



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

# **PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SALGADEIRO**

Belo Horizonte

26 de agosto 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 .....	6
10. MATRIZ CURRICULAR .....	6
11. EMENTÁRIO .....	6
12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS .....	8
13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	9
14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO .....	9
15. INFRAESTRUTURA .....	9
16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE.....	10
17. CERTIFICAÇÃO.....	10
18. BIBLIOGRAFIA .....	10

**PROJETO PEDAGÓGICO  
SALGADEIRO**

**1 – IDENTIFICAÇÃO**

<b>Dados da Instituição:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
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: Buritis	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: Buritis	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: Buritis	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>Nome do curso: Curso de formação inicial e continuada em SALGADEIRO  Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer  Carga horária: 160 horas  Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II Incompleto  Classificação: ( X ) Formação inicial ( X ) Formação continuada  Número de vagas por turma: 20 a 40 alunos (de acordo com a demanda)  Frequência da oferta do curso: de acordo com a demanda  Periodicidade das aulas: de acordo com o demandante  Modalidade da oferta : Presencial  Turno: de acordo com o demandante</p>
--

### 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 SALGADEIRO

### 4. OBJETIVOS DO CURSO

#### **Objetivo Geral:**

Formar o cidadão profissional apto a preparar, confeccionar e acondicionar diversos tipos de salgados tradicionais e finos, levando em consideração as normas e procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

#### **Objetivos Específicos:**

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a elaboração de salgados tradicionais e finos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
- Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;
- Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.

### 5. PÚBLICO-ALVO

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

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

Ao concluir sua formação, o profissional qualificado em Salgadeiro deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a elaboração de salgados tradicionais e finos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente;
- Operacionalizar a elaboração de produtos alimentícios com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente;
- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade;
- Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;
- Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.

## 7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

O profissional egresso do curso de Salgadeiro executa suas atividades em em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias, confeitarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos.

## 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 Salgadeiro, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental II Incompleto.

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

## 10. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Salgadeiro, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 160 horas.

A hora aula dos cursos 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.	Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria	110h
2.	Higiene e Manipulação de Alimentos	20 h
3.	Responsabilidade Ambiental	18 h
4.	Sociedade e trabalho	12 h
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>160 h</b>

## 11. EMENTÁRIO

<b>Disciplina:</b> Habilidades Básicas em Panificação e Salgadaria	<b>Carga horária:</b> 110h
<b>Ementa:</b> Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; Segurança do trabalho; Higiene e manipulação; Técnicas de preparo de massas (quebradiças, laminadas, fermentadas, cozidas), recheios e modelagens.	
<b>Bibliografia:</b> GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. 5ª Ed. São Paulo: Le Cordon Bleu. Editora Manole, 2011.  SEBESS, Paulo. Técnicas de Padaria Profissional. 1. reimpr. Tradução de: Renato Freire. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011. 320 p.II. Título original:	

Técnicas de panaderia profesional. Publicado em parceria com Editora Senac Rio, Editora Senac São Paulo e Editora Senac Distrito Federal.

STANLEY P. Cauvain, LINDA S. Young. Tecnologia da Panificação. 2ª Ed. São Paulo. Editora Manole, 2010. 440 p.

SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: abordagem profissional/ Michel Suas; fotografias Frank Wing; tradução Beatriz Karan Guimarães; revisão técnica Julia Delellis Lopes. – São Paulo: Cengage Learning, 2012. Título original: Advanced Bread and pastry: a Professional approach.

<b>Disciplina:</b> Higiene e Manipulação de Alimentos	<b>Carga horária:</b> 20h
<b>Ementa:</b> Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).	
<b>Bibliografia:</b> SILVA, Jr., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.  BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°. 1428 de 23/11/93. Disponível em <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a> . Acesso em 14/02/06.  BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a> . Acesso em 14/02/06.	

<b>Disciplina:</b> Responsabilidade Ambiental	<b>Carga horária:</b> 18h
<b>Ementa:</b> Princípios de sustentabilidade; Poluição ambiental ligada ao setor de A & B; Gestão de Resíduos sólidos; Consumismo e meio ambiente; Eficiência energética.	
<b>Bibliografia:</b> GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.  GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.  DIAS, G. F.Educação e gestão ambiental. Gaia, 2006. 118p. RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai?Moderna, 2003.	

<b>Disciplina:</b> Sociedade e trabalho	<b>Carga horária:</b> 12h
<b>Ementa:</b> Conceitos de trabalho, sociedade e modo de produção: primitivo, asiático, escravista, feudal, capitalista. Sociedade capitalista e trabalho assalariado: a pesca e a gastronomia do mar.	
<b>Bibliografia:</b> HUBERMAN, L. História da Riqueza do Homem. São Paulo: Zahar Editores, 1981.	

## 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, étnicoracial, 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 a 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.

Material necessário para o curso será disponibilizado aos alunos.

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

O IFMG, 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 de cada componente curricular informar, ao serviço pedagógico, a relação de alunos infrequentes. Esses dados contribuirão para que essa equipe trace 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 em Salgadeiro do Eixo Tecnológico: : Turismo, Hospitalidade e Lazer, Carga Horária: 160 horas.

## 18. BIBLIOGRAFIA

GISSLEN, W. Professional Baking. JOHN WILEY AND SONS, 2000.

SUAS, M. Advanced Bread and Pastry. DELMAR CENGAGE LEARNING, 2008.

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

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

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

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

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

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