

CÂMARA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

RESOLUÇÃO CEE/CEP N. 95, DE 31 DE MAIO DE 2019.

Dispõe sobre a **autorização** do Curso Técnico em **Panificação** do Programa PRONATEC, pelo **Instituto Tecnológico do Estado de Goiás Fernando Cunha Júnior** – Piranhas/GO e dá outras providências.

A **CÂMARA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL**, no uso de suas atribuições legais e regimentais, ao deliberar sobre o Processo N. **201814304002246** e com base no Parecer CEE/CEP N. 76, de 31 de maio de 2019,

RESOLVE

Art. 1º - Autorizar o Curso Técnico em **Panificação** do Programa PRONATEC, pertencente ao Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, ofertado pelo **Instituto Tecnológico do Estado de Goiás Fernando Cunha Júnior**, mantido pelo Poder Público Estadual, por meio da Secretaria de Desenvolvimento, localizado na Rua Getúlio Vargas, N. 20, Centro, Piranhas/GO, até a conclusão das turmas em andamento.

Art. 2º - Aprovar o plano de Curso Técnico em **Panificação** com carga horária total de 900 horas teórico prática e as seguintes qualificações:

I – Auxiliar de Padeiro – com 270 horas teórico prática;


II – Padeiro – com 290 horas teórico prática.

Art. 3º - Determinar a inserção do Ato Autorizativo do Curso em epígrafe no Sistema Nacional de Cursos Técnicos – SISTEC, para efeito de validade nacional dos diplomas expedidos.

Art. 4º - Determinar que seja feito, no SISTEC/MEC, o registro do Diploma, antes de ser ele entregue ao aluno, apondo-lhe, no verso. "Diploma registrado no SISTEC/MEC sob N...../ano....., de acordo com o Art.36-D, da Lei N.9394/96 e Resolução CNE N.03, de 30/09/2009".

Art. 5º - A presente Resolução entra em vigor na data de sua aprovação.

PRESIDÊNCIA DA CÂMARA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO DE GOIÁS, em Goiânia, aos 31 dias do mês de maio de 2019.



Italo de Lima Machado – Presidente
Brandina Fátima Mendonça de Castro Andrade
Eduardo de Oliveira Silva
Eduardo Mendes Reed
Elcivan Gonçalves França
Eliana Maria França Carneiro
Flávio Roberto de Castro
Gláucia Maria Teodoro Reis
Iêda Leal de Souza
José Teodoro Coelho
Jorge de Jesus Bernardo
Marcos Elias Moreira
Maria do Rosário Cassimiro
Maria Ester Galvão de Carvalho
Orestes dos Reis Souto
Railton Nascimento Souza
Sebastião Lázaro Pereira

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO ESTADO DE GOIÁS
GABINETE DE GESTÃO DE CAPACITAÇÃO E FORMAÇÃO TECNOLÓGICA
INSTITUTO TECNOLÓGICO DO ESTADO DE GOIÁS FERNANDO CUNHA JÚNIOR**

**PLANO DE CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM PANIFICAÇÃO
MODALIDADE: PRESENCIAL**

PIRANHAS

2017

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA MANTENEDORA, DA INSTITUIÇÃO E DO CONSELHO DIRETOR
1. MANTENEDORA: SECRETARIA DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO E DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO - SED

1.1. Endereço	Palácio Pedro Ludovico Teixeira, rua 82, nº 400, 5º andar, ala leste, Setor Central – 74.015-908
1.2. Telefone/Fax	62. 3201.5443
1.3. E-mail de contato	gabinetedegestao@sed.go.gov.br
1.4. Sítio	www.sed.go.gov.br
1.5. CNPJ	21.652.711/0001-10

2. INSTITUIÇÃO: INSTITUTO TECNOLÓGICO DO ESTADO DE GOIÁS FERNANDO CUNHA JÚNIOR

2.1. Esfera Administrativa	Estadual						
2.2. Endereço	Rua Getúlio Vargas, 20, Centro – Piranhas – GO, CEP: 76.230-000						
2.3. Telefone/Fax	(64) 3665-2428 / 2138 / 1161						
2.4. Lei de Criação e Denominação	LEI Nº 18.931 de 08 de julho de 2015 “Cria e denomina os Institutos Tecnológicos de Goiás – ITEGOs e dá outras providências”						
2.5. E-mail de contato	ITEGO-piranhas@sed.go.gov.br						
2.6. Sítio da unidade	www.sed.go.gov.br						
2.7. Códigos de identificação:	<table border="1"> <tr> <td>SISTEC</td> <td>INEP</td> <td>IBGE</td> </tr> <tr> <td>13750</td> <td>52091376</td> <td>5217203</td> </tr> </table>	SISTEC	INEP	IBGE	13750	52091376	5217203
SISTEC	INEP	IBGE					
13750	52091376	5217203					

3. UNIDADE EXECUTORA: CONSELHO ESCOLAR DO CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DE PIRANHAS

3.1. CNPJ	05.611.865/0001-08
-----------	--------------------

PIRANHAS
2017

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO – QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

Habilitação	Técnico de Nível Médio em Panificação
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Forma (s) de oferta	Concomitante / Subsequente
Modalidade de Oferta	Presencial
Regime de Funcionamento	Etapas
Duração do Curso	15 meses
Número de turmas	06
Número Máximo de Vagas por turma	30
Total de Vagas	180

ESTRUTURA		IDENTIFICAÇÃO: Saídas intermediárias e de Práticas Profissionais	CBO/CNCT	HORAS
ETAPA 1	QUALIFICAÇÃO	Auxiliar de Padeiro	CBO 5135-05	270
ETAPA 2	QUALIFICAÇÃO	Padeiro	CBO 8483-05	290
ETAPA 3	Trabalho Conclusão Curso			100
	HABILITAÇÃO	Técnico de Nível Médio Em Panificação		240
CARGA HORÁRIA TOTAL				900

Para obtenção da Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio Em Panificação:

$$(E1 + E2 + E3 + TCC) = 900 \text{ horas}$$

SUMÁRIO

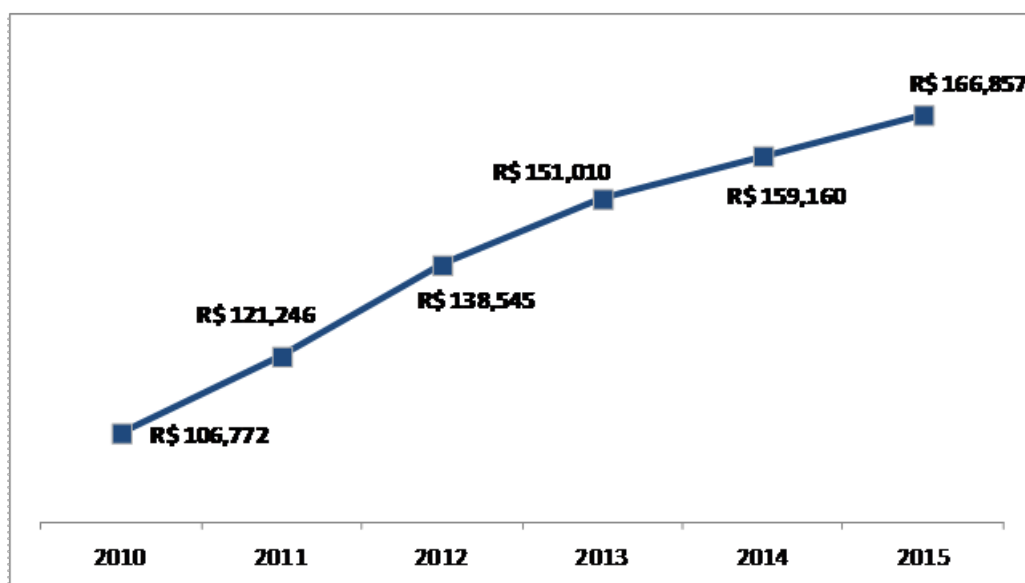
1. JUSTIFICATIVA.....	5
2. FILOSOFIA E OBJETIVOS DA INSTITUIÇÃO	19
2.1 OBJETIVOS DO CURSO	25
2.1.1 <i>Objetivo Geral.....</i>	25
2.2.2 <i>Objetivos específicos.....</i>	25
3. REQUISITOS DE ACESSO	26
4. INDICATIVO DE VAGAS E TURMAS.....	27
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	27
6. PROPOSTA PEDAGÓGICA	28
6.1 MATRIZ CURRICULAR	29
6.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	30
6.3 POSSIBILIDADES DE SAÍDAS INTERMEDIARIAS.....	45
6.4 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	46
6.5 ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS E METODOLOGIA INCLUINDO A RELAÇÃO TEORIA/PRÁTICA; FLEXIBILIDADE, INTERDISCIPLINARIDADE E CONTEXTUALIZAÇÃO, E ARTICULAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS OU ETAPAS.....	47
6.6 CRONOGRAMA DO CURSO.....	48
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM E DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	49
7.1 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM	49
7.1.1 <i>Da recuperação.....</i>	50
7.1.2 <i>Da dependência</i>	51
7.2 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	51
8. INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E RECURSOS TECNOLÓGICOS, BIBLIOTECA, PLANTA BAIXA E QUADRO DE OCUPAÇÃO DAS SALAS.....	53
8.1 INSTALAÇÕES FÍSICAS	53
8.2 BIBLIOTECA	54
8.3 PLANTA BAIXA DO ITEGO	57
8.4 QUADRO DE OCUPAÇÃO DAS SALAS	58
9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	58
10. PROGRAMA DE FORMAÇÃO CONTINUADA	63
11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	63

1. JUSTIFICATIVA

É de relevante importância situar o estado de Goiás. Sendo assim, em relação à economia, de uma forma geral, de acordo com o Instituto Mauro Borges – IMB, as mudanças estruturais vêm ocorrendo nas atividades produtivas de Goiás. Embora com taxas de crescimento menores do que as demais atividades, a indústria tem alterado a estrutura produtiva da economia goiana, bem como o ganho de participação entre os grandes setores. Em período recente, as cadeias produtivas sucroalcooleira e automotiva têm impulsionado o setor industrial do estado, bem como a formação de polos industriais como os de Anápolis e Catalão e o agroindustrial em Rio Verde.

O alto crescimento do setor industrial ocorre por conta de alguns fatores, entre eles se destacam: a localização do estado no território nacional; a produção e exploração de algumas matérias-primas, principalmente de origem agropecuária e extrativa, juntamente com a integração da agroindústria com a agropecuária moderna.

Valor do Produto Interno Bruto de Goiás 2010-13 e projeção para 2014 e 2015 (R\$ bilhões)



Fonte: Instituto Mauro Borges - *PIB de 2014 e 2015 estimado pela metodologia do PIB trimestral.

Na agricultura, Goiás figura entre os maiores produtores em nível nacional de soja, sorgo, milho, feijão, cana-de-açúcar e algodão. O ótimo desempenho do setor agropecuário vem ocorrendo graças ao processo de modernização agrícola, principalmente a partir dos anos 1980.

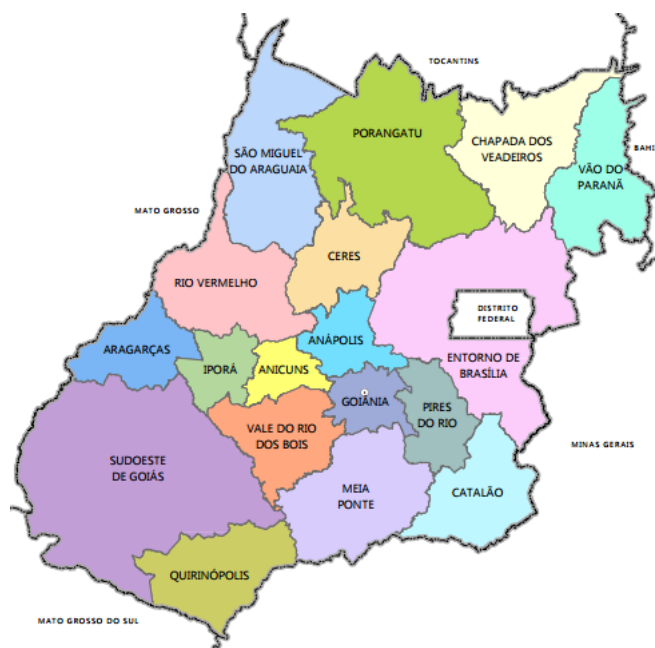
Na pecuária, o estado é destaque em rebanho bovino e estão entre os maiores produtores nacionais de suínos, equinos, aves, leite e ovos, além do que se mostra bastante competitivo no abate de bovinos suínos e aves.

As atividades agropecuárias e minerais são destaques na produção de *commodities* para exportação, sendo que, historicamente, em média, 75% das exportações goianas são compostas por produtos ligados a soja, carnes e minérios.

O setor de serviços ainda é o maior gerador de renda e empregos no estado. Nessa atividade, o comércio tem peso relevante na economia goiana, tanto o comércio varejista como o atacadista. Este último tem se beneficiado da localização estratégica de Goiás como centro de distribuição para o resto do país, principalmente Norte e Nordeste. Tudo isso contribui para que Goiás seja a nona economia entre os estados brasileiros.

O Produto Interno Bruto goiano cresceu significativamente no período recente, entretanto, o crescimento em termos *per capita* ainda não foi suficiente para alcançar a média nacional. Não contribui para um melhor desempenho nesse aspecto o crescimento da população no estado, já que Goiás vem apresentando taxas geométricas de crescimento populacional acima da média nacional tendo como fator explicativo a migração proveniente de outras unidades da Federação.

Para melhor situarmos a região e o ITEGO, vamos utilizar o conceito da Microrregião. E dessa forma, podemos dizer que Microrregião é, de acordo com a Constituição brasileira de 1988, um agrupamento de municípios limítrofes. Sua finalidade é integrar a organização, o planejamento e a execução de funções públicas de interesse comum, definidas por lei complementar estadual. O objetivo dessa divisão é de se subsidiar o sistema de decisões quanto à localização de atividades econômicas, sociais e tributárias; subsidiar o planejamento, estudos e identificação das estruturas espaciais de regiões metropolitanas e outras formas de aglomerações urbanas e rurais. E dessa forma, o mapa ao lado mostra as microrregiões de Goiás.



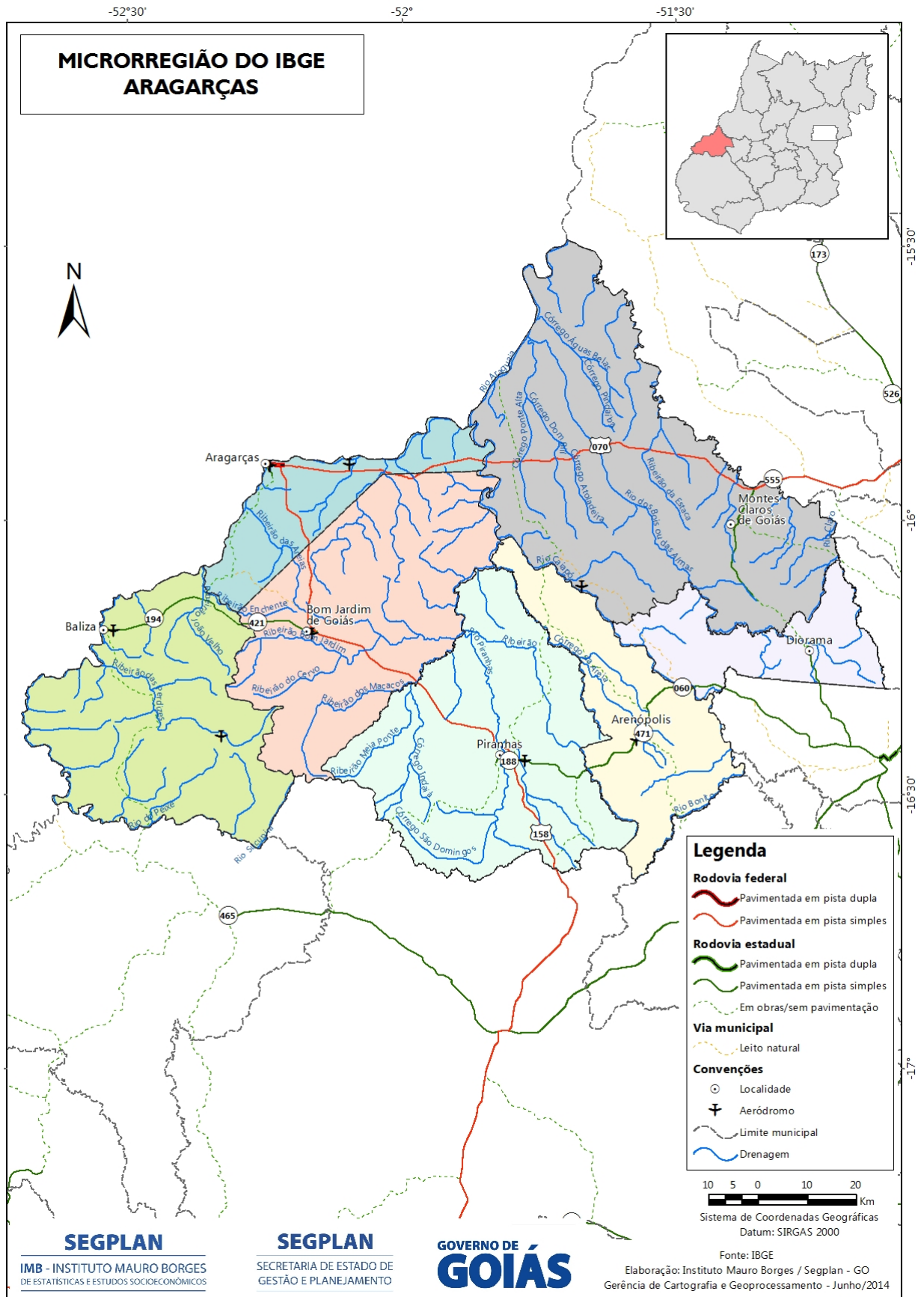
De acordo com dados estatísticos atualizados do IMB e de outros órgãos governamentais (IBGE e Ministério do Trabalho e Emprego), localizaremos a Microrregião de Aragarças, de acordo com aspectos demográficos, econômicos, físicos e socioculturais, entre outros aspectos, para assim, justificar a implementação do curso neste local.

No que tange a demografia, a Microrregião do Aragarças possui 11.053,88 km² de área total, e é distribuído em 07 municípios que são: Aragarças, Arenópolis, Baliza, Bom Jardim de Goiás, Diorama, Montes Claros de Goiás e Piranhas.

Na tabela vemos a área territorial e a população da microrregião, e percebemos que as maiores áreas territoriais são de Montes Claros de Goiás e Piranhas, entretanto, o município mais populoso é Aragarças, seguindo por Piranhas e Bom Jardim de Goiás.

ÁREA TERRITORIAL (KM ²)		POPULAÇÃO ESTIMADA - TOTAL (HABITANTES)						
MUNICÍPIO	2015	MUNICÍPIO	1992	1997	2002	2006	2012	2016
Aragarças	662,89	Aragarças	14.180	16.790	17.192	18.698	18.564	19.736
Arenópolis	1.074,60	Arenópolis	4.067	3.883	3.968	3.890	3.168	3.011
Baliza	1.782,60	Baliza	4.246	4.049	1.879	897	3.933	4.562
Bom Jardim de Goiás	1.899,51	Bom Jardim de Goiás	8.077	8.093	8.085	8.129	8.477	8.862
Diorama	687,348	Diorama	2.579	2.755	2.469	2.395	2.477	2.546
Montes Claros de Goiás	2.899,18	Montes Claros de Goiás	8.329	7.995	7.894	7.652	7.987	8.230
Piranhas	2.047,77	Piranhas	12.971	11.929	12.177	11.900	11.112	11.092
TOTAL: 7	11.053,88	TOTAL: 7	54.449	55.494	53.664	53.561	55.718	58.039

Esses municípios são distribuídos conforme o mapa a seguir:



Em um contexto da qualidade de vida da população, temos abaixo o Coeficiente de Gini que consiste em um número entre 0 e 1, onde 0 corresponde à completa igualdade (no caso do rendimento, por exemplo, toda a população recebe o mesmo salário) e 1 corresponde à completa desigualdade (onde uma pessoa recebe todo o rendimento e as demais nada recebem). Nesse contexto, toda a microrregião – exceto o município de Baliza – estão melhores que a média estadual, ou seja, abaixo.

ÍNDICE DE GINI ()			
MUNICÍPIO	1991	2000	2010
Aragarças	0,48	0,53	0,46
Arenópolis	0,51	0,51	0,51
Baliza	0,48	0,54	0,58
Bom Jardim de Goiás	0,52	0,57	0,50
Diorama	0,47	0,54	0,41
Montes Claros de Goiás	0,58	0,55	0,50
Piranhas	0,64	0,57	0,50
Estado de Goiás	0,58	0,61	0,56

Abaixo está o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) que é uma medida composta de indicadores de três dimensões do desenvolvimento humano: longevidade, educação e renda. O índice varia de 0 a 1. Quanto mais próximo de 1, maior o desenvolvimento humano. Sendo assim, nenhuma cidade está melhor que a média estadual, ou seja, acima.

ÍNDICE DE DESENVOLVIMENTO HUMANO MUNICIPAL (IDH-M) ()			
MUNICÍPIO	1991	2000	2010
Aragarças	0,414	0,594	0,732
Arenópolis	0,415	0,534	0,687
Baliza	0,321	0,490	0,655
Bom Jardim de Goiás	0,421	0,542	0,670
Diorama	0,414	0,558	0,729
Montes Claros de Goiás	0,434	0,563	0,707
Piranhas	0,429	0,570	0,721
Estado de Goiás	0,487	0,615	0,735

A seguir estão os dados concernentes para a educação, no que tange as matrículas relacionadas aos anos finais do ensino básico.

MATRÍCULAS NA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL - TOTAL (ALUNOS)					
MUNICÍPIO	2000	2004	2008	2012	2015
Aragarças	-	-	-	-	-
Arenópolis	-	-	-	-	-
Baliza	-	-	-	-	-
Bom Jardim de Goiás	-	-	-	-	-
Diorama	-	-	-	-	-
Montes Claros de Goiás	-	-	-	-	-
Piranhas	-	45	-	-	50
TOTAL: 7	0	45	0	0	50

MATRÍCULAS NO ENSINO MÉDIO - TOTAL (ALUNOS)					
MUNICÍPIO	2000	2004	2008	2012	2015
Aragarças	651	596	632	486	470
Arenópolis	139	127	120	103	81
Baliza	171	107	136	142	118
Bom Jardim de Goiás	310	318	318	313	294
Diorama	96	152	137	107	75
Montes Claros de Goiás	324	337	376	278	333
Piranhas	472	465	520	385	396
TOTAL: 7	2.163	2.102	2.239	1.814	1.767

Abaixo temos a Taxa de Alfabetização que indica a percentagem de alfabetização - É o percentual das pessoas acima de 10 anos de idade que são alfabetizadas, ou seja, que sabem ler e escrever pelo menos um bilhete simples - da população de um determinado local. Essa medida é um dos indicadores de desenvolvimento de um país, a Organização das Nações Unidas serve-se aliás deste fator para calcular o índice de desenvolvimento humano. Nesse quesito, nenhum município está acima da média estadual.

TAXA DE ALFABETIZAÇÃO (%)			
MUNICÍPIO	1991	2000	2010
Aragarças	83,0	88,2	91,66
Arenópolis	78,2	81,6	85,73
Baliza	74,7	79,5	84,32
Bom Jardim de Goiás	79,2	84,6	85,07
Diorama	78,5	83,5	88,25

Montes Claros de Goiás	75,4	84,5	89,31
Piranhas	75,6	84,8	86,71
Estado de Goiás	82,2	89,2	92,68

Acerca do âmbito econômico, estão apresentados diversos dados. A tabela a seguir é o PIB per capita, que é o produto interno bruto, dividido pela quantidade de habitantes de um país. O PIB é a soma de todos os bens de um país, e quanto maior o PIB, mais demonstra o quanto esse país é desenvolvido, e podem ser classificados entre países pobres, ricos ou em desenvolvimento. Nesse caso, verifica-se a melhora considerável encontrada durante os anos, e dessa forma, mais de 25% das cidades com PIB per capita acima da média estadual.

PRODUTO INTERNO BRUTO PER CAPITA (R\$)				
MUNICÍPIO	2010	2011	2012	2013
Aragarças	6.086,79	6.892,24	7.935,60	9.209,62
Arenópolis	13.387,08	14.307,89	20.815,48	25.067,69
Baliza	8.668,07	8.182,48	10.614,26	13.798,68
Bom Jardim de Goiás	9.917,68	10.299,76	11.493,41	13.274,95
Diorama	9.826,75	10.787,63	12.637,39	14.491,45
Montes Claros de Goiás	16.150,11	19.420,73	25.680,22	25.937,45
Piranhas	12.956,45	15.305,53	19.202,26	23.394,79
Estado de Goiás	17.783,32	19.939,47	22.509,40	23.470,48

A tabela abaixo diz respeito ao valor do PIB calculado a preços correntes, ou seja, no ano em que o produto foi produzido e comercializado. E nesse sentido, encontramos as melhores performances em Piranhas e Montes Claros de Goiás.

PRODUTO INTERNO BRUTO A PREÇOS CORRENTES - PIB (R\$ MIL)				
MUNICÍPIO	2010	2011	2012	2013
Aragarças	111.449	127.072	147.316	177.442
Arenópolis	43.883	46.100	65.943	79.715
Baliza	32.193	31.298	41.746	57.913
Bom Jardim de Goiás	83.537	87.043	97.430	116.182
Diorama	24.361	26.732	31.303	36.866
Montes Claros de Goiás	129.201	155.113	205.108	212.946
Piranhas	145.993	171.238	213.375	264.689
TOTAL: 7	570.617	644.596	802.221	945.753

Os dados abaixo mostram a atividade econômica da microrregião, desagregado por municípios, bem como uma diversidade de dados complementares. Percebemos que o setor

com maior participação foi o de Serviços, seguido pelo setor de Agropecuária, depois Administração Pública, e por fim, a Indústria.

MUNICÍPIO	VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA (R\$ MIL)		VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - SERVIÇOS (R\$ MIL)		VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - INDÚSTRIA (R\$ MIL)		VALOR ADICIONADO BRUTO A PREÇOS BÁSICOS - AGROPECUÁRIA (R\$ MIL)	
	2010	2013	2010	2013	2010	2013	2010	2013
Aragarças	39.173	57.121	89.726	141.581	9.004	13.035	4.776	7.474
Arenópolis	9.894	12.763	16.822	27.802	6.193	12.638	19.454	35.555
Baliza	10.488	15.323	15.347	23.064	1.364	3.188	14.332	29.836
Bom Jardim de Goiás	18.349	26.188	47.753	63.385	3.927	5.583	27.196	39.906
Diorama	7.421	10.203	11.501	16.267	1.004	1.706	10.930	17.562
Montes Claros de Goiás	20.514	27.783	59.594	90.020	6.695	12.285	55.134	96.608
Piranhas	24.896	34.914	86.634	145.310	13.333	32.004	34.569	61.881
TOTAL: 7	130.735	184.295	327.377	507.429	41.520	80.439	166.391	288.822

Produção da Microrregião do Aragarças e de seus Municípios – 2010 a 2013 (IMB)

As tabelas abaixo são relacionadas ao emprego. Dessa forma, o número de empregos (postos de trabalho) corresponde ao total de vínculos empregatícios ativos, e como vínculo empregatício entende-se a relação de emprego mantida com o empregador durante o ano-base e que se estabelece sempre que ocorrer trabalho remunerado com submissão hierárquica ao empregador e horário preestabelecido por este. Esta relação pode ser regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) ou pelo Regime Jurídico Único, no caso de empregado estatutário. Em todas as cidades, há o crescimento no número de empregos, em praticamente todas as cidades, isso mostra que os egressos possuirão saídas para o mercado de trabalho.

EMPREGOS - TOTAL (NÚMERO)						
MUNICÍPIO	1999	2003	2007	2011	2013	2015
Aragarças	264	675	896	1.402	1.129	1.338
Arenópolis	283	277	399	432	698	562
Baliza	163	237	239	250	244	278
Bom Jardim de Goiás	266	247	499	703	613	759
Diorama	155	164	218	233	285	280
Montes Claros de Goiás	576	912	986	1.293	1.681	1.729
Piranhas	792	561	927	1.104	1.351	1.482
TOTAL: 7	2.499	3.073	4.164	5.417	6.001	6.428

* O valor obtido é a soma dos subsetores: Indústria de Extração de Minerais; Indústria de Transformação; Serviços Industriais de Utilidade Pública; Construção Civil; Comércio; Serviços; Administração Pública Direta e Indireta; Agricultura, Silvicultura, Criação de Animais, Extração Vegetal e Pesca; e Atividade não Especificada ou Classificada.

A tabela abaixo mostra o rendimento médio que é determinado pela divisão da massa salarial pelo número de empregos. Quando se fala em número de empregos (postos de trabalho) corresponde ao total de vínculos empregatícios ativos. Nesse contexto, também encontramos o aumento da remuneração média da microrregião, entretanto, nenhuma cidade ficou acima da média estadual.

RENDIMENTO MÉDIO (R\$)						
MUNICÍPIO	1999	2003	2007	2011	2013	2015
Aragarças	326,81	443,13	667,86	1.053,18	1.273,78	1.514,59
Arenópolis	259,86	419,60	588,18	973,62	1.294,64	1.577,83
Baliza	244,80	478,84	775,98	1.083,75	1.360,11	1.600,05
Bom Jardim de Goiás	275,83	494,33	620,95	963,67	1.323,22	1.400,40
Diorama	258,36	485,82	667,23	917,4	1.131,16	1.258,53
Montes Claros de Goiás	286,03	474,06	693,37	1.086,83	1.494,93	1.723,19
Piranhas	321,70	515,79	709,05	1.038,48	1.429,58	1.657,34
Estado de Goiás	492,33	699,3	1.028,24	1.467,99	1.849,14	2.186,88

A tabela abaixo mostra os empregos formais entre 2014 e 2015, por setor de atividade econômica e por município, ao final, encontramos o total da microrregião. Assim a maior parte dos empregos formais na microrregião foi originada do setor de agropecuária, administração, serviços, e por fim, comércio. E as cidades que mais geraram empregos foram: Montes Claros de Goiás, Piranhas, Aragarças e Bom Jardim de Goiás. Veja os dados abaixo:

Número de Empregos Formais em 31/12, Variação Absoluta nos anos de 2015 e 2014 por setor de atividade econômica										
IBGE Setor	Aragarças		Arenópolis		Baliza		Bom Jardim de Goiás		Diorama	
	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014
1 - Extrativa mineral	3	0	2	0						
2 - Indústria de transformação	14	27	47	62			7	4	19	23
3 - Serviços industriais de utilidade pública	4	4	2	10						
4 - Construção Civil	20	8	68	217			4	5		
5 - Comércio	341	321	29	29	21	6	129	119	20	19
6 - Serviços	576	584	17	27	7	5	91	78	5	84
7 - Administração Pública	313	287	270	229	171	177	346	298	122	111

8 - Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca	67	61	127	140	79	86	182	162	114	45
Total	1.338	1.292	562	714	278	274	759	666	280	282

	Montes Claros de Goiás		Piranhas		TOTAL DA MICRORREGIÃO	
IBGE Setor	2015	2014	2015	2014	2015	2014
1 - Extrativa mineral			20	24	450	544
2 - Indústria de transformação	425	520	358	355	447	473
3 - Serviços industriais de utilidade pública	2	2	1	1	45	53
4 - Construção Civil	14	14	27	2	484	660
5 - Comércio	235	230	261	251	980	917
6 - Serviços	115	121	206	189	1645	1529
7 - Administração Pública	379	381	372	516	2147	2124
8 - Agropecuária, extração vegetal, caça e pesca	559	471	237	251	2998	2943
Total	1.729	1.739	1.482	1.589	3660	3869

Quantidade de empregos por Grandes Setores de Atividade, conforme dados do RAIS/2015.

A tabela abaixo apresenta as 100 ocupações que mais ofereceram postos de trabalho nos últimos cinco anos, bem como as remunerações médias e em SM (salários mínimos), levando-se em conta a variação destes durante os anos.

A lista mostra as 92 vagas que foram abertas somente para o cargo de assistente administrativo e 71 para gerente administrativo, além dessas, encontramos outros cargos que não estão na lista, como por exemplo, 12 vagas para supervisor administrativo, 06 vagas para administrador, 01 vaga para diretor administrativo financeiro e outra vaga para diretor administrativo. Perfazendo assim, quase 200 vagas diretamente relacionadas ao curso, não se levando em conta, cargos correlatos que podem ser ocupados por este profissional, o que excederia em muito as oportunidades. Dessa forma, se mostra a possibilidade real do emprego aos nossos egressos.

	CBO 2002	Salário Médio Adm.	Admissão	SM
1	621005: Trabalhador Agropecuário em Geral	R\$ 976,11	2438	R\$ 1,37
2	717020: Servente de Obras	R\$ 852,64	786	R\$ 1,20
3	782510: Motorista de Caminhão (Rotas Regionais e Internacionais)	R\$ 1.190,63	561	R\$ 1,67

4	521135: Frentista	R\$ 825,77	465	R\$ 1,16
5	521110: Vendedor de Comercio Varejista	R\$ 724,03	440	R\$ 1,02
6	841505: Trabalhador de Tratamento do Leite e Fabricação de Laticínios e Afins	R\$ 1.046,28	413	R\$ 1,47
7	411005: Auxiliar de Escritório, em Geral	R\$ 876,71	401	R\$ 1,23
8	715210: Pedreiro	R\$ 1.212,16	347	R\$ 1,70
9	623110: Trabalhador da Pecuária (Bovinos Corte)	R\$ 1.057,79	316	R\$ 1,49
10	715505: Carpinteiro	R\$ 1.193,09	283	R\$ 1,68
11	421125: Operador de Caixa	R\$ 805,43	273	R\$ 1,13
12	992225: Auxiliar Geral de Conservação de Vias Permanentes (Exceto Trilhos)	R\$ 745,11	253	R\$ 1,05
13	514320: Faxineiro (Desativado em 2010)	R\$ 732,33	212	R\$ 1,03
14	641015: Tratorista Agrícola	R\$ 1.040,34	195	R\$ 1,46
15	514225: Trabalhador de Serviços de Limpeza e Conservação de Áreas Publicas	R\$ 844,36	180	R\$ 1,19
16	521125: Repositor de Mercadorias	R\$ 776,50	177	R\$ 1,09
17	715315: Armador de Estrutura de Concreto Armado	R\$ 1.190,43	173	R\$ 1,67
18	763210: Costureiro na Confecção em Serie	R\$ 796,03	160	R\$ 1,12
19	414110: Armazenista	R\$ 1.098,83	151	R\$ 1,54
20	513205: Cozinheiro Geral	R\$ 809,88	122	R\$ 1,14
21	623115: Trabalhador da Pecuária (Bovinos Leite)	R\$ 918,24	112	R\$ 1,29
22	641010: Operador de Maquinas de Beneficiamento de Produtos Agrícolas	R\$ 1.376,32	109	R\$ 1,93
23	782305: Motorista de Carro de Passeio	R\$ 1.130,20	102	R\$ 1,59
24	784205: Alimentador de Linha de Produção	R\$ 1.204,13	99	R\$ 1,69
25	411010: Assistente Administrativo	R\$ 997,23	92	R\$ 1,40
26	782405: Motorista de Ônibus Rodoviário	R\$ 1.301,78	86	R\$ 1,83
27	763215: Costureiro, a Máquina na Confecção em Serie	R\$ 756,45	86	R\$ 1,06
28	724315: Soldador	R\$ 1.454,44	85	R\$ 2,04
29	622020: Trabalhador Volante da Agricultura	R\$ 1.057,40	75	R\$ 1,49
30	623015: Trabalhador de Pecuária Polivalente	R\$ 1.023,12	73	R\$ 1,44
31	142105: Gerente Administrativo	R\$ 1.644,80	71	R\$ 2,31
32	513435: Atendente de Lanchonete	R\$ 740,08	71	R\$ 1,04
33	848510: Açougueiro	R\$ 969,06	69	R\$ 1,36
34	414105: Almoxarife	R\$ 1.065,40	68	R\$ 1,50
35	412205: Continuo	R\$ 716,54	67	R\$ 1,01
36	641005: Operador de Colheitadeira	R\$ 1.441,38	63	R\$ 2,02
37	514325: Trabalhador da Manutenção de Edificações	R\$ 746,19	62	R\$ 1,05
38	422105: Recepcionista, em Geral	R\$ 763,31	59	R\$ 1,07
39	783225: Ajudante de Motorista	R\$ 834,46	56	R\$ 1,17
40	774105: Montador de Moveis e Artefatos de Madeira	R\$ 851,51	55	R\$ 1,20
41	513315: Camareiro de Hotel	R\$ 733,46	50	R\$ 1,03
42	252305: Secretaria Executiva	R\$ 783,34	50	R\$ 1,10
43	422120: Recepcionista de Hotel	R\$ 805,16	50	R\$ 1,13
44	517420: Vigia	R\$ 909,11	45	R\$ 1,28
45	521130: Atendente de Farmácia - Balconista	R\$ 710,66	44	R\$ 1,00
46	413110: Auxiliar de Contabilidade	R\$ 967,93	43	R\$ 1,36
47	517410: Porteiro de Edifícios	R\$ 1.035,83	42	R\$ 1,45
48	782310: Motorista de Furgão ou Veiculo Similar	R\$ 1.024,87	39	R\$ 1,44
49	513505: Auxiliar nos Serviços de Alimentação	R\$ 847,61	38	R\$ 1,19
50	763105: Auxiliar de Corte (Preparação da Confecção de Roupas)	R\$ 773,25	36	R\$ 1,09

51	519110: Motociclista no Transporte de Documentos e Pequenos Volumes	R\$ 859,66	35	R\$ 1,21
52	782410: Motorista de Ônibus Urbano	R\$ 874,69	35	R\$ 1,23
53	512105: Empregado Doméstico nos Serviços Gerais	R\$ 876,73	33	R\$ 1,23
54	413225: Escriturário de Banco	R\$ 1.861,84	31	R\$ 2,61
55	519935: Lavador de Veículos	R\$ 767,43	30	R\$ 1,08
56	351605: Técnico em Segurança no Trabalho	R\$ 1.517,77	30	R\$ 2,13
57	314120: Técnico Mecânico (Maquinas)	R\$ 1.107,45	29	R\$ 1,56
58	913115: Mecânico de Manutenção de Maquinas Agrícolas	R\$ 1.833,38	29	R\$ 2,57
59	414115: Balanceiro	R\$ 1.048,83	29	R\$ 1,47
60	848305: Padeiro	R\$ 1.009,14	29	R\$ 1,42
61	914405: Mecânico de Manutenção de Automóveis, Motocicletas e Veículos Similares	R\$ 1.272,14	28	R\$ 1,79
62	513425: Copeiro	R\$ 356,19	27	R\$ 0,50
63	724440: Serralheiro	R\$ 910,40	25	R\$ 1,28
64	333105: Instrutor de Autoescola	R\$ 702,60	25	R\$ 0,99
65	223405: Farmacêutico	R\$ 2.534,17	23	R\$ 3,56
66	710205: Mestre (Construção Civil)	R\$ 2.296,32	22	R\$ 3,23
67	622005: Caseiro (Agricultura)	R\$ 958,45	22	R\$ 1,35
68	513405: Garçom	R\$ 712,18	22	R\$ 1,00
69	953115: Eletricista de Instalações (Veículos Automotores e Maquinas Operatrizes, Exceto Aeronaves e Embarcações)	R\$ 1.334,60	20	R\$ 1,87
70	951105: Eletricista de Manutenção Eletroeletrônica	R\$ 1.946,65	20	R\$ 2,73
71	911305: Mecânico de Manutenção de Maquinas, em Geral	R\$ 2.187,55	20	R\$ 3,07
72	312320: Topografo	R\$ 1.317,16	19	R\$ 1,85
73	141305: Gerente de Produção e Operações da Construção Civil e Obras Publicas	R\$ 3.279,79	19	R\$ 4,61
74	761815: Revisor de Tecidos Acabados	R\$ 845,22	18	R\$ 1,19
75	992115: Borracheiro	R\$ 1.042,22	18	R\$ 1,46
76	715615: Eletricista de Instalações	R\$ 1.365,22	18	R\$ 1,92
77	715140: Operador de Pavimentada a (Asfalto, Concreto e Materiais Similares)	R\$ 1.045,89	18	R\$ 1,47
78	715125: Operador de Maquinas de Construção Civil e Mineração	R\$ 1.458,76	17	R\$ 2,05
79	763010: Costureira de Peças Sob Encomenda	R\$ 765,53	17	R\$ 1,08
80	919110: Lubrificador de Veículos Automotores (Exceto Embarcações)	R\$ 869,69	16	R\$ 1,22
81	421305: Cobrador Externo	R\$ 488,25	16	R\$ 0,69
82	301110: Técnico de Laboratório de Análises Físico-químicas (Materiais de Construção)	R\$ 1.505,87	15	R\$ 2,11
83	521140: Atendente de Lojas e Mercados	R\$ 881,47	15	R\$ 1,24
84	414205: Apontador de Mão-de-obra	R\$ 1.056,80	15	R\$ 1,48
85	715525: Carpinteiro de Obras	R\$ 1.073,00	15	R\$ 1,51
86	231205: Professor da Educação de Jovens e Adultos do Ensino Fundamental (Primeira a Quarta Série)	R\$ 860,13	15	R\$ 1,21
87	841115: Operador de Processo de Moagem	R\$ 713,80	15	R\$ 1,00
88	862150: Operador de Maquinas Fixas, em Geral	R\$ 1.534,13	15	R\$ 2,15
89	231210: Professor de Nível Superior do Ensino Fundamental (Primeira à Quarta Série)	R\$ 632,29	14	R\$ 0,89
90	517330: Vigilante	R\$ 829,14	14	R\$ 1,16
91	715115: Operador de Escavadeira	R\$ 1.625,93	14	R\$ 2,28

92	411030: Auxiliar de Pessoal	R\$ 913,93	14	R\$ 1,28
93	715305: Armador de Estrutura de Concreto	R\$ 1.274,00	13	R\$ 1,79
94	715230: Pedreiro de Edificações	R\$ 739,23	13	R\$ 1,04
95	712120: Operador de Britador de Mandíbulas	R\$ 884,62	13	R\$ 1,24
96	841468: reparador de Rações	R\$ 1.076,15	13	R\$ 1,51
97	823320: Trabalhador da Elaboração de Pré-fabricados (Cimento Amianto)	R\$ 793,23	13	R\$ 1,11
98	261135: Repórter (Exclusive Rádio e Televisão)	R\$ 1.061,46	13	R\$ 1,49
99	716610: Pintor de Obras	R\$ 1.384,00	13	R\$ 1,94
100	784105: Embalador, a Mao	R\$ 785,15	13	R\$ 1,10

As 100 Ocupações que mais empregaram na Microrregião do Aragarças nos últimos cinco anos: quantidade de empregados, Remuneração Média, e em Salários Mínimos. Fonte MTE/Caged.

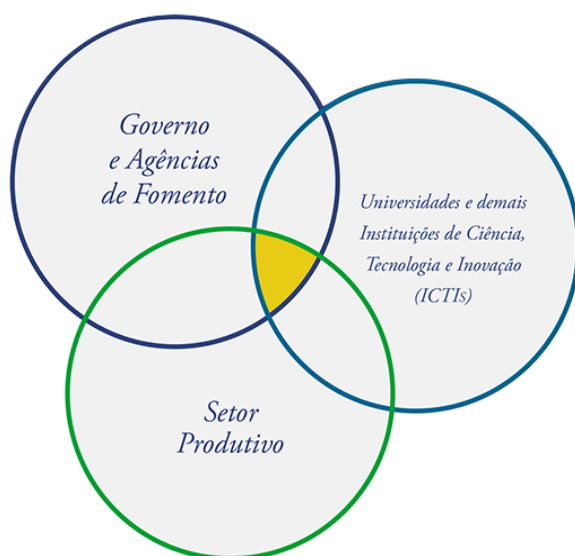
Em relação à vocação e as potencialidades dos municípios da Microrregião do Aragarças e regiões semelhantes, e seus respectivos Arranjos Produtivos Locais – APL, que são aglomerações de empresas, localizadas em um mesmo território, que apresentam especialização produtiva e mantêm vínculos de articulação, interação, cooperação e aprendizagem entre si e com outros atores locais, tais como: governo, associações empresariais, instituições de crédito, ensino e pesquisa.

APLs locais e regionais que atuam em parceria como o ITEGO:

ARRANJO PRODUTIVO LOCAL	CIDADE PÓLO	COTEC/ITEGO	MUNICÍPIOS
Fitoterápico de Diorama e Região	Diorama	ITEGO Piranhas	Diorama, Bom Jardim e municípios da região do Médio Araguaia
Turismo de Piranhas	Piranhas	ITEGO de Piranhas	Piranhas
Mandioca e Derivados de Iporá	Iporá	COTEC de Taquari – Distrito de Iporá ITEGO de Piranhas	Amorinópolis, Arenópolis, Diorama, Iporá, Israelândia, Ivollândia, Jaupaci, Mairiporã, Montes Claros de Goiás, Palestina de Goiás.

Com relação às informações relativas aos investimentos públicos e privados, a Microrregião de Aragarças é contemplada nesse sentido. Como por exemplo, o Governo vem investindo em programas que garantem o desenvolvimento tecnológico do Estado, assim, Goiás se prepara para dar um salto em competitividade.

Nesse contexto, foi lançada a maior plataforma de incentivo à inovação do Brasil, o Inova Goiás, que receberá mais de 1 bilhão de reais em investimentos e o suporte de parcerias entre Governo, Prefeituras, Universidades, Sebrae, Instituições de pesquisa e o setor produtivo. O programa vai facilitar o acesso às novas tecnologias, dinamizar o papel das empresas e fomentar o potencial de cada região. Com isso Goiás vai se projetar como um dos 3 estados que mais inovam no País, abrindo novos caminhos para o futuro.



Este programa do Governo do Estado irá abranger diversas áreas, como o setor produtivo, órgãos do Estado, Universidades e Instituições de Tecnologia e inovação, isso fará que o Estado prepare e qualifica a mão de obra, para que as novas empresas possam investir na economia do Estado de Goiás e gerar novas vagas de empregos. E nesse contexto, a competitividade e desenvolvimento é o foco para fazer o Estado crescer, ampliando novos horizontes para os cidadãos goianos, buscando assim, melhorar a qualidade dos serviços públicos prestados

pelo o Governo do Estado de Goiás e aumentando a produtividade do setor produtivo com o desenvolvimento tecnológico e com inovação.

Fazer diferente, investir em novas e modernas estratégias, dar um passo à frente, por isso o Governo do Estado de Goiás criou o Inova Goiás, para apoiar o setor privado, o setor público e a população, com medidas planejadas e inovados. E nesse contexto, a inovação tem um conceito amplo e objetivos claros: tornar organizações mais competitivas, manter negócios vivos e garantir a sustentabilidade do planeta. É inovando que o Governo de Goiás vai colocar o Estado em um novo patamar de competitividade e desenvolvimento.

E em relação aos investimentos privados e outras conjecturas, podemos citar que a microrregião Aragarças possui um importante papel na economia goiana, principalmente relacionado à produção agropecuária e ao turismo.

Situado no oeste goiano e ligado a capital, através da rodovia GO 070 essa região, apresenta intenso tráfego de caminhões e outros veículos ligados a infraestrutura do setor agropecuário, que ocupa grandes extensões de terra, nos moldes da pecuária convencional. Além da agropecuária pode-se dar relevância para os investimentos em turismo. O município de Piranhas já possui um parque turístico de ótima qualidade. Os outros municípios também têm potencial para desenvolver variados tipos de turismo (do turismo rural ao de aventura) na microrregião Aragarças.

Esses fatores permitiram a colocação econômica da microrregião Aragarças para uma das regiões mais importantes do Estado de Goiás, pois além de alavancar a economia, torna a região atraente no mercado interno e internacional, inclusive atraindo novos empreendimentos.

O curso técnico em Panificação é importante para a região, pois, é o profissional que realiza planejamento e execução do processo de produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada; realiza a aquisição e manutenção de equipamentos; utiliza as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada; opera equipamentos utilizados no processo e efetua controle de

qualidade, de estoque, custos e consumo; utiliza técnicas mercadológicas de produtos e insumos; desenvolve produtos e processos.

Poderá atuar em padarias, confeitarias, restaurantes e similares; catering, bufês; meios de hospedagem; instituições de ensino e /ou pesquisa; consultorias técnicas; profissional autônomo; empreendimento próprio.

Ele também é habilitado a atuar em nível de assistência e assessoria junto a chefias, auxiliando-os nos serviços e atividades inerentes a sua função no processo decisório e na ação organizacional.

Tendo em vista todos os argumentos acima, justifica-se a oferta do Curso Técnico Em Panificação no ITEGO.

E por fim, em relação ao tempo previsto para a oferta do curso que são 15 (quinze) meses, preveem a conclusão de até 180 (noventa) alunos concluintes, e estes discentes, podem ser plenamente absorvidos pela área de serviços, indústria, agricultura, comércio e pelos projetos governamentais existentes na Microrregião de Aragarças.

2. FILOSOFIA E OBJETIVOS DA INSTITUIÇÃO

A formação integral no homem se vislumbra a partir de fundamentos básicos no currículo e na prática da instituição sobre as categorias (trabalho, ciência, técnica, tecnologia e cultura), tendo por direcionamento que o *trabalho* é alicerce e cultura em um grupo social. Dessa forma, esta sociedade deve oferecer oportunidades para que seus indivíduos tenham noções da práxis dos conhecimentos científicos construídos e estabelecidos. Essa práxis se deu a partir das relações do homem e o ambiente, o homem consigo mesmo e em suas relações sociais em diversos contextos.

Ao se pensar em formação integral como formação no homem, não se pode admitir a dualidade da relação da práxis de base humanista e o saber técnico, e sim, a integração entre elas para o cidadão completo, através de propostas que dialoguem essas diretrizes.

“a formação integrada ou o ensino médio integrado ao ensino técnico significa que a educação geral torna-se parte inseparável da educação profissional em todos os campos onde se dá a preparação para o trabalho (...) nos processos produtivos, (...) nos processos educativos como a formação inicial, como o ensino técnico, tecnológico ou superior. (CIAVATTA, 2005)”

Sendo assim, na educação profissional e tecnológica, a lógica laboral do trabalho é foco central para a prática educativa, e, além disso, é um valor moral e de agregação social, como dialoga Castel (1999) em que o homem é um ser que possui o trabalho como um elo com o centro social que o circunda. Outrossim, o trabalho é motivador cultural, emocional e físico para o ser humano, criando a consciência social de seu lugar no ambiente que vive, como também no mundo.

Além do trabalho, desenvolver construções sobre âmbito da *cultura* é de relevância para a formação integral do homem. A cultura por ser o agrupamento de práticas que se

formam e se moldam no âmago de determinada sociedade, é deveras importante para o desenvolvimento de processos metodológicos para formação de um indivíduo manumitido, completo.

As influências dos processos culturais no que tange a hegemonia da produção cultural, como afirma Gramsci (1995) têm relevância nas definições das diretrizes educacionais, refletindo assim, logicamente na educação tecnológica. E dessa forma, culturalmente devemos ver a educação fora do âmbito do custo benefício, ou seja, da mais valia, advinda da construção e apropriação do saber pelo aluno. E sim, deve ser pensada pela ótica da emancipação e autonomia do indivíduo.

Nesse sentido, a *tecnologia* encontra espaço na construção do indivíduo pois é o direcionamento que encontramos com a globalização que é cada dia mais forte. E o conhecimento científico, baseado na *ciência*, é fator concomitante, agregador e complementar à tecnologia, tendo em vista, conforme Gama (1986) a tecnologia ser vista duplamente, em primeiro como uma ciência aplicada e em segundo em um contexto maior social, histórico e cultural. Enfim, a tecnologia é conceituada por Gama (1986) que diz que:

[...] tecnologia não é um agregado de técnicas ou disciplinas. Tecnologia não é técnica, não é o conjunto das técnicas. Então, tecnologia não é o fazer, mas sim o estudo do fazer, é o conhecimento sistematizado, é o raciocínio racionalmente organizado sobre a técnica". (GAMA, 1986).

Dessa forma, vê-se que a tecnologia afeta o indivíduo em seu modo de vida, e sendo assim, a educação profissional deve analisar os limites da tecnologia e a ciência, e aplicar no ensino, desviando-se somente do âmbito da educação técnica, e sim, buscar a formação completa para ele.

Enfim, a educação é um direito reconhecido, e a preocupação com sua qualidade é de suma importância para a sociedade, e dessa forma, somente poderíamos conquistar tal intento, no momento em que pensamos a educação como formação de cunho integral, ou seja, dará o horizonte possível para que se trabalhe a construção do cidadão complemento, levando em conta serem conhecedores e críticos, em relação aos direitos básicos e fundamentais.

Sendo assim, o ITEGO busca a promoção da formação baseada na visão humanística, e com os fundamentos nos seguintes princípios norteadores que visam:

- ✓ justiça social, com igualdade, cidadania, ética, emancipação e sustentabilidade ambiental;
- ✓ gestão democrática, com transparência de todos os atos, obedecendo aos princípios da autonomia, da descentralização e da participação coletiva nas instâncias deliberativas;
- ✓ formação humana integral, com a produção, a socialização e a difusão do conhecimento científico, técnico-tecnológico, artístico-cultural e desportivo;

- ✓ inclusão social quanto às condições físicas, intelectuais, culturais e socioeconômicas dos sujeitos, respeitando-se sempre a diversidade;
- ✓ natureza pública e laica da educação;
- ✓ educação como direito social e subjetivo; e
- ✓ democratização do acesso e garantia da permanência e da conclusão com sucesso, na perspectiva de uma educação de qualidade socialmente referenciada.

Dessa forma, os princípios filosóficos e norteadores do ITEGO, apresentam e têm consonância com os fundamentos para a educação nacional, no que tange a Constituição Federal 88, a Lei de Diretrizes e Bases das Educação e as Diretrizes Curriculares Nacionais, e em especial no que tange a educação profissional.

A CF 88, assegura – mesmo que não diretamente - o direito à educação profissional e tecnológica, e vamos abarcar nesse contexto, o nível médio técnico. Logo no início da CF em seu artigo primeiro fala sobre os valores sociais do trabalho e cidadania que são fundamentos do estado democrático de direito. Além desse, o artigo terceiro fala da seguinte forma:

Art. 3º, construir uma sociedade livre, justa e solidária; garantir o desenvolvimento nacional; erradicar a pobreza e a marginalidade; reduzir as desigualdades sociais e regionais e promover o bem de todos, sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade e quaisquer outras formas de discriminação. (BRASIL, 1988).

Vemos com tal direcionalmente a educação, e neste caso a profissional, é uma forma indiscutível de cumprir esses objetivos republicanos. E ao lermos o inciso XIII do art. 5º da CF, fica evidente a importância da relação entre educação e o trabalho, ao citar que: “é livre o exercício de qualquer trabalho, ofício ou profissão, atendidas as qualificações profissionais que a lei estabelecer. (BRASIL, 1988). E nesse sentido, a CF prossegue em seu artigo 6º, que fundamenta a educação como um direito social fundamental para os indivíduos.

Nesse sentido, mesmo não estando explícita na CF, a relação que há entre a educação profissional e os princípios norteadores do estado de direito é notória, no momento em que alimenta a formação e desenvolvimento do potencial do indivíduo através da educação, com vista ao trabalho útil, como algo além de sustento próprio, e sim, voltado à própria dignidade humana. E como comprovação deste, a CF em seu artigo 205, afirma que:

A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. (grifo nosso). (BRASIL, 1988).

Por fim, para que se realize satisfatoriamente este intento constitucional, a formação deverá ser adequada, e compromissada com o desenvolvimento completo do indivíduo, tendo em vista, que uma formação deficitária irá além de frustrar o próprio indivíduo, a sociedade como um todo sofrerá as consequências, com o rompimento do tecido social.

Em relação à Lei de Diretrizes e Bases, a LDB fala da educação profissional técnica de nível médio no artigo 36, incluído pela Lei 11.741/2008. Ficam evidentes as relações entre as filosofias e diretrizes do ITEGO, dentre outros, nos seguintes pontos em que diz:

Art. 36-B. A educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas:

[...]

I - os objetivos e definições contidos nas diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação; [...] (Incluído pela Lei nº 11.741, de 2008)

Art. 36-D. Os diplomas de cursos de educação profissional técnica de nível médio, quando registrados, terão validade nacional e habilitarão ao prosseguimento de estudos na educação superior. (Incluído pela Lei nº 11.741, de 2008)

Parágrafo único. Os cursos de educação profissional técnica de nível médio, nas formas articulada concomitante e subsequente, quando estruturados e organizados em etapas com terminalidade, possibilitarão a obtenção de certificados de qualificação para o trabalho após a conclusão, com aproveitamento, de cada etapa que caracterize uma qualificação para o trabalho. (Incluído pela Lei nº 11.741, de 2008)

Dessa forma, há respaldo na relação entre a escola e o trabalho, que forma o indivíduo e que dá oportunidade a eles. E nesse sentido, a filosofia do ITEGO que busca esse intento, é de salutar importância e um mecanismo forte na sociedade.

Por fim, em relação às Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e as filosofias e orientações do ITEGO, existe concordância por buscar itinerários formativos diversos e atualizados para que dê maiores possibilidade ao aluno que ingressar, e ao ser egresso, ter maior possibilidade de empregabilidade, orientando assim, uma trajetória educacional consistente.

Além disso, o ITEGO se baseia nas dimensões do trabalho, da tecnologia, da ciência e da cultura, sendo dessa forma, tendo o devido apoio nas DCN's para tal intento, propiciando dessa forma, além da qualificação profissional, a aumento do nível de escolaridade – com qualidade técnica e humanista – para os alunos.

Assim, deixamos claro a comunhão entre os princípios norteadores da educação profissional técnica para nível médio, como versa o art. 6, da Resolução Nº 6, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, e que se dispõe da seguinte forma:

Capítulo II Princípios Norteadores

Art. 6º São princípios da Educação Profissional Técnica de Nível Médio:

I - relação e articulação entre a formação desenvolvida no Ensino Médio e a preparação para o exercício das profissões técnicas, visando à formação integral do estudante;

II - respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do desenvolvimento para a vida social e profissional;

- III - trabalho assumido como princípio educativo, tendo sua integração com a ciência, a tecnologia e a cultura como base da proposta político-pedagógica e do desenvolvimento curricular;
- IV - articulação da Educação Básica com a Educação Profissional e Tecnológica, na perspectiva da integração entre saberes específicos para a produção do conhecimento e a intervenção social, assumindo a pesquisa como princípio pedagógico;
- V - indissociabilidade entre educação e prática social, considerando-se a historicidade dos conhecimentos e dos sujeitos da aprendizagem;
- VI - indissociabilidade entre teoria e prática no processo de ensino-aprendizagem;
- VII - interdisciplinaridade assegurada no currículo e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e de segmentação da organização curricular;
- VIII - contextualização, flexibilidade e interdisciplinaridade na utilização de estratégias educacionais favoráveis à compreensão de significados e à integração entre a teoria e a vivência da prática profissional, envolvendo as múltiplas dimensões do eixo tecnológico do curso e das ciências e tecnologias a ele vinculadas;
- IX - articulação com o desenvolvimento socioeconômico-ambiental dos territórios onde os cursos ocorrem, devendo observar os arranjos socioprodutivos e suas demandas locais, tanto no meio urbano quanto no campo;
- X - reconhecimento dos sujeitos e suas diversidades, considerando, entre outras, as pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades, as pessoas em regime de acolhimento ou internação e em regime de privação de liberdade;
- XI - reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas e populações do campo;
- XII - reconhecimento das diversidades das formas de produção, dos processos de trabalho e das culturas a eles subjacentes, as quais estabelecem novos paradigmas;
- XIII - autonomia da instituição educacional na concepção, elaboração, execução, avaliação e revisão do seu projeto político-pedagógico, construído como instrumento de trabalho da comunidade escolar, respeitadas a legislação e normas educacionais, estas Diretrizes Curriculares Nacionais e outras complementares de cada sistema de ensino;
- XIV - flexibilidade na construção de itinerários formativos diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos e possibilidades das instituições educacionais, nos termos dos respectivos projetos político-pedagógicos;
- XV - identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso, que contemplem conhecimentos, competências e saberes profissionais requeridos pela natureza do trabalho, pelo desenvolvimento tecnológico e pelas demandas sociais, econômicas e ambientais;
- XVI - fortalecimento do regime de colaboração entre os entes federados, incluindo, por exemplo, os arranjos de desenvolvimento da educação, visando à melhoria dos indicadores educacionais dos territórios em que os cursos e programas de Educação Profissional Técnica de Nível Médio forem realizados;
- XVII - respeito ao princípio constitucional e legal do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas.

Então, estes princípios são congruentes com as filosofias e diretrizes norteadoras deste ITEGO, que buscam o completo desenvolvimento aos nossos alunos, e por consequência, indivíduos capacitados e aptos à execução de seu perfil profissional de conclusão, com pleno conhecimento, habilidade e atitude em seu local de trabalho.

Em vista aos argumentos apresentados anteriormente, da construção da formação integral/omnilateral por meio do currículo para oferecer ao aluno a visão crítica e proativa no trabalho, este ITEGO se alinhou a este intento através de suas filosofias com base nas leis da

educação nacional, e além do que, a necessidade de se trabalhar o vínculo da teoria e da prática de forma dinâmica. Segundo Kuenzer (2004) cita que é importante que haja, desde o início da formação, a relação entre prática e teoria. E no caso da educação profissional e tecnológica é de extrema necessidade essa relação, para a autonomia do indivíduo e sua formação técnica, para que haja a plena capacidade ao aluno, futuro trabalhador. E nesse sentido, o autor prossegue indicando a intenção de se ter a conexão entre o conhecimento prática e o científico ao aluno, no que diz que:

(...) precisará ter não só um amplo domínio sobre as diferentes formas de linguagem, mas também sólida formação teórica para exercer a diferenciação crítica sobre seus usos e finalidades não explicitadas; do ponto de vista educativo, será necessário ampliar e aprofundar o processo de aquisição do conhecimento para evitar o risco da banalização da realidade com todos os seus matizes de injustiça social através da confusão entre o real e o virtual, com sérias implicações éticas. (KUENZER, 2004).

Almejam-se situações que levem o aluno a aprender a pensar, a aprender a aprender, aprender a ser e a conviver, para mobilizar e articular com pertinência conhecimentos, habilidades, atitudes e valores em níveis crescentes de complexidade.

Nesse sentido, a organização dos conteúdos privilegia o estudo contextualizado, ao agregar competências profissionais com as novas tecnologias, orientando o estudante ao adquirir autonomia para enfrentar diferentes situações com criatividade e flexibilidade. Tendo em vista que atualmente, vemos um quadro de crise do emprego formal, mudanças das ocupações e do conteúdo ocupacional - desaparecendo algumas profissões e surgindo outras, passando a exigir maior mobilidade - navegabilidade profissional, mais versatilidade - laboralidade do trabalhador, com tendências à formação geral e foco no trabalho em equipes polivalentes, com funções múltiplas e desempenho de variados papéis dentro do processo produtivo.

Dessa forma os fundamentos pedagógicos balizadores adotados pelo ITEGO e relativos a estratégias de construção de competências e habilidades para os nossos alunos, são:

- ✓ A integração entre conhecimento geral e conhecimento específico como princípio norteador da construção dos diversos itinerários formativos presentes na Instituição;
- ✓ A formação técnica e tecnológica e a criação de tecnologia como constructos histórico-sociais, culturais e econômicos.
- ✓ A integração entre teoria e prática.
- ✓ A formação básica sólida, capacitando o aluno-trabalhador, jovem e adulto, de maneira autônoma na sua relação com as demandas de conhecimentos oriundos do mundo do trabalho.

Assim, a equipe do ITEGO pauta o desenvolvimento do seu trabalho através de encontros coletivos e discussões ampliadas, levando em consideração a realidade que circunda a Instituição, sua comunidade escolar, pois, certamente, a realidade social afeta

diretamente todos seus segmentos e deve contribuir para orientar todo o fazer escolar, transformando-a em objeto de planejamento, currículo adequado às demandas do mundo do trabalho, potencial de aprendizagem e sucesso de todo o processo educacional.

Enquanto instituição de educação profissional comprometida com o desenvolvimento tecnológico, econômico e social do seu entorno está capacitada a fazer continuamente uma “leitura” correta do ambiente externo para alimentar seus processos educacionais e produtivos, assim como para dar resposta adequada e em tempo aos anseios, expectativas e demandas da comunidade a qual está inserida.

2.1 OBJETIVOS DO CURSO

2.1.1 Objetivo Geral

O curso Técnico em Panificação tem o objetivo de qualificar profissionais com possibilidade de realizar planejamento e execução do processo de produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada; realiza a aquisição e manutenção de equipamentos; utilizar as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada; operar equipamentos utilizados no processo e efetua controle de qualidade, de estoque, custos e consumo; utiliza técnicas mercadológicas de produtos e insumos; desenvolve produtos e processos.

O curso visa também oportunizar o desenvolvimento da criatividade, da iniciativa, da autonomia, da liberdade de expressão, criando espaços para a discussão sobre as questões éticas, o respeito a todas as formas de vida e a análise crítica do seu contexto laboral e social, bem como desenvolver as competências profissionais necessárias e comuns a todo profissional que atua no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia de modo a favorecer o diálogo e a interação com os demais profissionais da esfera de atuação.

2.2.2 Objetivos específicos

- ✓ Formar profissionais capazes de aplicar e supervisionar os recursos tecnológicos gerenciais e a informação de visão mercadológica, prospectiva e inovadora;
- ✓ desenvolver as competências profissionais necessárias e comuns a todo profissional que atua no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia de modo a favorecer o diálogo e a interação com os demais profissionais da esfera de atuação.
- ✓ capacitar e desenvolver competências profissionais que lhes permitam formular, discutir, analisar, selecionar e implementar estratégias de gestão do próprio processo de trabalho.
- ✓ oportunizar o desenvolvimento da criatividade, da iniciativa, da autonomia, da liberdade de expressão, criando espaços para a discussão sobre as questões éticas, o respeito a todas as formas de vida e a análise crítica do seu contexto laboral e social.

- ✓ possibilitar a inserção de profissionais adequadamente capacitados e legalmente credenciados, no mercado, assegurando a prestação de serviços de qualidade.
- ✓ capacitar o participante a criar, desenvolver, implementar e avaliar práticas de gestão empresarial adequadas à realidade específica de cada organização, além de contribuir para seu desenvolvimento.
- ✓ realizar planejamento e execução do processo de produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada;
- ✓ realizar a aquisição e manutenção de equipamentos;
- ✓ utilizar as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identificação a embalagem adequada;
- ✓ operar equipamentos utilizados no processo e efetuar controle de qualidade, de estoque, custos e consumo;
- ✓ utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos; desenvolver produtos e processos.

3. REQUISITOS DE ACESSO

As matrículas são destinadas a jovens e adultos que buscam uma profissionalização de nível técnico na modalidade presencial.

O candidato deverá ter concluído ou estar cursando o Ensino Médio. O nível de escolaridade e a idade constituirão os indicadores para definição do perfil de acesso do candidato ao curso proposto.

No ato da matrícula inicial, o candidato deverá apresentar à Secretaria Acadêmica do ITEGO todos os documentos indicados no Edital de Processo Seletivo de Alunos.

Constituem requisitos de acesso:

- a. idade mínima de 18 (dezoito) anos completos, no ato da matrícula;
- b. declaração da unidade escolar de que está regularmente matriculado e frequentando a terceira série do Ensino Médio, por qualquer via de ensino ou comprovante de conclusão do Ensino Médio;
- c. fotocópia da carteira de identidade, CPF e comprovante de endereço - todos os documentos devem ser apresentados acompanhados dos originais.

Quando o curso for ofertado por meio de Programas Especiais ou em parcerias os requisitos para acesso atenderão ao especificado nos respectivos Editais de Processo Seletivo de Alunos publicados pelo órgão demandante.

Os candidatos aprovados e classificados no referido processo de seleção serão chamados à matrícula até o limite das vagas existentes, atendida a ordem de classificação no exame de seleção, conforme edital.

4. INDICATIVO DE VAGAS E TURMAS

O ITEGO prevê até 6 (seis) entradas, de até 30 alunos, por etapa, ao longo de três anos, sendo inicialmente previstas ofertas para o turno noturno e havendo demandas, nos demais turnos.

CRONOGRAMA DE OFERTA DO CURSO							ANO IV	
Histórico	ANO I		ANO II		ANO III			
Oferta 1	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa		
Oferta 2	-	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	
Oferta 3	-	-	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa	1ª etapa	2ª etapa	3ª etapa
Nova Vagas/ Etapas	30	30	30	30	30	30	-	-
Total Vagas	180 Vagas							

5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

A formação aponta para a necessidade de proporcionar ao aluno o desenvolvimento de habilidades e competências que capacite o profissional a assumir, não apenas uma única ocupação, e sim uma formação ampla, capaz de garantir mobilidade no exercício da profissão, prontidão para aceitar e provocar mudanças, capacidade de ousar, de criticar e de manter a sua autonomia intelectual de forma ética e responsável.

Este perfil será caracterizado pelo técnico em Panificação apto para gerenciar seu próprio negócio, ou de terceiros, atuando nas empresas privadas dos diversos setores da economia com capacidade para planejar e executar o processo de produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada; realizar a aquisição e manutenção de equipamentos; empregar as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada; operar equipamentos utilizados no processo e efetuar controle de qualidade, de estoque, custos e consumo; utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos, e, ainda, desenvolver produtos e processos.

E por fim, também é habilitado e atuará em nível de assistência e assessoria junto a chefias, diretores e gerentes de empresas, fundações, autarquias, órgãos públicos, auxiliando-os nos serviços e atividades inerentes a sua função no processo decisório e na ação organizacional. Dessa forma, concretizando o direcionamento curricular adotado para este plano de curso.

6. PROPOSTA PEDAGÓGICA

Esta Proposta Pedagógica contempla a oferta de curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Técnico Em Panificação, na modalidade a distância foi elaborada em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais e com as normativas do Conselho Estadual de Educação para a Educação Profissional e Tecnológica, segundo os respectivos Eixos Tecnológicos e em conformidade com os Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos e o previsto na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO, bem como as especificidades do setor produtivo, em atendimento às demandas da própria REDE ITEGO e demais esferas governamentais.

O currículo, concebido a partir do **Perfil Profissional de conclusão** previsto para o curso, observando das demandas sociais e do setor produtivo, está organizado por etapas, com a possibilidade de saídas intermediárias de qualificações profissionais, compondo itinerários formativos, que poderá ainda contemplar etapa suplementar, destinada à especialização, devendo esta conter carga horária mínima de 25% (vinte e cinco por cento) do mínimo exigido para o curso ao qual está vinculada.

A concepção pedagógica norteadora do curso ora apresentada tem como foco privilegiado o desenvolvimento pleno do aluno, tomando-se por referência sua bagagem vivencial, no intuito de promover uma coerente relação entre teoria e prática. Nesse sentido, é incentivada e valorizada a interferência do aluno no contexto instrucional, situando-o no centro do processo educativo como agente dinâmico de sua própria aprendizagem.

Na definição das ações educacionais, são utilizadas as ideias de Paulo Freire, quando se diz que ensinar exige métodos sistemáticos, pesquisa, respeito aos saberes do educando, ser crítico, inclusive sobre a prática, a estética e a ética, aceitando o novo e rejeitando qualquer forma de discriminação, reconhecendo e assumindo uma identidade cultural.

A organização curricular foi estruturada para contemplar as competências profissionais do eixo de Produção Alimentícia, voltado à inovação do mercado, com foco no perfil profissional de conclusão, prevendo situações que levem o aluno a aprender a pensar, a aprender a aprender, aprender a ser e a conviver, para mobilizar e articular com pertinência conhecimentos, habilidades, atitudes e valores em níveis crescentes de complexidade, com a previsão de uma saída intermediária.

Nesse sentido, a organização dos conteúdos privilegia o estudo contextualizado, agregando competências profissionais com as novas tecnologias, orientando-o adquirir autonomia para enfrentar diferentes situações com criatividade e flexibilidade.

6.1 MATRIZ CURRICULAR

A **matriz curricular** estruturada neste plano de curso procura garantir, na organização das **Etapas**, a coerência com os perfis profissionais de conclusão do curso e das respectivas Etapas, ainda estreita correlação entre as competências: conhecimentos, habilidades e atitudes, descritas (bases científicas, tecnológicas e instrumentais), bem como com as estratégias pedagógicas a serem utilizadas pelos professores.

As **Etapas** são desdobradas em **Componentes Curriculares** intrinsecamente coerentes entre si e com as demais etapas do curso, sendo caracterizados como unidades em que se estabelecem de forma clara e objetiva, as relações e as correlações entre os conhecimentos de bases tecnológicas, científicas e instrumentais e as capacidades de colocá-los em prática (habilidades) em um determinado contexto profissional.

O currículo do curso Técnico de Nível Médio Em Panificação, com 900 horas, está estruturado em 03 (três) etapas organizadas da seguinte forma:

Etapas I – com terminalidade ocupacional: **Auxiliar de Padeiro, CBO 5135-05**, 270 horas para aulas teóricas.

Etapas II – com terminalidade ocupacional: **Padeiro, CBO 8483-05**, com 290 para aulas teóricas.

Etapas III – com terminalidade ocupacional: **Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em Panificação**, 240 horas para aulas teóricas e 100 horas para Trabalho Conclusão Curso.

O Estágio Supervisionado será substituído pelo Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), ambos com carga horária de 100 (cem) horas.

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM PANIFICAÇÃO		
Componentes Curriculares		Carga Horária
Etapas I	Responsabilidade Social	30
	Ética e Relações interpessoais	30
	Empreendedorismo	30
	Bioquímica dos alimentos	30
	Higiene em Serviços de Alimentação	30
	Controle de Qualidade em Produção de Panificação	60
	Panificação I	60
	SOMA Cargas Horárias - Etapas I	270
Saída Intermediária: Auxiliar de Padeiro - CBO 5135-05		
Componentes Curriculares		Carga Horária
Etapas II	Métodos Básicos em Microbiologia aplicados à Panificação	30
	Métodos Básicos em análises físico-químicas aplicados à Panificação	30
	Análise Sensorial aplicada à Panificação	60

	Panificação II	60
	Educação Ambiental	50
	Estrutura Física e funcional de padaria	30
	Metodologia Científica	30
	SOMA Cargas Horárias - Etapa II	290
Saída Intermediária: Padeiro - CBO 8483-05		
Componentes Curriculares		Carga Horária
Etapa III	Nutrição em Panificação	60
	Panificação para pessoas com restrições alimentares	60
	Embalagem, distribuição e venda de produção panificáveis	60
	Panificação III	60
	Trabalho de Conclusão de Curso	100
	SOMA Cargas Horárias - Etapa III	340
	Habilitação Técnica: Técnico em Panificação	
Total Carga Horária do Curso de Panificação		900

6.2 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O currículo do curso está organizado, de forma a possibilitar aos alunos a construção das competências, **CHA: Conhecimentos, Habilidades e Atitudes**, caracterizadas no **Perfil Profissional de Conclusão**, ensejando o desenvolvimento da capacidade de mobilização e articulação do saber-aprender (conhecimento), saber-fazer (habilidades) e do saber-ser e saber conviver (atitudes) e, constituir-se como meio para orientação à prática pedagógica.

A **correlação** prevista **com relação aos Componentes Curriculares**, deverá existir, também, em relação às **referências bibliográficas (Bibliografia Básica e Complementar)**, fontes sobre as quais se assentam as bases tecnológicas, científicas e instrumentais.

ETAPA I

COMPONENTE: RESPONSABILIDADE SOCIAL	
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)	
EMENTA	
Análise sobre os conceitos da Responsabilidade Social para aplicá-los na vida pessoal e disseminá-los por meio de ações no mundo corporativo. Estudo analítico da ABNT NBR 16001 e de propostas de ações a serem implementadas em uma organização.	
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)
O discente perceberá sua responsabilidade pessoal no desenvolvimento de ações	Conhecer as normas reguladoras das ações de responsabilidade social, levando-se em conta os marcos históricos geradores e a

<p>solidárias para com o seu semelhante e sustentáveis em relação à tríade: meio ambiente, economia e sociedade.</p>	<p>emergente necessidade da responsabilidade social. Preparar ações nos processos educativos fomentadores da sustentabilidade; entendendo, também, que a responsabilidade social é uma construção histórica na qual todos os agentes sociais possuem parcela de contribuição em seu desenvolvimento e implantação.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Histórico da Responsabilidade Social no mundo contemporâneo e no Brasil; principais normas e certificações: ABNT NBR ISO 26000: 2010 – Diretrizes da Responsabilidade Social; e, ABNT NBR 16001: 2012 – Responsabilidade Social – Sistema de gestão – Requisitos; responsabilidade Social e inovação (conceitos e finalidades).</p>	<p>Conceituar responsabilidade social; relacionar os marcos históricos geradores da responsabilidade social e o atual contexto empresarial no Brasil; apontar os desafios pertinentes à relação entre a responsabilidade social e a inovação; propor ações comprometidas com a sustentabilidade; aplicar os princípios da Responsabilidade Social no mundo corporativo.</p>	<p>Respeito com o meio ambiente; cuidado na seleção dos materiais recicláveis produzidos no espaço de trabalho; solidariedade para com os colegas de trabalho; ser empreendedor.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>ASHLEY, P. A. (Coord.). Ética e responsabilidade social nos negócios. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. PONCHIROLLI, O. Ética e responsabilidade social empresarial. 1. ed. Curitiba: Jurua, 2007.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>ALMEIDA, J. A problemática do desenvolvimento sustentável. In: BECKER, D. (Org.). Desenvolvimento sustentável: necessidade e/ou possibilidade? Santa Cruz do Sul: Edunisc, 1999. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISO 26000: diretrizes sobre responsabilidade social. 1. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2010. . NBR 16001: 2012: responsabilidade social: sistema de gestão: requisitos. 1. ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2012.</p>		

COMPONENTE: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
<p>Investigação dos fundamentos ontológicos-sociais da ética. Comparação e análise dos elementos teórico-filosóficos das questões éticas da atualidade. Estudo do processo de construção de um ethos profissional, o significado de seus valores e as implicações éticas no trabalho.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>O aluno será capaz de entender o conceito de ética e aplicar seus princípios nos relacionamentos interpessoais em seu ambiente de trabalho.</p>	<p>Compreender a importância do estudo da história do pensamento ético, aplicando os seus valores em situações diversificadas. Além de relacionar o estudo teórico desta ciência com sua relevância à análise crítica do ethos profissional. Ademais, transmitir um clima de confiança e cooperação no ambiente profissional.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Os fundamentos ontológicos e sociais da ética. Os elementos teórico-filosóficos das questões éticas da atualidade. O processo de construção de um ethos profissional. As implicações práticas da ética no trabalho.</p>	<p>Aplicar as teorias pertinentes à ética profissional. Listar ações éticas favoráveis ao bom convívio social no campo de trabalho.</p>	<p>Respeito aos colegas de trabalho. Sigilo diante da obtenção de</p>

	<p>Argumentar a favor da importância da ética no campo de trabalho.</p> <p>Aplicar os princípios éticos do campo de trabalho.</p> <p>Aplicar a legislação e os códigos de ética profissional nas relações pessoais, profissionais e comerciais.</p> <p>Aplicar as regras, regulamentos e procedimentos organizacionais.</p> <p>Promover a imagem da organização.</p>	<p>informações administrativas.</p> <p>Pro atividade na busca de resolução de problemas</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando: Introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2009.</p> <p>SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional. 9. ed., São Paulo: Atlas, 2009.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>AGUILAR, F. A ética nas empresas. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.</p> <p>SILVA, N. P. Ética, indisciplina & violência nas escolas. Petrópolis-RJ: Vozes, 2004.</p> <p>KUNG, H. Projeto de ética mundial. São Paulo: Paulinas, 1993.</p>		

COMPONENTE: EMPREENDEDORISMO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
<p>Empreendedorismo: Conceitos e Importância. Conhecendo um empreendedor: Perfil e Características. O Processo Empreendedor:</p> <p>Identificando e Avaliando Oportunidades. Desenvolvendo um Plano de Negócios: Como elaborar um Plano de Negócios. Determinação e Captação de Recursos. Gestão da Empresa: Introdução à Gestão. Formalizando o Negócio. Cenário de trabalho atual e futuro: A Busca por Soluções Práticas.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>O aluno estará apto para compreender os conceitos introdutórios sobre o Empreendedorismo e sua importância, o perfil e as características do empreendedor, bem como se desenvolve todo o processo de empreender.</p>	<p>Conhecer as características inerentes ao perfil de um empreendedor, sabendo identificar as técnicas empreendedoras adotadas no cotidiano administrativo para uma melhor compreensão sobre a importância da criatividade e inovação para o sucesso dos empreendimentos. Além disso, saberá diferenciar Empreendedorismo e Intraempreendedorismo, bem como Negócios e Oportunidades, para que não haja dúvidas no entendimento dos conceitos de Inovação e Invenção.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Noções sobre a importância do Empreendedorismo, e também sobre o perfil, as características e o processo empreendedor;</p> <p>Interpretação das oportunidades através da devida identificação e avaliação das mesmas;</p> <p>Distinção básica das etapas de desenvolvimento de um Plano de Negócios;</p> <p>Compreensão sobre captação de recursos para uma devida gestão da organização;</p> <p>Compreensão sobre a formalização de um negócio mediante a</p>	<p>Aplicar os conceitos sobre Empreendedorismo mediante o conhecimento do perfil e características do mesmo;</p> <p>Empreender com base no processo empreendedor, identificando e avaliando oportunidades;</p> <p>Desenvolver um Plano de Negócios, determinando a melhor fonte de captação de recursos;</p>	<p>Ter determinação em dedicar-se aos estudos acerca do Empreendedorismo;</p> <p>Ter ética;</p> <p>Ser presente, assíduo e</p>

análise do cenário atual e futuro.	Gerir a empresa devidamente formalizada; Analisar o cenário atual e futuro de trabalho na busca de soluções práticas.	pontual naquilo que lhe for proposto no decorrer do curso.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor . 4. ed. São Paulo: Manole, 2012. DORNELAS, José. Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2016.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
ARAÚJO FILHO, Geraldo Ferreira de. Empreendedorismo criativo . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2007. BERNARDES, Cyro. Você pode criar empresas . São Paulo: Saraiva, 2009. CAVALCANTI, Marly; FARAH, Osvaldo Elias; MARCONDES, Luciana Passos. Empreendedorismo estratégico: Criação e Gestão de Pequenas Empresas . São Paulo: Cengage Learning, 2008.		

COMPONENTE: BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
Estruturas e interações entre átomos e moléculas e das estruturas e interações das células e organismos vivos. Classificação dos alimentos de acordo com várias formas, como consistência, composição, e propriedades biológicas. Avaliação das reações orgânicas básicas que ocorrem no interior das células dos seres vivos, que constitui a alimentação.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno será capaz de entender o conceito de química e bioquímica relacionado a alimentação e identificar as propriedades biológicas e químicas dos alimentos.	Avaliar a importância da bioquímica na alimentação. Avaliar as propriedades químicas e biológicas dos alimentos. Identificar as estruturas e interações das células e organismos vivos. Compreender a química e bioquímica dos componentes alimentares e suas interações de modo a fundamentar o conhecimento em alimentos	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Propriedades, características químicas e reações de proteínas, carboidratos e lipídeos; Reações de escurecimento enzimático e não enzimático; Antioxidantes nos alimentos; Bioquímica no pão, leite e carne; Transformações bioquímicas após a colheita de frutas e hortaliças.	Aplicar as teorias da bioquímica relacionado aos alimentos. Aplicar os métodos de identificação das propriedades químicas e biológicas dos alimentos. Classificar os alimentos de acordo com sua composição e propriedades.	Respeito aos colegas de trabalho. Ter disposição e interesse. Ser atencioso.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ESKIN, Michael N.A. SHAHIDI, Fereidoon. Bioquímica de alimentos . 3ª ed. Editora Elsevier, 2015. DE MATOS, Simone Pires. MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos alimentos: Composição, reações e práticas de conservação . 1ª ed. Editora Érica, 2015. KOBELITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: Teoria e aplicações práticas . 1ª ed. Editora Guanabara Koogan, 2008. WENZEL, Guido Edgar. Bioquímica experimental dos alimentos . 2ª ed. Editora Unisinos, 2010.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
PINHEIRO, Denise Maria. PORTO, Karla Rejane de Andrade. MENEZES, Maria Emília da Silva. A química dos alimentos: Carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais . Maceió, 2005. Disponível em:		

http://www.usinaciencia.ufal.br/multimedia/livros-digitais-cadernos-tematicos/A_Quimica_dos_Alimentos.pdf. Acesso dia 04/08/2017.

COMPONENTE: HIGIENE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
Avaliação a produção relacionada às condições de higiene dos serviços de alimentação. Gestão da qualidade e segurança dos alimentos. Avaliação das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação. Qualidade na produção de refeições de uma unidade de alimentação.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno demonstrará conhecimento em como avaliar as condições de higiene dentro dos serviços de alimentação e saberá identificar a qualidade dos alimentos dentro dos padrões de segurança.	Compreender as boas práticas de fabricação de alimentos. Identificar a qualidade e segurança dentro do âmbito alimentar e saber avaliar as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução ao manual de boas práticas; Introdução a gestão de qualidade; Compreensão da importância de higiene nos serviços de alimentação; Assegurar a qualidade e higiene na produção de alimentos e refeições; Observar desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados.	Produzir refeições e lanches seguros; Selecionar e comprar alimentos saudáveis e seguros; Cumprir e manter os procedimentos de higiene e a organização do local de trabalho; Evitar todas as contaminações possíveis: a do manipulador e dos alimentos. Conservar os alimentos em temperaturas adequadas. Aplicar as boas práticas de fabricação. Manipular os alimentos corretamente.	Interesse por aprender as condições de higiene dentro de uma cozinha; Seguir o manual de boas práticas de fabricação. Lavar as mãos antes de iniciar as atividades e sempre que necessário.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
SENAI-SP, Editora. Higiene e conservação de alimentos . 1ª ed. São Paulo: 2015. CARELLE, Ana Cláudia. CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e higiene dos alimentos . 1ª ed. São Paulo: Editora Érica, 2014. JUNIOR, Eneo Alves da Silva. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6ª ed. Editora Varela, 2005.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
ANVISA. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação . 3ª ed. Brasília: 2004 TRIGO, Viviano Cabrera. Manual Prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição . 1ª ed. 1999.		

COMPONENTE: CONTROLE DE QUALIDADE EM PRODUÇÃO DE PANIFICAÇÃO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Análise do controle de qualidade dos alimentos prevenindo contaminação dos mesmos em todas as etapas do processo produtivo. Compreensão das legislações de manipulação de alimentos dentro da panificação. Atenção aos cuidados para manusear os alimentos de forma segura e correta. Avaliação da fiscalização dentro dos estabelecimentos do ramo alimentício.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIAS (C-H-A)	
O aluno deve desenvolver competências de análise, de modo que seja capaz de observar o controle de qualidade dos alimentos durante a produção e ser apto para avaliar a forma de manuseio e manipulação dos alimentos dentro da panificação.	Compreender qualquer tipo de ação que torne os alimentos ideais para o consumo nos estabelecimentos que produzem ou comercializam alimentos atentando às legislações para manipulação de comida. Controlar a qualidade de produtos e identificar as melhores condições sanitárias para armazenamento e preparação dos alimentos.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Compreensão das legislações de manipulação de alimentos na panificação. Noção de controle de qualidade; Métodos de manipulação de alimentos; Prevenção de contaminações alimentares; Produção de panificação com segurança.	Controlar a qualidade dos alimentos na produção de panificação. Manipular e manusear os alimentos corretamente com segurança. Armazenar e preparar alimentos nas melhores condições sanitárias. Aplicar a legislação de manipulação de alimentos na panificação. Cumprir as legislações e procedimentos fornecidos pela ANVISA.	Ter boas práticas na produção em panificação. Seguir as legislações fornecido pela ANVISA. Prevenir contaminações de alimentos. Ter cuidado na seleção de alimentos e produtos. Ter preocupação com higiene e segurança alimentar.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
GERMANO, Pedro Manuel Leal. GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 5ª ed. Editora Manole, 2015.		
SEBRAE, Nacional. BOAS PRÁTICAS NA PANIFICAÇÃO E NA CONFEITARIA - DA PRODUÇÃO AO PONTO DE VENDA . Brasília: 2010.		
FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I . 1ª ed. Editora Varela, 2002.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
KOBELITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícia – composição e controle de qualidade . 1ª ed. Editora Guanabara Koogan, 2011.		

COMPONENTE: PANIFICAÇÃO I
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)
EMENTA
Produção de produtos de padaria. Conceitos básicos de panificação. Receitas simples e básicas da panificação. Ingredientes essenciais dentro da panificação. O uso da farinha de trigo e sua importância. Equipamentos e utensílios essenciais na panificação.

PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno saberá conceitos básicos relacionados a panificação e desenvolverá receitas de padaria utilizando os ingredientes corretos. Será capaz de auxiliar um padeiro na produção.	Conhecer os conceitos básicos da panificação. Compreender a importância do uso da farinha de trigo nas receitas. Identificar os ingredientes necessários para realizar as receitas de padaria. Conhecer os equipamentos e utensílios essenciais na panificação.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução a panificação; Técnicas e métodos básicos na panificação; Os tipos de farinha e sua importância; Os tipos de fermento e sua importância; Classificação e ingredientes de pães;	Aplicar as técnicas e métodos relacionados a panificação. Produzir receitas de pães. Realizar e elaborar receitas de padaria. Classificar os tipos de farinha e fermentos utilizados na panificação. Saber utilizar os equipamentos.	Cuidados com higiene pessoal. Ter paciência Tomar iniciativa Ser proativo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
GOULARTE, Valeska Duarte da Silva. Introdução a panificação . 1ª ed. Editora LT, 2016. STRAWBRIDGE, Dick. STRAWBRIDGE, James. Feito em casa: Pães e fermentos . 1ª ed. Editora Publifolha, 2016. ELETROBRAS, Centrais Elétricas Brasileiras S.A. Fabricação de produtos de panificação . 1ª ed: Rio de Janeiro, 2014. Disponível em http://www.iicabr.iica.org.br/wp-content/uploads/2015/11/Manual-CCP-Fabrica%C3%A7%C3%A3o-de-Produtos-de-Panifica%C3%A7%C3%A3o.pdf . Acesso em 08/08/2017.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
CAMARGO, Luiz Américo. Pão nosso: Receitas caseiras com fermento natural . 1ª ed. Editora Senac SP, 2016 BRANDÃO, Silvana Soares. LIRA, Hércules de Lucena. Tecnologia de panificação e confeitaria . UFRPE – CODAI, 2011. Disponível em http://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2016/03/Tecnologia_de_Panificacao_e_Confeitaria.pdf . Acesso dia 08/08/2017.		

ETAPA II

COMPONENTE: MÉTODOS BÁSICOS EM MICROBIOLOGIA APLICADOS À PANIFICAÇÃO	
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)	
EMENTA	
Avaliação dos microrganismos que habitam, crescem e contaminam os alimentos, sendo os de maior importância os que causam deterioração. Análise dos microrganismos benéficos como os pro bióticos que são essenciais para a produção de alimentos como queijo, iogurtes e pães. Análise microbiológica dos alimentos para evitar intoxicação alimentar e transmissão de doenças.	
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)
O aluno estará apto para compreender os métodos básicos de microbiologia aplicada a panificação e entender a importância da análise dos microrganismos nos alimentos.	Conhecer os métodos básicos em microbiologia aplicados à panificação para saber diferenciar os microrganismos benéficos e maléficos. Entender a importância da análise Microbiológica de alimentos para garantir que o alimento esteja em boas condições para o consumo humano sabendo que indústrias alimentícias em geral tem a obrigatoriedade de realizar análises microbiológicas para assegurar a saúde de seus clientes.

CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Noções sobre a importância da microbiologia alimentar; Identificação e avaliação de microrganismos que contaminam os alimentos; Distinção básica dos microrganismos benéficos e maléficos. Compreensão sobre os métodos básicos em microbiologia aplicados a panificação.	Aplicar os conceitos de microbiologia. Avaliar e distinguir os microrganismos nos alimentos para evitar contaminação. Aplicar os métodos básicos de microbiologia na panificação.	Ter cuidados com higiene pessoal. Ter ética. Respeito ao colega de trabalho. Ser atencioso.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
FORSYTHE, Stephen. J. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2ª ed. Editora Artmed, 2013.		
JAY, James. M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed. Editora Artmed, 2005.		
FRANCO, Bernadette D. G. de Melo. LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos . 2ª ed. Editora Atheneu, 2003.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
MORAES, Caroline Costa. Microrganismos de interesse em alimentos . Bagé: 2010		
HERRMANN, Mirian. Microbiologia de alimentos . Editora Univates, 2011.		

COMPONENTE: MÉTODOS BÁSICOS EM ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS APLICADOS À PANIFICAÇÃO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (30h)		
EMENTA		
Estudo dos alimentos, sua composição química, sua ação no organismo, seu valor alimentício e calórico, suas propriedades físicas, químicas e toxicológicas. Análise de alimentos que atua nos segmentos do controle de qualidade, do processamento e do armazenamento dos alimentos.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno estará apto a identificar características específicas dos produtos determinando sua aptidão para consumo e analisar os alimentos sabendo sua composição química e suas propriedades físicas.	Compreender os conceitos básicos em análise físico-químicas aplicados a panificação. Conhecer as técnicas e métodos adequados que permitam conhecer a composição dos alimentos para determinar o percentual de umidade, proteínas, lipídeos, fibras, carboidratos para realizar o cálculo do volume calórico do alimento.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Conceitos básicos em análise de alimentos; Técnicas para identificar características dos alimentos; Métodos básicos em análise aplicados a panificação; Conhecimento das composições químicas e propriedades físicas dos alimentos.	Aplicar os métodos básicos em análise de alimentos. Realizar técnicas de identificação das características dos alimentos. Aplicar os conceitos em análise físico-químicas aplicados a panificação. Analisar as propriedades físicas e as composições químicas dos alimentos para determinar sua aptidão para consumo.	Ter cuidados com higiene pessoal Ter ética e postura Ter precisão e exatidão Ser atencioso

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
GOMES, José Carlos. OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos . 1ª ed. Editora UFV, 2011. CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2ª ed. Editora Unicamp, 2007.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
MACHADO, Gabriela. Cinco tipos de análise de alimentos que vão te ajudar no processo de controle da qualidade . Food safety Myleus. Disponível em http://foodsafety.myleus.com/gato-por-lebre-analise-de-alimentos/ . Acesso dia 02/08/2017.

COMPONENTE: ANÁLISE SENSORIAL APLICADA A PANIFICAÇÃO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Análise sensorial usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais. Avaliação através dos sentidos (visão, olfato, gosto, tato e audição) para testar a aceitabilidade no mercado e a qualidade do produto.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno será capaz de interpretar as reações produzidas pelas características dos alimentos e identificar pelos sentidos como essas reações são percebidas.	Analisar os alimentos de forma específica. Interpretar e medir as reações produzidas pelas características dos alimentos. Compreender os métodos utilizados na análise sensorial dos alimentos para comprovar a qualidade do produto.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Noções sobre análise sensorial aplicada a panificação; Conhecimento para avaliar através dos sentidos; Métodos usados para análise sensorial; Técnicas utilizadas para comprovar a qualidade dos alimentos.	Aplicar as técnicas para comprovar a qualidade dos alimentos. Aplicar os métodos para análise sensorial. Analisar e interpretar características específicas dos alimentos. Realizar os métodos de análise aplicada a panificação.	Ter postura e ser ético; Ser preciso e atencioso Ter cuidados com higiene pessoal
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
PALERMO, Jane Rizzo. Análise sensorial – Fundamentos e métodos . 1ª ed. Editora Atheneu, 2015. DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos . 4ª ed. Editora Pucpress, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
DE FREITAS, Mônica Queiroz. Análise sensorial de alimentos . Disponível em: ftp://ftp.sp.gov.br/ftppesca/3simcope/3simcope_mini-curso5.pdf . Acesso dia 03/08/2017. TEIXEIRA, Lilian Viana. Análise sensorial na indústria de alimentos . Disponível em: https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/download/70/76 . Acesso dia 03/08/2017. CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA. Fundamentos e técnicas em análise sensorial . São Paulo, 2010. Disponível em: http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analise_sensorial_2010.pdf . Acesso dia 03/08/2017.		

COMPONENTE: PANIFICAÇÃO II		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Realiza planejamento e execução do processo de produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada. Boas práticas de manipulação dos alimentos. Receitas e produção de pães e massas em geral.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno será capaz de produzir receitas de padaria de forma artesanal ou industrializada seguindo as boas práticas de manipulação de alimentos. Será capaz de exercer a profissão de padeiro.	Compreender as técnicas e métodos utilizados na panificação no processo de produção de pães, massas e salgados. Identificar os ingredientes necessários para realizar as receitas. Utilizar os equipamentos e utensílios de forma adequada.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Técnicas e métodos na panificação; Equipamentos e utensílios; Boas Práticas de manipulação de alimentos; Produção de pães, massas e salgados;	Aplicar as técnicas e métodos na panificação. Utilizar os equipamentos e utensílios corretamente. Produzir receitas de pães, massas e salgados. Seguir as boas práticas de manipulação de alimentos.	Cuidados com higiene pessoal. Ter paciência Tomar iniciativa Ser proativo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
MASON, Jane. Pães artesanais . 1ª ed. Editora Quarto Publishing, 2013. GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de panificação e massa . 1ª ed. Editora Érica, 2014. FARIAS, Luiz. Padaria Brasil . 1ª ed. Editora LMA, 2013.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
HADJIANDREOU, Emmanuel. Pães . 1ª ed. Editora Publifolha, 2012. KAYSER, Éric. Larousse dos pães . 1ª ed. Editora Alaúde, 2015.		

COMPONENTE: EDUCAÇÃO AMBIENTAL		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (50h)		
EMENTA		
População, meio ambiente e desenvolvimento: cenário da sociedade global e nacional. População, meio ambiente e as contradições do avanço tecnológico. A dimensão política e cultural da educação ambiental. Legislação Federal, Estadual e Municipal no âmbito educacional. O papel da educação ambiental na educação formal, na empresa e no meio rural e urbano.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno conhecerá conceitos básicos da educação ambiental e saberá resolver problemas relacionados ao meio ambiente.	Compreender o papel da educação ambiental na sociedade e identificar os avanços da educação ambiental. Desenvolver a consciência dos problemas ambientais e tentar buscar soluções para estes problemas. Atuar na educação ambiental, compartilhar estratégias e colaborar com mudanças de comportamento das pessoas e na construção de novos valores sociais.	

CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Educação ambiental e meio ambiente; Educação ambiental e sustentabilidade; Biodiversidade e relações ecológicas; Responsabilidade ambiental; Comportamento social no meio ambiente; Construção de novos valores sociais;	Aplicar os princípios dentro da educação ambiental. Elaborar estratégias e resolver problemas. Construir novos valores sociais. Aplicar conceitos relacionados ao meio ambiente	Ter consciência dos problemas ambientais. Ter responsabilidade e preocupação com o meio ambiente Respeito ao colega de trabalho Ter ética.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
GRUN, Mauro. Ética e educação ambiental: A conexão necessária. 14ª ed. Editora Papirus, 2011. DIAS, Genebaldo Freire. Educação ambiental: Princípios e práticas. 9ª ed. Editora Gaia, 2010 LOUREIRO, Carlos Frederico Bernardo. Trajatória e fundamentos da educação ambiental. 4ª ed. Cortez Editora, 2004. CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. Educação ambiental: A formação do sujeito ecológico. 6ª ed. Cortez Editora, 2004.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
REIGOTA, Marcos. O que é educação ambiental. 1ª ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1994. GUIMARÃES, Mauro. A dimensão ambiental na educação. 11ª ed. Editora Papirus, 1995.		

COMPONENTE: ESTRUTURA FÍSICA E FUNCIONAL DE PADARIA		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (50h)		
EMENTA		
Estrutura física e layout adequada de uma padaria. Organização do ambiente interno onde acontece a produção. Condições físicas que respeitam as normas estabelecidas. Condições de trabalho para oferecer conforto e segurança ao trabalhador. Funcionamento geral de uma padaria.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno será capaz de compreender a estrutura física e funcional de uma padaria seguindo os critérios exigidos pelas legislações e saberá como é o funcionamento geral de uma padaria.	Compreender como funciona uma padaria de forma geral e sua estrutura e layout físico. Identificar as normas estabelecidas de funcionamento de uma padaria. Compreender as condições físicas e condições de trabalho que oferecem segurança e conforto ao trabalhador.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Arranjo físico de um ambiente de produção de alimentos; Segurança do trabalho e legislação; Equipamentos e utensílios para padaria; Estrutura física e layout de uma padaria.	Aplicar as legislações exigidas pelos órgãos fiscalizadores dentro de uma padaria. Saber o funcionamento geral de uma padaria. Identificar a estrutura física e layout correto. Utilizar os equipamentos e utensílios com segurança.	Ter percepção Ser atencioso Ser ágil Respeito ao colega de trabalho.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		

SCHEUER, Patrícia Matos. HELLMANN, Risolete Maria. **Estrutura física para para panificação e confeitaria:** Equipamentos e utensílios. Santa Catarina: Instituto Federal, 2014. Disponível em https://issuu.com/eduardosantos11/docs/livro_estrutura_fisica_panificacao_ccc5e5d0479da8. Acesso dia 07/08/2017.

JÚNIOR, Fernando Lage Bicalho. TOLEDO, Ricardo Henrique Calazans. ARAÚJO, André Duelli. VIEIRA, José Geraldo Vidal.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERTAGLIA, Paulo Roberto. **Logística e Gerenciamento.** São Paulo: Saraiva, 2009.

DIAS, Marco Aurélio P. **Administração de materiais:** uma abordagem logística. São Paulo: Atlas, 1993.

LEITE, Paulo Roberto. **Logística reversa:** meio ambiente e competitividade. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009..

COMPONENTE: METODOLOGIA CIENTÍFICA		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE - (30h)		
EMENTA		
<p>Pesquisa científica: conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa. Procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica. Formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos. Normas técnicas. Metodologias de pesquisa em computação. Abordagens qualitativas e quantitativas. Métodos de pesquisa: tradicionais, emergentes e de interface. Socialização do conhecimento.</p>		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
<p>O aluno conhecerá a relevância da pesquisa acadêmica e seus passos metodológicos, estando habilitado para produzir um TCC.</p>	<p>Demonstrar a importância dos passos metodológicos e referências teóricas da pesquisa para o aprofundamento do conhecimento e desenvolvimento da ciência. Também, escolher um dos temas estudados no curso, delineando o processo de pesquisa do mesmo a partir de aportes teóricos, descrevendo as estruturas necessárias à elaboração do pré-projeto e o relatório final de curso, explicitando sua elaboração a partir das normas de textos acadêmicos e preparando o texto final do mesmo, sob as regras da ABNT.</p>	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
<p>Conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa científica; Procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica; Formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos; Normas técnicas; Metodologias de pesquisa; Métodos de pesquisa: tradicionais, emergentes e de interface.</p>	<p>Traçar o cronograma de pesquisa. Desenvolver as estruturas necessárias para elaborar o pré-projeto e o relatório de final de curso. Implementar as estruturas necessárias para elaborar o relatório final de curso. Utilizar as normas da ABNT para elaboração de pré-projeto e o relatório final de curso; separar material bibliográfico para pesquisa. Produzir um pré-projeto de TCC.</p>	<p>Proatividade para traçar um cronograma de ações para a pesquisa. Cuidado na seleção de material para pesquisa. Organização no registro das citações do material bibliográfico.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>GIL, Antônio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010. MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de Metodologia Científica. 7 ed., São Paulo: Atlas, 2010.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		

BARROS, Aidil J. Da Silveira. **Fundamento de metodologia científica**: um guia para a iniciação científica. São Paulo: Makron Books, 2000.

CARVALHO, Maria Cecilia Maringoni de. **Construindo o saber**: metodologia científica fundamentos - e fundamentos e técnicas. Campinas: Papirus, 2002

KOCHE, José Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica**: Teoria da Ciência e Iniciação a pesquisa. Petrópolis: Vozes, 2006.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Atlas, 2007.

ETAPA III

COMPONENTE: NUTRIÇÃO EM PANIFICAÇÃO		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Análise das substâncias que estão presentes nos alimentos e como são utilizados no organismo. Análise dos nutrientes: proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e sais minerais. A importância dos nutrientes e seus valores na hora de elaborar e realizar receitas na panificação.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno será capaz de compreender a relevância das substâncias e nutrientes presentes nos alimentos e saber identificar os valores e propriedades nutricionais dos alimentos.	Compreender os conceitos e princípios básicos da nutrição. Identificar os nutrientes que estão presentes nos alimentos. Avaliar os valores e propriedades nutricionais dos alimentos dentro da panificação. Compreender a diferença entre alimentação e nutrição.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução aos conceitos de alimentação e nutrição; As funções dos nutrientes e alimentos; Como funciona a Pirâmide alimentar; Composição dos alimentos; Fontes dos nutrientes nos alimentos; Os alimentos de panificação e seus nutrientes;	Aplicar os conceitos básicos de alimentação e nutrição. Utilizar a pirâmide alimentar. Aplicar o conhecimento dos princípios da nutrição na panificação. Identificar os nutrientes e composição dos alimentos. Empregar os métodos de análise das propriedades nutricionais dos alimentos.	Ser criativo Ter cuidados com higiene pessoal Ter pro atividade
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
SESC, Mesa Brasil. Noções básicas sobre alimentação e nutrição . Rio de Janeiro, 2003. Disponível em: https://mesabrasil.sescsp.org.br/media/1063/manual_nocoos.pdf . Acesso dia 04/08/2017.		
ABREU, Edeli Simioni. SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Seleção e preparo de alimentos: Gastronomia e nutrição . 1ª ed. Editora Metha, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
GALISA, Mônica Santiago. ESPERANÇA, Leila Maria Biscólia. DE SÁ, Neide Gaudenci. Nutrição: Conceitos e aplicações . 1ª ed. Editora M. Books, 2008.		

COMPONENTE: PANIFICAÇÃO PARA PESSOAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES

CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)

EMENTA		
Avaliação das intolerâncias e restrições alimentares dentro da panificação. Importância de ter cuidados especiais na hora de elaborar receitas para pessoas com restrições. Restrições alimentares para pessoas com dietas específicas e para pessoas com problemas de saúde.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno terá conhecimento sobre as restrições alimentares para pessoas com intolerância e também para pessoas que realizam dietas específicas, sabendo elaborar receitas com os devidos cuidados.	Compreender os tipos de restrições alimentares que existem para pessoas com intolerância. Identificar os cuidados que precisam ser tomados na elaboração de receitas para pessoas com essas restrições. Adaptar e substituir alimentos específicos na panificação para pessoas que possuem restrições ou intolerâncias.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Introdução a restrição alimentar; Os tipos de intolerância e as principais substâncias que provocam intolerância; Substituição e adaptação de alimentos; Panificação para pessoas com restrições alimentares; Receitas específicas para pessoas com intolerância.	Aplicar os conceitos de restrição alimentar na panificação. Elaborar receitas seguindo as exigências necessárias para pessoas com intolerância. Realizar essas receitas de forma correta e adequada. Aplicar o conhecimento de intolerância e restrição alimentar na hora de desenvolver receitas.	Ter cuidados com a higiene pessoal; Ser atencioso; Ser proativo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
QUARESMA, Laura Sampaio. LETHIAIS, Harold. Nutrição, dietética e boa cozinha: Soluções criativas para restrições alimentares . 1ª ed. Editora SENAC, 2013.		
CEASA Campinas. Manual de orientação sobre restrições alimentares . 3ª ed. Campinas, 2016. Disponível em http://www.ceasacampinas.com.br/ae/principal/baixa.php?file=manual_restricoes_alimentares&tipo=pdf%20 . Acesso dia 08/08/2017.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
CAPRILES, Vanessa Dias. Superando os desafios tecnológicos e nutricionais na panificação sem glúten . UNIFESP, 2015. Disponível em http://www.fapesp.br/eventos/2015/04/week/FWBA_Dia1_Capriles.pdf . Acesso dia 08/08/2017.		

COMPONENTE: EMBALAGEM, DISTRIBUIÇÃO E VENDA DE PRODUÇÃO PANIFICÁVEIS		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
O manuseio nas etapas de transporte, armazenagem e distribuição de produtos panificáveis. Categorias e classificação de embalagens e formas de distribuição e vendas de alimentos. Condições de segurança na embalagem, distribuição e venda dos produtos alimentícios.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno será capaz de classificar as embalagens de acordo com cada categoria e identificar as etapas de embalagem, distribuição e venda dos produtos panificáveis.	Avaliar como as embalagens são responsáveis por proteger todos os produtos e garantir à sociedade que eles são apropriados para o consumo. Compreender as diferentes categorias e classificações das embalagens. Identificar as formas utilizadas para fazer a distribuição e vendas dos alimentos.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Embalagens para alimentos; Requisitos fundamentais para embalagens de produtos alimentícios; Seleção da matéria-prima;	Utilizar os conceitos de embalagens, armazenamento e distribuição de produtos panificáveis. Aplicar o conhecimento de distribuição e vendas de alimentos.	Ter cuidados com

Influência das embalagens na alimentação; Distribuição e vendas de produtos alimentícios.	Identificar as etapas de embalagem, distribuição e venda de produtos alimentícios.	higiene pessoal; Ser proativo; Respeito ao colega de trabalho.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição . 1ª ed. São Paulo: Senac, 2017.		
GAVA, Altanir Jaime. SILVA, Carlos Alberto Bento. FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: Princípios e aplicações . 2ª ed. Editora Nobel, 2014.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
JORGE, Neuza. Embalagens para alimentos . São Paulo: Cultura acadêmica, 2013. Disponível em: http://www.santoandre.sp.gov.br/pesquisa/ebooks/360234.PDF . Acesso em 07/08/2017.		
BARÃO, Mariana Zanon. Embalagens para produtos alimentícios . Paraná: Tecpar, 2011. Disponível em http://www.respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NTY0MQ== . Acesso dia 07/08/2017. lúten . UNIFESP, 2015. Disponível em http://www.fapesp.br/eventos/2015/04/week/FWBA_Dia1_Capriles.pdf . Acesso dia 08/08/2017..		

COMPONENTE: PANIFICAÇÃO III		
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (60h)		
EMENTA		
Receitas mais elaboradas de pães, massas e salgados. Boas práticas de manipulação de alimentos. Técnicas e métodos na panificação para produzir receitas mais elaboradas. Competências e habilidades de um técnico em panificação.		
PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O aluno será capaz de realizar técnicas e métodos para produzir receitas mais elaboradas seguindo as boas práticas de manipulação de alimentos e estará apto para ser um técnico em panificação.	Compreender as técnicas e métodos utilizados para realizar receitas mais elaboradas de pães, massas e salgados. Desenvolver competências e habilidades na panificação. Seguir as boas práticas de manipulação de alimentos quando for desenvolver e elaborar receitas.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Técnicas e métodos de produção de pães, massas e salgados; Receitas elaboradas de panificação; Boas práticas de manipulação de alimentos; Competências e habilidades de um técnico em panificação.	Produzir receitas mais elaboradas de pães, massas e salgados; Aplicar técnicas e métodos de produção na panificação; Aplicar as competências e habilidades de um técnico em panificação; Seguir as boas práticas de manipulação de alimentos na panificação.	Cuidados com higiene pessoal; Ter paciência; Tomar iniciativa; Ser proativo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
SEBES, Paulo. Técnicas e padaria profissional . 2ª ed. Editora SENAC, 2013.		
GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais . 5ª ed. Editora Manole, 2012.		
SUAS, Michel. Panificação e Viennoiserie: Uma Abordagem Profissional . 1ª ed. Editora Cengage, 2011.		

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMARGO, Luiz Américo. **Pão: Arte e ciência**. 5ª ed. Editora Senac SP, 2005.
 SHEASBY, Anne. **Pães sensacionais**. 1ª ed. Editora Três estrelas, 2014.

TCC - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
CARGA HORÁRIA DO COMPONENTE (100h)
EMENTA

Elaboração, orientação e entrega do Trabalho de Conclusão do Curso - TCC (artigo científico, relatório, monografia e/ou afins) obedecendo às normas e regulamentos metodológicos.

PERFIL DE CONCLUSÃO	COMPETÊNCIA (C-H-A)	
O cursista deverá demonstrar desenvolvimento lógico e fundamentado de um tema específico, a ser apresentado de acordo com as formalidades técnicas exigidas pela metodologia científica.	Compreender o conhecimento científico e tecnológico numa perspectiva interdisciplinar, definindo as fases de execução de projetos com base na natureza e na complexidade das atividades. Reorganizar os recursos necessários e plano de produção, identificando as fontes para o desenvolvimento do projeto.	
CONHECIMENTOS	HABILIDADES	ATITUDES
Construção de conceitos relativos ao tema do trabalho: definições, terminologia, simbologia etc; Definição dos procedimentos metodológicos; Elaboração e análise dos dados de pesquisa: seleção, codificação, relatório e tabulação; Formatação de trabalhos acadêmicos.	Classificar os recursos necessários para o desenvolvimento do TCC; Utilizar de modo racional os recursos destinados ao TCC; Redigir relatórios sobre o desenvolvimento do TCC; Construir gráficos, planilhas, cronogramas e fluxogramas; Comunicar ideias de forma clara e objetiva por meio de textos e explanações orais; Organizar as informações, os textos e os dados, conforme formatação definida.	Proatividade para traçar ações para pesquisa; Cuidado na seleção de material para pesquisa; Organização no registro das citações do material bibliográfico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23 ed. São Paulo: Cortez Editora, 2007.
 Maria C. M. de C. **Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas**. 24ª ed. Campinas - SP: Papirus, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SEVERINO, A. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 1986.
 SILVA, Edna Lúcia da; MENEZES, Estera Muszkat. **Metodologia da Pesquisa e Elaboração de Dissertação**. 3ª ed. rev. atual. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2001.
 GIL, Antônio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. São Paulo: Atlas, 1996.
 RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica**. Petrópolis: Vozes, 1981.
 RUIZ, J. A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 1996.

6.3 POSSIBILIDADES DE SAÍDAS INTERMEDIARIAS

O curso prevê em seu itinerário formativo, **saídas intermediárias com terminalidade**, definidas seus perfis profissionais, com observância à CBO, que identificam uma ocupação de mercado. Conforme quadro a seguir:

ESTRUTURA		IDENTIFICAÇÃO: Saídas intermediárias e de Práticas Profissionais	CBO/CNCT	HORAS
ETAPA 1	QUALIFICAÇÃO	Auxiliar de Padeiro	CBO 5135-05	270
ETAPA 2	QUALIFICAÇÃO	Padeiro	CBO 8483-05	290
	HABILITAÇÃO	Técnico de Nível Médio em Panificação		240
CARGA HORÁRIA TOTAL				900

6.4 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, fundamental para a integralização do currículo, e, conseqüentemente, para diplomação com a Habilitação de Técnico em Hospedagem, é uma atividade acadêmica que consiste na sistematização, registro e apresentação de conhecimentos culturais, científicos e tecnológicos, adquiridos e produzidos na área do curso, como resultado do trabalho de pesquisa de investigação científica e extensão, com a finalidade de estimular a curiosidade e o espírito questionador do acadêmico e para transferência de conhecimentos e tecnologias.

O trabalho proporciona ao estudante a oportunidade de revelar seu domínio quanto à elaboração de uma proposta de trabalho que demonstre capacidade de análise, resolução de problemas, propostas de melhorias entre outros aspectos que, de forma geral, irão comprovar os conhecimentos acadêmicos e técnicos construídos pelo aluno durante o curso.

O TCC, quando previsto no plano de curso, é obrigatório e sua carga horária de 100 horas está acrescida ao mínimo exigido para o curso. Ele é precedido de 30 horas para o estudo de Metodologia Científica, quando será disponibilizado ao aluno o Manual de TCC para auxiliá-lo na formatação e orientações de ABNT. O TCC abrange 100 horas para desenvolvimento e pesquisa para elaboração do trabalho escrito.

As competências, habilidades, bases tecnológicas, critérios de avaliação, linhas de pesquisa, normas de elaboração e estruturação (registro) e de apresentação (oral) são definidas na época de execução para que os padrões estabelecidos atendam com mais eficiência ao perfil da turma e às necessidades de mercado.

O processo de realização do TCC está disciplinado por Instrução Normativa Interna, de modo a garantir ao aluno total apoio para realização desta atividade acadêmica, sendo obrigatória a assistência (orientação) por parte de um professor orientador.

Além do TCC, o ITEGO, a fim de fortalecer a relação teoria-prática, deverá sempre que possível, planejar e executar outras formas de prática profissional, como, por exemplo, situações de vivência, aprendizagem e trabalho como: experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

6.5 ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS E METODOLOGIA INCLUINDO A RELAÇÃO TEORIA/PRÁTICA; FLEXIBILIDADE, INTERDISCIPLINARIDADE E CONTEXTUALIZAÇÃO, E ARTICULAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS OU ETAPAS

O curso apresenta diferentes atividades pedagógicas para trabalhar as bases tecnológicas e atingir os objetivos. Assim, a metodologia do trabalho pedagógico com as bases tecnológicas apresenta grande diversidade, variando de acordo com as necessidades dos estudantes, o perfil do grupo/classe, as especificidades de cada componente curricular, o trabalho do professor, dentre outras variáveis, envolvendo: aulas expositivas dialogadas, com apresentação de slides, explicação dos conteúdos, exploração dos procedimentos, demonstrações, leitura programada de textos, análise de situações-problema, esclarecimento de dúvidas e realização de atividades individuais, em grupo ou coletivas.

Os componentes curriculares que abordam bases tecnológicas específicas da área, têm como necessárias aulas práticas em laboratórios, para garantir aprendizagem significativa. Com relação ao curso técnico, é essencial o desenvolvimento prático das atividades a serem realizadas futuramente no ambiente de trabalho. As aulas práticas requerem a divisão das turmas, visto que, nossos laboratórios comportam um **número máximo de 25 alunos** e, privando pela segurança e aprendizado, há a necessidade de dois professores. Projetos, pesquisas, trabalhos, seminários, debates, painéis de discussão, apresentação de vídeos técnicos, estudos de campo, estudos dirigidos, tarefas, orientação individualizada. Além disso, o aluno terá a oportunidade de utilizar diferentes recursos tecnológicos de informação e comunicação (TICs).

Cada componente curricular será planejado pelo professor que irá ministrar, planejar o desenvolvimento da metodologia de cada aula de acordo as especificidades do componente curricular. Com o propósito de aperfeiçoar a prática profissional dos estudantes, serão feitas visitas técnicas a fim de complementar o ensino e aprendizagem, proporcionando ao discente a oportunidade de visualizar os conceitos analisados em sala de aula/laboratório. É um recurso didático-pedagógico que obtém ótimos resultados educacionais, pois os discentes, além de ouvirem, veem e sentem a prática da organização, tornando o processo mais motivador e significativo para a aprendizagem.

Adotando essa postura de orientador didático e não apenas de transmissor direto de informações, o docente não apenas resgata o interesse e a atenção da turma, como auxilia o estudante na construção do repertório de conhecimentos de uma forma muito mais eficiente. Nesse processo há troca ideias, discute, lança questões provocativas, chama à reflexão, estimula o pensamento crítico e inovador.

A Prática Profissional será desenvolvida nos laboratórios da unidade escolar através das orientações dos docentes. A parte prática do curso/componentes curriculares será incluída na carga horária da Habilitação Profissional e não está desvinculada da teoria; constitui e organiza o currículo. Será desenvolvida ao longo do curso por meio de atividades como estudos de caso, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas,

trabalhos em grupo, individual e relatórios. As atividades inerentes a cada aula são explicitadas nos planos de trabalho dos docentes.

6.6 CRONOGRAMA DO CURSO

O curso organizado em Etapas, neste caso, com terminalidade, não possui correspondência com o ano Civil, mas com o cumprimento da carga horária prevista na organização curricular e poderá ter início a qualquer época do ano civil, bastando, para tanto, o cumprimento das horas aulas previstas no plano de curso de acordo com sua natureza.

A hora aula, de efetivo trabalho docente, deve ter a duração igual à hora relógio de 60 minutos.

CRONOGRAMA DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM PANIFICAÇÃO			
ETAPAS	COMPONENTES CURRICULARES	CH	Dias Letivos
Etapa I	Responsabilidade Social	30	7
	Ética e Relações interpessoais	30	7
	Empreendedorismo	30	7
	Bioquímica dos alimentos	30	7
	Higiene em Serviços de Alimentação	30	7
	Controle de Qualidade em Produção de Panificação	60	14
	Panificação I	60	14
	Recuperação Especial - I Etapa		
	SOMA Cargas Horárias - Etapa I	270	63
QUALIFICAÇÃO	Auxiliar de Pedreiro – CBO 5135-05		
ETAPAS	COMPONENTES CURRICULARES	CH	Dias Letivos
Etapa II	Métodos Básicos em Microbiologia aplicados à Panificação	30	7
	Métodos Básicos em análises físico-químicas aplicados à Panificação	30	7
	Análise Sensorial aplicada à Panificação	60	14
	Panificação II	60	14
	Educação Ambiental	50	12
	Estrutura Física e funcional de padaria	30	7
	Metodologia Científica	30	7
	Recuperação Especial - II Etapa		
	SOMA Cargas Horárias - Etapa II	290	68
QUALIFICAÇÃO	Padeiro - CBO 8483-05		
ETAPAS	COMPONENTES CURRICULARES	CH	Dias Letivos
Etapa III	Nutrição em Panificação	60	14
	Panificação para pessoas com restrições alimentares	60	14
	Embalagem, distribuição e venda de produção panificáveis	60	14
	Panificação III	60	14
	Trabalho de Conclusão de Curso	100	25
	Recuperação Especial - II Etapa		

	SOMA Cargas Horárias - Etapa III	340	81
	Total Carga Horária do Curso de Panificação	900	212
HABILITAÇÃO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM PANIFICAÇÃO		

7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM E DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

7.1 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DA AVALIAÇÃO E APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem deve ser contínua, diagnóstica, somativa, inclusiva e processual, envolvendo os aspectos cognitivos, afetivos e psicomotores relacionados com os conhecimentos, habilidades, atitudes e valores requeridos pelo perfil profissional de conclusão dos cursos, devendo estimular reflexões sobre a ação pedagógica desenvolvida pela Instituição.

As evidências do desenvolvimento e construção das competências: conhecimentos, habilidades e atitudes requeridas pelo perfil profissional, podem se dar em qualquer momento do processo educativo, especialmente no emprego de estratégias nas situações de aprendizagem ativa, tais como: situações problema, projetos, estudos de caso, visitas técnicas e ou outras atividades hipotéticas de simulação ou em atividades reais de exercício profissional.

O desempenho satisfatório do aluno é o principal indicador da eficiência do processo ensino-aprendizagem, devendo o ITEGO possibilitar oportunidades de reforço e recuperação, quando não se evidenciarem os resultados esperados.

O ITEGO deverá estabelecer sistemática de monitoramento do processo avaliativo com base em indicadores de sua efetividade e o professor é o profissional responsável pelo estabelecimento de estratégias diferenciadas de recuperação ao aluno de menor rendimento, zelando pelo seu processo de aprendizagem.

Na análise das atividades avaliativas desenvolvidas pelos alunos, os professores deverão observar questões como: o planejamento, a autenticidade, a participação, o domínio do conhecimento, a criatividade, as sugestões, a apresentação e a autonomia dos alunos.

Com base nas observações estabelecidas, o professor deverá ser capaz de verificar, com o auxílio de instrumentos avaliativos adequados, se os alunos desenvolveram satisfatoriamente as competências e suas habilidades requeridas.

Dentre outras possibilidades, os **instrumentos e as formas** de avaliação mais adequadas ao modelo proposto, a serem utilizadas para aferição da aprendizagem dos alunos, poderão ser:

- I. realização e/ou apresentação de trabalhos individuais ou em equipe;
- II. realização de projetos integradores temáticos;
- III. realização de provas orais e/ou escritas (tradicional);
- IV. elaboração de relatórios;

- V. realização de atividades de pesquisa em sala de aula ou extraclasse;
- VI. resolução de situações-problemas;
- VII. observação sistemática do desempenho e participação dos alunos;
- VIII. construção de portfólio e de memoriais;
- IX. outras atividades em que haja participação efetiva do aluno.

A sistemática de avaliação deverá contemplar estratégias variadas e diversificadas a serem utilizadas como meio de diagnóstico e verificação da aprendizagem do aluno com a finalidade de correção de rumos e replanejamento. Tal sistemática deverá ser explicitada aos alunos pelo respectivo professor do componente curricular, tão logo se iniciem as aulas. Toda e qualquer atividade de avaliação aplicada deverá ter a sua correção explicitada pelo professor e devolvida ao aluno para que este possa acompanhar e melhorar seu desempenho escolar.

O resultado final do aluno para fins de emissão de certificado ou diploma de conclusão de curso deverá satisfazer duas condições simultâneas: aprovação na construção das competências previstas na matriz curricular e, no máximo 25% (vinte e cinco) de faltas do total da carga horária da etapa, expresso com o conceito APTO ou NÃO APTO.

Não é permitido realizar atividades de recuperação por falta e, caso a soma dos percentuais de falta de todos os componentes da etapa for superior a 25% da carga horária prevista, o aluno será considerado NÃO APTO, nesta etapa, não podendo obter a certificação correspondente, nem dar sequência ao curso.

O cálculo dos percentuais de faltas, que não poderá exceder a 25% da carga horária da etapa, dar-se-á de forma sequencial e sucessiva pelo somatório dos percentuais de faltas de cada um dos componentes curriculares da etapa, e em nenhum destes, poderá exceder a 50% da sua respectiva carga horária. Excedendo a 50% de faltas em um determinado componente, o status do aluno, neste componente, também será NÃO APTO por frequência, devendo neste caso, realizá-lo na íntegra novamente.

O conceito NÃO APTO é unívoco, utilizado quando o aluno não consegue executar satisfatoriamente as habilidades previstas para o componente curricular, quando comete erros conceituais e/ou operacionais que comprometem o domínio das capacidades requeridas para o perfil profissional ou ultrapassou o limite permitido de faltas.

7.1.1 Da recuperação

A recuperação da aprendizagem deverá constituir-se em uma intervenção contínua e processual, desenvolvida durante todo o percurso de formação pretendida e destina-se à superação das possíveis dificuldades de aprendizagens apresentadas pelos alunos.

A recuperação, inerente aos componentes curriculares nos quais o aluno apresenta dificuldades de aprendizagem, será desenvolvida sob a orientação e acompanhamento dos professores, de forma concomitante aos respectivos componentes de forma contínua.

Em casos de necessidades de intervenções mais específicas para recuperação da aprendizagem, serão adotados expedientes de Recuperação Paralela, realizada na forma de

Encontros e Plantões Pedagógicos, dentre outras estratégias, em dias e horários a serem combinados pelas partes envolvidas.

A Coordenação Pedagógica e Supervisão de Eixo/Curso fará o devido monitoramento da eficácia dos processos de recuperação contínua e paralela e caso necessário, será aplicada a recuperação especial, em atendimento aos alunos em dependência, ao final das etapas/curso.

Serão disponibilizadas ao aluno três oportunidades de recuperação para situações específicas:

- **Recuperação Paralela:** é uma atividade acadêmica que ocorre concomitantemente ao desenvolvimento dos componentes curriculares. Fica sujeito à recuperação paralela o estudante que não alcançar o conceito final no componente curricular de APTO.
- **Recuperação Especial:** disponibilizada aos alunos que não lograram êxito em algum componente curricular de determinada etapa, que estão em DEPENDÊNCIA.
- **Recuperação Final:** no final do curso, caso o aluno ainda esteja em DEPENDÊNCIA em algum Componente Curricular, terá a oportunidade de realizar a Recuperação Final, realizada por meio de aplicação de nova avaliação.

7.1.2. Da dependência

O conceito de dependência é utilizado para o aluno que não obteve aprovação nas atividades avaliativas previstas para o componente/etapa, exclusivamente em termos de nota ou conceito, mas que ainda terá oportunidade de realizar novos processos de recuperação a serem disponibilizados pelo ITEGO.

A quantidade máxima de componentes curriculares a que um aluno pode ficar em dependência está limitada a 40% (quarenta) dos componentes previstos na matriz curricular do curso, desde que não sejam pré-requisitos previstos no Plano de Curso.

Ficará em DEPENDÊNCIA o aluno que não obtiver aprovação nas atividades avaliativas previstas para o componente/etapa, exclusivamente em termos de nota ou conceito, mas ainda terá oportunidade de realizar novos processos de recuperação a serem disponibilizados pelo ITEGO.

7.2 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Em conformidade com as Resoluções CNE/CEB nº 006/2012, que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e CEE nº 004/2015, que fixa normas para a oferta de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Educação Profissional Tecnológica de Graduação e Pós-Graduação para o Sistema Educativo do Estado de Goiás, e dá outras providências.

Art. 36 Para prosseguimento de estudos, a instituição de ensino pode promover o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante, desde

que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, que tenham sido desenvolvidos:

I - em **qualificações profissionais** e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

II - em cursos destinados à **formação inicial e continuada ou qualificação** profissional de, no mínimo, **160 horas** de duração, **mediante avaliação do estudante**;

III - em **outros** cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, **mediante avaliação do estudante**;

IV - ... (CNE/CEB nº 06/2012, grifo nosso).

Art. 15 **Para fins de aproveitamento de estudos e/ou experiências anteriores**, diante da perspectiva do prosseguimento de estudos, **a instituição de educação receptora deverá avaliar e reconhecer, total ou parcialmente**, os conhecimentos e as habilidades adquiridas tanto nos cursos de Educação Profissional, como os adquiridos na prática laboral pelos trabalhadores (CEE nº 04/2015, grifo nosso).

O procedimento para a validação de aproveitamento de estudos e experiências anteriores dar-se-á:

a) por meio de requerimento formal do aluno, solicitando e justificando, a necessidade de aproveitamento de estudos e/ou experiências anteriores, realizado no início do primeiro componente, nos termos do Regimento Interno, para instrução do respectivo processo;

O requerimento deverá acompanhar:

1. Histórico escolar, original e fotocópia, com carga horária e aprovação no (s) componente (s) curricular (es), em atendimento ao Art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/12, item I e II;

2. Plano de ensino com as ementas dos componentes curriculares solicitados, devidamente autenticados pela instituição de origem;

3. Outro documento que comprove a realização de estudos ou de experiências, conforme cada caso, em atendimento ao Art. 36 da Resolução CNE/CEB nº 06/12, item III.

b) instauração de uma Comissão Especial para condução do processo;

c) A Comissão Especial deverá verificar necessidade de:

1. convocar especialista para a análise documental;

2. compor banca para aplicação de avaliação;

3. elaboração de instrumentos e de estratégias para verificação dos conhecimentos e/ou experiências, em laboratório e/ou outras práticas adequadas à situação;

4. recursos e insumos necessários a realização de todas as atividades previstas.

d) deve ainda observar:

1. a perfeita correspondência ou superação do previsto nos documentos apresentados versus a ementa, o programa/plano de ensino e a carga horária pretendida, quer em outra instituição ou no próprio ITEGO;

2. a elaboração de relatório analítico descritivo, consubstanciando os conhecimentos e habilidades prévias do aluno versus os conhecimentos e habilidades requeridas pela Instituição, emitindo parecer favorável ou não ao requerimento;

3. uma vez finalizado o Processo de solicitação de aproveitamento de estudos deverá encaminhar à direção da Instituição, para conhecimento e encaminhamento à Secretaria Acadêmica para os trâmites legais.

8. INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS e RECURSOS TECNOLÓGICOS, BIBLIOTECA, PLANTA BAIXA E QUADRO DE OCUPAÇÃO DAS SALAS

8.1 INSTALAÇÕES FÍSICAS

O Instituto Tecnológico do Estado de Goiás Fernando Cunha Junior, sediado em **Piranhas** possui uma área total de 1.000 m² e uma área construída de 965 m², com a estrutura física composta, conforme detalhamento a seguir:

ITEGO de Piranhas		
Natureza	Ambiente	Qtde
Espaços Educativos	Sala de Aula	7
	Lab. de Informática	3
	Lab. de Cabeleireiro	1
	Lab. de Culinária	1
	Lab. de Manicure e Pedicure	1
	Lab. de Estética	1
	Biblioteca	1
Espaços Administrativos	Sala da Secretaria Geral	1
	Sala da Direção	1
	Sala da Coordenação	1
	Sala do Almoxarifado	1
	Sala do Deposito do Lab. de Culinária	1
	Sala da Secretaria do Pronatec	1
	Sala da Secretaria do Bolsa Futuro	1

As salas de aulas estão em condições para o funcionamento dos cursos, para promover um bom ensino aos alunos. Todas as salas de aula, com atendimento dentro do espaço de 1,20 m por aluno, são climatizadas e arejadas o que facilita a aprendizagem.

Além do mais, foram instaladas nas salas de aula as lousas interativas, um recurso multimídia versátil, pois se adapta facilmente à necessidade de cada turma. Todo o conteúdo da aula pode ser projetado e manipulado de inúmeras formas. É possível, por exemplo, fazer anotações escritas na Lousa Interativa ou operar qualquer software que esteja em funcionamento, além de apresentar e editar imagens, mostrar vídeos, navegar na internet e muito mais. A Lousa Interativa permite que os professores ministrem aulas mais dinâmicas, interativas e produtivas, mantendo os alunos ainda mais interessados. Também facilita a aprendizagem colaborativa em sala de aula.

Em relação ao quantitativo das salas de aula disponíveis, trabalha-se em três turnos (matutino, vespertino e noturno), o que equivalem à oferta de cursos em seis espaços ou mais, com a oferta de cursos em horários intermediários, inclusive para favorecer à demanda de alunos provenientes de zona rural, municípios vizinhos e empresas. Ressalta-se que, esta unidade conta também com a assistência aos alunos nos laboratórios, o que favorece ainda mais, maior disponibilidade na utilização das salas de aula. Considera-se, que o trabalho planejado contribui para alcançar satisfatoriamente à nossa oferta de cursos técnicos.

Os banheiros masculino e feminino se encontram em condições de uso dos alunos e também dos funcionários. Os materiais de limpeza e higiene pessoal da Instituição são armazenados no depósito/almojarifado, em prateleiras, tendo acesso somente os funcionários designados.

Os laboratórios de informática também apresentam condições adequadas para uso. São climatizados, possui lousa branca e um amplo quadro negro em perfeitas condições de uso e quadro de avisos que facilita o desenvolvimento das aulas e o funcionamento dos cursos. Além do mais, todos os computadores possuem acesso a internet para proporcionar aos alunos maior conhecimento. Todos os computadores possuem acesso à internet.

Em relação ao laboratório de imagem pessoal, o mesmo é climatizado e arejado, e possui equipamentos e insumos adequados e suficientes para a realização dos cursos profissionalizantes como mostra na imagem abaixo, sendo fundamental a oferta destes cursos devido a alta demanda de alunos em Piranhas e região.

O ITEGO Fernando Cunha Júnior permite ao corpo técnico e o corpo docente aperfeiçoamento, qualificação e atualização dos seus conhecimentos, ou seja, promove a educação permanente no âmbito da educação profissional, por meio de reuniões pedagógicas, estudos específicos e capacitações internas e externas.

8.2 BIBLIOTECA

A biblioteca do Instituto Tecnológico do Estado de Goiás Fernando Cunha Junior conta com um acervo com diversos títulos, dentre os quais os referentes ao Eixo Tecnológico Produção Alimentícia. A Biblioteca tem uma área de 6x8 m², bem arejada, dispõe de um (01) computador STI C3 – memória 4 Gb de acesso à internet, 01 impressora HP Lexmark MS 310 dn, 01 (uma) mesa redonda com 06 (seis) cadeiras para estudo em grupo, 02 mesas para computador com 02 cadeiras, 02 (duas) prateleiras cor azul, 03 (três) prateleiras cor cinza, 01 (um) armário guarda volume, estante com divisória, 02 (dois) ventiladores e 01 (um) Ar Condicionado.

Possui um acervo bibliográfico de (172) exemplares dentre os quais estão relacionados os específicos da área do curso Técnico em nível médio em Panificação modalidade Presencial, conforme bibliografia apresentada no projeto do curso.

ACERVO DA BIBLIOTECA				
DESCRIÇÃO	TITULOS		EXEMPLARES	
	Geral	Curso	Geral	Curso
I - LIVROS	172			172
II. PERIÓDICOS				
III. BANCO DE MONOGRAFIAS/ TCC				
IV. OUTROS FORMATOS (cd/ dvd/ digital, etc.)				
TOTAL	172			172

Constam do acervo bibliográfico os itens listados a seguir, conforme bibliografia apresentada no projeto do curso.

ACERVO DA BIBLIOTECA – EXISTENTE			
I – LIVROS			
Ordem	Título	Exemplares	Atende ao Curso
1	MILLER, G. Tyler, 1931- Ciencia Ambiental /G.Tyler Miller, tradução AllTasks; revisão técnica Welington Braz Carvalho Delitti. – São Paulo: Cengage Learning, 2008.	1	Sim
2	CANTO, Eduardo Leite do, 1966-. Ciências Naturais: aprendendo com o cotidiano /Eduardo Leite do Canto. -2.ed- São Paulo Moderna 2004.	1	Sim
3	HAROLD Kerzner; tradução: Christiane de Brito Andrei; revisão técnica: Fabio Giordani. Gestão de projetos: as melhores práticas / -3.ed-Porto Alegre: Bookman, 2017.	1	Sim
4	MORETTIN, Pedro Alberto, 1942- Estatística básica /Pedro A. Morettin, Witton O. Bussab-8.ed.- São Paulo: Saraiva, 2013.	1	Sim
5	Revista Processos Químicos /SENAI/DR.n.4(jul/dez, 2008). Goiania: SENAIR/DR. Gerencia de Educação Profissional/Faculdade de Tecnologia SENAI Roberto Mange, 2008.	1	Sim
6	AYRES, Alexandre. Boas Vendas! Como vender mais e melhor no varejo/Alexandre Ayres.-Brasilia: SEBRAE: Futura, 2007.	1	Sim
7	Ciências, natureza e cotidiano: criatividade, pesquisa, conhecimento /José Trivellato- 1.ed São Paulo: FTD, 2006- (Coleção natureza e Cotidiano)	1	Sim
8	SCARAMUZZA, Bruno Cezar. Plano de negócios e empreendedorismo: administração /Bruno César Scaramuzza e Nádia Brunetta. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.	1	Sim
9	MARQUES, Marcos Roberto. Fundamentos de Marketing / Marcos Roberto Marques. – São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013	1	Sim
10	ALMEIDA, Marcia Bastos de. Ética, política e sociedade /Marcia Bastos de Almeida, Okçana Battini. – São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013.	1	Sim

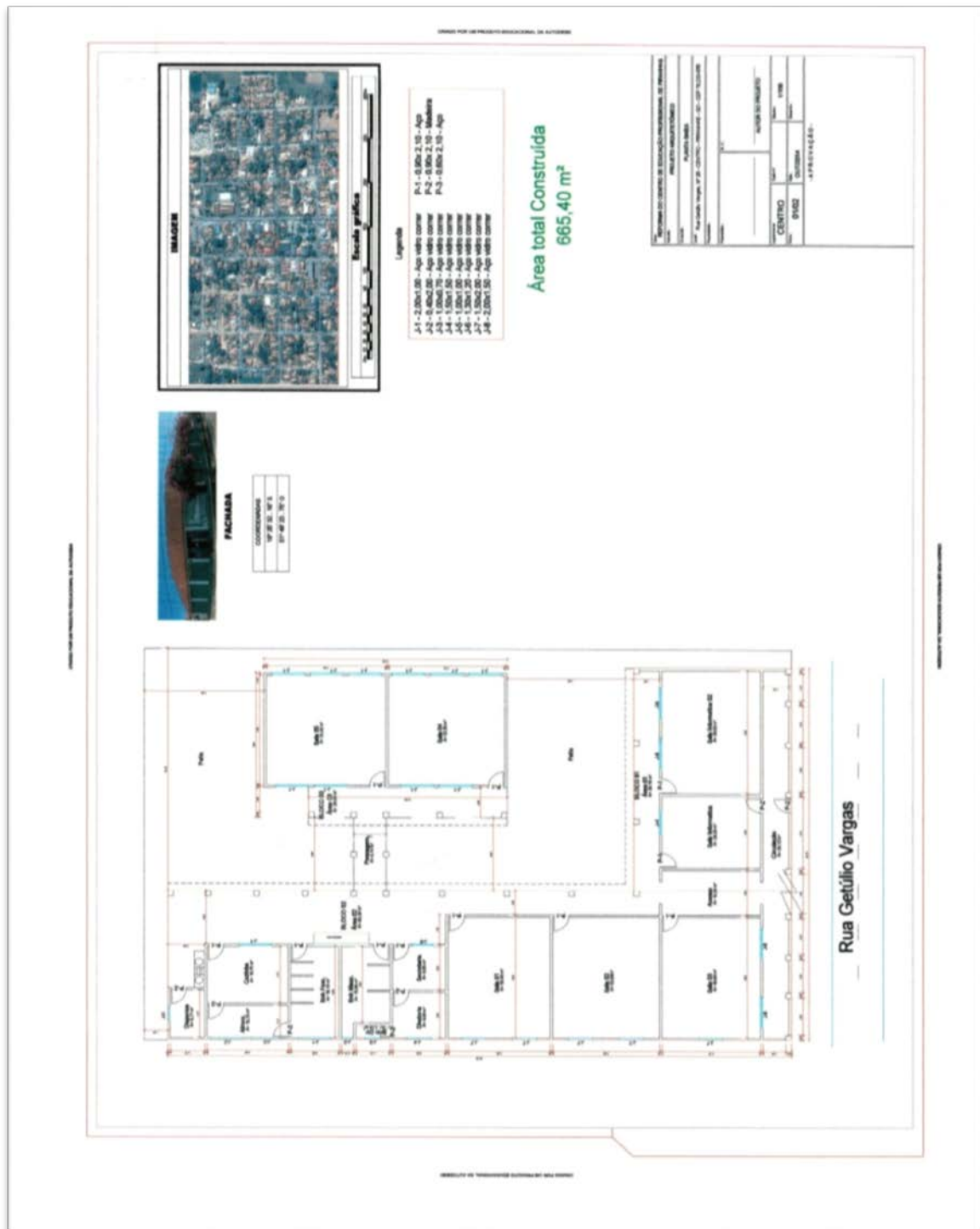
A biblioteca do ITEGO conta ainda com acervo digital, disponibilizado nos links Repositório e Biblioteca do site <http://www.ead.go.gov.br>, de responsabilidade da Secretaria de Desenvolvimento (SED). No primeiro link consta o Repositório do Conhecimento EaD da Educação Profissional do Estado de Goiás, provida pela Rede Itego, coordenada pela SED. O conteúdo de estudo está disponível para consulta durante todo o curso, com a facilidade de

baixar o arquivo em PDF para estudar no próprio computador, e não apenas no ambiente virtual. No segundo link Biblioteca estão os links para bibliotecas virtuais – de domínio público.

Estão em fase de aquisição os seguintes títulos:

ACERVO DA BIBLIOTECA - AQUISIÇÃO			
I - LIVROS			
Ord	Título	Exemplares	Atende ao Curso
1	ABREU, Edeli Simioni. SPINELLI, Mônica Glória Neumann. Seleção e preparo de alimentos: Gastronomia e nutrição. 1ª ed. Editora Metha, 2014.	1	SIM
2	ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando: Introdução à Filosofia. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2009.	1	SIM
3	ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 1ª ed. São Paulo: Senac, 2017.	1	SIM
4	BERTAGLIA, Paulo Roberto. Logística e Gerenciamento. São Paulo: Saraiva, 2009.	1	SIM
5	DORNELAS, José. Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2016.	1	SIM
6	ESKIN, Michael N.A. SHAHIDI, Fereidoon. Bioquímica de alimentos. 3ª ed. Editora Elsevier, 2015.	1	SIM
7	FORSYTHE, Stephen. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2ª ed. Editora Artmed, 2013.	1	SIM
8	GERMANO, Pedro Manuel Leal. GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5ª ed. Editora Manole, 2015.	1	SIM
9	GIL, Antônio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010.	1	SIM
10	GOMES, José Carlos. OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos. 1ª ed. Editora UFV, 2011.	1	SIM
11	GOULARTE, Valeska Duarte da Silva. Introdução a panificação. 1ª ed. Editora LT, 2016.	1	SIM
12	GRUN, Mauro. Ética e educação ambiental: A conexão necessária. 14ª ed. Editora Papirus, 2011.	1	SIM
13	Maria C. M. de C. Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas. 24ª ed. Campinas - SP: Papirus, 2015.	1	SIM
14	MASON, Jane. Pães artesanais. 1ª ed. Editora Quarto Publishing, 2013.	1	SIM
15	PALERMO, Jane Rizzo. Análise sensorial – Fundamentos e métodos. 1ª ed. Editora Atheneu, 2015.	1	SIM
16	PONCHIROLLI, O. Ética e responsabilidade social empresarial. 1. ed. Curitiba: Jurua, 2007.	1	SIM
17	QUARESMA, Laura Sampaio. LETHIAIS, Harold. Nutrição, dietética e boa cozinha: Soluções criativas para restrições alimentares. 1ª ed. Editora SENAC, 2013.	1	SIM
18	SEBES, Paulo. Técnicas e padaria profissional. 2ª ed. Editora SENAC, 2013.	1	SIM
19	SENAI-SP, Editora. Higiene e conservação de alimentos. 1ª ed. São Paulo: 2015.	1	SIM

8.3 PLANTA BAIXA DO ITEGO



8.4 QUADRO DE OCUPAÇÃO DAS SALAS

O documento referente ao QUADRO DE OCUPAÇÃO DAS SALAS segue anexo a este Plano de Curso.

9. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

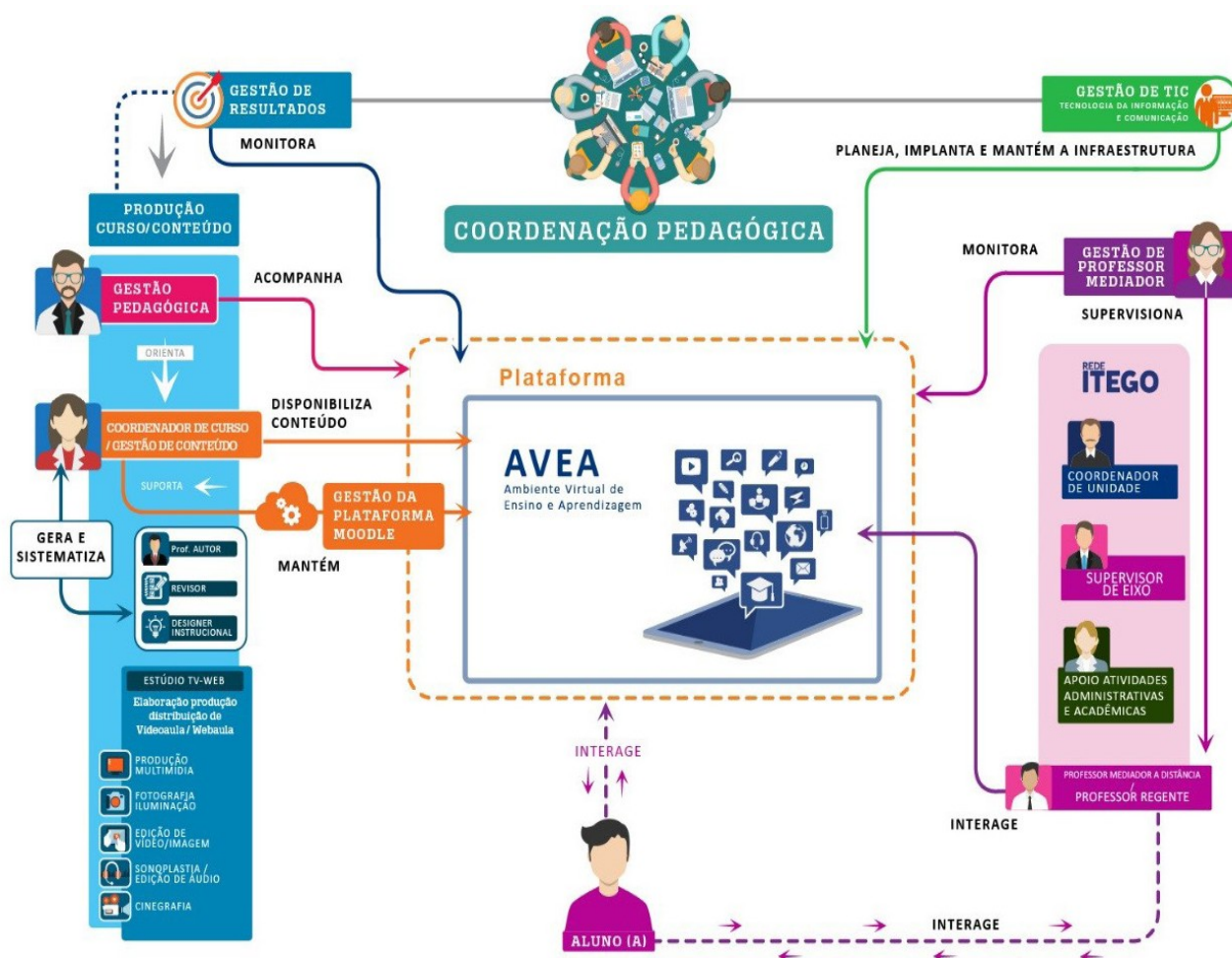
A equipe centralizada, sediada no Gabinete de Gestão/Coordenação PRONATEC, apoia e interage diretamente com as equipes dos ITEGOS.

Para tanto, esta equipe dispõe do estúdio de Web TV, localizado no ITEGO Léo Lince. Trata-se de um espaço dotado de equipamentos de telejornalismo tais como filmadoras, teleprompter, iluminação específica, lousa digital entre outros que possibilitam ao professor gravar aulas e disponibilizá-las no AVEA.

Além de gravar a aula, o estúdio possibilita ao professor transmitir uma aula ao vivo para os alunos, com recursos de interatividade entre professor e aluno, sendo contabilizada como uma aula presencial.

Para utilizar o estúdio, é preciso fazer um agendamento através do link <https://goo.gl/forms/xlfmupl1KvTt81Zq2>. Pelo link https://youtu.be/kUOH_6x_PGg, é possível ver um vídeo feito no estúdio a partir da explicação do funcionamento de cada equipamento e as possibilidades que o professor tem para elaborar suas aulas.

A seguir, por meio do fluxograma, estão elencados os responsáveis pelo planejamento, pela execução, pelo monitoramento e pela avaliação das atividades dos cursos na Rede ITEGO.



Os cursos técnicos presenciais da REDE ITEGO, ofertados via PRONATEC, possuem uma equipe de apoio segundo as diretrizes estabelecidas pela SED. A equipe é composta por:

I – Equipe Centralizada – Gabinete de Gestão/Coordenação PRONATEC

a) Coordenador Pedagógico do Programa PRONATEC: responsável pelo planejamento das ofertas e pelo estabelecimento de orientações gerais e de estratégias de operacionalização dos cursos. Acompanha todo o processo de execução pedagógica, que inclui definição e implantação de diretrizes pedagógicas, elaboração e validação de planos de cursos, elaboração, produção e disponibilização de material instrucional, bem como estruturação, manutenção e disponibilização da plataforma de EaD e do ambiente virtual (funcionalidades e customização), e das atividades vinculadas ao estúdio TV-WEB;

b) Gestão pedagógica (analista educacional): auxilia o coordenador pedagógico na definição, organização e operacionalização de meios para o desenvolvimento da proposta pedagógica das unidades de ensino, realizando estudos e pesquisas, visando à absorção e disseminação

de novas tecnologias, metodologias e recursos didáticos para a educação profissional, além de propor ações que visem favorecer a prática do ensino e da aprendizagem, elaborando e implementando projetos e materiais didático-pedagógicos. Com isso, subsidia a formulação de metodologias para a implementação de projetos em educação profissional, zelando para que os atos de gestão técnica, pedagógica e operacional traduzam a conformidade e a legalidade da oferta dos cursos. Não obstante, deverá orientar, acompanhar e promover a articulação das atividades pedagógicas inerentes aos cursos, programas e projetos, avaliando, junto às unidades de ensino, os processos e resultados obtidos das ações educacionais. Por fim, elaborar relatórios demonstrativos da gestão do processo de ensino-aprendizagem, auxiliando a organização e execução de encontros de formação, como também mediar a comunicação entre as equipes de trabalho;

c) Gestão de conteúdo (conteudista de cada curso): o professor conteudista de cada curso apoia a coordenação deste e deverá: produzir o material a ser adotado nesses cursos ou solicitar a coordenação pedagógico-profissional para fazê-lo, ou ainda, atuar na adequação de material de outra instituição, sem perda da qualidade; avaliar ou disponibilizar demais recursos didáticos às necessidades dos estudantes e dos COMPONENTES curriculares; participar das discussões pertinentes à adequação de suas ofertas e às necessidades das demandas produtivas e sociais, mantendo o currículo atualizado e em conformidade com o contexto; propor e sugerir ações de suporte tecnológico e pedagógico necessárias ao pleno desenvolvimento dos cursos e manter estreita comunicação com o supervisor de eixo dos ITEGOs, para garantir as eficácias das ações pedagógicas e o sucesso dos alunos;

d) O revisor: deverá proceder à revisão do material pedagógico a ser adotado, como também à revisão do material (instrucional) produzido e disponibilizado tanto em meio físico quanto virtual, observando as questões relacionadas aos direitos autorais;

e) O designer gráfico (instrucional): deverá aplicar projeto gráfico (instrucional) aos materiais produzidos, realizando a editoração e diagramação do conteúdo textual dos materiais didáticos elaborados, em articulação com os coordenadores de curso, como também produzir as artes finais dos materiais didáticos e de divulgação. Além disso, deverá desenhar as interfaces visuais do Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA) utilizado, com foco na usabilidade e na acessibilidade, respeitando a identidade institucional e, por fim, elaborar e tratar as ilustrações, imagens fotográficas e os infográficos, considerando a sua adequação aos conteúdos, ao público-alvo e às particularidades do meio de comunicação;

f) Gestão de tecnologia da informação (moodle): realiza o planejamento, a implantação e administração do AVEA. Além disso, deverá acompanhar a administração pedagógica e acadêmica das turmas no AVEA, assim como dar suporte pedagógico ao desenvolvimento dos COMPONENTES na plataforma AVEA (*moodle*), inclusive na postagem de atividades e conteúdos por professores pesquisadores e tutores e, por fim, adequar o projeto instrucional do curso, apontando alternativas didático pedagógicas para promover a interatividade entre os alunos,

professores e tutores no AVEA (*moodle*);

g) **Gestão de tecnologia da informação (infraestrutura):** atua na instalação, configuração, manutenção e atualização da infraestrutura de servidores e softwares, realizando backups e gestão das versões da Plataforma *Moodle*;

h) **Gestão de resultados:** deverá manipular os dados, interpretar os resultados e elaborar as projeções para planejar racionalmente as decisões futuras para os cursos. Além disso, controlar os acessos à plataforma, gerando dados amostrais dos alunos matriculados, frequentes e evadidos dos cursos, como também fazer levantamento dos concluintes da capacitação para certificação;

i) **Gestor do Estúdio TV-Web:** atua na instalação, configuração, manutenção e atualização dos equipamentos de telejornalismo, áudio e vídeo do Estúdio TV-Web. Coordena a utilização dos equipamentos e o agendamento de gravações no estúdio. Gerencia as videoaulas no canal do ITEGO Léu Lince, enviando os links para publicação no *Moodle*. Além disso, deverá elaborar um padrão de gravação de aulas juntamente com a Gestão Pedagógica e Acadêmica, designers gráficos e editor de vídeo. Auxilia o editor e cinegrafista na gravação de aulas.

j) **Editor e cinegrafista:** atua na organização da iluminação e gravação de aulas e faz a editoração e os efeitos visuais de vídeos e áudios.

Os cursos técnicos da REDE ITEGO possuem uma equipe de apoio segundo as diretrizes estabelecidas pela SED. A equipe é composta por:

II – Equipe Descentralizada - ITEGO

A.Técnico Pedagógico -				
Ord.	Nome do Servidor	Cargo / Função / Jornada Trabalho	Resumo do Currículo: Titulação Máxima e Experiência Profissional	Componente(s) curricular(es) de possível atuação
01	Maria Lucia Ariza Naves	Diretor(a) ITEGO / 40 horas	Pós-Graduação: Capacitação e Planejamento em Turismo/ Educação Ambiental Graduação: Comunicação Social/Relações Públicas Experiências: Supervisora de Gestão do Cepp	Não é o caso
02	Patrícia Vilela do Carmo	Secretario(a) do ITEGO / 40 horas	Pós-Graduação: - Graduação: Administração de Empresas Experiências: Apoio Administrativo do Itego/Apoio Administrativo da Seduce	Não é o caso
03	Marinalva Barbosa Nunes	Coordenador(a) de Unidade do Pronatec / 20 horas	Pós-Graduação: - Graduação: Gestão em Recursos Humanos Experiências: Apoio as Atividades Administrativas e Acadêmicas do ITEGO e Pronatec e Seduce	Não é o caso

04	Jadson Carlos Sousa Almeida	Supervisor de Eixo Tecnológico Pronatec / 20 horas	Pós-Graduação: - Graduação: Nutrição Experiências: Nutricionista	Não é o caso
07	Cleveston Henrique dos Reis	Apoio as Atividades Acadêmicas e Administrativas / 40 horas	Pós-Graduação: Programação orientada objeto java Graduação: Tecnologia em análise em desenvolvimento do sistema Experiências: micro empreendedor individual	Não é o caso
B. Quadro Pessoal Docente Existente				
Ord.	Nome do Servidor	Cargo / Função / Jornada Trabalho	Resumo do Currículo: Titulação Máxima e Experiência Profissional	Componente(s) curricular(es) de possível atuação
01	Rosália Pinheiro da Costa	Professor Regente / 30 horas	Pós-Graduação: Tecnologia Aplicada ao Ensino da Biologia Graduação: Biologia e Pedagogia Experiências: Apoio Administrativo ITEGO e Professor regente e EaD	Responsabilidade e Social
02	Edna Ferreira da Silva	Professor Regente / 30 horas	Pós-Graduação: - Graduação: Gestão em Recursos Humanos Experiências: Diretora do Hospital Municipal de Piranhas	Ética e Relações Interpessoais
03	Ângela Pereira Duarte Silva	Professor Regente / 30 horas	Pós-Graduação: lato Sensu Graduação: Graduação em Matemática Experiências: Servidora da Seduce	Empreendedorismo
04	Valdemar Palma Lima Neto	Professor Regente / 30 horas	Pós-Graduação: Farmacologia Clínica Graduação: Bacharel em Farmácia e Bioquímica Experiências: Farmacêutico Responsável Técnico na Farmácia Drogasul	Química e Bioquímica
05	Claudia Cristina de Sousa Pereira	Professor Regente / 30 horas	Pós-Graduação: Mestre em Concentração Imunologia e Parasitologia Graduação: Bacharel em Biomedicina Experiências: professor nível superior	Higiene em Serviços de Alimentação
06	Rosália Pinheiro da Costa	Professor Regente / 60 horas	Pós-Graduação: Tecnologia Aplicada ao Ensino da Biologia Graduação: Biologia e Pedagogia Experiências: Apoio Administrativo ITEGO e Professor regente e EaD	Controle de Qualidade em Produção de Panificação
c. Déficit Pessoal Docente				
Contratados conforme Cronograma de execução do curso, via PSS- Processo Seletivo Simplificado.				

Aos cursos ofertados via Programa Nacional de Acesso ao Ensino e Emprego (PRONATEC), objeto de Termo de Adesão firmado entre esta Secretaria e a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do MEC (SETEC/MEC), já está assegurado o corpo docente cuja seleção é realizada conforme cronograma de execução do curso, com os editais publicados no sítio da Secretaria de Desenvolvimento do Estado de Goiás - <http://www.sed.go.gov.br/post/ver/194282/editais---superintendencia-de-ciencia-e-tecnologia>.

10. PROGRAMA DE FORMAÇÃO CONTINUADA

A informação e o conhecimento são requisitos indispensáveis para a vida profissional. Todos, sem exceção, precisam reavaliar seus conceitos, suas crenças e sua prática (incluindo sucessos e fracassos) para ir em busca de renovação e atuar com mais segurança em seu cotidiano profissional.

Assim, consciente de sua responsabilidade frente ao mundo globalizado, o ITEGO, estabelece uma sistemática de aperfeiçoamento profissional técnico do pessoal docente, técnico e administrativo da equipe visando contribuir de forma significativa para o desenvolvimento do profissional de cada colaborador, objetivando facilitar a reflexão sobre a própria prática elevando-a a uma consciência coletiva.

O programa de formação continuada acontece bimensalmente, através de encontros, cada um com duração de 04 horas, com todos os colaboradores da instituição, na utilização das semanas de planejamento no início de cada semestre letivo, além de cursos específicos programados pela mantenedora.

É previsto no Calendário Anual, sendo entregue logo no início do ano. A programação do encontro é realizada em reuniões com o grupo gestor para planejamento e organização. A abordagem metodológica é baseada em momentos de reflexão; dinâmicas de grupo; palestras com temas motivacionais, comunicação, planejamento, instrumentos e processos utilizados na instituição constituindo oportunidade para que os profissionais possam estar envolvidos constantemente em processos de desenvolvimento e de atualização profissional em consonância com os objetivos da instituição.

11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Aos concluintes dos cursos serão emitidos:

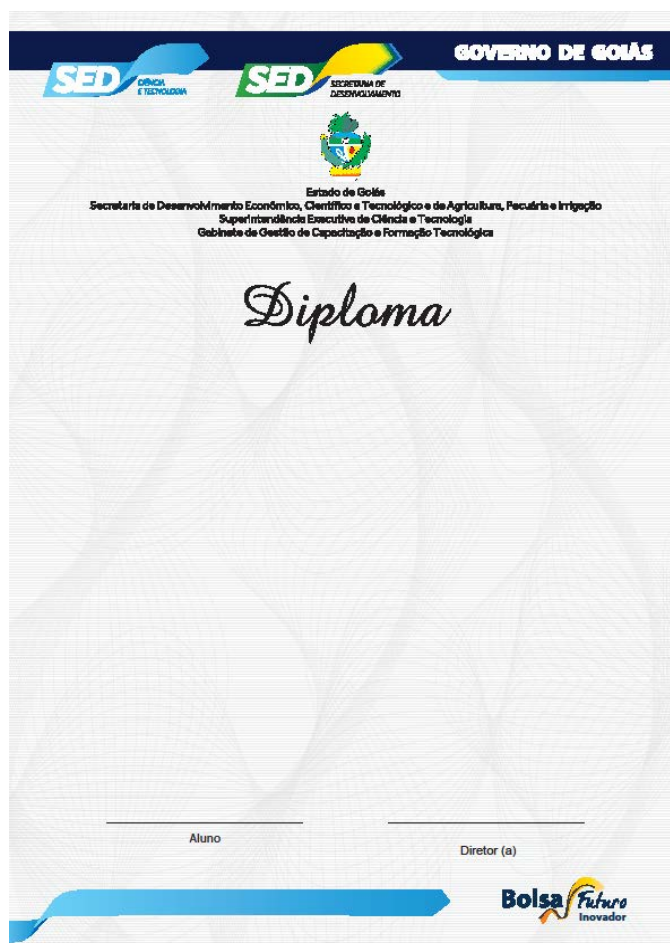
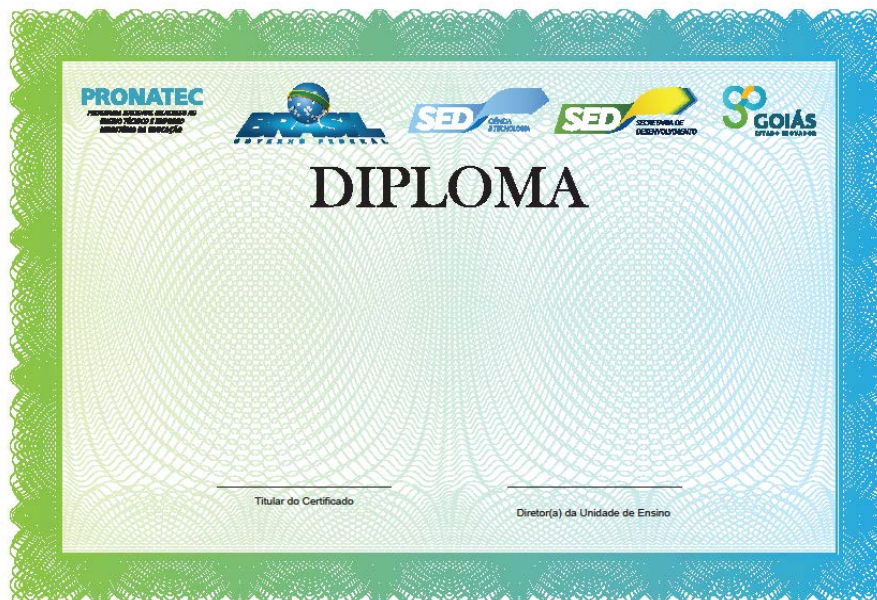
- a) **Certificados de Qualificação Profissional** com o título da ocupação certificada.
- b) **Diploma de Técnico** com o título da respectiva habilitação profissional, mencionando a área a qual o mesmo se vincula.

Os certificados e diplomas deverão ser acompanhados de históricos escolares explicitando as competências definidas no perfil profissional de conclusão do curso. (Conforme anexo).

Somente serão emitidos os certificados para as etapas com terminalidade e diplomas para a habilitação técnica, condicionados à aprovação e frequências mínimas exigidas.

A Secretaria Acadêmica reserva-se no direito de emitir os certificados e diplomas em até 120 (cento e vinte) dias após a conclusão da Etapa/Curso; caso necessária comprovação, nesse ínterim, será emitida uma Declaração.

11.1 Modelos de Diploma



11.1.1 Máscara do Diploma

O Instituto Tecnológico do Estado de Goiás ,
Unidade da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Científico e Tecnológico e de
Agricultura, Pecuária e Irrigação, nos termos das Leis Nº 9.394/96 e Nº 12.513/11, Decreto
Federal Nº 5.154/04, Resolução CNE/CEB Nº 6/12, CEE/CEP Nº 04/2015 e autorização de
funcionamento do curso CEE/CEP Nº ,
confere o presente **Diploma** de
Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em

do Eixo Tecnológico a
, CPF Nº ,
curso concluído em , com duração de horas,
obtendo % de frequência, para que possa usufruir de todas as prerrogativas inerentes
a este título.

-Goiás, de de .

Diretor - alinhar nome

11.2 Modelos de Certificado



11.2.1 Máscara de Certificado

O Instituto Tecnológico do Estado de Goiás ,
Unidade da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Científico e Tecnológico e de
Agricultura, Pecuária e Irrigação,
nos termos das Leis Nº 9.394/96 e Nº 12.513/11, Decreto Federal Nº 5.154/04, Resolução
CNE/CEB Nº 6/12, CEE/CEP Nº 04/2015
no âmbito do **Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego**
confere o presente **Certificado de Qualificação Profissional** em
a
, CPF Nº ,
curso concluído em , com duração de horas, obtendo % de frequência.
-
Goiás, de de .

Diretor - alinhar nome