

# FIC EJA 2021

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

# PADEIRO



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sul de Minas Gerais



**EJA INTEGRADA - EPT**  
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DO SUL DE MINAS GERAIS**  
Avenida Vicente Simões, nº 1111, Bairro Nova Pouso Alegre  
CEP 37550-000 – Pouso Alegre – MG – Tel: (35) 3449-6150

## **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO** **(FIC EJA)**

# **PADEIRO**

Pouso Alegre / MG  
Dezembro / 2021

**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**

Milton Ribeiro

**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

Tomás Dias Sant'Ana

**REITOR DO IFSULDEMINAS**

Marcelo Bregagnoli

**PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO**

Honório José de Moraes Neto

**PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS**

Thiago de Sousa Santos

**PRÓ-REITOR DE ENSINO**

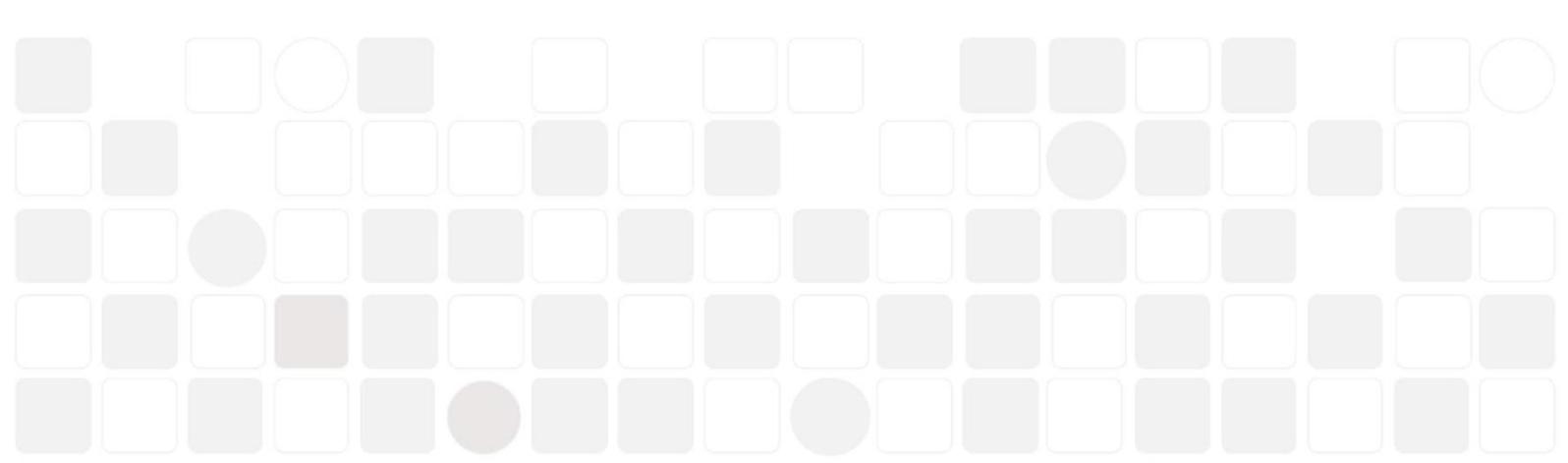
Giovane José da Silva

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO**

Cléber 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, Francisco Vitor de Paula, João Paulo de Toledo Gomes, João Olympio de Araújo Neto, Renato Aparecido de Souza, Mariana Felicetti Rezende, Luiz Flávio Reis Fernandes e Thiago Caproni Tavares

**Representante do Ministério da Educação**

Eduardo Antônio Modena

**Representantes do Corpo Docente**

Evando Luiz Coelho, Cristina Carvalho de Almeida, Simone Villas Ferreira, Renan Servat Sander, Isabel Ribeiro do Valle Teixeira, Marcelo Carvalho Bottazzini e Amauri Araujo Antunes

**Representantes do Corpo Técnico Administrativo**

Thiago Marçal da Silva, Maria Aparecida Avelino, Dorival Alves Neto, Felipe Palma da Fonseca, Rafael Martins Neves, Tônia Amanda Paz dos Santos, Arthemisa Freitas Guimarães Costa e João Paulo Espedito Mariano

**Representantes do Corpo Discente**

Carolina de Lima Milhorini, Perola Jennifer Leite da Silva, Vinício Augusto da Silva, Carla Inês Silva, Carolina Casemiro Batiston, Márcia Scodeler e Sara Isabelle Lima de Oliveira

**Representantes dos Egressos**

Eduardo D'Angelo de Souza, Valéria de Aguiar Lopes, Vinícius Puerta Ramos, Roosevelt Heldt Junior, João Vitor Falciroli Paltrinieri e Glauco Pereira Junqueira

**Representantes das Entidades Patronais**

Alexandre Magno e Jorge Florêncio Ribeiro Neto

**Representantes das Entidades dos Trabalhadores**

Clemilson José Pereira e Teovaldo José Aparecido

**Representantes do Setor Público ou Estatais**  
Ivan Santos Pereira Neto e Juliano Santana Silva

**Membros Natos**  
Rômulo Eduardo Bernardes da Silva e Sérgio Pedini

**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

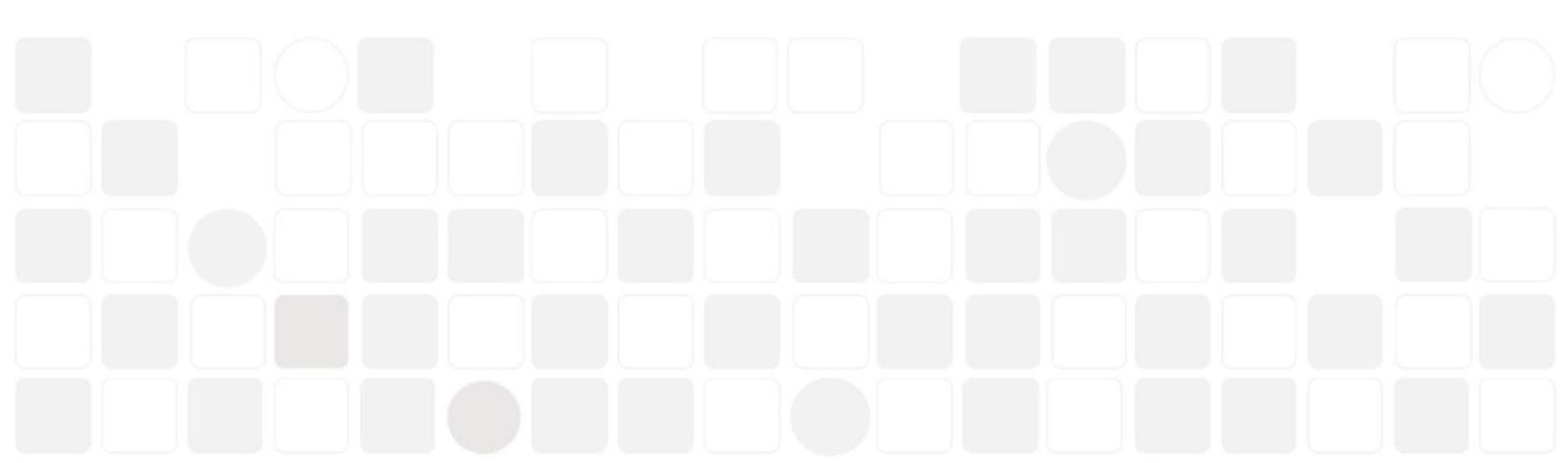
**EQUIPE ORGANIZADORA DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

Alexandro Henrique da Silva  
Clayton Silva Mendes  
Débora Jucely de Carvalho  
Fabrício dos Santos Ritá  
Gisele Fernandes Loures  
Marcos Roberto dos Santos



# SUMÁRIO

1 - DADOS DA INSTITUIÇÃO	7
2 - DADOS GERAIS DO CURSO	7
3 - JUSTIFICATIVA	8
4 - OBJETIVOS DO CURSO	11
5 - REQUISITOS E FORMA DE ACESSO	12
6 - PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E ÁREAS DE ATUAÇÃO	12
7 - PÚBLICO-ALVO	13
8 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	13
9 - EMENTA DOS COMPONENTES CURRICULARES	18
10 - CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM	22
11 - ATENDIMENTO A PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECIAIS	24
12 - PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	25
13 - INFRAESTRUTURA	26
14 - CERTIFICADOS	26
15 - AVALIAÇÃO DO CURSO	26
16 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	27



## 1 - DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Reitoria

CNPJ	10.648.539/0001-05
Razão social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Reitoria
Endereço	Avenida Vicente Simões, nº 1111, Bairro Nova Pouso Alegre
Cidade/UF/CEP	Pouso Alegre / MG / 37550-000
Responsável pelo curso e e-mail de contato	Clayton Silva Mendes <a href="mailto:clayton.mendes@ifsuldeminas.edu.br">clayton.mendes@ifsuldeminas.edu.br</a>
Site da instituição	<a href="http://www.portal.ifsuldeminas.edu.br">www.portal.ifsuldeminas.edu.br</a>

## 2 - DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	PADEIRO
Programa/Proposta	FIC-EJA ENSINO FUNDAMENTAL II
Ato de autorização	nº 04, de 22/12/2021
Versão do PPC	v. 1
Previsão de início e término	De acordo com o demandante
Eixo tecnológico	Produção Alimentícia
Forma de oferta	Formação Inicial e Continuada (FIC) concomitante à Educação de Jovens e Adultos (EJA)
Nº de vagas - Secretaria de Segurança Pública de Minas Gerais	De acordo com a pactuação anual
Nº de vagas - Secretaria de Segurança Pública de São Paulo	De acordo com a pactuação anual
Frequência da oferta	Conforme pactuação com as demandantes

Periodicidade das aulas	4 dias/semana, 4h/a dia
Turno e horário das aulas	De acordo com o demandante
Local das aulas	Unidades prisionais de Minas Gerais Unidades prisionais de São Paulo
Carga horária total	240 horas
Modalidade do curso	Presencial

### 3 - JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais tem como objetivo ofertar educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com sua prática pedagógica, visando a promover o desenvolvimento social, tecnológico e econômico, buscando implementar seus objetivos institucionais por meio de diversas ações educativas e promovendo a oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) à comunidade.

Dessa forma, com o propósito de cumprir sua diretriz de atendimento às demandas da comunidade, o IFSULDEMINAS, em parceria com a Secretaria de Segurança Pública do Estado de Minas Gerais e com a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, propõe o curso de Padeiro. O curso integra o eixo tecnológico “Produção alimentícia” e será ofertado na modalidade presencial. Sua estrutura curricular, concomitante à formação básica, busca atender à necessidade de capacitação de jovens e adultos, favorecendo sua inclusão no mundo do trabalho e seu desenvolvimento profissional. A partir deste curso, os profissionais estarão aptos a exercer suas atribuições como padeiros, de maneira a contribuir com o desenvolvimento socioeconômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.

A reflexão sobre a importância da formação de profissionais na produção alimentícia é justificada pela indiscutível importância que os alimentos têm para o homem, pois, além do fundamental propósito de nutri-lo e satisfazê-lo sensorialmente, também abrangem aspectos relacionados à cultura e à religião. No entanto, abastecer de alimentos uma população cada vez maior e mais exigente não é tarefa fácil. Neste contexto, a oferta de alimentos de maneira controlada tornou-se necessária como forma de garantir alimentos nutritivos, saudáveis e seguros à população, possibilitando o fornecimento regular dos produtos. Porém, alcançar esse perfil de alimentos, no contexto atual, envolve muitos desafios, considerando a perecibilidade, a variabilidade e a sazonalidade das matérias-primas necessárias e a limitação de vários recursos empregados na produção. Assim, a área de produção de alimentos se fortalece como área do conhecimento fundamental para manutenção e melhoria do fornecimento dos alimentos. São necessárias abordagens sobre a natureza dos alimentos e sua composição, as possíveis alterações, formas de conservação, seleção de ingredientes, métodos de elaboração e seus princípios, acondicionamento, distribuição e uso, de forma a conservar suas características e ofertar alimentos seguros.

A oferta do curso de Padeiro responde à demanda local e possibilita a inclusão da massa trabalhadora não qualificada, para que adquira as habilidades e as competências necessárias com atenção aos princípios éticos e em observância às questões legais, de modo a promover satisfação e garantir qualidade e excelência no atendimento nas áreas de atuação.

A partir dessa perspectiva, a oferta do curso de Padeiro atenderá ao público privado de liberdade, matriculado na Educação de Jovens e Adultos, nas unidades prisionais credenciadas nos estados de Minas Gerais e de São Paulo. A ação visa à ressocialização dos internos após a liberdade e à melhoria das condições de vida desses sujeitos e de suas famílias. Trata-se, portanto, de uma ação formativa sustentada em políticas de equidade, de inclusão e de ações

afirmativas em favor da diminuição dos problemas sociais e da erradicação da pobreza e da violência.

O curso FIC de Padeiro, na modalidade concomitante, oferecido pelo IFSULDEMINAS em parceria com a Secretaria de Educação Básica do Ministério da Educação (COEJA/SEB/MEC) atende aos dispositivos legais a seguir dispostos:

- Lei nº 9.394/1996 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, em específico nos capítulos que versam sobre: Ensino Fundamental (Cap. II, Seção III), Da Educação de Jovens e Adultos (Cap. II, Seção V) e Da Educação Profissional (Cap. III);
- Lei nº 11.892/2008, Art. 7º, Incisos I e II, que define como objetivos dos Institutos Federais a oferta de cursos para o público EJA e a oferta de FIC em todos os níveis de escolaridade;
- Parecer CNE/CEB nº 17/1997, que estabelece as Diretrizes Operacionais para a Educação Profissional em Nível Nacional;
- Decreto nº 8.268/2014, que altera o Decreto nº 5.154/2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/1996;
- Decreto nº 5.840/2006, que institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA), em específico em seu Art. 1º, § 1º e 2º, e Arts. 3º e 5º;
- Decreto nº 5.154/2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/1996;
- Resolução CNE/CEB nº 1/2000, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos.
- Parecer CNE/CEB nº 7/2010 – Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica.

- Resolução no 1/2021, que institui as Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos nos aspectos relativos ao seu alinhamento à Política Nacional de Alfabetização (PNA) e à Base Nacional Comum Curricular (BNCC), e Educação de Jovens e Adultos a Distância.

## 4 - OBJETIVOS DO CURSO

### 4.1 OBJETIVO GERAL

O Curso FIC/EJA de Padeiro tem como objetivo qualificar o público-alvo a exercer a função de padeiro com competência técnica e tecnológica na área de alimentos de padaria, capacitando os interessados para o mercado de trabalho.

### 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Atuar no ramo alimentício por meio da implementação dos conhecimentos adquiridos em sua formação com impacto em segurança, saúde e qualidade de produtos alimentícios;
- Produzir alimentos provenientes de maneiras adequadas de conservação, seleção de ingredientes, métodos de elaboração, acondicionamento, distribuição e uso, de forma a conservar suas características e ofertar alimentos seguros;
- Atuar no processo de panificação produzindo pães, biscoitos e bolos simples, por meio de técnicas de fermentação de massas, forneamento e das proporções de pré-misturas;
- Possibilitar a formação profissional do aluno em uma perspectiva de formação cidadã;
- Criar condições para uma melhor inserção no mundo do trabalho;
- Oportunizar ao aluno o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes;

- Promover a cidadania e a inclusão social por meio da formação para o trabalho, contribuindo para a elevação da escolaridade dos trabalhadores;
- Desenvolver habilidades básicas e técnicas para o exercício da função com eficiência e qualidade na prestação de seus serviços.

## 5 - REQUISITOS E FORMA DE ACESSO

Os requisitos para inscrição no curso são o candidato ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental I completo. Trata-se de uma modalidade exclusiva por se tratar de um público específico. O acesso dar-se-á pela indicação das demandantes, que selecionarão os alunos por meio de cadastro em cada unidade prisional.

## 6 - PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E ÁREAS DE ATUAÇÃO

Conforme o Guia PRONATEC de cursos FIC (MEC, 2016), o padeiro, com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) 8483-05, elabora produtos de panificação como pães, biscoitos e bolos simples; domina técnicas de fermentação de massas, forneamento e as proporções de pré-misturas; confecciona pães artesanais; realiza o controle de qualidade dos produtos; aplica os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

Na realização de suas atividades e funções, o profissional deve demonstrar: persuasão, iniciativa, fluência verbal, capacidade de resolver situações imprevistas, capacidade de organização, capacidade de liderança; deve transmitir segurança e confiança e intermediar interesses. Também, deve estar apto a analisar, compreender e processar informações relacionadas, dotado de senso analítico e crítico em consonância com os valores éticos e ciente de suas responsabilidades perante a sociedade.

## 7 - PÚBLICO-ALVO

Estudantes de EJA, com Ensino Fundamental I completo, indicados pelo demandante.

## 8 - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular tem por característica:

- I. estrutura determinada pela EJA;
- II. atendimento às demandas dos cidadãos, do mundo do trabalho e da sociedade;
- III. estrutura curricular que evidencie os conhecimentos gerais da área profissional e específicos de cada habilitação, organizados em unidades curriculares;
- IV. articulação entre qualificação profissional e formação geral.

O projeto pedagógico do curso FIC de Padeiro na modalidade EJA do IFSULDEMINAS em parceria com a Secretaria de Educação Básica do Ministério da Educação (COEJA/SEB/MEC) é referenciado na demanda apresentada pela Secretaria de Segurança Pública de Minas Gerais e pela Secretaria de Segurança Pública de São Paulo, e na vocação (eixo tecnológico), com o objetivo de atender à demanda para a qualificação profissional e às características econômicas das regiões atendidas.

O curso FIC de Padeiro, modalidade presencial, é estruturado em módulo único dividido em quatro disciplinas, totalizando 240 horas de curso. O módulo/aula tem a duração de 60 minutos e é realizado em qualquer um dos anos da EJA, sendo organizado da seguinte maneira:

## MATRIZ CURRICULAR QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

COMPONENTES CURRICULARES	C. H.
Habilidades profissionais básicas	30 h
Higiene e microbiologia na produção dos alimentos	70 h
Prática de panificação	100 h
Projeto de vida	40 h
<b>TOTAL DE HORAS DO CURSO</b>	<b>240 h</b>

A matriz curricular da formação geral está sob responsabilidade dos entes parceiros.

A organização curricular do curso FIC de Padeiro está estruturada em uma construção de conhecimento que articula teoria e prática, capacitando à mobilização de saberes empíricos (desenvolvidos ao longo da vida social, escolar e laboral), expandindo-os para que, assim, o futuro profissional possa atuar de maneira eficaz em situações concretas, levando-o a uma compreensão mais real e global do mundo do trabalho.

O processo de ensino-aprendizagem proposto e as transformações sociais no mundo do trabalho e no campo da ciência são instrumentos teórico-práticos capazes de orientar a tomada de decisões nos diferentes enfrentamentos da vida profissional. O comprometimento com a preparação de trabalhadores para a inserção no mercado de trabalho permite oferecer e adequar a criação de ambientes pedagógicos que favoreçam essa inserção, assim como o contato com várias linguagens que possibilitem diferentes formas de ler, de olhar e de interpretar uma dada realidade, propiciando, inclusive, a geração de novas informações e novos significados. Os conteúdos estão distribuídos na perspectiva de disponibilizar aos alunos conhecimentos necessários ao

desenvolvimento das habilidades necessárias a desempenhar as atividades propostas no objetivo do curso.

Previamente ao início dos cursos, com o objetivo de acolher, humanizar, instrumentalizar e proporcionar ferramentas pedagógicas aos instrutores selecionados será disponibilizada uma capacitação com carga horária total de 10 horas. A iniciativa abordará conteúdos sobre a EJA, a importância da formação inicial e continuada, as características e as habilidades necessárias para a atuação nas Unidades Prisionais, informações administrativas, bem como diretrizes e parâmetros para a condução do material e processos avaliativos constantes no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Padeiro.

Na primeira semana de aula, o coordenador e os professores deverão informar aos alunos as características do curso no qual estão ingressando e as aptidões que devem ter para alcançar sucesso no curso; apresentar o PPC, explicitando as disciplinas, os conteúdos, a carga horária e a forma como os alunos serão avaliados.

As equipes do IFSULDEMINAS e da entidade parceira têm como objetivo primordial zelar pela formação de cidadãos críticos e responsáveis, buscando intervir positivamente na formação dos alunos do programa, proporcionando-lhes ambiente e condições adequadas ao seu processo de aprendizagem. Coordenar, acompanhar e avaliar o atendimento aos alunos, assim como orientar aqueles que apresentam problemas que interferem no seu desempenho acadêmico e no cumprimento das normas disciplinares da instituição fazem parte das ações desenvolvidas pelas equipes envolvidas.

Os métodos pedagógicos e as práticas de ensino terão o aluno como centro do processo educacional, sujeito ativo de sua própria aprendizagem, propondo situações de ensino e de aprendizagem que sejam norteadas pelos objetivos específicos, ou seja, definindo as práticas que o estudante precisa realizar para aprender e imprimir sentido à sua formação, exercitando habilidades técnicas e a capacidade de pensar criticamente. Dessa forma, as

metodologias de ensino perpassarão por técnicas de ensino que promovam discussões acerca do conteúdo proposto de modo a aliar prática e sistematização do conhecimento. As aulas poderão ser desenvolvidas por meio de:

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

O Projeto de Vida, conforme prevê a Resolução que institui as Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos (EJA) (Resolução nº 1, de 28 de maio de 2021), deve ser elemento transversal no desenvolvimento da proposta de todas as áreas do conhecimento e de seus respectivos componentes, além de representar uma importante ferramenta que possibilita ao estudante o entendimento de seu protagonismo em sua qualificação profissional. Além disso, estimula respostas oriundas de questionamentos entre “quem se é” e “quem se quer ser”, tendo como base sua história de vida para projetar trajetórias sobre os próprios desejos de atuação no meio em que vive e no mundo. Está aliado ao exercício contínuo de autoconhecimento, de reflexão sobre sua própria atuação no mundo, na família e na comunidade.

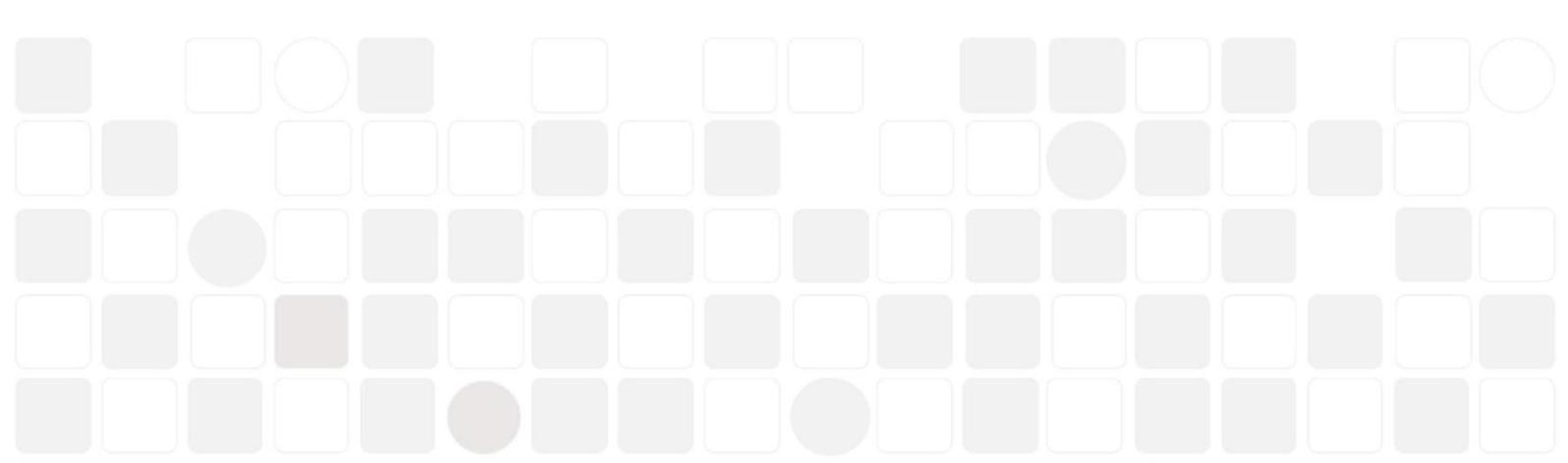
As aulas do Projeto de Vida visam a promover um trabalho pedagógico intencional e estruturado, com o objetivo de desenvolver a capacidade do estudante de dar sentido a sua existência, tomar decisões, planejar o futuro e agir no presente com autonomia e responsabilidade. Devem ser consideradas por todos os professores nas proposições de atividades em outros componentes, de maneira intra, inter e transdisciplinar, podendo acontecer em diversos espaços sociais, dentro e fora da sala de aula/escola, além de contar com a mobilização de outros agentes e educadores para apoiar as ações realizadas pelos estudantes nas respectivas Unidades Prisionais (UPs). Neste

curso, os estudantes contarão com o apoio instrucional de professores e dos demais agentes educacionais e duas horas semanais para realizar as atividades do Projeto, totalizando 40 horas nesse componente curricular.

As ações pedagógicas da disciplina devem ocorrer por meio de reflexões e exercícios didáticos integrando os conteúdos da disciplina e os conteúdos holísticos na formação humana e profissional do estudante, conforme preveem os currículos e as propostas pedagógicas das instituições escolares, e conforme o disposto no Art. 5º da Resolução CNE/CEB nº 3/2018. A avaliação será processual, considerando a frequência para aprovação, o desenvolvimento de habilidades como autoconhecimento, autonomia, compromisso, iniciativa, planejamento, resolutividade, responsabilidade pessoal e social.

A prática profissional será realizada por meio de atividades simuladas em sala de aula durante todo o curso com o objetivo de o aluno experienciar rotinas do mundo do trabalho, devendo, portanto, observar a aplicação das orientações realizadas em sala de aula. A prática na Educação Profissional deverá compreender diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, como laboratórios, oficinas e a campo, por exemplo.

No intuito de atendimento à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei nº 9.394/1996 –, em seus artigos 58 e 59, em casos de intervenções educacionais mediadas pela detecção de egressos com necessidades educacionais especiais, haverá a garantia da efetiva integração do aprendizado na vida em sociedade, com a adequação necessária ao currículo, métodos, técnicas, recursos educativos e organização específica



## 9 - EMENTA DOS COMPONENTES CURRICULARES

### HABILIDADES PROFISSIONAIS BÁSICAS

Carga Horária: 30 horas

### EMENTA

Ética e Cidadania. Noções de direitos trabalhistas e do consumidor. Saúde e segurança no trabalho. Trabalho e meio ambiente. Relações interpessoais no trabalho. Cuidados com a apresentação pessoal. Administração do tempo e produtividade.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANTUNES, Ricardo. **Adeus ao trabalho?** Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade no mundo do trabalho. 15. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

LABEGALINI, Sérgio. **Administração do tempo para melhoria da qualidade de serviço.** São Paulo: Ideia das Letras, 2006.

SMALLIN, Donna. **Organize-se:** soluções simples e fáceis para vencer o desafio diário da bagunça. São Paulo: Editora Gente, 2004.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BUFFA, Ester; ARROYO, Miguel; NOSELLA, Paolo. **Educação e cidadania:** quem educa o cidadão. São Paulo: Cortez, 2007.

BRASSI, Sérgio. **Comunicação verbal:** oratória, arte da persuasão. São Paulo: Madras, 2008.

MAZZEU, Francisco José Carvalho; LUNA KALIL, Diogo Joel Demarco. (coord.). **Segurança e saúde no trabalho:** caderno do professor. São Paulo: Unitrabalho; Brasília, DF: MEC/SECAD, 2007. (Coleção Cadernos de EJA). Disponível em:

[http://portal.mec.gov.br/secad/arquivos/pdf/10\\_cd\\_pr.pdf](http://portal.mec.gov.br/secad/arquivos/pdf/10_cd_pr.pdf). Acesso em: 5 ago. 2021.

MÉSZÁROS, Istvan. **A educação para além do capital**. Trad. de Isa Tavares. 2. ed. São Paulo: Boitempo, 2008.

NOVARES, Carlos Eduardo; LOBO, César. **Cidadania para principiantes: a história dos direitos do homem**. São Paulo: Ática, 2011.

## HIGIENE E MICROBIOLOGIA NA PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 70 horas

### EMENTA

Conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização, com ênfase em padarias. Fontes de contaminação. Vigilância sanitária em alimentos, ANVISA. Conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização, com ênfase em padarias e confeitarias. Higiene pessoal e equipamentos de proteção individual. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos. Microrganismos patogênicos em alimentos. Infecções, intoxicações e toxinfecções. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 203 p.

FIGUEIREDO, R. M. **As armadilhas de uma cozinha**. Barueri: Manole, 2003. (Coleção Higiene dos Alimentos, v. 3).

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

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; LIMA, U. A. **Biotechnologia**: tópicos de microbiologia industrial. v. 2. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., 1975.

BARBOSA, J. J. **Introdução à tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976.

LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. **Biotechnologia**: tecnologia das fermentações. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., 1975. (Biotechnologia industrial, v. 1.).

LEITÃO, M. F. F. et al. **Tratado de microbiologia**. São Paulo: Manole, 1988.

SILVA, J. E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

### **PRÁTICA DE PANIFICAÇÃO**

Carga Horária: 100 horas

#### **EMENTA**

Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de panificação. Produtos de pães, biscoitos e bolos simples. Etapas da panificação: técnicas de preparos, acabamentos e conservação dos produtos. Equipamentos e utensílios utilizados em padarias. Técnicas de fermentação de massas, forneamento e as proporções de pré-misturas. Confecção de pães artesanais. Controle de qualidade dos produtos e legislação.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALMEIDA NETO, A. C. **A história da panificação brasileira**. São Paulo: Maxxi Foods, 2008.

BARBOSA, S. C. R.; LOPES, J. D. S. **Como montar e administrar uma padaria**. Viçosa: CPT, 2006.

QUEIROZ, M.; LOPES, J. D. **Curso básico de panificação**. Viçosa: CPT, 2007.

### EMENTA

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2007.

LEITÃO, M. F. F. et al. **Tratado de microbiologia**. São Paulo: Manole, 1988.

OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

RODRIGUES, M. J. **Como padronizar a produção da sua panificadora**. Cuiabá: SEBRAE/MT, 1998.

SALINAS, R. S. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

### PROJETO DE VIDA

Carga Horária: 40 horas

### EMENTA

Processo gradual, lógico e reflexivo por meio de temáticas fundamentais que se relacionam e se complementam entre si, auxiliando na construção da identidade (o ponto de partida) e do posicionamento do sujeito diante das distintas dimensões e circunstâncias da vida. Desenvolvimento de habilidades e competências para o século XXI previstas nos Quatro Pilares da Educação: aprender a fazer, aprender a conhecer, aprender a construir e aprender a ser. Construção e apropriação de conhecimentos e valores que permitam uma tomada de decisão. Desenvolvimento e responsabilidade de escolhas e sua

relação com o futuro. A importância da escolaridade para a realização de projetos pessoais. Diferentes cenários e possibilidades para a formação acadêmica e profissional. Os caminhos entre o hoje e o amanhã. O protagonismo e as soluções benéficas no contexto social e local.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2010.

GADOTTI, M.; ROMÃO, J. E. (org.). **Educação de jovens e adultos**: teoria, prática e proposta. 11. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

PAULA, C. R. de; OLIVEIRA, M. C. de. **Educação de jovens e adultos**: a educação ao longo da vida. Curitiba: IBPEX, 2011.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CAPUCHO, V. **Educação de jovens e adultos**: prática pedagógica e fortalecimento da cidadania. São Paulo: Cortez, 2012.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 50. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

MORIN, Edgar. **Os setes saberes necessários à educação do futuro**. Trad. de Catarina Eleonora F. da Silva e Jeanne Sawaya. 2. ed. São Paulo: Cortez; Brasília, DF: UNESCO, 2000.

SOARES, Magda. **Alfabetização e Letramento**. 6. ed. 1. reimp. São Paulo: Contexto, 2011.

## **10 - CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE APRENDIZAGEM**

**10.1** A avaliação será desenvolvida por meio das seguintes práticas:

- aulas expositivas e dialogadas;

- atividades práticas;
- atividades em grupo e individuais;
- exercícios para fixação das competências trabalhadas;
- participação e comprometimento com o curso;
- frequência às aulas e às atividades programadas.

**10.2** A avaliação do desempenho do aluno beneficiário do curso de Padeiro – FIC/EJA – tem como foco o caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do estudante. Suas funções primordiais são:

- obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando à tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de aprendizagem do estudante durante o curso;
- analisar a coerência do trabalho pedagógico com o perfil do egresso previstas no Projeto do Curso;
- estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e os desafios dos estudantes no desenvolvimento das competências. Os critérios servirão de referência para o estudante avaliar sua própria trajetória e para o docente tomar decisões quanto ao rumo dos processos de ensino e aprendizagem.

**10.3** O rendimento do aluno será registrado no diário de classe, ao final de cada disciplina, apontando a nota obtida pelo aluno. Cada disciplina será avaliada em 100 pontos. O professor responsável pela disciplina deverá planejar,

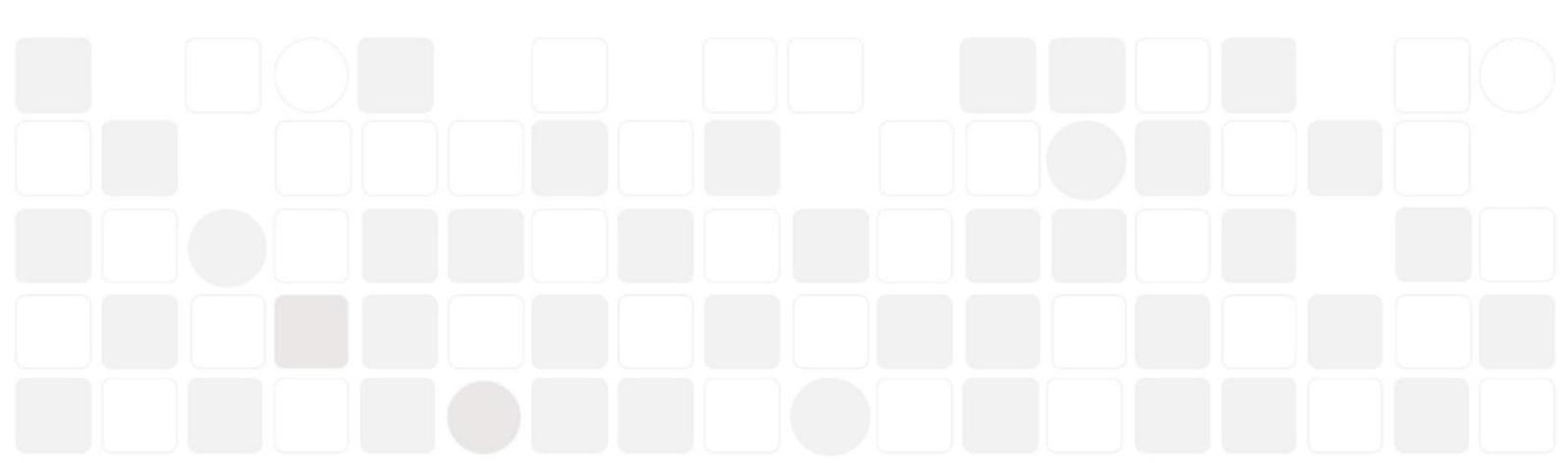
elaborar e aplicar as avaliações considerando a avaliação processual, e oportunizando a recuperação dos alunos. Aos cursistas que não atingirem, ao final da disciplina, nota igual ou superior a 60%, será concedida a oportunidade de recuperação paralela, assim como repetir avaliações da disciplina cursada ou aplicação de outras avaliações. No caso de reavaliação, o aluno ficará com a maior nota obtida.

Será considerado aprovado no curso o aluno que obtiver média igual ou superior a 60% resultante da soma das notas finais de cada disciplina dividida pelo número de disciplinas cursadas e, no mínimo 75% de frequência às aulas. Para os cursistas que não atingirem, ao final do curso, a média estabelecida para aprovação, será concedida a oportunidade de realizar recuperação final. Será aprovado o estudante que obtiver nota maior que 50% na atividade de recuperação, tendo direito a ficar com a maior nota obtida após a realização da prova de recuperação final. Poderá ser estabelecido um Conselho de Classe Pedagógico após a recuperação, para analisar casos específicos.

A frequência ao curso fica assegurada somente aos alunos cadastrados e regularmente matriculados por meio das demandantes.

## 11 - ATENDIMENTO A PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECIAIS

Todas as vagas do curso poderão ser acessadas por pessoas com deficiência, independentemente do curso e do tipo de deficiência, com atendimento preferencial na ocupação das vagas. Os cursos são presenciais. O IFSULDEMINAS buscará garantir acessibilidade aos espaços destinados aos cursos e materiais adequados ao tipo de necessidade apresentada em parceria com a unidade remota.



## 12 - PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A seleção dos profissionais será feita por meio de Processo Seletivo Simplificado.

### ATRIBUIÇÕES

<b>Coordenador Geral: Clayton Silva Mendes</b>
Coordenar as ações relativas aos cursos de modo a garantir condições materiais e institucionais para o desenvolvimento do conjunto das atividades. Coordenar as atividades administrativas, pedagógicas e a tomada de decisões necessárias.
<b>Coordenador Adjunto: Alexandro Henrique da Silva</b>
Assessorar a tomada de decisões administrativas, logísticas e pedagógicas que garantam infraestrutura adequada para as atividades. Operacionalizar, alimentar e atualizar os sistemas de informações oficiais do Governo.
<b>Coordenadora Adjunta: Debora Jucely de Carvalho</b>
Assessorar a tomada de decisões administrativas, logísticas e pedagógicas que garantam infraestrutura adequada para as atividades.
<b>Coordenador Adjunto: Marcos Roberto dos Santos</b>
Assessorar a tomada de decisões administrativas, logísticas e pedagógicas que garantam infraestrutura adequada para as atividades.
<b>Coordenadora Adjunta Pedagógica: Gisele Fernandes Loures</b>
Assessorar a tomada de decisões administrativas, logísticas e pedagógicas que garantam infraestrutura adequada para as atividades. Realizar acompanhamento pedagógico discente, docente e institucional.

<b>Coordenador Adjunto Pedagógico: Fabrício dos Santos Rita</b>
Assessorar a tomada de decisões administrativas, logísticas e pedagógicas que garantam infraestrutura adequada para as atividades. Realizar acompanhamento pedagógico discente, docente e institucional.
<b>Instrutor/es</b>
Responsável por planejar e ministrar aulas e atividades didáticas, pelo acompanhamento dos alunos, pela realização de avaliação de desempenho e registro da frequência, pela adequação da oferta do curso e dos procedimentos metodológicos às especificidades do público-alvo.
<b>Apoio às atividades acadêmicas e administrativas</b>
Responsável pela realização das atividades de secretaria dos cursos ofertados: lançamento de pré-matrículas no Sistec, confirmação de matrículas, organização da documentação dos estudantes, elaborar planilha de pagamento, entre outras atividades administrativas determinadas pelos coordenadores geral e adjuntos

### 13 - INFRAESTRUTURA

Para realização do curso, a unidade remota deverá disponibilizar infraestrutura adequada para que as aulas sejam ministradas e para que as atividades práticas sejam realizadas.

### 14 - CERTIFICADOS

Receberá certificado de conclusão, emitido pelo IFSULDEMINAS, o estudante que for aprovado ao final do curso, no qual constará informações sobre o curso, disciplinas e carga horária cursada.

### 15 - AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação do curso será feita por meio de análise de questionários aplicados aos estudantes no decorrer do curso, possibilitando levantar as percepções dos mesmos em relação ao conteúdo ofertado.

O propósito da avaliação é identificar fragilidades e avanços no desenvolvimento do curso, visando à readequação do projeto para próximas sequências e ofertas de ensino.

## 16 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica, Parecer CNE/CEB nº 7/2010. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 10, 9 jul. 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 17, de 03 de dezembro de 1997**. Estabelece as Diretrizes Operacionais para a Educação Profissional em Nível Nacional. Brasília, DF, 1997. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/PCNE\\_CEB17\\_97.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/PCNE_CEB17_97.pdf). Acesso em: 19 ago. 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação / Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº 1, de 5 de julho de 2000**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, DF, 2000.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 1, de 28 de maio de 2021**. Institui as Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos nos aspectos relativos ao seu alinhamento à Política Nacional de Alfabetização (PNA) e à Base Nacional Comum Curricular (BNCC), e Educação de Jovens e Adultos a Distância. Brasília, DF, 2021.

BRASIL. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução CD/FNDE nº 4, de 16 de março de 2012**. Brasília, DF: MEC, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação. **Guia Pronatec de Formação Inicial e Continuada**. Brasília, DF: 2016.

BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Brasília, DF: 1996. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9394.htm). Acesso em: 10 ago. 2021.

BRASIL. **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. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 30 dez. 2008.

