



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

# **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO CONFEITEIRO**

Belo Horizonte

Setembro de 2013

## Sumário

1 – IDENTIFICAÇÃO .....	3
2. DADOS GERAIS DO CURSO .....	3
3. JUSTIFICATIVA.....	4
4. OBJETIVOS DO CURSO .....	4
5. PÚBLICO-ALVO.....	4
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO .....	5
7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	5
8. DIFERENCIAIS DO CURSO.....	5
9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO .....	5
10. MATRIZ CURRICULAR.....	6
11. EMENTÁRIO .....	6
12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS.....	10
13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO .....	11
14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO.....	12
15. INFRAESTRUTURA.....	12
16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE .....	12
17. CERTIFICAÇÃO.....	12
18. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	12

## PROJETO PEDAGÓGICO CONFEITEIRO

### 1 – IDENTIFICAÇÃO

<b>Dados da Instituição:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
CNPJ	CNPJ 10.626.896.0001/72		
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais		
Endereço: Av. Professor Mário Werneck, 2590			
Bairro: Buritís	Cidade: Belo Horizonte	Estado: Minas Gerais	CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513-5222	Fax: -	Site da Instituição: www.ifmg.edu.br	

<b>Nome do Reitor:</b> Caio Mário Bueno Silva			
Campus ou unidade de ensino que dirige: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
Identidade: M1132560 - SSPMG		Matrícula SIAPE: 0272524	
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritís	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular: -----	Telefone comercial (31) 2513- 5103	Endereço eletrônico (e-mail) gabinete@ifmg.edu.br	

<b>Proponente:</b> Cláudio Aguiar Vita			
Campus ou unidade de ensino onde está lotado Reitoria		Cargo/Função Coordenador Geral do Pronatec	
Matrícula SIAPE 1185537		CPF 564.558.796-00	
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritís	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular (31) 9928-1550	Telefone comercial (31) 2513-5170	Endereço eletrônico (e-mail) claudio@ifmg.edu.br	

### 2. DADOS GERAIS DO CURSO

<p><b>Nome do curso:</b> curso de formação inicial e continuada em CONFEITEIRO</p> <p><b>Eixo tecnológico:</b> PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA</p> <p><b>Carga horária:</b> 200 horas</p> <p><b>Escolaridade mínima:</b> Ensino Fundamental Completo</p> <p><b>Classificação:</b> (x) Formação Inicial e Continuada</p> <p><b>Número de vagas por turma:</b> 20 a 40 (de acordo com a demanda)</p> <p><b>Frequência da oferta do curso:</b> de acordo com a demanda</p> <p><b>Periodicidade das aulas:</b> de acordo com o demandante</p>
--

**Modalidade da oferta:** presencial

**Turno:** de acordo com o demandante

### 3. JUSTIFICATIVA

O IFMG é uma instituição pública federal que tem como objetivo oferecer educação pública, gratuita e de qualidade, buscando o desenvolvimento social, tecnológico e econômico do país e da região.

Visando atender a demanda local e regional é que propomos o curso de Confeiteiro.

### 4. OBJETIVOS DO CURSO

#### **Objetivo Geral:**

Qualificar o público alvo a exercer a função de Confeiteiro com competência técnica e tecnológica na área de alimentos de padaria e confeitaria.

#### **Objetivos Específicos:**

- Possibilitar a formação profissional do aluno na perspectiva de uma formação cidadã, criando condições para uma melhor inserção no mundo do trabalho;
- Oportunizar ao aluno o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes, capazes de torná-lo proficiente no campo específico de atuação;
- Proporcionar ao aluno trabalhador o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social;
- Promover a cidadania e a inclusão social através da formação para o trabalho, contribuindo para a elevação da escolaridade dos trabalhadores;
- Promover o desenvolvendo das habilidades básicas e técnicas para o exercício da função com eficiência e qualidade na prestação de seus serviços.

### 5. PÚBLICO-ALVO

O curso de Confeiteiro, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham o Ensino Fundamental Completo.

Respeitada a escolaridade mínima, o curso atenderá prioritariamente:

I - estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos;

II - trabalhadores, inclusive agricultores familiares, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores;

III - beneficiários titulares e dependentes dos programas federais de transferência de renda entre outros que atenderem a critérios especificados no âmbito do Plano Brasil sem Miséria;

IV - pessoas com deficiência;

V - povos indígenas, comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais;

VI - adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas;

VII - públicos prioritários dos programas do governo federal que se associem à Bolsa-Formação; e

VIII - estudantes que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

Observações:

1ª) Consideram-se trabalhadores os empregados, trabalhadores domésticos, trabalhadores não remunerados, trabalhadores por conta-própria, trabalhadores na construção para o próprio uso ou para o próprio consumo, de acordo com classificação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), independentemente de exercerem ou não ocupação remunerada, ou de estarem ou não ocupados.

2ª) Os beneficiários (público-alvo) citados acima caracterizam-se como prioritários, mas não exclusivos, podendo as vagas que permanecerem disponíveis serem ocupadas por outros públicos.

3ª) As pessoas com deficiência terão direito a atendimento preferencial em relação as demais.

## **6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

O Confeiteiro é o profissional competente para trabalhar em padarias e/ou empresas na área de produção de alimentos afins. Em específico, este profissional poderá atuar no preparo e na fabricação de produtos de confeitaria (tais como bolos, tortas, doces, sobremesas, salgados, canapés, biscoitos, folhados, incluindo desenho, preparação, decoração e montagem) conforme as normas e os procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

## **7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO**

O Confeiteiro pode executar suas atividades em padarias, confeitarias, supermercados, redes de varejo ou empresas na área de produção de alimentos afins, bem como exercer atividades autônomas.

## **8. DIFERENCIAIS DO CURSO**

Um diferencial do curso é a proposta didático-metodológica que é centrada na participação de quem aprende, valorizando-se suas experiências e expectativas para o mundo do trabalho, procurando focar o indivíduo como pessoa, observando-se todas as áreas da aprendizagem e individualizando o processo ao máximo, para que todos possam participar.

## **9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO**

O curso FIC de Confeiteiro, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental Completo.

O acesso ao curso será acertado em comum acordo com os demandantes.

## 10. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC de Confeiteiro, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 200 horas.

A hora aula do curso é definida como tendo 60 minutos de duração.

Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

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

Ord.	Componentes Curriculares	Carga Horária Total (hora relógio)
1.	História e Cultura Alimentícia de Minas Gerais	20
2.	Higienização na Produção de Alimentos	20
3.	Noções de Microbiologia dos Alimentos	20
4.	Empreendedorismo: Administração de Custos e Materiais	20
5.	Noções Básicas de Confeitaria	20
6.	Práticas de Confeitaria	92
7.	Inserção no Mercado de Trabalho	8
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>200 h</b>

## 11. EMENTÁRIO

<b>Disciplina:</b> História e Cultura Alimentícia de Minas Gerais	<b>Carga horária:</b> 16h
<b>Ementa:</b> Aspectos históricos e geográficos de Minas Gerais. A perspectiva cultural na formação da gastronomia regional. Situação histórica e diversidade dos costumes e hábitos alimentares. Construção de modelos alimentares. Cultura gastronômica e identidade regional.	
<b>Bibliografia:</b> ABDALA, M.C. <b>Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro.</b> Uberlândia: Edufu, 1997.  CAVALCANTI, P. <b>A Pátria nas panelas: História e receitas da cozinha brasileira.</b> São Paulo: Senac- SP, 2007.  CHAVES, G.; FRIXA, D. <b>Larousse da Cozinha Brasileira.</b> São Paulo, Larousse, 2007.  CHRISTO, M.S.L. <b>Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira.</b> 7.ed. Petrópolis: Vozes, 1986.	

STOBART, T. **Temperos e Condimentos de A a Z**. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

<b>Disciplina:</b> Higienização na Produção de Alimentos	<b>Carga horária:</b> 20h
<b>Ementa:</b> Conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização, com ênfase em padarias e confeitarias. Fatores que interferem no metabolismo de micro-organismos em alimentos e fontes de contaminação em padarias e confeitarias. Doenças transmitidas por alimentos (agentes, transmissão, prevenção). Contaminação cruzada.	
<b>Bibliografia:</b>  ALMEIDA-MURADIAN, L.B. <b>Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos</b> . Rio de Janeiro, 2011.  BOULUS, M.E.M.S. & BUNHO, R.M. <b>Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos</b> . ed. 1999, 175 p.  EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Ateneu, 2005.  FIGUEIREDO, R.M. <b>As armadilhas de uma cozinha</b> . Coleção Higiene dos Alimentos. v.3. Barueri: Manole, 2003.  FORSYTHE, S.J. <b>Microbiologia da segurança alimentar</b> . Editora Artmed, 2002.  GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Nobel, 1997.  GERMANO, P.M.L. GERMANO, M.I.S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos</b> . 4. ed. São Paulo: Manole, 2011.  PEREIRA, L.; PEREIRA, A.N.; SILVA, G.C. <b>Manipulação segura do alimento</b> . São Paulo: Senac, 2009.  SILVA, J.E.A. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação</b> . Livraria Varela, São Paulo, 2005.	

<b>Disciplina:</b> Noções de Microbiologia dos Alimentos	<b>Carga horária:</b> 20h
<b>Ementa:</b> Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos em alimentos. Infecções, intoxicações e toxinfecções. Alimentos e bebidas produzidas por fermentações. Tópicos em microbiologia.	
<b>Bibliografia:</b>  AQUARONE, E., BORZANI, W., LIMA, U.A. <b>Biотecnologia: Tópicos de Microbiologia Industrial</b> . São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., 1975, v.2, 231p.  BARBOSA, J.J. <b>Introdução à Tecnologia de Alimentos</b> . Rio de Janeiro: Kosmos, 1976.  EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> , Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992.	

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**, São Paulo : ARTMED, 2005.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDCRAF, U. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo : Atheneu, 1996.

LIMA, U.A., AQUARONE, E., BORZANI, W. **Biotechnology: Tecnologia das Fermentações**. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda., v.1, 1975, 275p.

MOSSEL, D.A.A., MORENO, B., STRUIJK, C.B. **Microbiología de los alimentos**, 2ª ed, 2003.

LEITÃO, M. F. F. et al. **Tratado de microbiologia**. São Paulo : Manole, 1988. 186 p.

ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R. & AZEVEDO, J. L. **Tratado de microbiologia**. V.1, São Paulo: Manole, 1987.

**Disciplina:** Empreendedorismo: Administração de Custos e Materiais

**Carga horária:** 20h

**Ementa:** Identificação da unidade de alimentação e nutrição da empresa. Caracterização da gestão de pessoas. Gestão de produtividade e qualidade.

**Bibliografia:**

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

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

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

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

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

**Disciplina:** Noções Básicas de Confeitaria

**Carga horária:** 20h

**Ementa:** Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de confeitaria. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria.

**Bibliografia:**

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

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

CRAWFORD, A. Mc. **Alimentos: seleção e preparo**. São Paulo: Record, 1976.

CRUESS, W.V. **Produtos industriais de frutas e hortaliças**. São Paulo: Blücher, 1973.v.2

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

GRISWOLD, R.M. **Estudo experimental dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 1972. 470p.

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

LIMA, Urgel de Almeida. **Matéria-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. PORTARIA 368 de 04/09/97. DOU de 08/09/97.

SEBESS,M. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.

SEBESS,M. **Técnicas de cozinha profissional**. 2 edição. São Paulo: SENAC, 2008.

<b>Disciplina:</b> Práticas de Confeitaria	<b>Carga horária:</b> 92h
<b>Ementa:</b> Fabricação de produtos de confeitaria tais como bolos, tortas, doces, sobremesas, salgados, canapés, biscoitos, folhados, incluindo desenho, preparação, decoração e montagem. Receitas clássicas e tradicionais: elaboração, processamento e conservação.	
<b>Bibliografia:</b> ABIA. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Compêndio da Legislação de Alimentos. São Paulo: 1996. BARRETO, R.L.P. <b>Passaporte para o sabor</b> . SENAC, 2008. CRAWFORD, A. Mc. <b>Alimentos: seleção e preparo</b> . São Paulo: Record, 1976. CRUESS, W.V. <b>Produtos industriais de frutas e hortaliças</b> . São Paulo: Blücher, 1973.v.2 EL-DASH, A., GERMANI, R. <b>Tecnologia de farinhas mistas: uso de farinhas mistas na produção de bolos</b> . Brasília: EMBRAPA, Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos,1994. 31 p. v.7. GRISWOLD, R.M. <b>Estudo experimental dos alimentos</b> . São Paulo: Edgard Blücher, 1972. 470p. MORGAN. <b>Tortas: receitas doces e salgadas</b> . MANOLE, 2005. LIMA, Urgel de Almeida. <b>Matéria-primas dos alimentos</b> . São Paulo: Blucher, 2010. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. PORTARIA 368 de 04/09/97. DOU de 08/09/97. SEBESS,M. <b>Técnicas de confeitaria profissional</b> . São Paulo: SENAC, 2007. SEBESS,M. <b>Técnicas de cozinha profissional</b> . 2 edição. São Paulo: SENAC, 2008.	

<b>Disciplina:</b> Inserção no Mercado de Trabalho	<b>Carga horária:</b> 8h
<p><b>Ementa:</b> As mudanças no mundo do trabalho. A relação entre capital e trabalho. Formas de organização dos trabalhadores. Comunicação no trabalho. Perfil profissional, currículo e entrevista. Legislação trabalhista. Mercado de trabalho. Currículo vitae e currículo lattes. Técnicas de apresentação em entrevistas de emprego.</p>	
<p><b>Bibliografia:</b></p> <p>ANTUNES, Ricardo. <b>Adeus ao trabalho.</b> Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade no mundo do trabalho. 15. Ed. São Paulo: Cortez, 2011.</p> <p>BUFFA, Ester; ARROYO, Miguel; NOSELLA, Paolo. <b>Educação e cidadania: quem educa o cidadão.</b> São Paulo: Cortez, 2007.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. <b>Carreira: você é aquilo que faz.</b> São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>KOTLER, Philip. <b>Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle.</b> 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>MÉSZÁROS, Istvan. <b>A educação para além do capital.</b> Traduzido por Isa Tavares. 2. ed. São Paulo: Boitempo, 2008.</p>	

## 12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS

Como metodologia de ensino entende-se o conjunto de ações docentes pelas quais se organizam e desenvolvem as atividades didático-pedagógicas, com vistas a promover o desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionadas a determinadas bases tecnológicas, científicas e instrumentais.

Tendo-se como foco principal a aprendizagem dos discentes, serão adotados tantos quantos instrumentos e técnicas forem necessários. Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:

- Envolver os alunos na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;
- Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo os alunos e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- Respeitar a cultura específica dos discentes, referente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;
- Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de competências e habilidades referidas a mais de uma disciplina, exigindo, assim, trabalho

integrado dos professores, uma vez que cada um é responsável pela formação integral do aluno;

- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem.

Nota-se uma variedade de técnicas, instrumentos e métodos de ensino a nossa disposição. Esse ecletismo é resultado das diversas teorias pedagógicas adotadas ao longo dos tempos. Diante dessa diversidade, os docentes deverão privilegiar metodologias de ensino que reconheçam o professor como mediador do processo de ensino.

Salienta-se a necessidade dos docentes estarem permanentemente atentos ao comportamento; concentração; atenção; participação e expressões faciais dos alunos, uma vez que estes são excelentes parâmetros do processo educacional.

### **13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO**

A avaliação da aprendizagem ultrapassa a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos. Para tanto, a avaliação deve se centrar tanto no processo como no produto.

Quando realizada durante o processo ela tem por objetivo informar ao professor e ao aluno os avanços, as dificuldades e possibilitar a ambos a reflexão sobre a eficiência do processo educativo, possibilitando os ajustes necessários para o alcance dos melhores resultados. Durante o processo educativo é conveniente que o professor esteja atento à participação efetiva do aluno através da observação da assiduidade, pontualidade, envolvimento nos trabalhos e discussões.

No produto, várias formas de avaliação poderão se somar, tais como trabalhos individuais e/ou em grupo; testes escritos e/ou orais; demonstração de técnicas em laboratório; dramatização; apresentação de trabalhos; portfólios; seminários; resenhas; autoavaliação, entre outros. Todos estes instrumentos são bons indicadores da aquisição de conhecimentos e do desenvolvimento de habilidades e competências. Ressalta-se a importância de se expor e discutir os mesmos com os alunos no início de cada módulo.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas teóricas, práticas e aos trabalhos escolares. A mesma será registrada diariamente pelo professor, no Diário de Classe, por meio de chamada ou lista de presença.

O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas.

A avaliação docente será feita, pelos alunos, por meio do preenchimento de formulário próprio ao final de cada módulo e autoavaliação.

#### 14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO

O aluno será considerado apto à qualificação e certificação desde que tenha aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

#### 15. INFRAESTRUTURA

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: sala de aula com carteiras individuais para cada aluno, biblioteca, data show e banheiro masculino e feminino.

A biblioteca deverá estar equipada com o acervo bibliográfico necessário para a formação integral e específica do aluno e contemplando materiais necessários para a prática dos componentes curriculares.

#### 16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE

O IFMG, por meio do Programa de Assistência Estudantil, irá conceder gratuitamente aos alunos: uniforme, material escolar, seguro escolar, auxílio financeiro para transporte e lanche, com a finalidade de melhorar o desempenho acadêmico e minimizar a evasão.

Visando ainda garantir a permanência e o êxito escolar, aos alunos que apresentarem dificuldade de aprendizagem será disponibilizado, pelos professores, apoio pedagógico.

Incentivar-se-á a montagem de grupos de estudos a fim de minimizar as dificuldades individuais encontradas no decorrer do processo de aprendizagem.

Caberá ao professor informar ao serviço pedagógico a relação de alunos infrequentes. Esses dados contribuirão para que a equipe promova estratégias preventivas e de reintegração dos ausentes.

Vale ressaltar que durante todo o curso, os alunos serão motivados a prosseguir seus estudos por meio dos demais cursos ofertados pelo IFMG.

#### 17. CERTIFICAÇÃO

Após conclusão do curso o estudante receberá o certificado de Qualificação Profissional de Confeiteiro do eixo tecnológico Produção Alimentícia, Carga Horária: 200 horas.

#### 18. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional**. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

Cursos FIC. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: setembro/2013.

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo. Editora Paz e Terra. Coleção Saberes. São Paulo, 1996.

Pronatec: objetivos e iniciativas. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/institucional/objetivose-iniciativas>. Acesso em: setembro/2013.

ZABALA, A. **A prática educativa: como ensinar**. Tradução: Ernani F. da F. Rosa. Porto Alegre: Art Méd, 1998.