



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
Conselho Superior

Avenida Vicente Simões, 1111 – Bairro Nova Pouso Alegre – 37553-465 - Pouso Alegre/MG
Fone: (35) 3449-6150/E-mail: reitoria@ifsuldeminas.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 014/2019, DE 27 DE MARÇO DE 2019.

Dispõe sobre a aprovação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Confeitaria – Mediotec, na modalidade subsequente, do Campus Muzambinho – IFSULDEMINAS.

O Reitor e Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, Professor Marcelo Bregagnoli, nomeado pelo Decreto de 23 de julho de 2018, DOU nº 141/2018 – seção 2, página 1 e em conformidade com a Lei 11.892/2008, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando a deliberação do Conselho Superior em reunião realizada na data de 27 de março de 2019, **RESOLVE:**

Art. 1º – Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Confeitaria – Mediotec, na modalidade subsequente, do Campus Muzambinho – IFSULDEMINAS.

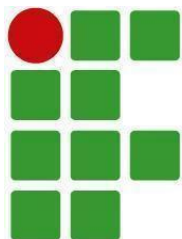
Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

Pouso Alegre, 27 de março de 2019.

Marcelo Bregagnoli
Presidente do Conselho Superior
IFSULDEMINAS



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



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
Sul de Minas Gerais

Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Confeitaria

Projeto Pedagógico, de caráter extraordinário, com o objetivo de atender a chamada pública SETEC/MEC/2017, Pactuação Exclusiva Subsequente EaD 2017.

Muzambinho - MG
2019

GOVERNO FEDERAL

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Jair Messias Bolsonaro

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
Ricardo Vélez Rodríguez

SECRETARIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Alexandro Ferreira de Souza

REITOR DO IFSULDEMINAS
Marcelo Bregagnoli

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO
Honório José de Moraes Neto

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS
Luiz Ricardo de Moura Gissoni

PRÓ-REITOR DE ENSINO
Giovane José da Silva

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO
Cleber Ávila Barbosa

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO
Sindynara Ferreira

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**

CONSELHO SUPERIOR

Presidente

Marcelo Bregagnoli

Representantes dos Diretores-gerais dos Campi

Carlos Henrique Rodrigues Reinato, João Paulo de Toledo Gomes, João Olympio de Araújo Neto, Renato Aparecido de Souza, Mariana Felicetti Rezende, Luiz Flávio Reis Fernandes, Thiago Caproni Tavares

Representante do Ministério da Educação

Eduardo Antônio Modena

Representantes do Corpo Docente

Selma Gouvêa de Barros, Pedro Luiz Costa Carvalho, Carlos Alberto Machado Carvalho, Beatriz Glória Campos Lago, Jane Piton Serra Sanches, Lucas Barbosa Pelissari, Fernando Carlos Scheffer Machado

Representantes do Corpo Técnico Administrativo

Priscilla Lopes Ribeiro, Matheus Borges de Paiva, Marcelo Rodrigo de Castro, João Alex de Oliveira, Rafael Martins Neves, Wanúcia Maria Maia Bernardes Barros, Mayara Lybia da Silva, Mônica Ribeiro de Araújo

Representantes do Corpo Discente

Ana Paula Carvalho Batista, Maria Alice Alves Scalco, Renan Silvério Alves de Souza, Matheus José Silva de Sousa, Flávio Oliveira Santos, Oseias de Souza Silva, Felícia Erika Nascimento Costa

Representantes dos Egressos

César Augusto Neves, Keniara Aparecida Vilas Boas, Isa Paula Avelar Rezende, Rodrigo da Silva Urias

Representantes das Entidades Patronais

Alexandre Magno, Jorge Florêncio Ribeiro Neto

Representantes das Entidades dos Trabalhadores

Clemilson José Pereira, Teovaldo José Aparecido

Representantes do Setor Público ou Estatais

Cássio Antônio Fernandes
Mauro Fernando Rego de Mello Junior

Membros Natos

Rômulo Eduardo Bernardes da Silva, Sérgio Pedini

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**

DIRETORES-GERAIS DOS CAMPI

Campus Inconfidentes
Luiz Flávio Reis Fernandes

Campus Machado
Carlos Henrique Rodrigues Reinato

Campus Muzambinho
Renato Aparecido de Souza

Campus Passos
João Paulo de Toledo Gomes

Campus Poços de Caldas
Thiago Caproni Tavares

Campus Pouso Alegre
Mariana Felicetti Rezende

Campus Avançado Carmo de Minas
João Olympio de Araújo Neto

Campus Avançado Três Corações
Francisco Vítor de Paula

EQUIPE ORGANIZADORA DO PROJETO PEDAGÓGICO

DIRETOR DE ENSINO A DISTÂNCIA

Evandro Moreira da Silva

COORDENADOR DO CURSO

Janaína de Paula Paiva Barroso

EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

Giovane José da Silva
Jane Piton Serra Sanches
Carolina Mariane Moreira

COORDENADOR ADJUNTO

Laura Rodrigues Paim Pamplona

PEDAGOGA

Erica Nadir de Andrade Cruz

ELABORAÇÃO DOS PLANOS DAS UNIDADES CURRICULARES

Matriz curricular construída pelo coordenador de curso (seleção edital 05/2017), a partir da consulta aos demandantes de curso, visando à adequação do currículo aos arranjos produtivos locais e o acesso ao trabalho e renda. O processo de construção foi assessorado por uma bolsista pedagoga selecionada pela Coordenação Geral da Rede e- TEC Brasil/Diretoria de EaD/Pró Reitoria de Ensino. As ementas foram elaboradas pelo coordenador do curso, os professores serão contratados posteriormente com a publicação de processo seletivo pelo IFSULDEMINAS.

A coordenadora do curso Técnico em Confeitaria é Janaina de Paiva Paula Barroso, graduada em Nutrição pela Universidade José do Rosário Vellano (2007), mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais. Foi professora do curso Técnico em Alimentos a Distância, de 2013 a 2017, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Campus Muzambinho. Foi atuante como professora no Pronatec do curso de Auxiliar em Confeitaria e Auxiliar de Cozinha.

SUMÁRIO

1 DADOS DA INSTITUIÇÃO	8
1.1 IFSULDEMINAS – Reitoria.....	8
1.2 Entidade Mantenedora.....	8
1.3 IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho.....	8
2 DADOS GERAIS DO CURSO	9
3 HISTÓRICO DO IFSULDEMINAS	9
4 CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO CAMPUS	11
5 APRESENTAÇÃO DO CURSO	12
6 JUSTIFICATIVA.....	13
7 OBJETIVOS	14
7.1 Objetivo Geral.....	14
7.2 Objetivos Específicos	14
8 FORMAS DE INGRESSO.....	14
8.1 Seleção dos alunos	14
8.2 Pré-matrícula/ Matrícula	15
8.3 Confirmação de Frequência.....	15
8.4 Trancamento.....	15
9 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E ÁREAS DE ATUAÇÃO	15
10 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	16
10.1 Representação gráfica do perfil de formação.....	18
10.2 Matriz Curricular	19
10.3 Descrição.....	20
11 EMENTÁRIO	22
12 METODOLOGIA.....	36
12.1 Organização Didática	38
12.2 Material Didático	41
12.3 Ambientação.....	42
12.4 Práticas	42
13 SUJEITOS DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM.....	42
13.1 Coordenação Geral Institucional e Pedagógica	42
13.2 Coordenador de Curso, Equipe Multidisciplinar e Apoio Pedagógico	43

13.3 Professores Formadores/Conteudista	44
13.4 Professores Mediadores (tutores)	44
13.5 O Cursista: Sujeito Ativo do processo Ensino-Aprendizagem.....	45
14 SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	46
.....	46
14.1 Da Verificação do Rendimento Escolar e da Aprovação	47
14.2 Do Conselho de Classe.....	48
14.3 Terminalidade Específica e Flexibilização Curricular	49
15 FORMAS DE RECUPERAÇÃO E EXAME FINAL	49
16 APOIO AO DISCENTE.....	51
17 TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICs – NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM	52
18 MECANISMOS DE INTERAÇÃO	52
19 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	53
20 INFRAESTRUTURA.....	53
21 CERTIFICADOS E DIPLOMAS	54
22 CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA	54
23 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....	55
24 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	55

1 DADOS DA INSTITUIÇÃO

1.1 IFSULDEMINAS – Reitoria

Nome do Instituto	Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais		
CNPJ	10.648.539/0001-05		
Nome do Dirigente	Marcelo Bregagnoli		
Endereço da Reitoria	Av. Vicente Simões, 1.111		
Bairro	Nova Pouso Alegre		
Cidade	Pouso Alegre		
UF	Minas Gerais		
CEP	37553-465		
DDD/Telefone	(35)3449-6150		
E-mail	reitoria@ifsuldeminas.edu.br		

1.2 Entidade Mantenedora

Nome da Entidade	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica–SETEC		
CNPJ	00.394.445/0532-13		
Nome do Dirigente	Alexandro Ferreira de Souza		
Endereço	Esplanada dos Ministérios Bloco I, 4º andar – Ed. sede		
Bairro	Asa Norte		
Cidade	Brasília		
UF	Distrito Federal		
CEP	70047-902		
DDD/Telefone	(61) 2022-8597		
E-mail	setec@mec.gov.br		

1.3 IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho

Nome do campus ofertante	Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho		
CNPJ	10.648.539/0002-96		
Nome do Dirigente	Luiz Carlos Machado Rodrigues		
Endereço	Estrada de Muzambinho, km 35		
Bairro	Morro Preto		
Cidade	Muzambinho		
UF	Minas Gerais		
CEP	37890-000	DDD/Telefone	(35)3571-5051

2 DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do Curso:	Curso Técnico em Confeitaria
Tipo:	Subsequente
Modalidade:	Educação a Distância -EaD
Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia
Local de funcionamento:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho e polos de educação a distância.
Ano de implantação:	2018
Habilitação:	Técnico em Confeitaria
Certificação intermediária:	Módulo 1: Auxiliar de Confeitaria
Turno de funcionamento:	EAD
Número de Vagas:	150
Polos e vagas por polo:	Camanducaia - 50 vagas Lambari – 50 vagas Ouro Fino – 50 vagas
Forma de ingresso:	Editais de Chamada Pública
Requisito de acesso:	Ensino Médio Completo com apresentação de Certificado de Conclusão, Histórico Escolar ou Declaração de Conclusão do Ensino Médio com carimbo e assinatura do Diretor.
Duração do Curso:	12 meses
Periodicidade de oferta:	Específica, conforme demanda do MEC e interesse institucional.
Carga horária total:	800 horas
Carga horária presencial	160 horas, de acordo com o artigo 33 da Resolução CEB/CNE nº 06/2012.
Resoluções, leis, decretos, portarias.	Resolução 065 e suas modificações pelo Consup; portaria MEC 817 e 1152/2015.
Ato autorizativo do Consup:	

3 HISTÓRICO DO IFSULDEMINAS

O Instituto Federal do Sul de Minas -IFSULDEMINAS foi constituído pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que delimitou seus serviços educacionais dentre

aqueles pertencentes à educação profissional, técnica de nível médio e superior, e estabeleceu sua finalidade de fortalecer o arranjo produtivo, social e cultural regional.

A instituição se organiza como autarquia educacional multicampi, com proposta orçamentária anual para cada *campus* e para a Reitoria, exceto no que diz respeito a pessoal, encargos sociais e benefícios ao servidor, os quais têm proposta unificada. Possui autonomia administrativa e pedagógica. Suas unidades físicas se distribuem no Sul de Minas Gerais da seguinte forma:

Campus de Inconfidentes;

Campus de Machado

Campus de Muzambinho

Campus de Passos

Campus de Poços de Caldas

Campus de Pouso Alegre

Campus Avançado de Carmo de Minas

Campus Avançado de Três Corações

Reitoria em Pouso Alegre

A estrutura multicampi começou a constituir-se em 2008, quando a Lei 11.892/2008 transformou as Escolas Agrotécnicas Federais de Inconfidentes, Machado e Muzambinho em Campus Inconfidentes, Campus Machado e Campus Muzambinho do IFSULDEMINAS, cuja Reitoria fica, desde então, em Pouso Alegre.

Em 2009, estes três *campi* iniciais lançaram polos de rede em Passos, Poços de Caldas e Pouso Alegre, os quais se converteram nos *Campus* Passos, Poços de Caldas e Pouso Alegre. Em 2013, foram criados os *Campi* avançados Carmo de Minas e Três Corações. Ambos os *Campi* avançados derivaram de polos de rede estabelecidos na região do circuito das águas mineiro, que fora protocolada no Ministério da Educação, em 2011, como região prioritária da expansão.

Compete aos *Campi* prestar os serviços educacionais para as comunidades em que se inserem. A competência estruturante da Reitoria influencia a prestação educacional concreta no dia a dia dos *campi*.

A Reitoria comporta cinco pró-reitorias:

I-Pró-Reitoria de Ensino

II-Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

III-Pró-Reitoria de Extensão

IV-Pró-Reitoria de Administração

V-Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional

As pró-reitorias são responsáveis pela estruturação de suas respectivas áreas. A Pró-Reitoria de Ensino, a Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação e a Pró-Reitoria de Extensão concentram serviços de ensino, pesquisa científica e integração com a comunidade. As outras duas pró-reitorias – Pró-Reitoria de Administração e Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional – concentram as competências de execução orçamentária, infraestrutura e monitoramento de desempenho (IFSULDEMINAS. Plano de Desenvolvimento Institucional, 2014-2018).

4 CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO CAMPUS

O IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho é uma instituição pensada a partir do ambiente onde se situa e se origina. Ao definir sua missão, assumiu sua preocupação com as necessidades presentes e futuras do meio em que está inserido, com a consciência de que a educação é essencial não somente para que o Município e a Região alcancem o nível necessário de desenvolvimento econômico e social sustentável com relação ao meio, mas, também, ao cultivo da criatividade cultural, ao aumento do padrão e qualidade de vida, assim como para a vivência dos direitos humanos, da democracia e do respeito mútuo. A contribuição do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho para a Região, sem dúvida alguma, se constitui num referencial ímpar, como fator de desenvolvimento local e regional e, sobretudo, na preparação de recursos humanos para atuarem como verdadeiros agentes de mudanças nos campos da atividade produtiva, econômica, social, política e cultural. Assim, esta instituição possui dupla tarefa: o resgate da identidade cultural da região e a procura de seu desenvolvimento pleno no seio da comunidade local e regional preparando recursos humanos para o desempenho das profissões exigidas pela sociedade e necessárias para o mercado em contínuas e profundas transformações. Em função da realidade econômica de Minas Gerais, ao colocar sua infraestrutura física, bem como disponibilizar os recursos humanos necessários, o IFSULDEMINAS – Campus

Muzambinho, mais uma vez, contribui para o desenvolvimento socioeconômico da região onde está inserida, e atende aos anseios de toda a comunidade regional, por novos conhecimentos. Atendendo-se a uma análise de necessidades e vocação regional defronta-se com a exigência da implantação de um curso que seja fruto da observação da realidade econômica socioeducacional; seja pelas potencialidades a serem concretizadas; seja pela abrangência da erradicação desenvolvimentista que a formação de profissionais voltados à área das ciências agrárias, se faz necessária à esta região do estado de Minas Gerais.

A EAD do campus MUZAMBINHO está intimamente ligada à implantação da REDE E-TEC, que teve início em 2006, com o edital publicado pela antiga SEED - secretaria de educação a distância (hoje extinta), do MEC, que previa a inscrição das antigas escolas agrotécnicas federais junto à SEED para oferta de educação técnica a distância. Em Minas Gerais apenas 2 escolas se inscreveram: a de Barbacena e a de Muzambinho. Em 2007, houve a aprovação e foram oferecidos os cursos: informática, cafeicultura, administração (que foi passado para Inconfidentes) e outros mais. Em 2008, um grupo de professores fez um curso de aperfeiçoamento a distância pelo CEDERJ/UFRJ, com 2 encontros presenciais com o objetivo de capacitar para oferta de cursos EAD, com 3 módulos: preparação de material didático, gestão pedagógica e gestão acadêmica, ainda em 2008, o campus Muzambinho, participou a convite do MEC da avaliação dos futuros polos EAD, juntamente com outras instituições. Inicialmente o campus ofertou dois cursos em seis polos: informática e cafeicultura, os polos eram: Alfenas, Três Pontas, Boa Esperança, Juiz de Fora, Timóteo e Cataguases, ofertando 50 vagas em cada um: 300 vagas ao todo, para cada curso. Daí em diante, muitos professores foram se capacitando tanto na UFSC, na UFRN, quanto pelo próprio MEC que oferecia cursos a distância de capacitação para docência online.

5 APRESENTAÇÃO DO CURSO

O curso Técnico em Confeitaria é um curso a distância com duração de 2 semestres letivos, com carga horária total de 800 horas. O curso visa formar o cidadão profissional apto a elaborar e servir produtos de confeitaria, considerando os aspectos higiênico-

sanitários, a responsabilidade ambiental, socioeconômica e profissional.

O curso segue as orientações do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos para diplomação e faz parte do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia.

6 JUSTIFICATIVA

A oferta do curso decorre de uma pesquisa de demanda nacional de vagas em cursos técnicos concomitantes, conduzida pelo Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) junto aos municípios brasileiros, entre o final de 2016 e o primeiro trimestre de 2017, por meio dos CRAS. Contou ainda com a participação de outros Ministérios. O resultado foi a produção de um Mapa de Demanda Identificada (MDI), disponibilizado às instituições públicas de ensino (IPE) em abril/maio de 2017, para construção de pactuação.

Em Minas Gerais, o segmento de panificação e confeitaria é composto por 6,3 mil empresas, representando 9,3% do mercado nacional. De acordo com o Instituto Tecnológico da Panificação, Alimentação e Confeitaria (ITPC), as panificadoras mineiras tiveram, em 2016, um aumento no faturamento bruto de cerca de 3,0%, chegando a R\$ 8,63 bilhões.

O Curso Técnico em Confeitaria proporcionará a formação de profissionais capacitados a realizar atividades relativas às demandas de empresas públicas e privadas. O IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho tem consciência do seu caráter público e da missão que lhe cabe desempenhar regionalmente. Enquanto instituição pública ele é um prestador de serviço, ao qual deve se dedicar de forma a oferecer o melhor produto/serviço, razão fundamental para a sua existência.

O curso aqui proposto seguiu como base para sua elaboração o Currículo Referência do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos com disciplinas que propiciarão o egresso a atuação em pequenas, médias e grandes empresas, tanto do setor privado como do setor público.

Tal número e a metodologia de sua construção acima exposta, bem como a missão institucional dos IFs imposta pelo Decreto 11.892/2008 justificam a oferta do curso

Técnico em Confeitaria.

7 OBJETIVOS

7.1 Objetivo Geral

O Curso Técnico em Confeitaria tem como objetivo principal atender à demanda profissional do mercado vigente e capacitar os alunos, oferecendo conhecimento prático e teórico nas atividades de confeitaria, viabilizando condições para que o estudante desenvolva as competências e habilidades profissionais requeridas pelo setor.

7.2 Objetivos Específicos

- Organizar o processo de trabalho e matéria-prima nas produções de confeitaria, incluindo: preparação, decoração e montagem de serviços.
- Produzir doces, biscoitos, bolos, tortas, sobremesas, salgados e outros produtos considerando ingredientes e peculiaridades regionais.
- Utilizar boas práticas de manipulação e embalagem de alimentos.
- Operacionalizar equipamentos e maquinário.
- Efetuar controle de estoque e custos.

8 FORMAS DE INGRESSO

8.1 Seleção dos alunos

A seleção ocorrerá por meio de Edital de Chamada Pública lançado e divulgado pelo *campus* Muzambinho e poderão se inscrever apenas estudantes que já tenham concluído o ensino médio. Terão prioridade no ingresso aos cursos técnicos subsequentes, de acordo com a portaria MEC 817/2015: estudantes egressos do ensino médio da rede pública EJA; trabalhadores; beneficiários titulares e dependentes dos programas federais de transferência de renda; aos estudantes que tenham cursado o ensino

médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral. Caso haja número maior de candidatos do que de vagas ofertadas será realizado sorteio público pelo IFSULDEMINAS.

8.2 Pré-matrícula/ Matrícula

A pré-matrícula deverá ser efetuada nos Polos de Apoio presencial pelo próprio estudante, ou representante legal, nos prazos estabelecidos pelo Setor de Registro Acadêmico dos *Campi* ou órgão equivalente, ficando resguardado ao aluno o direito de realizar a pré-matrícula no Polo de Apoio, sem necessidade de deslocamento até ao *campus* ofertante.

Não será permitida a troca de curso no decorrer do processo de confirmação da matrícula. O candidato que não confirmar sua matrícula, no prazo estabelecido, terá sua inscrição automaticamente cancelada.

8.3 Confirmação de Frequência

A confirmação da frequência pelo aluno deverá ser feita diretamente no SISTEC, após o registro de frequência pelos campi, através de senha pessoal, confidencial e intransferível. Essa confirmação de frequência será mensal. O estudante que não realizar a confirmação de frequência após três lançamentos de registros de frequência pela instituição terá sua matrícula cancelada, de acordo com a Portaria MEC 817/2015, art. 69, 70 e 71.

8.4 Trancamento

Não será permitido o trancamento de matrícula nos cursos técnicos na modalidade a distância fomentados pela Rede e-Tec Brasil.

9 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E ÁREAS DE ATUAÇÃO

O perfil de egresso do aluno do curso Técnico em Confeitaria, referencia-se nas orientações estabelecidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2015) e na Classificação Brasileira de Ocupações do MTE (Ministério do Trabalho e Emprego) e está de acordo com a missão proposta pelo Instituto Federal do Sul de Minas.

Ao término do curso, pretende-se que o egresso em termos de competência geral, possa produzir biscoitos, doces, massas, bolos, tortas e sobremesas de maneira artesanal ou de forma industrializada, utilizando as boas práticas de manipulação de alimentos, rotulagem que identifique a embalagem adequada. Pretende-se também que o profissional em Confeitaria adquira a competência para operar equipamentos, efetuar controle de qualidade, de estoque e de custos, bem como, utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a confeitaria e promover a inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos. E ainda, que seja um profissional capaz de planejar e executar a aquisição e manutenção de equipamentos.

A estruturação modular permite certificação intermediária no primeiro módulo e o diploma de técnico em confeitaria para a conclusão dos dois módulos, conforme descrição abaixo:

- Módulo I: com certificação em Auxiliar de Confeiteiro (5135-05);
- Módulo II: diploma de Técnico em Confeitaria – Confeiteiro (8483-10).

Para ingresso no módulo II, é indispensável o cumprimento das exigências de carga horária e de notas do módulo I. Para os concluintes dos módulos I e II, considera-se o egresso formado em Técnico em Confeitaria.

A formação desse profissional visa sua atuação em confeitarias, restaurantes e similares, catering, bufês, meios de hospedagem, Instituições de ensino e /ou pesquisa, consultorias técnicas, ou como um profissional autônomo, com empreendimento próprio.

Um confeiteiro pode ganhar salário inicial de R\$ 1447,60, podendo chegar até R\$ 7000,00, sendo que quanto mais técnica e criatividade, melhores as possibilidades de ganhos.

10 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do curso segue as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional, no Decreto nº 5.154/2004, no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (Edição 2015), na Resolução 065/2016 e suas modificações pelo CONSUP do IFSULDEMINAS, bem como nas diretrizes definidas no Projeto Pedagógico Institucional.

O curso Técnico em Confeitaria está dividido e ministrado em 2 módulos. Cada módulo corresponde a um semestre letivo, totalizando 12 meses para integralização do curso.

Conforme a Resolução CEB/CNE nº 06/2012 o Curso Técnico em Confeitaria cumprirá no mínimo carga horária presencial de 20% (vinte por cento). Esta carga horária será distribuída no curso conforme planejamento da Coordenação. O plano de realização das atividades presenciais deverá ser formalizado e publicado no Ambiente Virtual para ciência e acompanhamento dos estudantes.

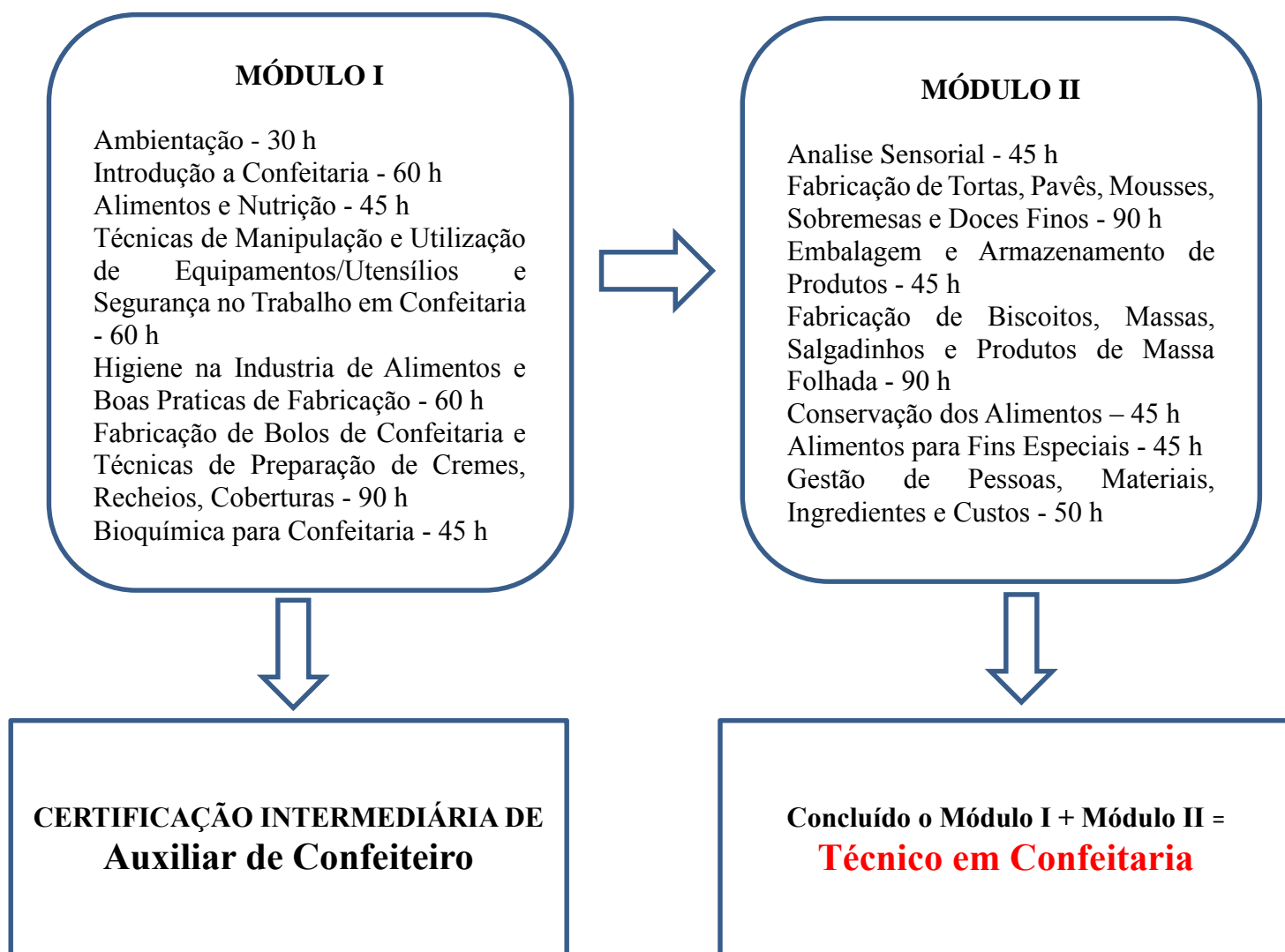
As atividades presenciais definidas pelo professor Formador da disciplina e/ou coordenador do curso serão acompanhadas principalmente pelo Professor Mediador presencial ou equivalente (coordenador pedagógico e administrativo de polo).

Serão contabilizadas como atividade presencial: avaliação do estudante, atividades destinadas a laboratório, aula de campo, atividades em grupo de estudo, visitas técnicas e viagens de estudo, dentre outras previstas no planejamento do curso desde que estas tenham sido definidas pelo professor formador ou coordenador.

Todas as atividades presenciais deverão ser registradas por meio de Atas, Relatórios, previsão no Plano de Ensino, dentre outras formas passíveis de comprovação da realização dos momentos presenciais.

Os momentos presenciais são caracterizados pelo encontro dos estudantes no Polo de Apoio Presencial. Esses momentos podem ser com o professor conteudista da disciplina, com professores mediadores presenciais ou com professores mediadores a distância ou ainda conduzidos pelo coordenador de apoio pedagógico e administrativo de polo.

10.1 Representação gráfica do perfil de formação



10.2 Matriz Curricular

Matriz Curricular do Curso Técnico em Confeitaria			
Módulo	Disciplina	CH CON- TEÚDO	CH PRATI- QUES
1º Módulo	Ambientação	30	0
	Introdução a Confeitaria	48	12
	Alimentos e Nutrição	36	9
	Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos/Utensílios e Segurança no Trabalho em Confeitaria	48	12
	Higiene na Indústria de Alimentos e Boas Práticas de Fabricação	48	12
	Fabricação de Bolos de Confeitaria e Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios, Coberturas	70	20
	Bioquímica para Confeitaria	36	9
	Sub total de disciplinas no 1º Módulo	390	
	Certificação do 1º Módulo		
2º Módulo	Análise Sensorial	36	9
	Fabricação de Tortas, Pavês, Mousses, Sobremesas e Doces Finos	70	20
	Embalagem e Armazenamento de Produtos	36	9
	Fabricação de Biscoitos, Massas, Salgadinhos e Produtos de Massa Folhada	70	20
	Conservação dos Alimentos	36	9
	Alimentos para Fins Especiais	36	9
	Gestão de Pessoas, Materiais, Ingredientes e Custos	40	10
	Sub total de disciplinas no 2º Módulo	410	
	Certificação do 2º Módulo		
	Total	800	

10.3 Descrição

A organização da matriz curricular deste curso propõe o desenvolvimento de competências e habilidades que contribuirá para formação profissional do Técnico em Confeitaria, onde esse sendo um manipulador de alimentos é imprescindível que tenha conhecimentos básicos de higiene, boas práticas de fabricação, conservação dos alimentos, segurança no ambiente de trabalho, dentre outras unidades básicas que serão ofertadas no módulo 1, para que assim possa aprimorar em sequência as técnicas específicas de produção de produtos de confeitaria que serão abordadas nas disciplinas do módulo 2.

No Curso Técnico de Confeitaria a realização de estágio não é um requisito obrigatório para a conclusão do curso. Dessa forma, os alunos devidamente matriculados e que estejam frequentando este curso poderão realizar estágio na modalidade de estágio não obrigatório.

Ressalta-se que conteúdos referentes educação ambiental, relações étnico-raciais e direitos humanos, serão abordados ao longo de todas as disciplinas do curso, na forma de texto selecionados pelo professor e que farão a conexão entre esses temas e a disciplina.

- Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena

Conforme consta na resolução CNE/CP nº 1 de 2004 que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, as instituições de ensino deverão incluir nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos cursos que ministram, a Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes e indígenas. O objetivo é promover a educação de cidadãos atuantes e conscientes no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico-sociais positivas, rumo à construção de nação democrática.

Será abordado ao longo de todas as disciplinas do curso, na forma de texto selecionados pelo professor e que fará a conexão entre o tema e a disciplina.

- Educação Ambiental

A lei nº 9.795/1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, coloca a educação ambiental como um componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar presente, de forma articulada, em todos os níveis e modalidades do processo educativo, em caráter formal e não-formal.

Será abordado ao longo de todas as disciplinas do curso, na forma de texto selecionados pelo professor e que fará a conexão entre o tema e a disciplina.

- Educação em Direitos Humanos

De acordo com a Resolução CNE/CP 1/2012, a Educação em Direitos Humanos, um dos eixos fundamentais do direito à educação, refere-se ao uso de concepções e práticas educativas fundadas nos Direitos Humanos e em seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas.

Será abordado ao longo de todas as disciplinas do curso, na forma de texto selecionados pelo professor e que fará a conexão entre o tema e a disciplina.

11 EMENTÁRIO

MÓDULO I

DISCIPLINA: Ambientação

CH Horas: 30 horas

MÓDULO: 1º módulo

EMENTA

A instituição IFSULDEMINAS. Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem. Tecnologias para EaD: ferramentas de produção e socialização de conhecimento (ambiente de aprendizagem e seus canais de interação – fórum e *chat*, ambientes de construção colaborativa). Conceitos fundamentais da Educação a Distância. Métodos de ensino: presencial e a distância. A convergência entre educação virtual e presencial. Metodologias de estudo baseadas nos princípios de autonomia, interação e cooperação. Reconhecimento dos sujeitos envolvidos no processo de ensino-aprendizagem.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS

BELLONI, M. L. **Educação a distância**. 3 ed. Campinas: Autores Associados, 2003.

LITTO, F. M.; FORMIGA, M. **Educação a Distância: o estado da arte**. São Paulo: Prentice Hall, 2009.

MAIA, C.; MATTAR, J. **ABC da EaD**. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2007.

QUINTELA, A. J. F.; ZAMBERLAN, M. F. **Ambientação para EaD**. Cuiabá: Ed. UFMT, 2014.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTARES

FRUTOS, M. B. Comunicação global e aprendizagem: usos da internet nos meios educacionais. In: SANCHO, J. M. (Org.). **Para uma tecnologia educacional**. Porto Alegre, 1998;

KENSKI, V. M. **Educação e Tecnologias: o novo ritmo da informação**. São Paulo: Papirus, 2007.

NARDIN, A. C. de; FRUET, F. S. O.; BASTOS, F. da Purificação de. **Potencialidades educacionais em ambiente virtual de ensino-aprendizagem livre**. RENOTE – Revista de Novas Tecnologias na Educação. Porto Alegre, v. 7, n. 3, p.1-10, dez. 2009.

SILVA, R. S. da. **Moodle para autores e tutores**. 2. ed. São Paulo: Novatec, 2011.

SILVA, M. L.; KOPP, R.; LEIVAS, M. **Novas tecnologias: educação e sociedade na era da informação**. Belo Horizonte: Autêntica, 2008.

MÓDULO I

DISCIPLINA: Introdução a Confeitaria

CH Horas: 60 horas

Módulo: 1º módulo

EMENTA

História da confeitaria; Legislações nacionais que regulamentam as matérias primas, os alimentos e/ou preparações de confeitaria; Medidas e equivalências (padronização de formulações); Principais matérias primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria; Escolha dos ingredientes e pesagem; Amassamento de ingredientes: manual e mecanicamente; Bases para confeitaria e as respectivas causas de defeitos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

ABIA. **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO**. Compendio da Legislação de Alimentos. São Paulo: 1996.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. Barueri: Editora Manole, 2011.

SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. SENAC, 2008.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitoiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

BARRETO, R.L.P. **Passaporte para o sabor**. 7.ed. SENAC, 2008.

FARROW, J. **Bolos**: 80 receitas clássicas e contemporâneas. MANOLE, 2007.

MORGAN. **Tortas**: receitas doces e salgadas. MANOLE, 2005.

PERRELA, A.S. **História da confeitaria no mundo**. São Paulo: Ed. Livro Pleno, 1999.

MÓDULO I

DISCIPLINA: Alimentos e Nutrição

CH Horas: 45 horas

Módulo: 1º módulo

EMENTA

Alimentação saudável: Pirâmide dos Alimentos e Guia Alimentar para a População Brasileira; Macronutrientes: fontes e funções; Micronutrientes: fontes e funções; Alimentos diet e light: conceito e características; Noções de alimentos funcionais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

GAVA, A. J. **Princípio de Tecnologia de Alimentos.** NOBEL S.A., 1978.

WILLIAMS, S.R. **Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia.** ARTMED, 1997.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

BARUFFALDI, R. **Fundamentos de tecnologia de alimentos.** ATHENEU, 1998.

COULTATE, T. P. **Alimentos e a Química de seus Componentes.** ARTMED, 2004.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2 ed. São Paulo: Ateneu, 2005.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos.** 21 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

TEICHMAN, I. M. **Tecnologia culinária.** Caxias do Sul, RS, EDUCS, 2000.

MÓDULO I

DISCIPLINA: Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos/Utensílios e Segurança no Trabalho em Confeitaria

CH Horas: 60 horas

Módulo: 1º módulo

EMENTA

Tipos de equipamentos e utensílios; Fornos; Câmaras; Fogões; Batedeiras; Demais equipamentos; Utensílios; Uso adequado; Limpeza e manutenção. Riscos de acidente e danos à saúde, toxicologia; Riscos específicos com equipamentos de confeitaria (fornos, cilindros, modeladoras/boleadoras, ultracongeladores, utensílios de corte, outros); Riscos de incêndio e de explosão em recintos confinados; Fundamentos básicos da saúde no trabalho: princípios ergonômicos no ambiente de trabalho; Doenças ocupacionais. Aplicação de ginástica laboral; Proteção individual e coletiva. Sinalização de segurança. Legislação e normas regulamentadoras

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

CAMPOS, A.; TAVARES, J. da C.; LIMA, V. **Prevenção e controle de riscos em máquinas, equipamentos e instalações**. 4. ed. São Paulo: Senac, 2014.

SANTOS, S. G.F. **Treinando Manipuladores de Alimentos**. São Paulo, Varela. 1999.

SCHEUER, P. M.; HELLMANN, R. M. **Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: IFSC, 2014, 77 p.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

ABIMAQ. **Máquinas e equipamentos para a indústria de alimentos**. São Paulo, 1991.

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitoiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

ATLAS. **Manual de legislação de segurança e medicina do trabalho**. 74. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

GARCIA, G. F. B. **Legislação de segurança e medicina do trabalho**. São Paulo: Grupo Editorial Nacional, 2008.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. Barueri: Editora Manole, 2011.

MÓDULO I

DISCIPLINA: Higiene na Indústria de Alimentos e Boas Práticas de Fabricação

CH Horas: 60 horas

Módulo: 1º módulo

EMENTA

Microbiologia básica dos alimentos; Tipos de contaminação (física, química e microbiológica); Fatores que interferem no crescimento microbiano; Doenças veiculadas por alimentos; Higiene pessoal; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Contaminação Cruzada; Legislação sanitária vigente; Ferramentas da Qualidade: 5'S, PPO's e PPHO's; Legislação BPF; Medidas preventivas; Controle de Qualidade nos estabelecimentos produtores de alimentos; Manual de BPF – Implantação; Noções de APPCC.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em: < www.anvisa.gov.br.> acesso em 19 Jan 2018.

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

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

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

ANVISA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Publicada no D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.

Codex Alimentarius - **Higiene dos Alimentos:** Textos Básicos / Organização PanAmericana da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2ª ed. São Paulo: Ateneu, 2005.

PEREIRA, L.; PINHEIRO, A.N.; SILVA, G.C. **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos.** São Paulo: Senac, 2012.

PEREIRA, L.; PEREIRA, A. N.; SILVA, G. C. **Manipulação segura do alimento.** São Paulo: Senac, 2009.

MÓDULO I

DISCIPLINA: Fabricação de Bolos de Confeitaria e Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios, Coberturas

CH Horas: 90 horas

Módulo: 1º módulo

EMENTA

Massas básicas (Brisée, Sucriée, Choux); Massas batidas de estrutura cremosa; Massas batidas de estrutura aerada; Bolos amanteigados, Bolos de frutas (laranja, limão); Bolo de milho com iogurte; Bolo de chocolate; Bolo invertido de pêssegos; Cuca de banana; Bolo pudim com abacaxi; Caldas (chocolate, frutas, leite); Pão de ló salgado; Pavê tricolor; Torta charge de amendoim. Preparação de cremes: baunilha, confeiteiro, manteiga, baba de moça, chantilly, marshmallow, creme inglês, crocante, fios de ovos, merengue; Preparação de calda para molhar, geleia de brilho, recheios doces; Preparação de coberturas: glacês, fondant, pasta americana – montagem e decoração de bolos artísticos. Habilidades manipulativas com bicos de confeitar; Técnicas e manuseio com glacê; Técnicas com bicos em bolos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

BRAGA, L. R. S. **Bolos artísticos e confeitaria** – receitas do mundo todo e delícias na culinária brasileira. Editora: BestBooks. 2ªed.

COLEÇÃO SABORES DO MUNDO. **Bolos**. Editora: Girassol.

HANDSLIP, C. **Bolos, pães e guloseimas**. São Paulo. Ed. melhores momento, 1982.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

EL-DASH, A., GERMANI, R. **Tecnologia de farinhas mistas**: uso de farinhas mistas na produção de bolos. Brasília: EMBRAPA, v.7. 1994. 31 p.

FARROW, J. **Bolos**: 80 receitas clássicas e contemporâneas. MANOLE, 2007.

SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. SENAC, 2008.

SPENCER, L. **Como confeitar bolos para festas, idéia e modelos**.S.L.:Tecnoprent.

WILLAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo**: pães, bolos e tortas. São Paulo: PubliFolha, 1999. 127 p.

MÓDULO I

DISCIPLINA: Bioquímica para Confeitaria

CH Horas: 45 horas

Módulo: 1º módulo

EMENTA

Conceitos básicos da bioquímica de alimentos; Principais compostos orgânicos; Carboidratos; O amido e suas transformações na confeitaria; Açúcares redutores e reação de Maillard; Lipídios; A gordura e suas transformações na confeitaria; Proteínas; O glúten e suas transformações na confeitaria; Principais rotas metabólicas de conversão de compostos orgânicos; O efeito da temperatura sobre os compostos orgânicos na confeitaria; Enzimas; Tecnologia enzimática na confeitaria.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

COULTATE, T. P. **Alimentos e a Química de seus Componentes**. 3.ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004.

LEHNINGER, A. L. NELSON, D. L. COX, M. M. **Princípios da Bioquímica**. 3.ed. São Paulo: SARVIER, 2002.

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. 3.ed. Porto Alegre: ARTMED, 2000.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W. M. C. et al. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: SENAC, 2008.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2004.

ATKINS, P. J. **Princípios de Química**. Porto Alegre: BOOKMAN, 2001.

MACEDO, G.A.; PASTORE, G.M.; HÉLIA H. S. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São Paulo: Editora Varela, 2005.

FELTRE, R. & SETSUO, Y. **Química Geral**. São Paulo: MODERNA, 1995.

MÓDULO II

DISCIPLINA: Análise Sensorial

CH Horas: 45 horas

Módulo: 2º módulo

EMENTA

Histórico da análise sensorial; Gostos básicos; Percepções visuais; Sensações olfativas; Sensações de sabor; Métodos quantitativos; Planejamento sensorial e tratamento estatístico; Métodos qualitativos; Formação de painel técnico e de painel leigo; Percepção de defeitos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. **Avanços em análise sensorial**. VARELA, 1999.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. CHAMPAGNAT, 2007.

QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. **Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos**. FURG, 2007.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

ANZALDÚA-MORALES, A. **La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica**. ACRIBIA, 1994.

CHAVES, J. B. P. **Análise sensorial: glossário**. ED. UFV, 1998.

CHAVES, J. B. P. **Análise sensorial: histórico e desenvolvimento**. ED. UFV, 1998.

CHAVES, J. B. P. **Avaliação sensorial de alimentos: métodos de análise**. UFV, 1980.

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P. A. **Análise sensorial de alimentos**. ED. da UFSC, 1987.

MÓDULO II

DISCIPLINA: Fabricação de Tortas, Pavês, Mousses, Sobremesas e Doces Finos

CH Horas: 90 horas

Módulo: 2ºmódulo

EMENTA

Técnicas de fabricação de tortas, pavês e mousses; Fabricação de torta xadrez, torta alemã, chocolate, torta de coco, torta de limão, torta de frutas; Recheio para tortas e tortinhas de limão; Chesse cake (gelada e assada), amor aos pedaços; Mousse de coco, chocolate, maracujá; Pavês diversos. Técnicas de fabricação de sobremesas e doces finos: quindim, pudim de claras, doces fondados, doces caramelados, papo de anjo, rocambole, maria mole, queijadinha, bombocado; Sobremesas geladas: gelado de creme; Sobremesas de prato, petit gatêau; Sonho, pudim, quindim, cocadas, bombas; pudim de pão, bolo brownie, caramelo (calda para pudim), queijadinha, rocambole.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

BRAGA, L. R. S. **Bolos artísticos e confeitaria** – receitas do mundo todo e delicias na culinária brasileira. Editora: BestBooks. 2ªed.

DUCHENE, L; JONES, B. **Le CordonBleu**: sobremesas e suas técnicas. Editora Marco Zero. 1 ed.2000.224p.

MORGAN. **Tortas**: receitas doces e salgadas. MANOLE, 2005.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

BASKERVILLE. **Sobremesas**. MANOLE, 1998.

CHOCOLATE. Editora: Vergara & Riba, 1985.

FARROW, J. **Chocolate** – Receitas Doces e Salgadas. MANOLE, 2005.

MAGNIER-MORENO, M. **Confeitaria – 70 Receitas Ilustradas Passo a Passo**. São Paulo: Ed.Larousse, 2009.

SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. SENAC, 2008.

MÓDULO II

DISCIPLINA: Embalagem e Armazenamento de Produtos

CH Horas: 45 horas

Módulo: 2ºmódulo

EMENTA

Tipos de embalagem; Rotulagem de alimentos: legislação, rotulagem geral e nutricional dos alimentos; Formas adequadas de embalar e armazenar os produtos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 88, de 29 de junho de 2016. **Regulamento técnico sobre materiais, embalagens celulósicas e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos.** DOU, Brasília-DF, 30 de junho de 2016.

CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. **Embalagens para a indústria alimentar.** 1. ed. Editora: Instituto Piaget, 2002, 609p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

AZEVEDO, H. **Fundamentos de estabilidade dos alimentos.** 2. ed. Editora: Embrapa. 2012, 326p.

CAVALCANTI, P.; CHAGAS, C. **História da embalagem no Brasil.** 1. ed. Editora: Grifo Projetos Históricos, 2006, 253p.

Lei nº 9.832, de 14 de setembro de 1999. **Proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.**

MESTRINER, F.; **Gestão estratégica de embalagem.** Editora Pearson/Prentice Hall, São Paulo-SP, 2008.

Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007. **Aprova o “Regulamento Técnico sobre Disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas equipamentos metálicos em contato com alimentos”.**

MÓDULO II

DISCIPLINA: Fabricação de Biscoitos, Massas, Salgadinhos e Produtos de Massa Folhada

CH Horas: 90 horas

Módulo: 2º módulo

EMENTA

Tecnologia de produção de biscoitos, diferentes produtos e processos; Técnicas de assamento e fritura; Tecnologia de produção de massas alimentícias, diferentes produtos e processos; Legislação e tipos de massas; Matérias-primas e ingredientes em massas; Fluxo de processo e principais equipamentos; Mistura e amassamento; Causas de defeitos. Salgadinhos Básicos: massa e recheios; Torta Salgada; Canapés; Técnicas de fabricação de croissant, mil folhas, cata-vento, strudel, aladino, palmier.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. VARELA, 1999.

CIACCO, C.F. & CHANG, Y.K. **Tecnologia de Massas Alimentícias**. GOV. ESTADO SP, 1982.

CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. **Como fazer massa: tecnologia e qualidade**. São Paulo: Ed. Icone, 1986.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

HANDSLIP, C. **Bolos, pães e guloseimas**. São Paulo. Ed. melhores momento, 1982.

MORETTO, E. **Introdução a Ciência dos Alimentos**. Florianópolis: ED. DA USP, 2002.

QUEIROZ, M.; LOPES, J. D. S. **Curso Básico de Panificação**. Viçosa: CPT, 2008. 194p.

SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. SENAC, 2008.

WILLAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: pães, bolos e tortas**. São Paulo: PubliFolha, 1999. 127 p.

MÓDULO II

DISCIPLINA: Conservação dos Alimentos

CH Horas: 45 horas

Módulo: 2º módulo

EMENTA

Fundamentos da preservação dos alimentos; Importância da conservação dos alimentos; Técnicas de Conservação de Alimentos; Emprego de baixas temperaturas; Tratamento térmico; Uso de aditivos químicos; Concentração; Evaporação; Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação; Consequências de má conservação de alimentos; Métodos não convencionais; Métodos combinados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). **Tecnologia de alimentos:** componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. 9.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias:** composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.

MORETTO, E. et al. **Introdução à ciência de alimentos.** 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri: Manole, 2006. 612 p.

MÓDULO II

DISCIPLINA: Alimentos para Fins Especiais

CH Horas: 45 horas

Módulo: 2ºmódulo

EMENTA

Elaborar produtos de confeitaria específicos para pessoas com restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

BRASIL. Lei nº 8543 de 23 de dezembro de 1992. **Determina a impressão e advertência de alimentos que contenham glúten.** Disponível em:<www.anvisa.gov.br>. Acesso em 19 Jan 2018.

CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. **Alimentos para fins especiais: dietéticos.** LIVRARIA VARELA, 1995.

KOTZE, L. M. S. **Sem Glúten.** REVINTER, 2001.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

BARUFFALDI, R. **Fundamentos de tecnologia de alimentos.** ATHENEU, 1998.

GAVA, A. J. **Princípio de Tecnologia de Alimentos.** NOBEL S.A., 1978.

WILLIAMS, S.R. **Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia.** ARTMED, 1997.

VALENZI, M. **Receitas para diabéticos.** São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.

SHERWOOD, A. **Viva sem alergia.** São Paulo: Publifolha, 2008.

MÓDULO II

DISCIPLINA: Gestão de Pessoas, Materiais, Ingredientes e Custos

CH Horas: 50 horas

Módulo: 2º módulo

EMENTA

Funções básicas da administração: gestão de pessoas, finanças, marketing, organização da produção; Organização de estoque; Importância da gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro. Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico. Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido. Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro e relacionamento com fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador. Recebimento de mercadorias. Introdução a custos. Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos. Demonstração do Resultado. Ficha técnica. Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP). Definição do preço de venda.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICA

CHIAVENATO. I. **Introdução a Teoria Geral da Administração**. São Paulo, 1999.

GROSS, B.M. **As Empresas e sua Administração**. VOZES, 1973.

TEIXEIRA, S.M.F.G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Athenev, 2004.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS COMPLEMENTAR

GIL, A.C. **Gestão de Pessoas**. ATLAS, 2001.

GITMAN, L.J. **Princípios de Administração Financeira**. HARBRA, 2002.

KOTLER, P. **Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MAXIMIANO, A.C.A. **Introdução a Administração**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2000.

SENAC. **Administração na alimentação coletiva**. São Paulo: SENAC, 2007.

12 METODOLOGIA

Para o desenvolvimento da Proposta Pedagógica serão adotadas estratégias diversificadas, que possibilitem a participação ativa dos alunos para que desenvolvam as habilidades, competências e valores inerentes à área de atuação e que focalizem o contexto do trabalho, estimulando o raciocínio para solução de problemas e a construção do conhecimento necessário às atividades relacionadas com seu campo de trabalho e com os objetivos do curso. Tais estratégias devem incentivar a flexibilidade de comportamento e de autodesenvolvimento do aluno no que diz respeito às diversidades e às novas técnicas e tecnologias adotadas em situações reais de trabalho, com avaliação contínua e sistemática, voltada para a aprendizagem com autonomia.

Os procedimentos didático-pedagógicos devem auxiliar os alunos nas suas construções intelectuais, procedimentos e atitudes. Para tanto, propõe-se para os docentes:

- Elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas, sejam presenciais ou à distância, ministrando-as de forma interativa por meio do desenvolvimento de projetos, atividades laboratoriais, seminários, atividades individuais e atividades em grupo, com acompanhamento de ferramentas virtuais como a criação de grupos para debate e discussão das atividades mediadas pelo docente;
- Problematizar o conhecimento, sem se esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a buscar a confirmação do que estuda em diferentes fontes;
- Diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos (as) estudantes a partir do levantamento dos seus conhecimentos prévios;
- Entender a totalidade como uma síntese das múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade, articulando e integrando os conhecimentos de diferentes áreas;
- Elaborar materiais digitais a serem trabalhados em aulas expositivas e à distância e atividades em grupo;

- Utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas.
As metodologias de ensino utilizadas no curso valorizarão:
- As capacidades e conhecimentos prévios dos discentes, as capacidades e a progressiva autonomia dos discentes com necessidades específicas;
- Os valores e a concepção de mundo dos discentes, seus diferentes ritmos de aprendizagem, sua cultura específica, referente especialmente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- O trabalho coletivo entre docentes e equipe pedagógica, o diálogo entre docentes e equipe pedagógica, bem como entre instituição e comunidade;
- O uso de diferentes estratégias didático-metodológicas: seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, estudos dirigidos, visitas técnicas, oficinas temáticas e outras.

Para os alunos com necessidades especiais será necessário modificar os procedimentos de ensino, tanto introduzindo atividades alternativas às previstas, como introduzindo atividades complementares àquelas originalmente planejadas para obter a resposta efetiva às necessidades educacionais especiais do estudante.

O projeto político-pedagógico do curso permite o uso de múltiplos meios (mídias) para que se busquem os objetivos educacionais propostos na justificativa do curso oferecido. Cada metodologia tem sua especificidade e pode contribuir para que se atinjam determinados níveis de aprendizagem com maior grau de facilidade e que se possa atender à diversidade e heterogeneidade do público alvo.

O Curso Técnico em Confeitaria, ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas – Campus Muzambinho, na modalidade à distância, utilizará materiais didático online disponível na plataforma como um dos principais meios de socialização do conhecimento e de orientação do processo de aprendizagem, articulados com outras mídias: videoconferência, telefone, fax e ambiente virtual.

A interligação de computadores em rede possibilita a formação de um ambiente virtual de ensino e aprendizagem, permitindo a integração dos conteúdos disponíveis em outras mídias, além de favorecer a interatividade, a formação de grupos de estudo, a produção colaborativa e a comunicação entre professor e alunos e desses entre si. O conteúdo

audiovisual a ser utilizado no curso está relacionado com o material online e com o ambiente virtual, permitindo a expansão e o detalhamento dos conceitos abordados. A integração das mídias será realizada com o uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem *MOODLE*, o qual permite o armazenamento, a administração e a disponibilização de conteúdos no formato *Web*. Dentre esses, destacam-se: aulas virtuais, objetos de aprendizagem que serão desenvolvidos ao longo do curso, simuladores, fóruns, salas de bate-papo, conexões a materiais externos, atividades interativas, tarefas virtuais (*webquest*), modeladores, animações, textos colaborativos (*wiki*). As aulas nos cursos técnicos subsequentes na modalidade a distância ocorrerão com a utilização do ambiente virtual de aprendizagem, com o apoio da infra-estrutura de tecnologia dos pólos de apoio presencial e na realização de teleconferências que serão desenvolvidas ao longo das disciplinas. As aulas práticas representam 20% da carga total do curso e são previamente agendadas. Serão realizadas em salas de aula, em laboratórios de informática e em cozinhas adaptadas e equipadas para a produção de produtos de confeitaria, localizada nos pólos de apoio presencial com a presença dos professores das disciplinas que se deslocarão até os pólos para realizar o atendimento aos alunos.

A realização de trabalhos e pesquisas por parte dos docentes junto aos alunos, com o apoio da equipe técnica do Campus, em empresas e instituições da região, busca incentivar e dar suporte ao aprendizado e aperfeiçoamento do conhecimento adquirido pelo aluno em sala de aula. Além disso, cabe aos projetos desenvolvidos, buscar a interdisciplinaridade, promovendo a integração das disciplinas, fornecendo ao educando uma visão sistêmica integrando os aspectos sustentáveis – econômicos, sociais, ambientais e étnicos - na essência das disciplinas.

12.1 Organização Didática

A consolidação dos princípios educativos será garantida por meio de uma equipe, composta de Professor formador/conteudista, Professor Mediador, Coordenação de Curso e Coordenador Pedagógico e Administrativo de Polo, Equipe Multidisciplinar (Designer instrucional e coordenador de plataforma), Equipe de Apoio (Administrativo-financeiro, Pedagógico - secretaria), que trabalharão o planejamento, a organização, a execução, a

assessoria e a orientação do processo de aprendizagem, dando ênfase a uma postura de construção do conhecimento, numa metodologia dialética, na qual se propicie a passagem de uma visão do senso comum – o que o aluno já sabe com base em suas experiências de vida, a uma formação de novos conceitos/científicos.

Tudo isso mediante o desenvolvimento de práticas pedagógicas voltadas à mobilização do aluno para o conhecimento, a disponibilização de instrumentos que lhe proporcione oportunidades de construir conhecimentos novos e o desenvolvimento da capacidade de elaboração de sínteses integradoras do saber construído com aqueles que já possuíam anteriormente.

O aluno será o centro do processo. Os Professores Conteudistas/Formadores e Mediadores deverão utilizar-se de uma metodologia que garanta a troca de informações entre os estudantes e entre estudantes e Professores Mediadores. Através da condução “não diretiva” do processo é que o aluno construirá sua própria aprendizagem. Os Professores fornecerão os instrumentos e conteúdos necessários à construção dos conceitos científicos que sejam os conhecimentos.

O Professor Mediador deverá incentivar permanentemente e sensibilizar o aluno sobre o que vai fazer. Deve valorizar a importância da participação do aluno em todo processo de orientação e aprendizagem, considerando-o como sujeito de sua aprendizagem.

Os estudantes deverão ser capazes de sair de uma postura passiva, assumindo um papel mais ativo no processo, tornando-se agentes de sua própria aprendizagem na busca da construção dos seus conhecimentos. Para tal, serão disponibilizados meios para que o estudante desenvolva sua capacidade de julgamento, de forma suficiente, para que ele próprio esteja apto a buscar, selecionar e interpretar informações relevantes ao aprendizado.

Um dos pontos chave para o sucesso na formação do profissional Técnico em Confeitaria é a motivação do estudante. Pensando em maneiras de resolver essa questão, os Professores, junto com os Professores Mediadores devem ter a preocupação real com uma orientação efetiva do aluno que apresenta dificuldades. Outro importante fator a ser considerado é a atualização dos conhecimentos e suas aplicações. Os assuntos relativos às novas tecnologias tendem a despertar um grande interesse nos estudantes, bem como

suas relações com a sociedade.

Vemos com total importância, para o êxito deste projeto, que as atividades propostas no curso propiciem oportunidades para o desenvolvimento das habilidades complementares, desejáveis aos profissionais da área, vendo o aluno como um todo, relacionando também suas atitudes e respeitando as peculiaridades de cada disciplina/atividade didática, bem como a capacidade e a experiência de cada docente. O estímulo e o incentivo ao aprimoramento dessas características devem ser continuamente perseguidos, objetivando sempre a melhor qualidade no processo de formação profissional.

O modelo de educação a distância a ser utilizado é o do aprendizado independente com aulas. Este modelo de educação a distância utiliza materiais impressos ou disponíveis por meio eletrônico, além de outras mídias para que o aluno possa estudar em seu ritmo próprio. Aliados ao estudo autônomo são realizados encontros presenciais bem como o uso de mídias interativas com o professor e colegas.

Todos os conteúdos e os exercícios avaliativos a distância serão disponibilizados através do Ambiente Virtual de Aprendizagem - Moodle (AVA). Os professores poderão utilizar diversas estratégias e ferramentas avaliativas de acordo com os componentes curriculares ministrados e com a prática pedagógica de cada professor.

O Ensino a distância é dividido em dois momentos distintos e bem definidos, os momentos presenciais e os momentos a distância:

Os Momentos presenciais: serão realizados nos polos municipais com a mediação de um professor mediador presencial e planejados pelo professor formador/conteudista de cada disciplina. Serão realizados de acordo com o calendário acadêmico de oferta nos Polos de Apoio Presencial. Os polos deverão garantir espaços que permitam a interação, constante reflexão, atividades práticas, debates, avaliação dos conteúdos e o encaminhamento aos estudos independentes.

Serão realizados encontros/atividades presenciais de forma a atender o mínimo de 20% de carga horária presencial em relação a carga horária total do curso, conforme dispõe o artigo 23 da Orientação Normativa 01/2017

Os Momentos não presenciais: são destinados à realização das atividades que estarão disponíveis tanto no ambiente virtual de aprendizagem AVA/IFSULDEMINAS, quanto na forma impressa. Os materiais disponibilizados via internet, no AVA, possibilitam ao cursista acessar os conteúdos e as informações relativas às disciplinas do curso e aproveitar o potencial pedagógico do computador, por meio da troca de mensagens, da oferta de materiais complementares de estudo, da participação em bate-papo e em fóruns de discussão, além da troca de questionamentos e orientações. Assim, o ambiente virtual será uma importante ferramenta pedagógica para o relacionamento do aluno com o seu professor mediador e com os outros atores envolvidos no processo de ensino-aprendizagem do curso.

12.2 Material Didático

O material didático a ser utilizado para o desenvolvimento de cada um dos conteúdos propostos buscará estimular o estudo e produção individual de cada aluno, não só na realização das atividades propostas, mas também na experimentação de práticas centradas na compreensão e experimentações.

Todo o material didático constitui-se como dinamizadores da construção curricular e também como um elemento balizador metodológico do Curso. Serão utilizados materiais já elaborados por outras instituições para oferta de cursos e disciplinas equivalentes e outros materiais complementares ficarão a cargo dos professores conteudistas, cabendo a coordenação do curso a reprodução e distribuição desse material.

Serão disponibilizados na jornada de aprendizado dos alunos, um conjunto de recursos de aprendizagem disponíveis no ambiente Web, ou material impresso ou audiovisual. Cada disciplina do curso utilizará material em diversas mídias, conforme seu planejamento pedagógico, onde constará o conteúdo que o aluno precisa estudar, além de exercícios. Esse material será colocado ao dispor dos alunos nos polos ou por meio da Web no AVA.

A elaboração do material didático, seguirá as orientações da SETEC/MEC, e ocorrerá sob responsabilidade do IFSULDEMINAS, para que o processo educacional

atinja seus objetivos. Seu conteúdo e formatação serão específicos para linguagem EAD, relacionando teoria e prática de maneira integrada à plataforma Moodle e atenderá a dois formatos: Impresso e Versão Eletrônica. O IFSULDEMINAS oferecerá formação e capacitação de professores mediadores, coordenadores e professores formadores para garantir a qualidade dos cursos ofertados, bem como o acompanhamento do aprendizado dos alunos.

12.3 Ambientação

A ambientação é um componente curricular obrigatório e comum a todos os cursos da Rede e-Tec e deverá ser ofertado no primeiro módulo. É uma disciplina que tem como objetivo de familiarizar o aluno com a metodologia de ensino a distância. Na ambientação deverá ser apresentado o IFSULDEMINAS, a plataforma Moodle/AVA, o programa e apresentação do curso e seminários de profissões.

12.4 Pratiques

Os pratiques têm por objetivo proporcionar a vivência do aluno com as atividades práticas próprias do cotidiano escolar por meio de situações oferecidas em diferentes ambientes de aprendizagem. Os pratiques proporcionam a diversificação das atividades e contribuem para a construção do conhecimento e maior compreensão das disciplinas. Portanto são atividades que reforçam a compreensão da disciplina e envolvem o estudante em sua prática. O aluno deve deixar as práticas de senso comum e praticar as ações intencionalmente.

Os professores formadores/conteudistas serão os responsáveis por propor as atividades, orientar os alunos quanto a execução, registro, acompanhamento, bem como a correção das atividades, tudo isso com o auxílio do professor mediador.

13 SUJEITOS DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

13.1 Coordenação Geral Institucional e Pedagógica

Profissional encarregado de gerenciar os cursos, desde seu planejamento até os encaminhamentos necessários para a certificação dos alunos. É o responsável por realizar as mediações necessárias e a articulação com os demais órgãos envolvidos no projeto. Deve promover a avaliação institucional do curso e apoiar o gerenciamento dos Polos de Apoio Presencial onde ocorrem os cursos. Com o apoio das Coordenações Adjuntas da Rede e-Tec do IFSULDEMINAS deve avaliar e sugerir adequações da infraestrutura dos polos, quando necessário.

A coordenação pedagógica é responsável por coordenar e acompanhar o processo de planejamento didático-pedagógico, a execução e a avaliação dos cursos do Rede e-Tec. Essa coordenação deverá orientar o trabalho de revisão de material impresso e de outras mídias, objetivando a construção e/ou adaptação de conteúdos às metodologias de ensino-aprendizagem e de avaliação apropriadas à modalidade de educação a distância.

Deverá coordenar a elaboração de diretrizes gerais: para o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas e administrativas dos cursos, bem como de elaboração de relatórios periódicos de suas atividades e das equipes que atuam no Programa Rede eTEc. Deverá ainda: coordenar e acompanhar a seleção, treinamento e capacitação de professores formadores e mediadores; orientar as equipes de coordenação de cursos, coordenação de tutoria, coordenação de polo, professores mediadores, com o apoio do professor formador deve planejar e acompanhar os encontros presenciais.

Além disso, analisar todos os produtos elaborados pelo professor formador, bem como sugerir alterações e reestruturá-los de acordo com a proposta do curso, analisar e avaliar as videoaulas e acompanhar os trabalhos de capacitação de tutores e estudos com os cursistas no ambiente virtual de aprendizagem – AVA.

13.2 Coordenador de Curso, Equipe Multidisciplinar e Apoio Pedagógico

Serão selecionados profissionais com experiência em metodologias de ensino-aprendizagem e de avaliação apropriadas à modalidade de educação a distância que integrarão as equipes de Coordenação de Curso, a Equipe Multidisciplinar, e Apoio Pedagógico. Estes profissionais deverão atuar junto à Coordenação Pedagógica, respondendo pela elaboração de planejamentos e diretrizes, execução de atividades,

orientação dos demais segmentos envolvidos naquelas atividades definidas neste Projeto do Curso de Técnico em Confeitaria.

13.3 Professores Formadores/Conteudista

Os Professores Formadores/Conteudista devem ter domínio das concepções, princípios e conteúdos das disciplinas. O sistema de educação a distância exige que o professor formador conheça as ferramentas, os recursos e a metodologia da educação a distância, bem como os mecanismos de avaliação da aprendizagem. Os professores formadores serão designados como responsáveis por cada uma das disciplinas dos módulos dos cursos, portanto estarão encarregados da organização e operacionalização do planejamento, revisão de materiais e mídias, de metodologias e estratégias apropriadas ao conteúdo e práticas de cada uma das disciplinas. Os professores formadores deverão organizar todos os materiais e orientações que possibilitem apoio para o pleno desenvolvimento das atividades presenciais nos Polos de Apoio Presencial. Os materiais e orientações serão planejados e preparados com a participação efetiva da Coordenação Pedagógica e Coordenação de Curso. O professor formador deverá trabalhar na perspectiva da proposição e organização das situações de aprendizagem, atuando como mediador e orientador, incentivando a busca de diferentes fontes de informação e provocando a reflexão crítica do conhecimento produzido.

A seleção dos professores formadores será de responsabilidade do IFSULDEMINAS cabendo à coordenação geral e pedagógica o estabelecimento dos critérios pertinentes segundo as especificidades das disciplinas e dos cursos.

13.4 Professores Mediadores (tutores)

A sociedade informacional, equipada dos mais variados e avançados recursos audiovisuais e online, não deixou de destacar que os melhores cursos a distância dão uma ênfase especial ao trabalho do sistema tutorial (mediação), encarado como um expediente teórico-pedagógico que representa um dos pilares da educação a distância. Este Sistema Tutorial prevê o apoio pedagógico consistente e contínuo que garantirá a

operacionalização do curso, de forma a atender os estudantes nas modalidades individual e coletiva, incluindo a tutoria presencial e a distância, cuja metodologia de trabalho, oportunizará a constituição de redes de educadores, conectando professores formadores – mediadores – alunos – coordenação. Convém esclarecer que o trabalho dos Professores Mediadores irá determinar o diálogo permanente e fundamental entre o curso e seus alunos, desfazendo a ideia cultural da impessoalidade dos cursos a distância. Por sua característica de ligação constante com os estudantes, os professores mediadores deverão responder com exatidão sobre o desempenho, as características, as dificuldades, desafios e progressos de cada um deles.

Os professores mediadores têm como principais atribuições o acompanhamento do processo de aprendizagem e de construção de competências e conhecimentos pelos estudantes, bem como a supervisão da prática profissional. Para tanto, devem conduzir, juntamente com o estudante o processo de avaliação, fazendo o registro e encaminhando os documentos às instâncias responsáveis.

A seleção dos professores mediadores é de responsabilidade da Coordenação Adjunta e Coordenador de Curso, a seleção acontecerá através de edital de seleção, com o estabelecimento dos critérios pertinentes em consideração as áreas de atuação dos cursos oferecidos pelo Programa Rede e-TEC.

13.5 O Cursista: Sujeito Ativo do processo Ensino-Aprendizagem

O cursista é o responsável maior pela sua aprendizagem. O estudante deverá ser acima de tudo organizado, disciplinado e automotivado, pois ele receberá os cadernos didáticos das disciplinas impressos e disponibilizados via internet, em ambiente virtual de aprendizagem; preparados para um estudo individualizado. Portanto, é necessário que o aluno cursista desenvolva e/ou aprimore habilidades que o leve a aprender a aprender, com responsabilidade e autonomia e que tenha ou adquira familiaridade com o uso de computadores.

É necessário que ele desenvolva e aprimore a capacidade de trabalhar em grupo, porque haverá momentos de estudos de grupos, com trocas de experiências online ou em

momentos presenciais. Cabe a ele participar efetivamente dos momentos presenciais intensivos, cumprir todas as atividades referentes às disciplinas.

14 SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Com base no Art. 34 das *Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio* (Res. 06/2012/CEB/CNE) a avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais. Funcionará como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem e também como princípio para tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades alcançadas pelos alunos. Para tanto, serão adotadas estratégias como: tarefas contextualizadas, diálogo constante com o aluno através dos fóruns, utilização de conhecimentos significativos e esclarecimentos sobre os critérios que serão utilizados nas avaliações. Nesse sentido, o aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas, partindo dos seguintes princípios:

- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de tarefas contextualizadas e diversidade de instrumentos avaliativos;
- Manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- Utilização funcional do conhecimento;
- Divulgação dos critérios avaliativos, antes da efetivação das atividades;
- Utilização dos mesmos procedimentos de avaliação para todos os alunos;
- Apoio disponível para aqueles que têm dificuldades, ressaltando a recuperação paralela;
- Estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados na correção;
- Correção dos erros mais importantes sob a ótica da construção de conhecimentos,

atitudes e habilidades;

- Relevância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

As avaliações presenciais obrigatórias deverão ter nota superior as demais atividades. Por exemplo, se o professor atribuir o total de cinco atividades online no valor de 10 pontos cada, a avaliação presencial terá que valer no mínimo 11,0 pontos. Ou seja, considera-se o valor de cada atividade isolada para fins de atribuição da nota da avaliação presencial e não a soma das avaliações online.

Os métodos avaliativos adotados pelos docentes, serão: resolução de problemas, estudos de casos, pesquisas, debates, interatividade, praticues, participação nas aulas práticas e nos fóruns, atividades avaliativas, questionários e glossário realizadas dentro do prazo na plataforma.

As avaliações serão estruturadas de modo a contemplar obrigatoriamente os seguintes itens: I - Atividades online no AVA; II - Auto-avaliação individual e institucional; III - Avaliações presenciais obrigatórias; IV - Memoriais descritivos de atividades teóricas e práticas (Praticues), sob a coordenação do docente do componente curricular e do coordenador de curso.

14.1 Da Verificação do Rendimento Escolar e da Aprovação

Os resultados das avaliações serão expressos em notas ao final de cada período graduadas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), sendo 60% (sessenta por cento) relacionadas às atividades a distância e 40% (quarenta por cento) do percentual complementar em atividades e avaliações presenciais.

I- O discente será considerado APROVADO quando obtiver nota igual ou superior a 60% (sessenta por cento) no conjunto das avaliações da disciplina ao longo do período letivo.

II- Estará REPROVADO na disciplina o discente que obtiver nota inferior a 60%, (sessenta por cento).

As disciplinas serão reofertadas apenas por uma única vez. Após o término do curso os alunos reprovados terão seu status de matrícula alterados com “desligados”.

O aluno que não comparecer a uma avaliação presencial poderá apresentar justificativa na Secretaria do Polo, num prazo de até 05 (cinco) dias úteis, após a avaliação. Feito isso, o tutor encaminhará a justificativa digitalizada ao coordenador do curso via e-mail que avaliará o pedido. Só serão aceitos pedidos de justificativa de faltas por motivo de saúde, falecimento de parentes de primeiro grau ou cônjuge, alistamento militar, por solicitação judicial ou por outro motivo previsto em lei e terá direito a segunda chamada, desde que justificada pela apresentação dos seguintes documentos:

I. Atestado médico comprovando moléstia que o impossibilitasse de participar das atividades na primeira chamada.

II. Certidão de óbito de parente de primeiro grau ou cônjuge.

III. Declaração de comparecimento ao alistamento militar pelo órgão competente.

IV. Solicitação judicial.

V. Outros documentos que apresentem o amparo legal.

O não comparecimento do discente à avaliação presencial remarcada, a que teve direito pela sua falta justificada, implicará definitivamente no registro de nota zero para tal avaliação na disciplina.

Cabe ao professor de cada disciplina registrar em instrumento próprio de acompanhamento, os conteúdos desenvolvidos nas aulas, os instrumentos utilizados e os resultados de suas avaliações. Os diários elaborados pelos professores devem ser encaminhados ao Coordenador do Curso, para que este envie ao setor responsável para o arquivo dos mesmos no Campus.

14.2 Do Conselho de Classe

O conselho de classe pedagógico de caráter consultivo e diagnóstico deverá ser previsto em calendário acadêmico com a presença dos professores, coordenador do curso, tutores presenciais, tutor a distância, coordenador de polo, representantes estudantis, pedagogos(as), representante da equipe multidisciplinar e coordenador geral de ensino ou representante indicado no sentido de discutir sobre aprendizagem, postura de cada

estudante e deliberações e intervenções necessárias quanto à melhoria do processo educativo.

O conselho de classe pedagógico para o curso técnico em Confeitaria será realizado após o término da recuperação no fim de cada módulo e se fará por meio de um fórum criado na plataforma. O conselho de classe pedagógico será presidido pelo coordenador de curso.

14.3 Terminalidade Específica e Flexibilização Curricular

Conforme Art. 59 da LDB item II os sistemas de ensino assegurarão aos educandos com necessidades especiais a terminalidade específica para aqueles que não puderem atingir o nível exigido para a conclusão do curso, em virtude de suas deficiências, e aceleração para concluir em menor tempo o programa escolar para os superdotados. O parecer CNE/CEB Nº 2/2013 autoriza adotar a terminalidade específica nos cursos de educação profissional técnica de nível médio oferecidos nas formas articulada, integrada, concomitante e subsequente ao Ensino Médio, inclusive na modalidade de Educação de Jovens e Adultos.

Segundo a Resolução 02/2001 do CNE, que instituiu as Diretrizes Nacionais para Educação Especial - DNEE, a terminalidade específica [...] é uma certificação de conclusão de escolaridade – fundamentada em avaliação pedagógica – com histórico escolar que apresente, de forma descritiva, as habilidades e competências atingidas pelos educandos com grave deficiência mental ou múltipla.

Portanto a terminalidade específica deverá constar no projeto pedagógico do curso, bem como a flexibilização curricular que deverá ser apresentada descrevendo as adaptações curriculares que constarão no projeto pedagógico do curso.

Os alunos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação terão direito a adaptação curricular, que deverá ser elaborada pelos docentes com assessoria/acompanhamento do NAPNE e formalizada no plano educacional individualizado conforme resolução 102/2013 do IFSULDEMINAS.

15 FORMAS DE RECUPERAÇÃO E EXAME FINAL

O discente terá direito a recuperação da aprendizagem que é contínua e ocorre no decorrer do componente curricular, pois tem por finalidade proporcionar ao aluno novas oportunidades de aprendizagem para superar deficiências verificadas no seu desempenho escolar, que será sempre registrado no sistema acadêmico.

A recuperação de aprendizagem será estruturada em dois momentos, o primeiro ao final da disciplina (recuperação) e o segundo ao final de cada módulo (exame final), na forma de atividades avaliativas a distância e presenciais, de maneira a possibilitar a promoção do estudante e o prosseguimento de seus estudos.

A recuperação de aprendizagem obedecerá aos critérios abaixo:

O discente será considerado APROVADO quando obtiver nota nas disciplinas (MD) igual ou superior a 60% (sessenta por cento).

O discente que alcançar nota inferior a 60% (sessenta por cento) na disciplina terá direito à recuperação ao final da disciplina. O cálculo da média da disciplina recuperação (MDR) será a partir da média aritmética da média da disciplina (MD) mais a avaliação de recuperação. Se a média após a recuperação (MDR) for menor que a nota da disciplina antes da recuperação, será mantida a maior nota. A recuperação ocorrerá ao final de cada disciplina, no máximo até 30 dias após o encerramento da mesma.

No período destinado a recuperação, o estudante deverá apresentar ao professor mediador todas as atividades pendentes. Na ocasião, a plataforma ou ambiente virtual de aprendizagem será reaberta para o estudante, que será acompanhado por professores mediadores (tutores). Ao final deste período o estudante será submetido a uma avaliação. O valor total das avaliações de recuperação será de 10,0 (dez) pontos

Na recuperação os professores mediadores orientarão os alunos quanto aos processos e prazos, os procedimentos diante do não envio das atividades, ou menção insuficiente das mesmas ao final de cada disciplina.

O exame final ocorrerá ao final de cada módulo do curso.

Terá direito ao exame final o discente que obtiver média da disciplina igual ou superior a 30,0% (trinta por cento) e inferior a 60,0% (sessenta por cento). O exame final poderá abordar todo o conteúdo contemplado na disciplina. O cálculo do resultado final da disciplina (RFD), após o exame final corresponde ao período, será a partir da média

ponderada da média da disciplina após a recuperação, peso 1, mais a nota do exame final, peso 2, esta somatória dividida por 3.

O exame final consistirá na realização de avaliação on-line, com 15 questões e poderá abordar todo o conteúdo contemplado na disciplina, o mesmo deverá acontecer no máximo 45 dias após o término do módulo.

O exame final é facultativo para o aluno. Na ausência do aluno no exame final, será mantida a média semestral da disciplina. Não há limite do número de disciplinas para o discente participar do exame final

O discente terá direito a revisão de nota do exame final, desde que requerida por escrito ao Coordenador de Curso num prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após a publicação da nota. A revisão da nota ficará a cargo do coordenador de curso.

CONDIÇÃO	SITUAÇÃO FINAL
$MD \geq 60,0\%$ e $FD \geq 75\%$	APROVADO
$MD < 60,0\%$	RECUPERAÇÃO DISCIPLINA
$30,0\% \leq MDR < 60,0\%$ e $FD \geq 75\%$	EXAME FINAL
$MD < 30,0\%$ ou $RFD < 60,0\%$ ou $FD < 75\%$	REPROVADO

MD – média da disciplina;

MDR – média da disciplina recuperação;

RFD – resultado final da disciplina.

16 APOIO AO DISCENTE

O apoio ao discente contemplará os programas de apoio extraclasse e psicopedagógico; de acessibilidade.

Dessa forma o aluno terá acompanhamento psicossocial e pedagógico coletivo ou individual, suporte para o seu desenvolvimento durante o curso, estímulo à permanência e contenção da evasão, apoio presencial com sistema de plantão de dúvidas, monitoramento, apoio na organização do estudo.

Propõe-se a construção de planilha de acompanhamento do aluno evadido que irá conter os dados dos estudantes evadidos, quais os motivos da evasão e quais as medidas adotadas para evitar a evasão, as dificuldades ocorridas durante o curso e os tipos de ações que foram desenvolvidas com os estudantes quanto ao seu desenvolvimento da aprendizagem.

Dentre outras ações, será realizado o acompanhamento permanente ao aluno, com dados de sua realidade, registros de participação nas atividades e rendimento.

17 TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICs – NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

A Internet será usada como recurso para a identificação, avaliação e integração de uma grande variedade de informações; sendo como um meio para colaboração, conversação, discussões, troca e comunicação de ideias; como uma plataforma para a expressão e contribuição de conceitos e significados.

As plataformas também serão utilizadas no desenvolvimento de simuladores com objetivo de facilitar o entendimento das configurações e manuseio de equipamento/instrumentos.

Para melhor assimilar o conteúdo serão programadas atividades de campo onde o aluno poderá ter contato direto com instrumentos, manusear equipamentos e utilizá-los para a realização de atividades práticas. Estas atividades práticas serão realizadas nos polos e/ou no *Campus*.

Também serão programadas atividades em laboratório com objetivo de efetuar a transferência de dados coletados em campo para softwares de processamento dos dados, assim como inserir informações nos equipamentos para serem utilizadas em campo.

18 MECANISMOS DE INTERAÇÃO

O sistema de comunicação Professor Mediador/professor Formador/Conteudista será realizado via e-mail, telefone, fax e preferencialmente pela internet.

O professor formador/conteudista deve instruir o professor mediador e tirar dúvidas do conteúdo e resolução de exercícios.

O professor mediador deve repassar todas as ocorrências ao professor formador e informar se os alunos estão efetuando as atividades.

O professor mediador deve informar ao professor o nome dos alunos que tiverem muita dificuldade em acompanhar o conteúdo.

19 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Para prosseguimento de estudos, a instituição de ensino pode promover o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional. Com base no artigo 50 da resolução 73/2015, haverá aproveitamento de conteúdos curriculares nos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, modalidade subsequente, dentro do mesmo nível para dispensa de disciplina, de acordo com o calendário acadêmico.

A avaliação para aproveitamento de conhecimentos profissionais e experiências anteriores, será de responsabilidade da Coordenação de Curso que deverá nomear uma comissão de especialistas da área para analisar o pedido de aproveitamento de conhecimentos e competências indicando, se necessário, a documentação comprobatória desses conhecimentos e habilidades desenvolvidos anteriormente e as estratégias adotadas para avaliação e dos resultados obtidos pelo aluno.

O aproveitamento, em qualquer condição, deverá ser requerido antes do início do período letivo em tempo hábil definido no Calendário Acadêmico para o deferimento dado pela Coordenação do Curso e Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão e a devida análise e parecer da comissão nomeada para este fim, com indicação de eventuais complementações.

20 INFRAESTRUTURA

Os polos de apoio presencial deverão estar estruturados com infraestrutura física e tecnológica, laboratórios de informática, ambientes pedagógicos, recursos humanos e acervo bibliográfico físico e/ou digital adequados ao curso ofertado, e, quando for o caso, laboratórios específicos físicos ou móveis necessários para o desenvolvimento das fases presenciais dos cursos, em cumprimento ao que estabelece o item 2.4 do Manual de Gestão da Rede e-Tec e Profucionário (2012).

21 CERTIFICADOS E DIPLOMAS

O IFSULDEMINAS será responsável pela expedição da certificação com validade nacional (declarações de curso, histórico escolar e diploma); os mesmos serão emitidos pelo campus onde o aluno estiver regularmente matriculado.

Os históricos e diplomas deverão explicitar a respectiva formação profissional: Técnico em Confeitaria, do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Para fins de certificação e expedição do diploma, é necessário observar o cumprimento da integralidade das atividades das 14 disciplinas propostas, num total de 800 horas, conforme especificado na estrutura curricular.

22 CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA

A certificação intermediária será oferecida a partir da conclusão do primeiro módulo, levando em consideração as ocupações previstas na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do Ministério do Trabalho (MT).

Portanto as certificações intermediárias deverão estar de acordo com o que foi estabelecido no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos considerando a obrigatoriedade de conclusão do primeiro módulo para obter a primeira certificação. Segue na Tabela 1 as Certificações Intermediárias para o curso de Técnico em Confeitaria.

Título da certificação intermediária	Disciplinas necessárias para obtenção da certificação	Módulo
Auxiliar de Confeiteiro (5135-05)	<ul style="list-style-type: none"> - Ambientação - Introdução a Confeitaria - Alimentos e Nutrição - Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos/Utensílios e Segurança no Trabalho em Confeitaria - Higiene na Indústria de Alimentos e Boas Práticas de Fabricação - Fabricação de Bolos de Confeitaria e Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios, Coberturas - Bioquímica para Confeitaria 	I

23 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

A avaliação institucional é um orientador para o planejamento das ações vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, bem como a todas as atividades que lhe servem de suporte. Envolve desde a gestão até o funcionamento de serviços básicos para o funcionamento institucional. Esta avaliação abrange os objetivos do curso e o profissional que será formado, a organização curricular do curso, os tipos de avaliações propostas nas disciplinas, o suporte oferecido para realização do curso.

O sistema de avaliação do PPC será feito com base nas avaliações institucionais aplicadas no AVA.

24 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Decreto N° 5.622, de 19 de dezembro de 2005**. Regulamenta o art. 80 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

_____. **Instrução normativa nº 5, de 25 de Maio de 2017**. Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta

no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

_____. **Lei nº. 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

_____. **Lei nº. 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília, 2008.

_____. Ministério da Educação. **Catálogo nacional de cursos técnicos.** Brasília, 2015. Disponível em: <
http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41271-cnct-3-edicao-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 06 de jan.2018.

_____. Ministério da Educação. **Decreto nº 5.154/04** (Regulamentação dos artigos 39 a 41 da LDB – Lei nº 9394/96, relativo à educação profissional).

_____. Ministério da Educação. **Políticas Públicas para a Educação Profissional e Tecnológica.** Brasília, 2004.

_____. Ministério da Educação. **Educação Profissional:** referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico. Brasília, 2000.

_____. Ministério da Educação. Secretaria da Educação Média e Tecnológica. **Parâmetros curriculares nacionais:** ensino médio. Brasília, 1999.

_____. Ministério da Educação. **Decreto 5.622 de 19/12/2005.** Regulamenta o art. 80 da Lei 9394 de 20 de dezembro de 1996 que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: <
http://portal.mec.gov.br/seed/arquivos/pdf/dec_5622.pdf>. Acesso em: 12 de jan.2018.

_____. Ministério da Educação. **Portaria MEC 817 de 13.08.2015.** Dispõe sobre a oferta da Bolsa-Formação no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – Pronatec. Disponível em: <
<http://portal.mec.gov.br/pronatec/publicacoes>>. Acesso em: 12 de fev. 2018.

_____. Ministério da Educação. **Portaria MEC 1152 de 22.12.2015.** Dispõe sobre a Rede e-Tec Brasil e sobre a oferta de cursos a distância por meio da Bolsa-Formação,

no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec, de que trata a Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011, e dá outras providências. Disponível em: < http://www.normasbrasil.com.br/normas/federal/portaria/2015_107.html >. Acesso em: 12 de fev. 2018.

_____. **Resolução nº 065/2016, de 14 de setembro de 2016.** Dispõe sobre a alteração da Resolução 19/2015 que trata da criação das Normas Acadêmicas de Cursos da Educação Técnica Profissional de Nível Médio na Educação a Distância. Disponível em: <https://portal.ifsuldeminas.edu.br/images/PDFs/.../2016/Resolucao_65.2016.pdf>. Acesso em: 20 de jan.2018.

_____. **Resolução CEB nº. 3, de 26 de junho de 1998.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília, 1998. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/res0398.pdf>>. Acesso em: 20 de jan.2018.

_____. **Resolução CNE/CEB nº. 6, de 20 de setembro de 2012.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília, 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf1/proejaresolucao04_99.pdf>. Acesso em: 20 de jan.2018.

_____. **Parecer CNE/CEB nº. 11/2012, de 09 de maio de 2012.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília, 2012.

