividade e a inovação na criação de novas receitas e técnicas, adaptando-se às preferências e exigências dos consumidores. 		
Bibliografia:		
<ul style="list-style-type: none"> • ALMEIDA, Mariana. <i>O Guia Completo da Confeitaria: Do Básico ao Avançado</i>. Porto Alegre: Editora Bookman, 2020. • BARROS, Claudia. <i>Fundamentos de Confeitaria: Teoria e Prática</i>. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Record, 2021. • COSTA, Rosângela. <i>Confeitaria: Técnicas e Receitas Fundamentais</i>. 4. ed. São Paulo: Editora Senac, 2022. • GARCIA, Paulo. <i>Receitas Básicas de Confeitaria: Bolos, Tortas e Doces</i>. 5. ed. São Paulo: Editora Manole, 2020. • GASTRONOMIA BRASIL. <i>Confeitaria Básica e Avançada</i>. Disponível em: https://www.gastronomiabrasil.com.br/confeitaria. Acesso em: 9 ago. 2024. • LOPES, Patricia. <i>Manual de Confeitaria: Princípios e Técnicas Essenciais</i>. Porto Alegre: Editora Artmed, 2021. • REIS, Fernanda. <i>Confeitaria Criativa: Técnicas e Decorações</i>. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2018. • MARTINS, Joana. <i>Técnicas de Confeitaria: Bases para a Produção de Bolos e Doces</i>. Brasília: Editora UNB, 2019. • SANTOS, Luana. <i>Arte e Ciência da Confeitaria: Conceitos e Práticas</i>. Curitiba: Editora Positivo, 2021. • SENAC. <i>Curso de Confeitaria: Fundamentos e Técnicas</i>. Disponível em: https://www.sp.senac.br/confeitaria. Acesso em: 9 ago. 2024. 		

Curso: Formação Inicial em Confeiteira		
Módulo: Formação Profissional (Núcleo Tecnológico)		
Componente Curricular: Práticas de Confeitaria	CHt: 10h	CHp: 65h
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.		
Objetivos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Aprender e aplicar técnicas básicas e avançadas de confeitaria, como preparação de massas, cremes, coberturas e decorações. • Familiarizar-se com o uso de equipamentos e utensílios específicos de confeitaria, como bicos de confeitar, moldes e batedeiras. • Desenvolver habilidades na produção de uma variedade de bolos e tortas, incluindo a mistura, assamento, recheio e cobertura. • Aprender técnicas básicas de decoração, como uso de glacês, fondant, e frutas para embelezar produtos de confeitaria. • Desenvolver habilidades na apresentação e no embelezamento dos produtos para garantir uma aparência atraente e profissional. • Estimular a criatividade na criação de novas receitas e produtos de confeitaria, adaptando técnicas e ingredientes para atender às tendências e preferências dos consumidores. • Desenvolver habilidades para otimizar o processo de produção, reduzindo desperdícios e melhorando a eficiência. 		
Bibliografia:		

- ALMEIDA, Mariana. *Confeitaria Prática: Da Teoria à Prática*. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Record, 2021.
- ALMEIDA, Ricardo. "Qualidade e Segurança na Produção de Produtos de Confeitaria". *Revista de Tecnologia Alimentar*, v. 13, n. 1, p. 78-92, 2020.
- BARROS, Claudia. *Confeitaria Criativa: Técnicas e Decoração*. 5. ed. Curitiba: Editora Positivo, 2021.
- COSTA, Rosângela. *Manual de Confeitaria: Técnicas e Procedimentos*. 4. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2020.
- FREITAS, Carla. *Segurança Alimentar em Confeitaria: Normas e Procedimentos*. 2. ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2019.
- GARCIA, Paulo. *Práticas Avançadas em Confeitaria: Técnicas e Aplicações*. Brasília: Editora UNB, 2019.
- GASTRONOMIA BRASIL. *Práticas de Confeitaria: Técnicas e Tendências*. Disponível em: <https://www.gastronomiabrasil.com.br/confeitaria>. Acesso em: 9 ago. 2024.
- LOPES, Patricia. *Arte na Confeitaria: Técnicas de Decoração e Design*. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2020.
- PEREIRA, Lucas. "Técnicas de Decoração em Confeitaria: Uma Abordagem Prática". *Revista Brasileira de Gastronomia*, v. 11, n. 2, p. 45-60, 2021.
- REIS, Fernanda. *Decoração de Confeitaria: Práticas e Tendências*. 2. ed. São Paulo: Editora Manole, 2022.
- SANTOS, Ana Paula. *Práticas de Confeitaria: Técnicas e Receitas Avançadas*. 3. ed. São Paulo: Editora Senac, 2022.
- SENAC. *Curso de Confeitaria: Práticas e Técnicas*. Disponível em: <https://www.sp.senac.br/confeitaria>. Acesso em: 9 ago. 2024.
- SILVA, João. *Controle de Qualidade na Confeitaria: Aspectos Práticos*. 4. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2021.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6.023**: informação e documentação, referências, elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

_____. **NBR 6.024**: informação e documentação, numeração progressiva das seções de documento escrito, apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

BRASIL. MEC. Publicações - **Guia Pronatec de Cursos FIC**. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br/aceso-a-informacao/institucional/estrutura-organizacional/orgaos-especificos-singulares/secretaria-de-educacao-profissional/publicacoes-guia-pronatec-de-cursos-fic>. Acesso em: 22 fev. 2024.

BRASIL. Senado Federal. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**: nº 9394/96. Brasília, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9394.htm. Acessado em 10/05/2014.

BRASIL. **Lei 11.892**, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm. Acessado em 10/05/2014.

BRASIL. **Decreto n. 5.154**, de 23 de julho de 2004. Fornece orientações para a organização da Educação Profissional. Brasília, 2004. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2004/Decreto/D5154.htm. Acessado em 10/05/2014.

BRASIL. Senado Federal. **Lei 12.513**, 26 de outubro de 2013. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec); altera as Leis nº 7.998, de 11 de janeiro de 1990; nº 12.513. Brasília, 2011. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2011-2014/2011/Lei/L12513.htm. Acessado em 10/05/2014.

_____. Ministério da Educação. **Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego** (Pronatec). Resolução nº 04, de 16 de março de 2012.

_____. Ministério da Educação. **Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego** (Pronatec). Manual de Gestão da Bolsa-Formação. Brasília, nov. 2011.

BRASIL. **Guia Pronatec de Cursos FIC 2013**. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/fic/> Acessado em 10/05/2014.

BRASIL. Ministério da Educação. **Programa Nacional Mulheres Mil**. Portaria 1.015, de 21 de julho de 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. **Programa Nacional Mulheres Mil**. Guia Metodológico. Brasília, 2011.

BRASIL. Ministério da Educação e Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Programa Nacional Mulheres Mil**. Cartilha Pronatec/BSM Mulheres Mil. Brasília, 2014.

DELORS, Jacques (Coord.). Os quatro pilares da educação. In: **Educação**: um tesouro a descobrir. São Paulo: Cortez, 1998.



Documento assinado eletronicamente por **Moisés José Rosa Souza, Presidente do Conselho**, em 09/10/2024, às 16:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2415801** e o código CRC **B629C425**.

Referência: Processo nº 23243.007995/2024-68

SEI nº 2415801