


FZ 267

PROC 084 000193/2017
RUB  MAT: 216.238-5



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
Secretaria de Estado de Educação
Subsecretaria de Educação Básica
Coordenação de Políticas Educacionais para Juventude e Adultos

PLANO DE CURSO
TÉCNICO EM CONFEITARIA




BRASÍLIA – DF
2017

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
BASE LEGAL	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos CNCT/MEC/2016 - Portaria MEC nº 870, de 16 de julho de 2008, com base no Parecer CNE/CEB nº 11/2008 e na Resolução CNE/CEB nº 3/2008; Guia FIC 4º edição – Portaria MEC nº 12/2016 Resolução CNE/CEB nº 1 de 2005; Decreto Federal nº5.622 de 2005; Decreto Federal nº 5.154/2004; Resolução CNE/CEB nº04/1999 e Lei Federal nº 9.394/1996.
HABILITAÇÃO PROFISSIONAL	Técnico em Confeitaria
QUALIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA 1	Confeiteiro
FORMA DE OFERTA	Concomitante
CARGA HORÁRIA TOTAL	800 Horas

Documento revisado pela Equipe da Coordenação de Políticas Educacionais para Juventude e Adultos (COEJA), da Subsecretaria de Educação Básica (SUBEB), da Secretaria de Estado da Educação do Distrito Federal (SEEDF).

Setor Bancário Norte, Edifício Phenícia, Quadra 02, Bloco "C", 8º Andar - Brasília - DF - CEP: 70.040-020 Fone: (61) 3901-3255 - E-mail: diep.subeb@se.df.gov.br



FL 269

PROC 084 000193/2017

RUB  MAT: 218.238-5

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	4
1. JUSTIFICATIVA	6
2. OBJETIVOS E METODOLOGIA ADOTADA	7
2.1.OBJETIVO GERAL.....	7
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	7
2.3. METODOLOGIA ADOTADA.....	9
3. REQUISITOS PARA INGRESSO NO CURSO.....	10
3.1 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA.....	11
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO	11
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
5.1.MATRIZ CURRICULAR:.....	14
5.2. EMENTAS:	14
6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	20
7. PROCESSO DE ACOMPANHAMENTO, CONTROLE E AVALIAÇÃO DO ENSINO, DA APRENDIZAGEM E DO CURSO	23
8. INFRAESTRUTURA ADEQUADA AO CURSO:.....	25
9. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO.....	25
10. RELAÇÃO DE PROFESSORES E ESPECIALISTAS.....	26
11. RELAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO, ADMINISTRATIVO E DE APOIO.....	27
12. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	27
13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29



APRESENTAÇÃO

Trata o presente documento do Plano de Curso Técnico em Confeitaria, a ser desenvolvido na forma articulada, concomitante ao ensino médio, dirigido aos estudantes da rede pública de ensino do Distrito Federal, como parte da estratégia do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), denominada MédioTEC.

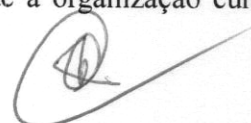
A proposta do Ministério da Educação (MEC), a qual a Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF) aderiu, prevê a oferta de cursos técnicos aos estudantes da rede pública de ensino no contraturno do ensino médio, possibilitando que os mesmos obtenham habilitação em curso técnico ao concluir o ensino médio. Como a proposta de desenvolvimento do curso será na forma articulada, concomitante ao ensino médio regular, o presente Plano de Curso apresenta apenas os componentes curriculares específicos para a formação do perfil profissional previsto, sendo que os componentes curriculares da Base Nacional Curricular Comum para formação geral estão garantidos no ensino médio regular.

Nesse sentido, o Curso Técnico em Confeitaria se apresenta como uma das possibilidades de formação, elencadas pelo MEC, considerando o atual cenário, no que diz respeito às demandas de técnicos no Distrito Federal, com o objetivo de formar profissionais com as competências necessárias para favorecer o desenvolvimento da indústria alimentícia, setor com grande potencial de crescimento na região.

Portanto, o presente Plano de Curso seguirá as orientações normativas nos âmbitos federais e distritais, a saber: Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica (BRASIL, 2013), Resolução CNE/CEB N° 6, de 20 de setembro de 2012 (BRASIL, 2012), Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2008), a Resolução n° 1/2012-CEDF (alterada em seus dispositivos pela Resolução n° 1/2014-CEDF, publicada no DODF n° 43, de 26 de fevereiro de 2014, p.5), Ocupações CBO associadas 840120- Chefe de Confeitaria.

Assim, o Plano de Curso aprovado pelo Conselho de Educação do Distrito Federal (CEDF), configura-se como um documento norteador do trabalho pedagógico para a formação profissional de técnicos, capazes de atuar com competência e ética, em diferentes contextos sociais, vinculados a sua área.

Para isso o documento apresenta a justificativa que fundamenta a oferta do curso em tela, estabelece seu objetivo central e os objetivos específicos transversais bem como a metodologia indicada para o alcance dos mesmos. Na sequência, o documento lista os principais requisitos para o ingresso de estudantes e o perfil esperado do profissional ao término do curso. Esses tópicos fundamentam o item referente à organização curricular, e



encaminham para o item que define os critérios de avaliação e o processo de acompanhamento, controle e avaliação do ensino, da aprendizagem e do curso. Por fim são descritas a infraestrutura e a relação de profissionais necessários para a execução do curso e os devidos critérios que definem o aproveitamento de estudos.

Assim, o curso será ministrado na modalidade presencial de forma concomitante ao Ensino Médio, com carga horária total de 800 (oitocentos) horas divididas em dois módulos com 400 (quatrocentos) horas cada, considerando a hora-aula é de 60 minutos. Ao concluir todos os componentes curriculares do módulo I (400 h.), o estudante receberá uma certificação/saída intermediária de Confeiteiro conforme a possibilidades de certificação intermediária em cursos de qualificação profissional no itinerário formativo do Curso Técnico em Confeitaria, e concluindo com êxito todos os componentes curriculares do módulo II (400 h.) e o Ensino Médio, o estudante receberá a diplomação de Técnico em Confeitaria, conforme definido pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação (BRASIL, 2016).

FL 271

PROC 084 000193/2017

RUB.  MAT: 218.238-5

1. JUSTIFICATIVA

O curso de Técnico em Confeitaria está de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, no Eixo Tecnológico-de Produção Alimentícia. As aprendizagens do curso estão direcionadas para desenvolver nos estudantes as habilidades voltadas à área de confeitaria. O curso abordará a formação e a prática necessárias para o futuro profissional. O profissional formado terá uma visão crítica na área de atuação.

Observa-se que o setor segmento de panificação e confeitaria está vinculado a três instituições em nível empresarial de abrangência nacional. São elas, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas (SEBRAE), Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria (ABIP) e o Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria (ITPC). Um convênio entre essas três instituições é responsável pela produção do *Painel do Mercado de Panificação e Confeitaria*, o documento mais completo e atual disponível de análise do desempenho do setor. Sua última edição ocorreu em 2015 (SEBRAE, 2015), em que oportunamente analisou o desempenho nacional do mercado de panificação e confeitaria até 2014. Está previsto o lançamento de uma nova edição ainda no primeiro semestre de 2017, trazendo atualizações e projeções para o setor que iniciou o ano de 2015 em expansão, com forte diversificação de oferta de produtos, aumento e modernização da capacidade instalada e demanda crescente de mão de obra.

Mesmo com uma eventual reversão do quadro de expansão dos setores de panificação e confeitaria, o que só se poderão constatar a partir desta nova edição do *Painel*, estes tem grande potencial de estar entre os primeiros a se recompor em uma eventual retomada de crescimento econômico, acarretando na manutenção da demanda crescente por mão de obra especializada. Por outro lado, o setor tem forte vocação empreendedora, incluindo negócios familiares e de pequeno porte, permitindo prever que a formação de profissionais em confeitaria pode vir a garantir aos egressos colocação profissional em curto espaço de tempo ou, em outra vertente, permitir que se tornem donos de negócios próprios.

Diante desse cenário, a Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF) oferece educação profissional e tecnológica, com o curso Técnico em Confeitaria, tendo em vista a necessidade de se formar profissionais com conhecimento técnico para assumir as demandas impostas pelas atuais tecnologias, viabilização a confecção de produtos alimentícios próprios de Confeitaria, por meio de educação gratuita, de qualidade e elaborada para atender aos desafios e às expectativas que o mercado regional apresenta.



Neste sentido, a SEEDF, por intermédio de suas unidades ofertantes de Educação Profissional busca ofertar cursos Técnicos de Nível Médio promovendo a formação profissional, com vistas a elevação da escolaridade e inserção no mundo do trabalho, além de estimular a aproximação, a cooperação e a troca de experiências entre os profissionais que pretendem atuar na área de vestuário. Assim, esta SEEDF, propõe o curso Técnico de Nível Médio de Confeitaria do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, visando o melhor atendimento nestes serviços, contribuindo assim, para a excelência no atendimento nesta área, colocando em prática o objetivo em foco que é a formação profissional.

Quando da finalização da política pública do Programa MédioTEC ficará a cargo da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal manter a oferta do respectivo curso concomitante ou subsequente, podendo inclusive serem estendidos para estudantes da Educação de Jovens e Adultos.

2. OBJETIVOS E METODOLOGIA ADOTADA

O curso de Técnico em Confeitaria visa possibilitar ao estudante as competências conceituais e habilidades de para que ele seja capaz de atuar como protagonista no processo produtivo no setor de confeitaria.

Dessa forma, a Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, ao oferecer o Curso Técnico em Confeitaria, tem por objetivos:

2.1. OBJETIVO GERAL

Promover a formação de profissionais capazes de atuarem no mundo de trabalho, favorecendo o desenvolvimento e execução de projetos de diferentes naturezas, tanto em ambientes de confeitarias, como na indústria alimentícia, com vistas ao suprimento da demanda do setor de forma criativa, autônoma, ética e responsável social e ambientalmente, contribuindo assim, na geração de trabalho e renda e, conseqüentemente, no desenvolvimento econômico, social, local.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Possibilitar a formação de profissionais no setor de confeitaria, favorecendo a transformação da comunidade pela experiência educativa e profissional.

Favorecer o desenvolvimento dos potenciais de sensibilidade e expressividade artísticas no que concerne aos conceitos da confeitaria, por meio de ação teórico-prática e prático-teórica;



Proporcionar a formação de profissionais capazes de lidar com teorias, conceitos e métodos próprios da área de produção alimentícia, especificamente, confeitaria;

Disponibilizar conhecimentos teóricos e práticos para elaboração de produtos de confeitaria em ambientes de produção artesanal e industrial como confeitarias, padarias, indústrias de doces e massas;

Favorecer a o conhecimento e a identificação dos elementos que compõem a confeitaria em suas especificidades como matéria prima, equipamentos e utensílios com vistas a adequada utilização dos mesmo e sustentabilidade social, econômica e ambiental;

Disponibilizar diferentes técnicas e práticas de confeitaria com vistas a produção de qualidade e dentro dos padrões e normas de qualidade alimentar.

Corroborar na promoção das Boas Práticas de Fabricação – BPFs, em ambientes de produção alimentícia;

Disseminar os princípios sanitários e de higiene pessoal e coletiva em ambientes de produção alimentícia;

Contribuir para a produção em diferentes espaços profissionais que atuem de maneira ética e segundo princípios de responsabilidade socioambiental.

Fortalecer atividades de extensão que possibilitem integração entre os agentes do curso Técnico em Confeitaria e a comunidade, pelo intercâmbio dos saberes populares e acadêmicos a partir de oficinas;

Corroborar no desenvolvimento da cidadania, enfatizando a adequada postura profissional, o conhecimento dos deveres, dos direitos e da responsabilidade social e ambiental.

Promover condições de aprendizagem profissional, artística emancipada, mobilizada e transformadora, favorecendo ao educando condições de inserção socioprofissional;

Oportunizar condições para a construção de competências, habilidades e atitudes profissionais na perspectiva do mundo da produção e do trabalho, bem como a construção de referenciais e valores que aliem a formação nas dimensões técnica e cidadã;

Possibilitar a avaliação, reconhecimento e certificação de conhecimentos adquiridos na educação profissional, inclusive no trabalho, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos;

Incentivar o desenvolvimento do potencial criativo e inovador dos educandos, privilegiando sua capacidade de problematizar acerca dos diferentes momentos e demandas do mundo do trabalho.



2.3. METODOLOGIA ADOTADA

O curso Técnico em Confeitaria será ministrado na modalidade presencial de forma articulada, concomitante ao Ensino Médio e terá a carga horária total de 800 (oitocentas) horas divididas em dois módulos com 400 (quatrocentos) horas cada, considerando que a hora-aula será de 60 minutos. Ao concluir todos os componentes curriculares do módulo I (400 h.), o estudante receberá uma certificação/saída intermediária de Confeiteiro, conforme as possibilidades de certificação intermediária em cursos de qualificação profissional no itinerário formativo do Curso Técnico em Confeitaria, definido pelo Catalogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016).

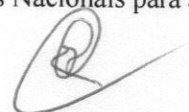
Conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais, o Ensino Médio se fundamenta no Trabalho como princípio educativo e na Pesquisa como princípio pedagógico. Isso quer dizer que toda a aprendizagem terá origem ou fundamento em atividades desenvolvidas pelos estudantes, com o objetivo de promover uma intervenção transformadora na sua realidade.

As indicações metodológicas que orientam este curso são pautadas pelos princípios da aprendizagem com autonomia e com o desenvolvimento de competências profissionais, entendidas como a “capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho”¹.

As competências profissionais descritas na organização curricular foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando processos de trabalho de complexidade crescente, relacionados com a produção do setor de confeitaria. Tais competências desenham um caminho metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o estudante frente a situações problemáticas que possibilitem o exercício contínuo da mobilização e a articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza do trabalho neste segmento.

A incorporação de tecnologias atende aos processos de produção da área, às constantes transformações que lhe são impostas e às mudanças socioculturais relativas ao mundo do trabalho, propiciando aos estudantes a vivência de situações desafiadoras que permitam maior envolvimento, instigando-os a decidir, opinar, debater e construir com autonomia o seu desenvolvimento profissional. Finalmente, estas tecnologias oportunizam o trabalho em equipe, bem como o exercício da ética, responsabilidade social e atitude empreendedora.

¹ Esta é a definição de competência profissional presente nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico – Resolução CNE/CEB no 04/99.



Respeitando-se a autonomia dos docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, as metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os alunos nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como: elaboração e implementação de planejamento, registro e análise de aulas e atividades realizadas; problematização do conhecimento, considerando os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do estudante, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes; contextualização dos conhecimentos, valorizando as experiências dos estudantes, sem perder de vista a (re)construção dos saberes; elaboração de materiais didáticos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas; disponibilização de apoio pedagógico para estudantes que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem; diversificação das atividades acadêmicas, utilizando aulas expositivas dialogadas e interativas, desenvolvimento de projetos, aulas experimentais, visitas técnicas, seminários, debates, atividades individuais e em grupo, grupos de estudos e outros; organização o ambiente educativo visando articulação de múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais da vida.

Dessa forma, por meio do processo educativo, serão criadas situações de aprendizagem pautadas nos princípios de autonomia, solidariedade e respeito ao próximo e que possibilitem aos estudantes, o desenvolvimento de suas potencialidades, visando à melhoria da qualidade de vida individual e coletiva.

Assim, durante o curso, o estudante será capacitado para elaborar, executar e coordenar projetos relacionados a prática de Confeitaria, seguindo princípios estéticos, normas técnicas de qualidade, meio ambiente, de saúde e segurança no trabalho.

3. REQUISITOS PARA INGRESSO NO CURSO

O curso de Técnico em Confeitaria está acessível aos estudantes regularmente matriculados no ensino médio da rede pública de ensino do DF, e estejam cursando a segunda série do Ensino Médio, com interesse em desempenhar atividades relacionadas ao setor e que atendam às exigências definidas no processo seletivo específico para cursos ofertados pelo Programa MédioTEC.

Em consonância com o Art. 253 do Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2015), o ingresso e a matrícula dos estudantes neste curso serão efetivados por meio de processo seletivo próprio para os cursos ofertados pelo

Programa MédioTEC, seguindo as orientações pactuadas entre o MEC e a SEEDF, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal e, ou no site da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, de acordo com critérios definidos pela SEEDF.

As matrículas serão efetuadas conforme cronograma a ser definido no processo seletivo do curso, atendidos os requisitos de acesso e à Legislação vigente.

3.1 DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

Seguindo o disposto no Art. 254 do Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2015), no ato da matrícula são apresentados à unidade escolar, original e cópia dos seguintes documentos:

I. Em todas as situações:

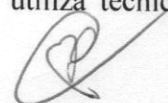
- a) Documento de identificação – Certidão de Nascimento se for menor de idade, ou documento oficial com foto;
- b) 2 (duas) fotografias 3x4;
- c) Registro Geral e CPF do Estudante e do responsável legal pela matrícula cópia legível;
- d) Comprovante de Tipagem Sanguínea e Fator RH .

II. Conforme o caso:

- a) cartão de vacina atualizado;
- b) histórico escolar do Ensino Fundamental (original);;
- c) declaração de escolaridade para matrícula na Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- d) certificado de conclusão do Ensino Fundamental ou do Ensino Médio;
- e) comprovante de quitação com o serviço militar, para os estudantes do sexo masculino e maiores de 18 anos;
- f) título de eleitor (fotocópia legível, para maiores de 18 anos);
- g) comprovante de residência e/ou trabalho (fotocópia legível);
- h) Número de Inscrição Social (NIS), quando for o caso.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO

De acordo com o disposto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), o Técnico em Confeitaria cria e desenvolve projetos de produção de biscoitos, doces, massas, bolos, tortas, sobremesas e sorvetes de maneira artesanal ou de forma industrializada, utiliza as boas práticas de manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada, opera equipamentos, efetua controle de qualidade, de estoque e de custos, utiliza técnicas



mercadológicas de produtos e insumos para a confeitaria e promove a inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos, planeja e executa a aquisição e manutenção de equipamentos.

O Técnico em Confeitaria pode atuar em Confeitarias, restaurantes e similares, catering, bufês, meios de hospedagem, instituições de ensino e, ou pesquisa, consultorias técnicas, profissional autônomo e empreendimento próprio.

O Confeiteiro elabora produtos de confeitaria, por meio do preparo de massas, coberturas e recheios, contribui no controle de qualidade das matérias primas e dos produtos finalizados, prepara, monta e finaliza produtos, realiza a preparação de geleias, massas diversas, cremes, caldas, glacês, merengues, chocolates, caramelos e sobremesas, executa a *mise-en-place*, segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho..

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Confeitaria tem a modalidade da oferta de forma presencial, com a organização estruturada em dois módulos com carga horária total mínima de 800 horas, conforme Resolução CNE/CEB nº 04/1999 e em acordo com o que preconiza o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016).

Dessa forma, em atendimento ao princípio da flexibilidade na estruturação dos componentes curriculares, o curso está organizado no formato de dois Módulos, com carga horária de 400 horas por módulo, contextualizados a partir do conjunto de competências e habilidades que permitam duas saídas com qualificação intermediária e a saída final com a habilitação pretendida.

Foram utilizados os seguintes critérios na organização dos módulos:

- ✓ Identificação de perfis de conclusão de cada módulo e da habilitação;
- ✓ Identificação das competências correspondentes, tendo como parâmetro os Referenciais Curriculares da área profissional;
- ✓ Organização dos processos de ensino e aprendizagem;
- ✓ Uma estimativa de carga horária.

Para tanto, o desenho de itinerário apresentado permite percursos formativos, organizados interdependente, estabelecendo pré-requisitos sempre que necessário, e que possibilitem uma progressão paralela à formação desejada. Assim, o elenco de componentes curriculares contempla a diversidade dos aspectos relacionados à prática profissional, considerando as especificidades locais, as formas de inserção e organização do trabalho. O



primeiro módulo terá por objetivo a construção de um conjunto de competências que estará servindo para dar suporte ao desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para o segundo módulo. O primeiro módulo ampliará e aprofundará as competências necessárias para atender à Qualificação Profissional de Confeiteiro.


Logo, a organização curricular atende a duas etapas, assim distribuídos:

Etapa I – carga horária 400 horas - formação inicial, com saída intermediária com qualificação em Confeiteiro, objetivando a contextualização, aproximação e dimensionamento do problema, bem como o perfil e o papel do profissional no âmbito da sua área de atuação.

Etapa II – carga horária 400 horas – formação Técnica em Confeitaria – objetivando a complementação das competências, habilidades e atitudes no âmbito da realidade do exercício profissional pretendido.

O curso Técnico em Confeitaria inclui Práticas Pedagógicas Supervisionadas distribuídas nos Módulos I e II realizadas de forma concomitante ao desenvolvimento dos componentes curriculares e será supervisionada por professores habilitados. Sua carga horária está agregada às 800 horas estabelecidas para o curso.

Assim a Matriz Curricular está estruturada de maneira que os componentes curriculares de cada Módulo possibilitam a devida qualificação e habilitação, definindo carga horária de cada componente, bem como definindo àqueles que devem ser considerados como pré-requisitos para outros componentes. A Matriz se desdobra em Ementário, que apresenta o conjunto de objetivos, compreendendo as competências e habilidades que se espera que o estudante alcance ao longo e ao final de cada componente, com o devido conjunto de conteúdos que explicitam a base tecnológica referente ao componente específico.



5.1.MATRIZ CURRICULAR:

Curso: Técnico em Confeitaria					
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia					
Forma de oferta: CONCOMITANTE					
Período	Componente Curricular		Pré-Requisito	Hora Aula*	
				T**	TP***
MÓDULO I	1	Informática Básica	-		60
	2	Boas Práticas de Fabricação	-		60
	3	Bioquímica aplicada a Confeitaria	-		60
	4	Nutrição e Dietética Básica	-		60
	5	Técnicas de Confeitaria	-		100
	6	Empreendedorismo	-		60
Subtotal				400	
Saída Intermediária	Qualificação em Confeiteiro				
MÓDULO II	7	Segurança no Trabalho de Confeitaria	-		60
	8	Organização e Administração de Ambientes de Confeitaria	-		60
	9	Estocagem, rotulação e apresentação de produtos alimentícios	-		60
	10	Análise sensorial aplicada a Confeitaria	-		60
	11	Produtos especiais de Confeitaria	5		100
	12	Modelagem em Confeitaria	5		60
Subtotal				400	
TOTAL				800	
Saída	Técnico em Confeitaria				

*Hora Aula = 60 min **T = Teórica ***TP = Teórico-Prática

5.2. EMENTAS:

MÓDULO I

Componente Curricular		Informática Básica			
Período letivo	Módulo 1	Carga Horária	60 horas		
Objetivos					
Utilizar os elementos básicos de operação de computadores de mesa e portáteis, seus sistemas operacionais e uso;					

Utilizar as ferramentas de navegação na internet, em comunicação pessoal e coletiva e para a divulgação de informações;

Utilizar as ferramentas de edição de texto, planilhas eletrônicas e de apresentações.

Bases Tecnológicas

Aspectos estruturais do computador. Ambientação Virtual de Aprendizagem, os recursos usados no curso. Uso cotidiano da internet para comunicação e pesquisa: e-mail, redes sociais, busca e divulgação. Elementos básicos dos sistemas operacionais Linux e Windows. Uso de editores de texto, aplicativos de planilhas eletrônicas e de apresentações.

Referências Bibliográficas

COMER, D. E. **Redes de Computadores e Internet**, 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2016.
 STALLINGS, W. **Arquitetura e Organização de Computadores**, 8. ed. São Paulo: Makron Books, 2010.
 TANENBAUM, A. S. **Sistemas Operacionais Modernos**, 3. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2010.

Componente Curricular	Boas Práticas de Fabricação		
Período letivo	Módulo 1	Carga Horária	60 horas
Objetivos			
<p>Promover as Boas Práticas de Fabricação que favoreçam a melhoria da qualidade do alimento produzido no ambiente de panificação.</p> <p>Aplicar nas aulas práticas o conhecimento gerado a partir do componente curricular;</p> <p>Propiciar situações em que as Boas Práticas de Fabricação possam ser aplicadas.</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Noções básicas de qualidade em ambiente de confeitaria. Elementos de boas práticas de fabricação, manipulação e higiene pessoal e alimentar. Aplicação dos procedimentos operacionais padrão na rotina das tarefas executadas no ambiente de panificação. Higienização, rastreabilidade e segurança alimentar. Manejo de resíduos. Documentação e atendimento à legislação. Registros de atividades e procedimento.</p>			
Referências Bibliográficas			
<p>BRASIL. Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Brasília: ANVISA, 2005. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação, 2. ed. Barueri: Manole, 2009. SILVA Jr., E. A. Manual de Controle Higiênico Sanitário para Serviços de Alimentação, 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.</p>			



Componente Curricular	Bioquímica aplicada a Confeitaria		
Período letivo	Módulo 1	Carga Horária	60 horas
Objetivos			
Discutir os conceitos básicos da bioquímica de alimentos. Caracterizar os principais grupos de componentes orgânicos que formam os alimentos. Identificar as rotas metabólicas de processamento dos alimentos e o papel das enzimas nesses processos. Identificar os principais processos que envolvem micro-organismos na confeitaria.			
Bases Tecnológicas			
Conhecimento dos principais grupos de nutrientes que compõem os alimentos. Bases bioquímicas das transformações metabólicas relacionadas à confeitaria. Componentes da matéria prima utilizada em panificação. Bases fisiológicas da fermentação e outros processos metabólicos relacionados à confeitaria.			
Referências Bibliográficas			
ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática . 3. ed. Viçosa: UFV, 2004.			
COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes . 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.			
LEHNINGER, A. L; NELSON, D. L; COX, M. M. Princípios da Bioquímica . Moema: Sarvier, 2000.			

Componente Curricular	Nutrição e Dietética Básica		
Período letivo	Módulo 1	Carga Horária	60 horas
Objetivos			
Relacionar a nutrição às demais disciplinas do curso. Identificar e conceituar os processos relacionados à nutrição como crescimento, desenvolvimento e homeostasia. Relacionar o equilíbrio nutricional com atitudes e práticas saudáveis. Reconhecer parâmetros de qualidade alimentar e nutricional. Selecionar ingredientes e modos de preparo nutricionalmente saudáveis na elaboração de produtos panificáveis; Aplicar os princípios de higiene: pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos; Conservar matérias-primas e produtos de confeitaria.			
Bases Tecnológicas			
A alimentação equilibrada e a prevenção de disfunções nutricionais. Valores energéticos e nutricionais dos alimentos. Equilíbrio nutricional e dietético. Riscos da medicalização nutricional e dietética. Alimentação saudável: Pirâmide dos Alimentos e Guia Alimentar para a População Brasileira; Macronutrientes: fontes e funções; Micronutrientes: fontes e funções; Rotulagem de alimentos; Restrições alimentares: Diabetes, Intolerância à lactose e Doença celíaca; Alimentos funcionais; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças veiculadas por alimentos;			
Referências Bibliográficas			
COULTATE, T. P. Alimentos e a Química de seus Componentes . 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.			
ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 8. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2013.			
TEICHMAN, I. M. Tecnologia-culinária . 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.			



Componente Curricular	Empreendedorismo		
Período letivo	Módulo 1	Carga Horária	60 horas
Objetivos			
Apresentar aos estudantes os princípios do empreendedorismo. Discutir os processos de avaliação diagnóstica de mercado para pequenos negócios, as bases legais da montagem de um empreendimento comercial, aspectos fiscais, fluxo de caixa, legislação trabalhista e de vigilância sanitária.			
Bases Tecnológicas			
O mundo dos negócios e seus agentes. Perfil empreendedor. Relações entre legislação, serviços e oferta de produtos. Programação de investimento, custos e retorno financeiro. Legislação trabalhista, sanitária e fiscal. Elaboração de plano de negócios e planejamento.			
Referências Bibliográficas			
DEGEN, R. J. O empreendedor : Empreender como opção de carreira. 1. ed. São Paulo: Pearson Education, 2009.			
DOLABELA, F. O segredo de Luíza . 1. ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.			
GAUTHIER, F. A. O.; MACEDO, M.; LABIAK Jr., S. Empreendedorismo . Curitiba: Livro Técnico, 2012.			

MÓDULO II

Componente Curricular	Segurança no Trabalho de Confeitaria		
Período letivo	Módulo 2	Carga Horária	60 horas
Objetivos			
Reconhecer e avaliar os riscos de acidentes em ambiente de trabalho. Identificar os fundamentos da saúde no trabalho e a legislação pertinente. Elaborar e aplicar planos de contingência com protocolos de respostas padrão em caso emergências e de acidentes.			
Bases Tecnológicas			
Identificação e avaliação de riscos de acidentes no trabalho. Identificação de riscos à saúde de trabalhadores e clientes. Formação e treinamento para prevenção de acidentes. Treinamento para atuação individual e colaborativa em situações emergenciais e acidentes de trabalho.			
Referências Bibliográficas			
BRASIL. Resolução RDC nº 263 , de 22 de setembro de 2005 - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005. Brasília: ANVISA, 2005.			
DAVIS, K.; NEWSTROM, J. W. Comportamento humano no trabalho : uma abordagem psicológica. São Paulo: Cengage, 2002.			
GONÇALVES, D.C.; GONÇALVES, I. C.; GONÇALVES, E. A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho . 6. ed. São Paulo: LTR, 2015.			

Componente Curricular	Organização e Administração de Ambientes de Confeitaria		
Período letivo	Módulo 2	Carga Horária	60 horas
Objetivos			
Reconhecer e discutir os fundamentos da organização e administração de pequenos negócios. Identificar as diferentes formas de administração de identificar suas interfaces			

com ações empreendedoras.

Bases Tecnológicas

Conceitos e processos básicos de organização e administração. Estruturação e organização de negócios. Gerenciamento do fluxo de mercadorias e de capital. Otimização da estrutura física da confeitaria nas áreas de uso internas e nas áreas de uso público

Referências Bibliográficas

GIL, A.C. **Gestão de Pessoas**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2016.
 GITMAN, L. J. **Princípios de Administração Financeira**. 12. ed. São Paulo: Pearson Education. 2010.
 LONGENECKER, J. G.; MOORE, C. W.; PETTY, J. W.; PALICH, L. E. **Administração de Pequenas Empresas**. 1. ed. São Paulo: Thomson Pioneira, 2007.

Componente Curricular	Estocagem, rotulação e apresentação de produtos alimentícios		
Período letivo	Módulo 2	Carga Horária	60 horas
Objetivos			
Identificar os elementos essenciais nos processos de estocagem e rotulagem, em conformidade com a legislação. Reconhecer e utilizar procedimentos e técnicas de conservação, apresentação e descarte de produtos. Selecionar embalagens e formas de exposição da mercadoria para o público.			
Bases Tecnológicas			
Legislação de estocagem e rotulagem de produtos. Formas de transporte, conservação, estocagem, apresentação, exposição e descarte de produtos. Avaliação de custos das diferentes etapas da cadeia de comercialização de produtos.			
Referências Bibliográficas			
ALMEIDA, D. F. O. Padeiro e Confeiteiro . 2. ed. Canoas: Editora da Ulbra. 1998. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação , 2. ed. Barueri: Manole, 2009. SILVA Jr., E. A. Manual de Controle Higiênico Sanitário para Serviços de Alimentação , 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.			

Componente Curricular	Análise sensorial aplicada a Confeitaria		
Período letivo	Módulo 2	Carga Horária	60 horas
Objetivos			
Utilizar estratégias de análise sensorial para reconhecer a qualidade e aplicação de matérias-primas e produtos. Conhecer e aplicar os principais métodos e testes de análise sensorial utilizados na indústria de alimentos.			
Bases Tecnológicas			
Uso de análise sensorial em confeitaria. Técnicas de percepção e identificação de inconformidades em matérias-primas e ingredientes. Principais características sensoriais dos alimentos. Principais métodos de análise sensorial: afetivos, discriminatórios, descritivo e de sensibilidade. Principais testes de análise sensorial: preferência, aceitação, pareado, duo-trio, triangular, ordenação, comparação múltipla, perfil de características, teste de escalas,			

teste de duração e teste de intensidade

Referências Bibliográficas

BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. **Considerando mais o lixo**. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009.
 GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
 QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. **Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos**. FURG, 2007.

Componente Curricular	Produtos especiais de Confeitaria		
Período letivo	Módulo 2	Carga Horária	100 horas
Objetivos			
Executar de técnicas de produção, seguindo os procedimentos de receita proposta, para a confecção de produtos de confeitaria artística de forma estética, criativa e visualmente proporcional. Auxiliar nas compras de matéria prima, utensílios e equipamentos; Auxiliar no cálculo dos custos e do preço de venda.			
Bases Tecnológicas			
Açúcar; Caramelização; Reação de Maillard Manutenção e funcionamento de utensílios no setor; Dominação de técnicas em esculturas de açúcar. Execução de diferentes técnicas de produção, seguindo os procedimentos de receita proposta, para a confecção de produtos de confeitaria artística de forma estética, criativa e visualmente proporcional. Elaboração de cardápios próprios para confeitarias. Aspectos a serem observados no planejamento e execução de receitas de confeitaria: clientela, nutrição e dietética, clientes com restrições alimentares, sazonalidade dos produtos Confeitaria voltada para o atendimento de necessidades especiais.			
Referências Bibliográficas			
BRANDÃO, S. S.; LIRA, H. L. Tecnologia de Panificação e Confeitaria . Recife: EDUFRPE, 2011. CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. Alimentos para fins especiais: dietéticos . LIVRARIA VARELA, 1995. KOTZE, L. M. S. Sem Glúten . REVINTER, 2001. WILLIAMS, S.R. Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia . ARTMED, 1997.			

Componente Curricular	Modelagem em Confeitaria		
Período letivo	Módulo 2	Carga Horária	60 horas
Objetivos			
Executar e desenvolver formulações e receitas complexas. Identificar interfaces do trabalho de confeitaria com outras atividade de produção de alimentos. Desenvolver a capacidade de elaborar produtos com acabamento e ornamentação compatíveis com a demanda do público consumidor, dominando as técnicas de confeito de uso regular e apresentando novas soluções; Desenvolver a capacidade de trabalhar de maneira integrada com outros profissionais do ramo de alimentação.			
Bases Tecnológicas			

Processos e métodos de transformação avançados. O trabalho de confeitaria dentro da indústria alimentícia. A integração da confeitaria com outros ramos da produção de alimentos.

Referências Bibliográficas

BRANDÃO, S. S.; LIRA, H. L. **Tecnologia de Panificação e Confeitaria**. Recife: EDUFRPE, 2011.

CANELLA-RAWLS, S. **Pão Arte e Ciência**. Ed. SENAC SP, 2008.

CAUVAIN, S. & YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. MANOLE, 2009.

GRASSI, L. R. **Baco: em busca da pizza perfeita**. SENAC-DF, 2009.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O Regimento Escolar da rede pública do DF define entre seus Artigos 202 a 206 as normas para operacionalização da Educação Profissional. Os princípios descritos no documento orientam para o processo contínuo, possibilitando desde o diagnóstico de conhecimentos prévios até a recuperação preventiva e final.

A complexidade da formação do profissional Técnico em Confeitaria exige que o processo de avaliação se dê de forma contínua, sistemática, funcional, integrada e processual, fortalecendo seu caráter processual, possibilitando o estabelecimento do diagnóstico, do caráter formativo, da recuperação processual e final e o caráter somativo. (KENSKI, 2007)

Para tanto o processo educativo precisa ser reflexivo, investigativo, participativo, democrático e abrangente, envolvendo todos os aspectos pertinentes à formação integral do ser humano, permitindo o acompanhamento sistemático do desenvolvimento da aprendizagem do estudante. Nesse sentido a relação professor/aluno precisa também assumir caráter democrático, possibilitando amplo debate, diálogo, troca de conhecimentos, respeito e reciprocidade nas relações. (FREIRE, 1997)

Portanto, sem excluir os aspectos quantitativos, espera-se um processo dinâmico, onde predomine a concepção qualitativa relacionada ao processo de aprendizagem e ao desenvolvimento do estudante observado durante a realização das atividades propostas, individualmente e/ou em grupo, com foco essencial no processo. Dentre essas atividades constam pesquisas, relatórios de atividades e visitas técnicas, estudo de casos, diagnóstico ou prognóstico sobre situações de trabalho, apresentação de seminários, simulações.

A avaliação deve se pautar por critérios e indicadores de desempenho, pois se considera que cada competência traz em si determinado grau de experiência cognitiva, valorativa e comportamental que pode ser traduzido por desempenhos. Assim, pode-se dizer que o estudante adquiriu determinada competência quando seu desempenho expressar esse patamar de exigência qualitativa.

Assim, a avaliação envolverá os seguintes critérios:

- ✓ Domínio de conhecimentos, atitudes e habilidades pertinentes às competências esperadas do profissional técnico em Confeitaria;
- ✓ Capacidade de atuar com a pessoa, entendendo os processos inerentes ao comportamento e às relações humanas;
- ✓ Disposição para identificar e propor resolução para problemas, imprevistos ou não, tomando por base as concepções trabalhadas;
- ✓ Compreensão da diversidade humana, com atuação não discriminatória, baseada no respeito;
- ✓ Disposição para participar ativamente nas atividades teórico-práticas e em ações que envolvem o indivíduo, a família e a comunidade;
- ✓ Envolvimento na organização e no desenvolvimento de trabalhos individuais e em grupos específicos, em todas as suas etapas;
- ✓ Realização de visitas educativas, com ações programadas, em locais e serviços de Confeitaria;
- ✓ Disponibilidade para participar de projetos de pesquisa da escola ou de pesquisadores e instituições parceiros;
- ✓ Cumprimento das atividades previstas nos componentes curriculares, observando os mínimos legais de frequência e carga horária.

O alcance dos critérios elencados observará as dimensões, já nominadas anteriormente:

AVALIAÇÃO DIAGNÓSTICA

Identifica as formas de aprender dos estudantes, reconhece seus conhecimentos e experiências, suas dificuldades e concepções. Permite ao docente perceber os pontos de vista, o significado das perguntas e respostas, os níveis de compreensão e as relações estabelecidas com o estudante, facilitando a definição de metodologias que problematizem a realidade, favorecendo a reflexão sobre o papel de cada um nos processos de mudanças possíveis, sem perder de vista o necessário repasse de conhecimentos técnicos.

AVALIAÇÃO FORMATIVA

Identifica o nível de evolução dos estudantes no processo ensino e aprendizagem, permitindo ao docente acompanhar e corrigir a ação pedagógica ao longo do processo com base na exigência cognitiva de cada tarefa e as múltiplas situações vivenciais de

aprendizagem. Para tanto, devem ser utilizados os seguintes instrumentos: fichas de frequência, registro de entrega de tarefas/trabalhos individuais ou em grupos/seminários/exercícios, provas teóricas e/ou práticas.

Na verificação do aproveitamento escolar, além dos dispositivos legais, deve-se observar: No mínimo, 2 (dois) momentos de avaliação, ao final de cada componente curricular, mediante diferentes instrumentos e estratégias que possibilitem uma avaliação do estudante de forma contínua e processual; O domínio, pelo estudante de determinadas habilidades e conhecimentos que se constituem em condições indispensáveis para as aprendizagens subsequentes.

Para efeito de registro final do aproveitamento em cada componente curricular, será calculada a média aritmética das notas obtidas em cada atividade, sendo que será aprovado o aluno que obtiver nota mínima de 5,0 (cinco), recebendo a designação de APTO, conforme quadro abaixo (DISTRITO FEDERAL, 2015).

Menção	Conceito	Definição Operacional
A	Apto	O estudante desenvolveu as competências requeridas, com o desempenho desejado conforme Plano de Curso.
NA	Não Apto	O estudante não desenvolveu as competências requeridas.

Fonte: Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do DF (2015).

Para aferição do rendimento escolar também será utilizada a estratégia de frequência mínima de 75% do total de horas estabelecidas por cada componente curricular.

AValiação de Recuperação

O processo de recuperação deve ser contínuo e paralelo, permitindo identificar e corrigir possíveis deficiências ao longo do módulo, se constituindo em reforço da aprendizagem. O docente deverá estabelecer estratégias de recuperação, adotando critérios para os estudantes com menores rendimentos nas atividades, que deverão ser traduzidas em novas avaliações. As novas avaliações substituirão as anteriores, caso apresentem nota superior. Porém, se ainda assim o estudante que não alcançar os valores mínimos para ser considerado APTO, terá direito a avaliação final de recuperação, desde que justifique a ausência na entrega de atividades ou na realização de provas, e que será acrescida às notas obtidas ao longo do componente curricular, compondo a média aritmética final.

A recuperação de estudos é realizada sob responsabilidade direta do professor, com apoio da família, por meio de intervenções pedagógicas aos estudantes sempre que surgirem dificuldades no processo.



A recuperação de estudos, processual, formativa, participativa e contínua deve ser ofertada e inserida no processo de ensino e de aprendizagem, no decorrer do componente curricular, assim que identificado o baixo rendimento do estudante.

A recuperação contínua pressupõe a utilização de diferentes instrumentos e procedimentos de avaliação com o objetivo de promover a aprendizagem e evidenciar os avanços dos estudantes.

AVALIAÇÃO SOMATÓRIA

Essa dimensão deve ser feita pelo conjunto de docentes responsáveis por cada componente curricular de cada Módulo, de modo a garantir a formação integral do estudante. Espera-se identificar assim, o alcance dos resultados esperados, as competências, os conhecimentos e habilidades necessárias à formação do Técnico em Confeitaria.

Dessa forma, ao considerar a correta aplicação das dimensões acima, a avaliação passa a ser um processo contínuo que possibilita o exercício pleno da autonomia, com maior e mais qualificada inclusão de todos os saberes e de todos os atores envolvidos na formação.

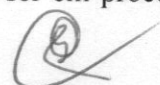
Ademais, a avaliação deve ser um processo amplo, que provoque uma reflexão crítica sobre a prática, no sentido de captar seus progressos, suas resistências, suas dificuldades e possibilitar deliberações sobre as ações seguintes (Mitre, 2008, p. 2.138).

Por fim, considerando o perfil do Técnico em Confeitaria, fica estabelecida a necessidade de que todos os instrumentos de avaliação utilizem questões contextualizadas a partir da realidade vivida pelos estudantes, em constante convívio com as competências exigidas.

7. PROCESSO DE ACOMPANHAMENTO, CONTROLE E AVALIAÇÃO DO ENSINO, DA APRENDIZAGEM E DO CURSO

Sabe-se que a avaliação institucional é um instrumento importante para aprimorar a qualidade de ensino, da gestão acadêmica e para fortalecer o comprometimento social das instituições envolvidas. Por isso, a equipe escolar como um todo utiliza inúmeros instrumentos que possibilitam detectar e avaliar as situações de aprendizagem e a necessidade de replanejamento do processo de ensino e de aprendizagem. Os instrumentos avaliam o progresso do aluno na busca crescente de maior capacidade profissional, de raciocínio lógico, autonomia intelectual, pensamento crítico, iniciativa própria, espírito empreendedor, capacidade de visualização e resolução de problemas.

O acompanhamento do curso pela equipe gestora da Unidade Escolar Certificadora e a coordenação do curso e equipe constituída pelo Programa MédioTEC deve ser em processo



contínuo e permanente, possibilitando o controle de todos os componentes que envolvem o processo ensino-aprendizagem e a correta avaliação na busca dos objetivos propostos pelo conjunto de componentes curriculares estruturados.

A equipe deverá estar aberta as possíveis adequações que se façam necessários ao longo do processo e também estar atenta e disponível para que toda a comunidade escolar possa participar de maneira ativa e construtiva em todos os momentos de acompanhamento, controle e avaliação do curso, inclusive estabelecendo instrumentos próprios e adequados para tal avaliação.

Essa etapa deve ser organizada com vistas à promoção do diagnóstico de possíveis problemas envolvendo qualquer um dos atores do processo de ensino aprendizagem, possibilitando a constante reavaliação e redirecionamento de ações visando a promoção da qualidade da formação, envolvimento da comunidade escolar e diminuição das evasões. Deve também ser capaz de verificar práticas exitosas no sentido de agrega-las ao desenvolvimento do curso.

É interessante ressaltar que o Curso Técnico em Confeitaria visa à formação profissional, desenvolvendo a autonomia intelectual dos estudantes para que eles possam despenhar suas atividades com excelência no mundo do trabalho. Para tanto, é necessário que os professores realizem o acompanhamento acadêmico personalizado dos estudantes de maneira garantir o ensino com qualidade e a permanência no curso.

Os professores deverão, de maneira individual e coletiva, acompanhar os resultados, a participação e a frequência dos estudantes durante todo o período letivo, não somente ao final dele. Sempre que forem identificadas dificuldades de aprendizagem em algum estudante, é necessário que se desenvolvam estratégias diferenciadas de ensino para que o estudante consiga atingir os objetivos de aprendizagem e superar as suas dificuldades. Nesse momento, é fundamental que os professores utilizem metodologias diversificadas para ensino e avaliação, da forma que for mais adaptada às dificuldades do estudante. Todas as estratégias interventivas utilizadas e os resultados obtidos devem ser registrados no diário de classe. A avaliação ficará a critério do professor, podendo ser utilizados diversos tipos de instrumentos avaliativos conforme a necessidade do componente curricular. A avaliação será contínua e cumulativa, priorizando aspectos qualitativos relacionados com o processo de aprendizagem e o desenvolvimento do estudante observado durante a realização das atividades propostas, individualmente e/ou em grupo durante o componente curricular.

Periodicamente, os professores e a equipe gestora da unidade escolar certificadora e, ou coordenação do curso deverão se reunir para tratar sobre as avaliações, rendimento dos



estudantes, a respectiva participação e frequência. Os professores e a equipe gestora da unidade escolar certificadora e, ou coordenação do curso são responsáveis por acompanhar os estudantes, devendo, quando menores de idade, entrar em contato com seus responsáveis ou próprio estudante, caso identifiquem elevado número de faltas ou que os resultados estão insatisfatórios. Nessas situações, o trabalho individualizado com o estudante viabiliza o sucesso na aprendizagem para a formação profissional.

Além do acompanhamento pedagógico-disciplinar por parte da equipe docente, é importante contar com a participação dos pais ou responsáveis pelo estudante no processo de aprendizagem, para que eles contribuam com as estratégias de acompanhamento, controle e avaliação do estudante.

Espera-se que, com o desenvolvimento do curso, o estudante adquira maturidade acadêmica para desempenhar as competências aprendidas com sucesso, por isso é essencial que o estudante seja sujeito ativo no seu processo de aprendizagem, em colaboração com os demais sujeitos, como professores, equipe técnica e responsáveis.

8. INFRAESTRUTURA ADEQUADA AO CURSO:

A infraestrutura mínima necessária para a efetivação dos componentes curriculares com qualidade e estará em conformidade com aquela descrita no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), a saber: Biblioteca e videoteca incluindo acervo específico e atualizado. Laboratório modelagem, moulage, corte e costura. Laboratório de Informática, com específicos. Laboratório de desenho.

9. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO

Ao concluir o total de horas previstas nos três Módulos do curso, o estudante fará jus à habilitação profissional Técnica de Nível Médio de Técnico em Confeitaria, com o seguinte itinerário formativo:

- I. Ao término do primeiro Módulo, com aproveitamento completo dos componentes curriculares previstos, o estudante fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional em Confeiteiro.
- II. Ao término do segundo Módulo, com aproveitamento completo nos Módulos I e II, o estudante fará jus ao Diploma de Técnico em Confeitaria.

É condição fundamental para a obtenção do diploma de técnico, a devida certificação do Ensino Médio



Por se tratar de uma política pública, numa ação emergencial, as unidades certificadoras serão aquelas vinculadas a Educação Profissional da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal.

10. RELAÇÃO DE PROFESSORES E ESPECIALISTAS

De acordo com a Portaria Nº. 127 de 30 de março de 2017, os docentes e especialistas bolsistas serão contratados pelo Processo Seletivo Simplificado, a ser definido em Portaria e remunerados com recursos próprios do Programa MédioTEC.

COMPONENTE CURRICULAR	FORMAÇÃO/HABILITAÇÃO
Informática Básica	Licenciado em Informática, Tecnólogo em informática ou áreas correlatas ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Boas Práticas de Fabricação	Nutricionista, Engenheiro de Alimentos, Economista Doméstico, Tecnólogo em Gastronomia, Tecnólogo de Laticínios, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Bioquímica aplicada a Confeitaria	Bioquímico, Licenciado em Biologia Engenheiro de Alimentos, Economista Doméstico, Nutricionista, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Nutrição e Dietética	Nutricionista, Economista Doméstico, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Técnicas de Confeitaria	Nutricionista, Economista Doméstico, Tecnólogo em Gastronomia, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular
Empreendedorismo	Administrador ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Segurança no Trabalho de Confeitaria	Engenheiro de Segurança no Trabalho, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular
Organização e Administração de Ambientes de Confeitaria	Administrador, Nutricionista, Engenheiro de Alimentos, Economista Doméstico, Tecnólogo em Gastronomia, Tecnólogo de Laticínios, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.

Estocagem, rotulação e apresentação de produtos	Administrador, Nutricionista, Engenheiro de Alimentos, Economista Doméstico, Tecnólogo em Gastronomia, Tecnólogo de Laticínios, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Análise sensorial Aplicada a Confeitaria	Nutricionista, Engenheiro de Alimentos, Economista Doméstico, Tecnólogo em Gastronomia, Tecnólogo de Laticínios, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Produtos especiais	Nutricionista, Engenheiro de Alimentos, Economista Doméstico, Tecnólogo em Gastronomia, Tecnólogo de Laticínios, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.
Modelagem em Confeitaria	Nutricionista, Engenheiro de Alimentos, Economista Doméstico, Tecnólogo em Gastronomia, Tecnólogo de Laticínios, ou áreas afins com habilitação ou experiência comprovada no componente curricular.

11. RELAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO, ADMINISTRATIVO E DE APOIO

O curso contará com a mesma equipe gestora, técnica, administrativa e de apoio da unidade escolar certificadora, conforme Portaria Nº 15 de 12 de maio de 2015 e será complementada com bolsistas remunerados com recursos do Programa MédioTEC, conforme Portaria Nº. 127 de 30 de março de 2017.

12. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Os artigos 268 a 279 do Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2015), estabelecem os critérios para Aproveitamento, Adaptação e Equivalência de Estudos.

Tal compreensão está de acordo com a Resolução 6/2012 do Conselho Nacional de Educação, que em seu Capítulo I estabelece que cabe aos sistemas de ensino elaborarem diretrizes metodológicas para avaliação e validação dos saberes profissionais desenvolvidos pelos estudantes em seu itinerário profissional e de vida, para fins de prosseguimento de estudos ou de reconhecimento dos saberes avaliados e validados, para fins de certificação profissional, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão do respectivo curso técnico de nível médio.




No Art. 268 do Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal (DISTRITO FEDERAL, 2015) entende que a unidade escolar pode fazer aproveitamento de estudos realizados com êxito pelo estudante em outra instituição educacional/unidade escolar, enquanto que no Art. 269 indica que na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, as experiências anteriores e os conhecimentos devem ser aproveitados, desde que estejam diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação, considerando os itinerários formativos ou as trajetórias de formação. Em seu parágrafo 1º, o Art. 269, estabelece os conhecimentos e as experiências passíveis de aproveitamento adquiridos, sejam eles no: Ensino Médio; em qualificações profissionais e etapas ou módulos do Curso Técnico de Nível Médio concluídos em outros cursos; em cursos de Educação Profissional de Formação Inicial e Continuada - FIC, mediante a avaliação do estudante; no trabalho ou em meios informais; mediante reconhecimento em processos formais de certificação profissional e mediante diploma de nível superior em área afim. Caberá à unidade escolar certificadora disciplinar os critérios de aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, de acordo com o previsto no Regimento Escolar da referida unidade.

Cabe à equipe gestora da unidade escolar certificadora, conjuntamente com a coordenação do Programa MédioTEC designar professores para analisar os casos específicos de aproveitamento de estudos e decidir sobre esses.

O aproveitamento de estudos realizados, conhecimentos ou experiências anteriores devem ser registrados em ata própria e na ficha individual do estudante, devendo ser comunicados à família e, ou ao responsável legal, ou ao estudante, quando maior de idade.

Neste sentido, o estudante que desejar o aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências anteriores deverá solicitá-lo mediante requerimento geral direcionado à equipe gestora da unidade escolar certificadora e coordenação do curso. O requerimento deve ser apresentado juntamente com certificados, diplomas, histórico escolar e ementas ou qualquer outro documento que comprove as aprendizagens adquiridas pelo estudante em outro curso, ou experiências anteriores. Apenas será considerado o aproveitamento de estudos e de experiências anteriores de cursos realizados até cinco anos antes da solicitação de aproveitamento.

Compete à coordenação do curso informar ao estudante os prazos para solicitação e que a abertura do processo não indica aceite no aproveitamento dos mesmos, assim, o mesmo deverá continuar o acompanhamento dos componentes curriculares solicitados até que o resultado da solicitação seja liberado.


Joelma Bomfim da Cruz Campos
Diretora de Educação Profissional
Diretora - Mat. 202.874-3
DODF nº 40, 01/03/2016

13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Conselho Nacional da Educação. Câmara Nacional de Educação Básica. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.

_____. CNE. Resolução CNE/CEB nº 2/2012. **Diretrizes curriculares nacionais para o ensino médio**. Brasília: CNE, 2012.

_____. CNE. Resolução CNE/CEB nº 4/1999. **Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico**. Brasília: CNE, 1999.

_____. CNE. Parecer CNE/CEB nº 39/2004. **Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio**. Brasília: Conselho Nacional de Educação, 2004.

_____. Ministério da Educação – CNE/CEB: Resolução Nº 6 de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SETEC, 3ª Edição, 2016. 288p.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Guia PRONATEC de Cursos FIC / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SETEC, 4ª Edição, 2016. 234p. Disponível em:
http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192, acesso em 28 de março de 2017.

_____. L. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. **DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO**, Poder executivo, Brasília, DF, 26 Jul. 2004, Seção 1. p. 48.

_____. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 Dez, 1996, Seção 1. p. 27833.

DELUIZ, N. O Modelo das Competências Profissionais no Mundo do Trabalho e na Educação: implicações para o currículo. **Boletim Técnico SENAC**, v. 27, n. 3, p. 12-25, 2001.

DISTRITO FEDERAL. CONSELHO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL. Resolução nº 1/2012-CEDF (alterada em seus dispositivos pela Resolução nº 1/2014-CEDF, publicada no DODF nº 43, de 26 de fevereiro de 2014, p.5). Estabelece normas para o Sistema de Ensino do Distrito Federal. Brasília, 2014.

_____. Portaria nº 15, de 11 de fevereiro de 2015. **DIÁRIO OFICIAL DO DISTRITO FEDERAL**, Poder Executivo, Brasília, DF, 13 de maio de 2015, Seção 1.



_____. Portaria 127 de 30 de março de 2017, "Regulamenta, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - PRONATEC.". **Diário Oficial [do Distrito Federal]**, Brasília, DF, N° 63, de 31 de março de 2017. Seção I, p.15 a 18.

_____. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. **Diretrizes de Avaliação Educacional: Aprendizagem, Institucional e em Larga Escala**. Distrito Federal: SEEDF, 2014.

_____. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. **Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, 6ª Ed – Brasília, 2015.**

_____. SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. **Diretrizes de Avaliação Educacional**. Disponível em: <http://www.se.df.gov.br/sobre-a-secretaria/publicacoes-da-sedf/orientacoes-pedagogicas.htm>. Acesso em 22/02/2017.

FREIRE, P. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005, 42.ª edição.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 2. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

GOES, P. B.; PILATTI, L. A. Formação profissional e competências: elementos para uma reflexão andragógica. **Revista Eletrônica FAFIT/FACIC**, v. 3, n. 2, p. 15-34, 2012.

KENSKI, V.M. **Avaliação da aprendizagem**. In: VEIGA, I.P.A (org.). **Repensando a Didática**. Campinas: Papirus, 3ª Ed. 2007. P. 131 a 143.

SEEDF. **Currículo em Movimento da Educação Básica: Pressupostos Teóricos**. Brasília – DF, 2014.

_____. **Orientações Pedagógicas da Integração da Educação Profissional com o Ensino Médio e a Educação de Jovens e Adultos**. Disponível em: <http://www.se.df.gov.br/sobre-a-secretaria/publicacoes-da-sedf/orientacoes-pedagogicas.htm>. Acesso em 03/03/2017.

SEBRAE. **Painel de Mercado da Panificação e Confeitaria**. Brasília: ABIP; ITPC; SEBRAE, 2015.

SENAI. **Metodologia para a elaboração de desenho curricular baseado em competências**, 2. ed., mimeo. Brasília, SENAI/DN, 2002.

SENAI. **Metodologias SENAI para formação por competências: norteador da prática pedagógica**, 3. ed. Brasília: SENAI, 2009.

SENAI. **Plano de Curso Técnico em Confeitaria**. Boa Vista: SENAI, 2010.

SENAI. **Plano de Curso Simplificado: Confeiteiro – Pronatec**. Boa Vista: SENAI, 2014.

