



PLANO DE CURSO

TÉCNICO EM CONFEITARIA

MODALIDADE: HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

BOA VISTA

2010

PLANO DE CURSO

TÉCNICO EM CONFEITARIA

MODALIDADE: HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

**Federação das Indústrias do Estado de Roraima – FIER e
Conselho Regional do SENAI/RR**

Rivaldo Fernandes Neves

Presidente

Conselheiros

Laerte Eloi Oestreicher

Juvenal Silva Cavalcante

Lisete Pereira Carneiro

Representantes da Indústria

David Henrique de Moraes

Representante do Ministério do Trabalho e Emprego

Edvaldo Pereira da Silva

Representante do Ministério da Educação

Atenacio Pereira de Oliveira

Membro Titular do CR/SENAI

SENAI/RR – Departamento Regional de Roraima

Arnaldo Mendes de Souza Cruz

Diretor Regional

Francimeire Sales de Souza

Gerente de Educação

Jamili Rafaella Vasconcelos

Diretora do Centro de Formação Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”



*Federação das Indústrias do Estado de Roraima
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima*

PLANO DE CURSO

TÉCNICO EM CONFEITARIA

MODALIDADE: HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

BOA VISTA

2010

© 2010. SENAI – Departamento Regional de Roraima

Qualquer parte desta obra poderá ser reproduzida, desde que citada a fonte.

SENAI/RR

GEP – Gerência de Educação Profissional

CFP – Centro de Formação Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues.”

Este trabalho foi elaborado por uma equipe cujos nomes estão relacionados na folha de créditos.

Ficha Catalográfica

SENAI. RR.

Plano de Curso Técnico em Confeitaria, modalidade habilitação profissional. / SENAI – Departamento Regional de Roraima. Boa Vista, 2010.
116p. il.

1 Confeitaria – Plano de Cursos. I. Título.

CDU – 664.65(073)

SENAI
Serviço Nacional de
Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de
Roraima

Sede
Av. dos Imigrantes, 399
Bairro: Asa Branca
Boa Vista – RR
CEP: 69.312 - 296
Fone: (95) 2121 5050
Fax: (95) 2121-5067
Home page: www.rr.senai.br

SUMÁRIO**APRESENTAÇÃO**

1 JUSTIFICATIVA	11
2 OBJETIVOS	14
2.1 Objetivo Geral	14
2.2 Objetivos Específicos	14
3 REQUISITOS DE ACESSO.....	15
3.1 Documentos Necessários para a Matrícula.....	15
4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	16
5 EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA.....	18
5.1 Caracterização do Eixo Tecnológico e Área de atuação.....	18
5.2 Bases Legais.....	18
6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	20
6.1 Competência Geral	20
6.2 Competências Básicas.....	20
6.3 Competências Específicas	20
7 ESTRUTURA CURRICULAR.....	22
7.1 Itinerário Formativo	23
8 ESTÁGIO SUPERVISIONADO	24
9 MATRIZ CURRICULAR	25
10 ORGANIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES	27
11 SISTEMA DE AVALIAÇÃO.....	61
12 METODOLOGIA.....	64
13 REGIME DE FUNCIONAMENTO.....	66
14 DA RECUPERAÇÃO.....	67
15 DA RETENÇÃO.....	68
16 DA DESISTÊNCIA E DA TRANSFERÊNCIA	69
17 DO SISTEMA DE CONTROLE DE FREQUÊNCIA.....	70
18 DOS APROVEITAMENTOS DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	71
19 HORÁRIO ESCOLAR	73

20 DO CALENDÁRIO ESCOLAR	74
21 RELATÓRIO FINAL DE CONCLUSÃO DE CURSO	75
22 INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS.....	76
23 PESSOAL ENVOLVIDO.....	81
23.1 Corpo Docente	81
23.2 Da Gestão e Equipe de Apoio.....	84
24 DAS CERTIFICAÇÕES E DIPLOMA	86
REFERÊNCIAS.....	87
ANEXO A – PLANO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO – CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA	88
ANEXO B – MODELO DE FICHA DE REGISTRO DE ATIVIDADES REALIZADA NO ESTÁGIO.....	99
ANEXO C – MODELO DE DOCUMENTAÇÃO UTILIZADA NO CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA	103
ANEXO D – MODELOS DE TERMOS DE CONVÊNIO E DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO E CARTA DE APRESENTAÇÃO	104
ANEXO E – MODELOS DE REGISTROS ESCOLARES.....	112

APRESENTAÇÃO

A indústria de transformação do ramo de Confeitaria em Roraima consolida-se como um segmento representativo na economia do Estado. O porte das empresas que compõem o setor tem perfil variado, o que significa dizer que existem empreendimentos que se classificam entre micro, pequeno e médio porte, porém, todos com a necessidade de absorver mão-de-obra qualificada.

A partir desse olhar, o SENAI/RR deseja aumentar a oferta de cursos de Habilitação Técnica propondo a criação do Curso Técnico em Confeitaria, de maneira a justificar a aplicação e a otimização dos recursos que a ela são destinados, significando, sobretudo, a capacidade de responder atentamente aos anseios dos setores produtivos, os quais necessitam permanentemente de profissionais que sejam capazes de responder prontamente aos desafios dos avanços tecnológicos e das expectativas das empresas.

Assim sendo, a proposta metodológica do Curso de Técnico em Confeitaria pressupõe o desenvolvimento de competências profissionais que sejam capazes de situar o trabalhador no mercado produtivo como empregado ou como autônomo.

Jamili Rafaella Vasconcelos

Diretora do Centro de Formação Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”

1 JUSTIFICATIVA

Para a identificação da demanda de implantação do Curso Técnico em Confeitaria considerou-se como fator favorável a análise da pesquisa de demanda de mercado de trabalho e a existência do curso de Padeiro/Confeiteiro na modalidade de Aprendizagem Industrial ofertado pelo Centro de Formação Profissional Prof. “Alexandre Figueira Rodrigues”, que garante uma estrutura física e tecnológica básica, além da organização pedagógica para formação pretendida no eixo tecnológico Controle e Produção Alimentícia.

A decisão pela oferta do Curso Técnico em Confeitaria foi baseada nos resultados da “Pesquisa de Identificação das Demandas por Capacitação Profissional e Serviços Técnicos e Tecnológicos no Estado de Roraima¹ que contemplou em sua abrangência os setores de representatividade do emprego em termos regionais e setoriais.”

A pesquisa baseou-se no número de empregos formais, segundo os dados da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS) 2005 disponibilizados pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e atualizados para março de 2007 pelo cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED). O universo de referência foi concentrado nas atividades produtivas estabelecidas no município de Boa Vista, por compor mais de 86% do emprego do estado.

A amostra da pesquisa abrangeu sete segmentos econômicos na geração do emprego estadual, sendo eles: Alimentos e Bebidas, Construção Civil, Madeira e Mobiliário, Serviços de Utilidade Pública, Reparação Automotiva, Refrigeração, Vestuário e Acessórios.

Em relação ao “porte” dos estabelecimentos foram consideradas todas as empresas de médio porte (entre 100 e 499 empregados) e uma amostra representativa de empresas de pequeno porte (entre 10 a 99 empregados). Não

¹ Pesquisa realizada no ano de 2008, pelo SENAI – Departamento Nacional em conjunto com o SENAI – Departamento Regional de Roraima.

foram identificadas empresas de grande porte (mais de 500 empregados), bem como não foram contempladas na amostra da pesquisa as microempresas (com menos de 10 empregados).

Na identificação da necessidade de oferta do “Curso Técnico em Confeitaria” foram considerados em especial os resultados oriundos dos segmentos da Indústria de Alimentos em especial as padarias/panificações e dos Serviços Industriais de Utilidade Pública, sendo que o primeiro até setembro de 2007, representava 57% do número de empregos total do setor da Indústria, e somados ao segundo segmento, corresponde a 9% do total de empregos do estado de Roraima.

A pesquisa apresenta o setor de alimentos em Roraima com grande expansão. Da mesma forma, esse setor se apresenta com dificuldades em relação a mão-de-obra qualificada, relacionada aos aspectos de escolarização e qualificação, dentre as qualificações foram explicitadas a necessidade por profissionais que saibam trabalhar com o processo de confeitaria.

A grande maioria das empresas pesquisadas revelou encontrar dificuldades para recrutar e contratar pessoal para as ocupações de produção e manutenção, em função da falta de profissionais qualificados, profissionais com experiência sem conhecimentos tecnológicos, sem experiência na função e sem escolaridade compatível. Sendo que os setores da Construção Civil e Serviços de Utilidade Pública demonstraram dificuldades em 82,4% e 50%, respectivamente.

Por fim, a pesquisa apresentou a demanda por capacitação profissional voltada para a formação de Técnicos em Confeitaria, a demonstrar numa escala de 0 a 100%, 50% em termos de “muita necessidade” de profissionais com conhecimentos e habilidades específicas em confeitaria.

O Centro de Formação Profissional Prof. “Alexandre Figueira Rodrigues” identifica na oferta do Curso Técnico em Confeitaria a oportunidade de contribuir para o desenvolvimento da indústria local, uma vez que ainda não se tem em

Roraima nenhum curso técnico voltado para arte de confeitaria, essa oferta possibilitará maior amplitude de atuação no mundo do trabalho.

No primeiro ano de oferta, previsto, para o primeiro semestre de 2011 a realização de apenas 1 (uma) turma no horário noturno com 25 alunos/ cada, no segundo ano, ampliaremos para duas turmas, uma no horário vespertino e a segunda no horário noturno. Estabilizando a oferta no terceiro ano. Onde será analisada a continuidade de oferta do Curso Técnico em Confeitaria, sendo assim em três anos prevemos a formação de 125 profissionais com habilitação em Técnico em Confeitaria.

Para tanto, o curso Técnico em Confeitaria é estruturado com duas saídas intermediárias, permitindo ao educando maior flexibilidade para a conclusão do curso, uma vez que trata-se de uma sub-área da indústria que se expande consideravelmente, demonstrando a necessidade de profissionais qualificados no mercado.

Neste contexto, justifica-se a presente proposta para Implantação do Curso Técnico em Confeitaria, visando garantir maior oportunidade de estudos e empregos, bem como disponibilizar profissionais habilitados para atender a demanda existente no Estado.

Nesse sentido, o curso Técnico em Confeitaria tem como princípio primar pela formação do educando dentro dos princípios de humanismo, onde os valores éticos e estéticos além dos empreendedores sejam permanentes em todo o desenvolver do curso, e que o educando além de adquirir saberes específicos de fazer, tome posse do conhecimento próprio do que é ser cidadão dentro de um contexto de competitividade, versatilidade e laborabilidade.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

➤ Proporcionar ao aluno a formação necessária ao seu pleno desenvolvimento e à aquisição de competências e habilidades específicas para o trabalho, garantindo-lhe a condição de empregabilidade desenvolvendo atividades relacionadas à área de confeitaria.

2.2 Objetivos Específicos

➤ Organizar o processo de trabalho e matéria-prima nas produções de confeitaria, incluindo: desenho, preparação, decoração e montagem de serviços.

➤ Produzir doces, biscoitos, bolos, tortas, sobremesas, salgados e canapés, considerando ingredientes e peculiaridades regionais.

➤ Utilizar práticas de manipulação e embalagem de alimentos.

➤ Operacionalizar equipamentos e maquinário.

➤ Efetuar controle de estoque e custos.

3 REQUISITOS DE ACESSO

A clientela do curso de Habilitação Técnica em Confeitaria é constituída, preferencialmente, por jovens e adultos industriários, e caso haja vaga, a instituição atenderá também a demanda de pessoas da comunidade.

Para ingresso no Curso Técnico em Confeitaria é necessário:

- Escolaridade Mínima: Ensino Médio Completo.
- Idade Mínima: 18 anos completos no ato da matrícula.
- Aprovação no Processo Seletivo.

3.1 Documentos Necessários para a Matrícula

- Certidão de nascimento ou casamento (original e cópia);
- Comprovante de quitação com o serviço militar (original e cópia);
- Carteira de Identidade (original e cópia);
- 1 foto 3x4;
- Comprovante de pagamento de taxa de inscrição;
- Comprovante de pagamento de matrícula;
- Comprovante de Escolaridade do Ensino Médio.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil profissional de conclusão do Curso Técnico em Confeitaria, o educando deverá estar envolvido com o meio social e profissional, desenvolvendo as competências básicas e específicas da habilitação que o levam a:

- Planejar e executar o processo de fabricação de produtos de confeitaria, seguindo normas técnicas, ambientais, da qualidade e de segurança e saúde no trabalho;
- Utilizar adequadamente práticas de manipulação, fabricação e embalagem do produto;
- Interpretar a lista de materiais com o plano de produção;
- Estabelecer programação das quantidades a serem compradas, utilizando conceito de lote econômico, material estratégico ou estoque técnico;
- Correlacionar às características dos instrumentos, máquinas, equipamentos e instalações com suas aplicações;
- Interpretar a legislação e as normas técnicas referentes ao processo, ao produto, de saúde e segurança no trabalho, da qualidade e ambientais;
- Conhecer os principais métodos de conservação de alimentos, sua aplicação e eficiência;
- Planejar, coordenar e orientar no controle de ações próprias da confeitaria, relacionadas a fluxo de materiais e processos industriais na área de confeitaria;

- Apoiar no estabelecimento da programação das quantidades a serem compradas, utilizando conceito de lote econômico, material estratégico ou estoque técnico;

- Interpretar a legislação e as normas técnicas referentes ao processo, ao produto, de saúde e segurança no trabalho;

- Providenciar a disponibilidade dos materiais e assegurar condições higiênico-sanitárias;

- Estabelecer cronograma de atividades, verificando condições de segurança ambiental e de equipamentos de proteção individual;

- Supervisionar equipes de trabalho, trabalhando em equipe e exercer liderança;

- Coordenar e supervisionar equipes e atualizar-se continuamente;

- Emitir laudos técnicos.

5 EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

5.1 Caracterização do Eixo Tecnológico e Área de atuação

O eixo tecnológico “Produção Alimentícia” compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas. Abrange ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, além da aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos presentes nessa elaboração ou industrialização.

Inclui atividades de aquisição e otimização de máquinas e implementos, análise sensorial, controle de insumos e produtos, controle fitossanitário, distribuição e comercialização relacionadas ao desenvolvimento permanente de soluções tecnológicas e produtos de origem vegetal e animal.

O Técnico em Confeitaria tem como possibilidades de atuação as panificações/padarias, docerias e restaurantes, indústrias em geral, nas atividades de industrialização e alimentos e bebidas, além da atuação no ramo de prestação de serviço autônomo.

5.2 Bases Legais

Com o advento da Lei de Diretrizes e Bases da Educação nº 9394/96, a Educação Profissional passou a ser independente do ensino médio. No entanto, seus fundamentos estão perfeitamente explicitados no Capítulo III desta mesma LDB e Lei nº 11.741/2008, no Decreto nº 5154/04, Parecer nº 17/97, Resolução nº 04/99, Parecer nº 16/99 – CNE/CEB, Lei nº 7.410/85 e Decreto nº 92.530/86.

No Capítulo III da Lei de Diretrizes e Bases da Educação – nº 9.394/96, Título V, dedica à Educação Profissional e a considera como um fator estratégico de mudanças de comportamento e constante atualização do homem na nova ordem econômica mundial.

O Decreto Federal nº 5154/04, combinado com a Lei nº 11.741/2008 altera os dispositivos da Lei nº 9.394/96, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

O Parecer nº 17/99 – trata da independência entre o ensino médio e o ensino técnico, permitindo ao aluno a flexibilidade na escolha de sua trajetória de Educação Profissional, o que propicia as instituições de ensino técnico, permanente revisão e atualização em seus currículos.

A Resolução nº 04/99 – que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação profissional de nível técnico, proposta pelo Parecer nº 16/99, estabelece como diretriz o conjunto articulado de critérios, princípios, definições de competências profissionais, gerais de técnicos por área profissional e procedimentos a serem observados através do Sistema de Ensino e escolas na organização e planejamento dos cursos de nível técnico.

São princípios norteadores da Educação Profissional de nível técnico, além dos enunciados no artigo 3º da LDB:

- I – Independência e articulação com o ensino médio;
- II – Respeito aos valores estéticos, políticos e éticos;
- III – Desenvolvimento de competências para a laborabilidade;
- IV – Flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização;
- V – Identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso;
- VI – Atualização permanente dos cursos e currículos;
- VII – Autonomia da escola em seu projeto pedagógico;

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso Técnico em Confeitaria tem a carga horária total de 1000 horas, sendo desenvolvido em três etapas de qualificação profissional organizados da seguinte forma:

A etapa I é preparatória, não possui terminalidade e visa proporcionar as condições para o adequado aproveitamento das etapas, de forma assume caráter de pré-requisito para a etapa II e III específica do curso.

A organização curricular deste curso propõe o desenvolvimento de competências e habilidades que contribuirá para formação profissional do Técnico em Confeitaria, conforme segue:

6.1 Competência Geral

Planejar e executar o processo de fabricação de produtos de confeitaria, seguindo normas técnicas, ambientais, da qualidade e de segurança e saúde no trabalho;

6.2 Competências Básicas

- Utilizar práticas de manipulação e embalagem de alimentos;
- Operacionalizar equipamentos e maquinário;
- Efetuar controle de estoque e custos;
- Verificar condições de segurança ambiental e de equipamentos de proteção individual;
- Assegurar condições higiênico-sanitárias;

6.3 Competências Específicas

- Planejar processo de trabalho e matéria-prima nas produções de confeitaria, incluindo: desenho, preparação, decoração e montagem de serviços;

- Controlar a qualidade de insumos e produtos fabricados, aplicando normas técnicas, segurança e saúde no trabalho e gestão da qualidade;
- Executar o processo de fabricação de produtos de confeitaria: doces, biscoitos, bolos, tortas, sobremesas, salgados e canapés, considerando ingredientes e peculiaridades regionais;
- Utilizar adequadamente práticas de manipulação, fabricação e embalagem do produto;
- Planejar, coordenar, orientar e controlar ações, próprias de um setor de fabricação, relacionadas a fluxo de materiais e processos industriais na área de confeitaria;
- Estabelecer programação das quantidades a serem compradas, utilizando conceito de lote econômico, material estratégico ou estoque técnico;
- Correlacionar às características dos instrumentos, máquinas, equipamentos e instalações com suas aplicações;
- Interpretar a legislação e as normas técnicas referentes ao processo, ao produto, de saúde e segurança no trabalho, da qualidade e ambientais;
- Conhecer os principais métodos de conservação de alimentos, sua aplicação e eficiência;
- Demonstrar capacidade para solucionar problemas de caráter técnico, sugerindo melhoria no processo produtivo, garantindo a qualidade do produto final;
- Coordenar e supervisionar equipes de trabalho e atualizar-se continuamente;
- Emitir laudos técnicos.

7 ESTRUTURA CURRICULAR

O curso Técnico em Confeitaria está estruturado em quatro etapas, contemplando saídas intermediárias nas etapas II e III, conforme segue:

Etapa I – Sem saída Intermediária – 160 horas

Etapa II – Certificação de Qualificação Profissional Auxiliar em Confeiteiro – 280 horas

Etapa III – Certificação de Qualificação Profissional em Confeiteiro Industrial – 360 horas

ETAPA IV – Técnico em Confeitaria – 1.000h (contemplando estágio curricular com carga horária de 200h vivenciado em situação real de trabalho).

7.1 Itinerário Formativo

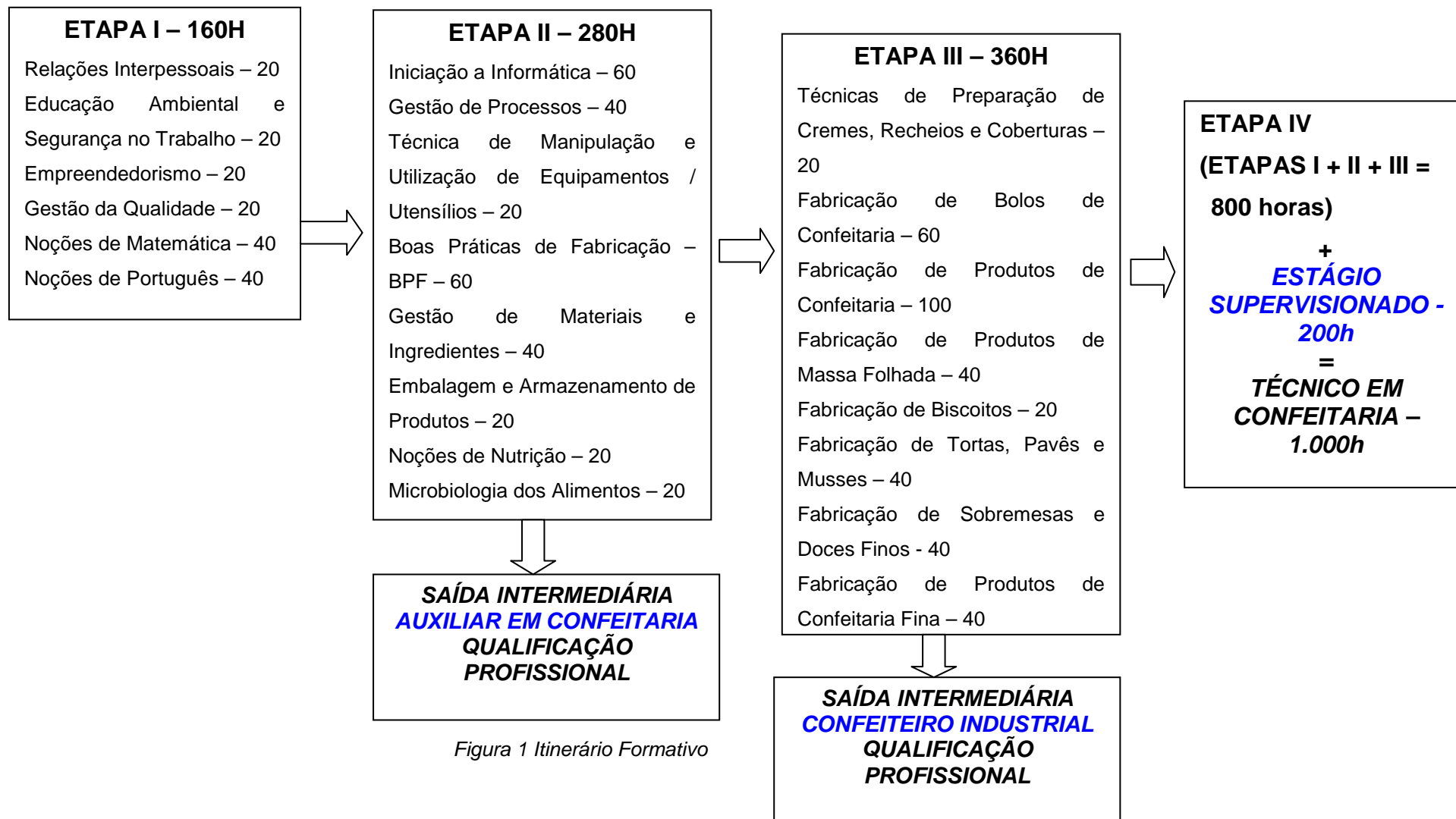


Figura 1 Itinerário Formativo

8 ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O estágio supervisionado visa à participação do aluno em situações reais de trabalho, proporcionando-lhe experiências que complementam e acrescentam os currículos em sua vida profissional.

O Plano de Estágio contempla as atividades de execução, acompanhamento e avaliação do estágio, observada a legislação vigente.

A avaliação final de estágio é fundamental e objetiva verificar a qualidade do profissional que está sendo lançado no mercado de trabalho, bem como para servir de parâmetros à equipe técnica no que se refere à validação ou reformulação do curso.

A seqüência de desenvolvimento do estágio está estabelecida de forma a permitir que, os alunos iniciem as atividades referentes ao estágio na III etapa do curso. A carga horária do estágio é corresponde a 200h em situação real de trabalho.

Dessa forma, o aluno tenha domínio tanto teórico quanto prático das técnicas de Confeitaria.

Todas as ações referentes ao estágio estão detalhadas no plano de estágio anexo.

A matriz proposta para o curso Técnico em Confeitaria, atende as prerrogativas da Lei de Diretrizes e Bases da Educação nº 9.394/96 e Lei nº 11.741/2008, Decreto 5.154/04, Parecer nº 16/99 – CNE – CEB e Resolução nº 04/99 – CNE – CEB, oferecendo a certificação profissional ao término das etapas constantes e especificados na matriz curricular do curso.

9 MATRIZ CURRICULAR

Nº	COMPONENTE CURRICULAR	ETAPAS		
		I	II	III
01	Relações Interpessoais	20H	-----	-----
02	Educação Ambiental e Segurança no Trabalho	20H	-----	-----
03	Empreendedorismo	20H	-----	-----
04	Gestão da Qualidade	20H	-----	-----
05	Noções de Matemática	40H	-----	-----
06	Noções de Português	40H	-----	-----
07	Iniciação a Informática	-----	60H	-----
08	Gestão de Processos	-----	40H	-----
09	Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos/Utensílios	-----	20H	-----
10	Boas Práticas de Fabricação – BPF	-----	60H	-----
11	Gestão de Materiais e Ingredientes	-----	40H	-----
12	Embalagem e Armazenamento de Produtos	-----	20H	-----
13	Noções de Nutrição	-----	20H	-----
14	Microbiologia dos Alimentos	-----	20H	-----
15	Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios e Coberturas	-----	-----	20H
16	Fabricação de Bolos de Confeitaria	-----	-----	60H
17	Fabricação de Produtos de Confeitaria	-----	-----	100H
18	Fabricação de Produtos de Massa Folhada	-----	-----	40H
19	Fabricação de Biscoitos	-----	-----	20H
20	Fabricação de Tortas, Pavês e Musses	-----	-----	40H
21	Fabricação de Sobremesas e Doces Finos	-----	-----	40H
22	Fabricação de Produtos de Confeitaria Fina	-----	-----	40H
1. TOTAL DE HORAS POR ETAPAS		160H	280H	360H
2. SUB TOTAL				800H

TOTAL DA CARGA HORÁRIA DO CURSO				
TOTAL DA CARGA HORÁRIA	ETAPA			SUB TOTAL ETAPA I+II+III + IV ESTÁGIO SUPERVISIONADO
	I	II	III	
ETAPA I + II + III	160H	280H	360H	800H
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	----	----	200H	200H
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO				1.000H

Tabela 1 Matríz curricular

Observação:

1. As três etapas e o estágio formarão o Técnico em Confeitaria com duração máxima de 15 meses.
2. O cumprimento do estágio poderá acontecer de forma simultânea na última etapa.

10 ORGANIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Relações Interpessoais

CARGA HORÁRIA: 20 horas

ETAPA I

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respeitar as particularidades de cada um; ➤ Trabalhar em equipe; ➤ Valorizar o trabalho em equipe; ➤ Lidar com situações adversas no ambiente de trabalho. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manter o bom relacionamento em equipe; ➤ Administrar conflitos; ➤ Motivar a equipe de trabalho. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ A importância das relações interpessoais; ➤ Comunicação; ➤ Diferenças individuais; ➤ Equipe de Trabalho.

Tabela 2 Componente curricular: Relações Interpessoais

Bibliografia Recomendada:

- BOHLANDER, George; SNELL, Scott; SHERMAN, Arthur. Administração de recursos humanos. 2005.
- BERKENBROCK, Volney J. Dinâmica para encontros de grupo: para apresentação, intervalo, autoconhecimento e conhecimento mútuo, amigo oculto, despertar, avaliação e encerramento. 2003, Ed.vozes.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Educação Ambiental e Segurança no Trabalho

CARGA HORÁRIA: 20 horas

ETAPA I

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caracterizar os sistemas e ecossistemas, os elementos que os compõem; ➤ Identificar e caracterizar as grandezas envolvidas nos processos naturais de conservação; ➤ Conhecer o programa das Nações unidas para o meio ambiente; ➤ Identificar os problemas ambientais; ➤ Definir tipos de acidentes pessoais e equipamentos; ➤ Conhecer os equipamentos de proteção coletiva e as ferramentas; ➤ Identificar os equipamentos de proteção individual 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Correlacionar entre si os elementos componentes dos sistemas e ecossistemas; ➤ Utilizar propriedades físicas e químicas envolvidas nos processos naturais de conservação; ➤ Analisar as proposta de preservação para meio ambiente; ➤ Analisar causas e efeitos dos problemas ambientais; ➤ Identificar os riscos existentes nas máquinas e equipamentos; ➤ Manusear com segurança as ferramentas; ➤ Orientar o trabalhador quanto á 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Histórico sobre a questão ambiental: evolução conceitual; ➤ Principais conceitos: <ul style="list-style-type: none"> - Espécie; - População; - Comunidade; - Ecossistemas. ➤ Programa das Nações unidas para o Meio Ambiente (PNUMA): <ul style="list-style-type: none"> - Relatório Brundtland (1983); - ECO – 92 (1992); - Rio + 5 (1997). ➤ Problemas ambientais; ➤ Custos do acidente: <ul style="list-style-type: none"> - Importância; - Parcelas do Custo do acidente. ➤ Proteção de Máquinas e Equipamentos; ➤ Relação dos riscos:

<p>necessário para executar determinada tarefa;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conhecer os porquês da sinalização de segurança; ➤ Ter noções dos riscos mais comuns de acidentes no lar; ➤ Combater incêndios domésticos; ➤ Prestar primeiros socorros no ambiente de trabalho e no lar; ➤ Identificar material necessário para primeiros socorros. 	<p>prevenção na execução de tarefas de solda;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ensinar o uso correto da sinalização de segurança; ➤ Orientar o trabalhador quanto à obrigatoriedade do uso de equipamentos de proteção individual; ➤ Simular situações de riscos passíveis numa situação de incêndio; ➤ Aplicar técnicas de primeiros socorros; ➤ Utilizar adequadamente material de primeiros socorros. 	<p>- Medidas de prevenção.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Principais riscos que envolvem o uso da ferramenta; ➤ Seleção, Inspeção, manutenção e armazenamento de ferramentas; ➤ Combate à Incêndio; ➤ Tipos de Equipamento para Combate a Incêndios; ➤ Primeiros Socorros; ➤ Material necessário para Emergência; ➤ Ferimentos; ➤ Hemorragias; ➤ Queimaduras; ➤ Choque Elétrico; ➤ Calor; ➤ Frio; ➤ Estado de Choque; ➤ Desmaios; ➤ Convulsão; ➤ Intoxicações e Envenenamentos; ➤ Corpos Estranhos; ➤ Fraturas e Lesões de Articulação; ➤ Parada Cardíaca - Massagem Cardíaca; ➤ Parada Respiratória - Respiração Artificial;
--	---	---

		➤ Resgate e Transporte de Pessoas Acidentadas.
--	--	--

Tabela 3 Componente curricular: Educação Ambiental e Segurança no Trabalho

Bibliografia Recomendada:

- CMMAD. Comissão mundial para o Meio e Desenvolvimento (Relatório Brundland). Nosso futuro comum, FGV, RJ, 1998.
- Ministério da Educação. Educação Profissional, referências curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico.
- WWF. Fundo Mundial para a educação ambiental, caminhos e desenvolvimento. Brasília, 2000.
- FUNDACENTRO Curso de Supervisores Segurança no Trabalho. 2ª edição. São Paulo, Fundacentro, 1983.
- Normas Regulamentadoras - Legislação de Segurança e Medicina do Trabalho - Associação Brasileira de Prevenção de Acidentes- Rio de Janeiro- Edição 01/1998.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Empreendedorismo

CARGA HORÁRIA: 20 horas

ETAPA I

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conhecer os conceitos de empreendedorismo; ➤ Despertar para importância do seu sonho de vida; ➤ Conhecer as características do comportamento empreendedor; ➤ Conhecer conceitos e modelos de planos de negócios; ➤ Conhecer sobre custos; ➤ Aprender a achar o preço de venda de um produto; ➤ Adquirir conhecimentos para calcular a despesa e receita da empresa; ➤ Adquirir conhecimentos para calcular os pontos de equilíbrio operacional e 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ter percepção para atuar como empreendedor em suas atividades; ➤ Idealizar oportunidades de negócios; ➤ Identificar um plano de negócio; ➤ Saber calcular os custos de uma empresa; ➤ Saber calcular o preço de venda de um produto; ➤ Saber identificar os componentes da receita e da despesa de uma empresa; ➤ Identificar as necessidades de capital de giro para empresa; ➤ Utilizar o fluxo de caixa como ferramenta para registro das operações da empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Iniciação ao Empreendedorismo; ➤ Conceitos; ➤ A importância do sonho; ➤ Características do comportamento Empreendedor; ➤ Plano de Negócio; ➤ Definição e modelo; ➤ Estudo de Custos; ➤ Definição; ➤ Tipos; ➤ Formulas e cálculos dos custos; ➤ Preço de venda; ➤ Receita x despesa; ➤ Ponto de equilíbrio operacional e financeiro; ➤ Capital de giro; ➤ Fluxo de caixa; ➤ Desenvolver um tema para o plano de negócios.

financeiro; ➤ Conhecer o que é e para que serve o capital de giro; ➤ Ter conhecimento para utilizar o fluxo de caixa.		
---	--	--

Tabela 4 Componente curricular: Empreendedorismo

Bibliografia Recomendada:

- DOLABELA, Fernando. O Segredo de Luísa. 1ª Edição São Paulo: Cultura, 1999.
- GERBER, Michael E. O Mito do Empreendedor. Editora Saraiva, 2ª Ed. São Paulo, 1990.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão da Qualidade

CARGA HORÁRIA: 20 horas

ETAPA I

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conhecer o conceito de qualidade; ➤ Definir a qualidade total e seus objetivos; ➤ Definir estratégias com vistas ao alcance da qualidade total; ➤ Planejar os processos necessários para que a sucessão e inter-relações necessárias destes processos sejam planejadas e controladas para assegurar a operação efetiva dos mesmos; ➤ Definir o que é produtividade; ➤ Conceituar competitividade; ➤ Conhecer as Normas ISO. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Definir o que é Qualidade, sob os diversos pontos de vista possíveis; ➤ Capacidade de alcançar a qualidade; ➤ Aplicar e fazer cumprir todos os processos para efetivação da Qualidade na instituição; ➤ Definir processos adequados, realizando a aplicação de forma a possibilitar que o resultado seja satisfatório; ➤ Desenvolver QT na empresa; ➤ Saber como desenvolver programas de qualidade, produtividade e competitividade bem sucedidas; ➤ Capacidade de adequar a empresa às Normas ISO, obtendo certificação de acordo com 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ O que é Qualidade?; ➤ Ênfase na Qualidade; ➤ Responsabilidade da Gerência com o progresso da Qualidade; ➤ Planejamento da realização do Produto; ➤ Qualidade e melhoria contínua; ➤ Qualidade Total: <ul style="list-style-type: none"> - O Programa dos 5's. ➤ Técnicas de Qualidade Total: <ul style="list-style-type: none"> - Benchmarking; - Terceirização; - Redução de ciclos de tempo. ➤ A vantagem competitiva através da qualidade; ➤ Ênfase na competitividade;

	o tipo de empresa.	<ul style="list-style-type: none">➤ Normas ISO;➤ Certificações:<ul style="list-style-type: none">- ISO 9000;- ISO 14000.
--	--------------------	--

Tabela 5 Componente curricular: Gestão da Qualidade

Bibliografia Recomendada:

- OLIVEIRA, José Arimatéia Soares, Coordenador. Fique D - OLHO na Qualidade. Ed. Sebrae, Brasília-1997.
- CHIAVENATO, Idalberto. Administração nos Novos Tempos. Ed. Campus. Rio de Janeiro. 1999.
- Programa 5`s. Preparação do Ambiente para a Qualidade Total. FIAP 5's – Base para Implantação da Qualidade. SENAI. São Paulo.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Noções de Matemática

CARGA HORÁRIA: 40 horas

ETAPA I

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificar números naturais e inteiros; ➤ Identificar múltiplos, divisores e frações; ➤ Identificar as medidas de comprimento; ➤ Conhecer elementos de proporcionalidade. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fazer operações com números naturais, inteiros, racionais, irracionais e reais; ➤ Calcular o valor das operações; ➤ Fazer operações de medidas de comprimento; ➤ Realizando operações utilizando regras da proporcionalidade. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Números Inteiros; ➤ Números Naturais; ➤ Operações Fundamentais com Números Naturais; ➤ Mínimo Múltiplo Comum; ➤ Múltiplos e Divisores; ➤ Frações; ➤ Números Racionais; ➤ Números Mistos; ➤ Extração de Inteiros; ➤ Transformação de Números Mistos em Frações Impróprias; ➤ Simplificação de Frações; ➤ Números Decimais; ➤ Conceito e Leitura; ➤ Operações com Números Decimais; ➤ Medidas de Comprimento; ➤ Conceito de Medida; ➤ Proporcionalidade; ➤ Razão;

		<ul style="list-style-type: none">➤ Proporção;➤ Grandezas proporcionais;➤ Exercícios;➤ Regra de Três;➤ Regra de Três Simples.
--	--	---

Tabela 6 Componente curricular: Noções de Matemática

Bibliografia Recomendada:

- BIANCHINI, Edwaldo; PACCOLA, Herval - Curso de matemática: volume único. 2ª edição. 2008.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Noções de Português

CARGA HORÁRIA: 40 horas

ETAPA I

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASE TECNOLÓGICA
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Produzir textos; ➤ Identificar o tipo de texto; ➤ Compreender os processos de comunicação; ➤ Identificar os níveis de linguagem; ➤ Conhecer o significado de correspondência, os tipos existentes e os princípios fundamentais que a norteiam; ➤ Identificar ortografias corretas; 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Compreender texto; ➤ Interpretar textos; ➤ Comunicar-se com clareza; ➤ Analisar o texto; ➤ Redigir os diversos tipos de correspondências, utilizando as orientações recebidas; ➤ Elaborar correspondência oficial, utilizando ortografia correta e conhecimentos gramaticais adquiridos. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Texto; ➤ Vivenciando a construção de textos; ➤ Ouvir e falar para construir textos; ➤ A inferência na compreensão narrativa; ➤ O que é interpretar?; ➤ Tipos de Leitura; ➤ A importância do nome da comunicação; ➤ Grafia dos nomes próprios; ➤ Níveis de Linguagem; ➤ A gramática e o estudo da língua; ➤ Ortografia; ➤ Estruturas-padrão (relatório, requerimento, memorando, ofício, ata, curriculum vitae).

Tabela 7 Componente curricular: Noções de Português

Bibliografia Recomendada:

- Português instrumental-Dileta Silveira Martins e Lúbia Scliar Gilbeknop-Ed. Sagra Luzzatto – 1999.
- Correspondência Oficial, empresarial e conhecimento de gramática. Pedro Oliveira e Édula Oliveira. Ed. Sagra Luzzatto – 1999.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Iniciação a Informática

CARGA HORÁRIA: 60 horas

ETAPA II

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conhecer os conceitos básicos do sistema operacional; ➤ Utilizar as ferramentas e recursos em atividades de configuração, manipulação de arquivos, segurança e outras. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizar adequadamente os recursos de software dos computadores; ➤ Selecionar o aplicativo de acordo com as necessidades do usuário. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Windows: <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos Básicos, Mouse, Teclado, Menu iniciar; - Janelas, Barra de tarefas, Data/hora, Vídeo, Windows, Explorer. ➤ Word: <ul style="list-style-type: none"> - Digitar, Selecionar, Formatar, Configurar, Salvar; - Abrir, Visualizar, Imprimir, Imagem, Marcadores e Numeração, Bordas, Colunas, Tabelas. ➤ Excel: <ul style="list-style-type: none"> - Digitar, Selecionar, Formatar, Configurar, Salvar, Abrir, Visualizar, Criar tabela. ➤ PowerPoint: <ul style="list-style-type: none"> - Criar, Formatar, Personalizar, Animar e Visualizar Slides. ➤ Internet: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Navegar e Pesquisar.

Tabela 8 Componente curricular: Iniciação a Informática

Bibliografia Recomendada:

- Manzano, André Luiz. Estudo Dirigido de Windows 98. São Paulo: Érica, 1998 (Coleção PD).
- Manzano, André Luiz. Estudo Dirigido de Word 2000. São Paulo: Érica, 1999 (Coleção PD).
- Manzano, José Augusto Navarro Garcia. Estudo Dirigido de Excel 2000. São Paulo: Érica, 1999 (Coleção PD).

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão de Processos

CARGA HORÁRIA: 40 horas

ETAPA II

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conhecer os conceitos de gestão de processos; ➤ Identificar as estruturas por processo e estrutura organizacional. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizar a gestão de processos como meio de melhoria contínua; ➤ Analisando a desempenho dos processos. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ O que é gestão de processos; ➤ Processos: <ul style="list-style-type: none"> - sub-processos; - macro-processos e rede de processos; - comparação entre estrutura por processos e estrutura organizacional. ➤ Processos x estratégia; ➤ Mapeamento; ➤ Modelagem; ➤ Documentação; ➤ Registro e controle dos processos; ➤ Gestão estratégica x gestão empresarial; ➤ Ações para controlar os processos; ➤ Relação entre os processos e as áreas da empresa; ➤ Gerenciamento: <ul style="list-style-type: none"> - monitoramento dos processos; - análise do desempenho

		dos processos usando cartas de controle; - envolvimento das pessoas; - processo de mudança; - desenvolvimento de novos processos.
--	--	--

Tabela 9 Componente Curricular: Gestão de Processos

Bibliografia Recomendada:

- CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 2004.
- DAÓLIO, Luiz Carlos. Perfiz e competências: retratos dos executivos, gerentes e técnicos. 2004.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos/Utensílios

CARGA HORÁRIA: 20 horas

ETAPA II

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificar equipamentos e utensílios; ➤ Manter limpos os equipamentos e utensílios. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizar adequadamente equipamentos e utensílios; ➤ Fazer limpeza diariamente de equipamentos e utensílios. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tipos de equipamentos e utensílios; ➤ Fornos; ➤ Câmaras; ➤ Fogões; ➤ Demais equipamentos; ➤ Utensílios; ➤ Uso adequado; ➤ Limpeza e manutenção.

Tabela 10 Componente curricular: Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos/Utensílios

Bibliografia Recomendada:

- SANTOS, Saionara G.F. Treinando Manipuladores de Alimentos. São Paulo, Varela. 1999.
- ABIMAQ. Maquinas e equipamentos para a indústria de alimentos. São Paulo, 1991.
- BARTHOLOMAI, A. Fabricação de alimentos, processos, equipamentos, custos. Zaragoza: Acribia, 1987.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Boas Práticas de Fabricação - BPF

CARGA HORÁRIA: 60 horas

ETAPA II

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conhecer o conceito e aspectos legais de Boas Práticas de Fabricação; ➤ Identificar os riscos biológicos causados por contaminação dos alimentos; ➤ Conhecer as técnicas de armazenamento e embalagem de produtos. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Compreendendo a importância de confeccionar um produto dentro dos aspectos legais; ➤ Analisando os fatores que afetam o crescimento dos microorganismos; ➤ Fazer adequadamente o armazenamento e embalagem dos produtos. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conceituação; ➤ Aspectos legais; ➤ Noções de microbiologia; <ul style="list-style-type: none"> ▪ perigos em alimentos: biológicos, físicos e químicos; ▪ bactérias fungos; ▪ crescimento microbiano; ▪ fatores que afetam o crescimento dos microorganismos; ▪ doenças transmitidas por alimentos (DTA): infecção, toxinose e toxinfecção; ▪ importância em alimentos. ➤ Higiene pessoal, saúde do manipulador e comportamento no trabalho; ➤ Higiene ambiental; ➤ Controle integrado de pragas:

		<ul style="list-style-type: none">▪ pragas;▪ risco.➤ Controle de potabilidade da água;➤ Recebimento de mercadorias;➤ Produção e Embalagem.
--	--	--

Tabela 11 Componente curricular: Boas Práticas de Fabricação - BPF

Bibliografia Recomendada:

- LEI Nº. 11972 de 06 de julho de 2209. Dispõe sobre a Certificação de Boas Práticas para os Produtos Sujeitos ao Regime de Vigilância Sanitária.
- TEIXEIRA, S.M.F.G. Administração aplicada as unidade de alimentação e nutrição. São Paulo: Athenev, 2004.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Gestão de Materiais e Ingredientes

CARGA HORÁRIA: 40 horas

ETAPA II

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none">➤ Conhecer a funcionalidade de administração de materiais;➤ Identificar e organizar materiais.	<ul style="list-style-type: none">➤ Fazer uso das técnicas de administração de material;➤ Estocar adequadamente as matérias primas.	<ul style="list-style-type: none">➤ Administração de materiais;➤ Organização de estoque;➤ Armazenamento de materiais primas;➤ Organização de estoque;➤ Armazenamento de estoque;➤ Tipos;➤ Propriedades;➤ Funções.

Tabela 12 Componente curricular: Gestão de Materiais e Ingredientes

Bibliografia Recomendada:

- TEIXEIRA, S.M.F.G. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Athenev, 2004.
- BARUFALDI, R. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo, varela, 1998.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Embalagem e Armazenamento de Produtos

CARGA HORÁRIA: 20 horas

ETAPA II

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none">➤ Utilizar técnicas adequadas no processamento de embalagem e rotulagem do produto de confeitaria;➤ Classificar e caracterizar as matérias-primas utilizadas em confeitaria.	<ul style="list-style-type: none">➤ Conhecer as técnicas de armazenamento e embalagem para diferentes tipos de matérias-primas.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tipos de embalagem;➤ Rotulagem;➤ Formas adequadas de embalar e armazenar o produto.

Tabela 14 Componente curricular: Embalagem e Armazenamento de Produtos

Bibliografia Recomendada:

- Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007. Aprova o “Regulamento Técnico sobre Disposições para embalagens, revestimentos, utensílios, tampas equipamentos metálicos em contato com alimentos”.
- Lei nº 9.832, de 14 de setembro de 1999. Proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Noções de Nutrição

CARGA HORÁRIA: 20 horas

ETAPA II

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none">➤ Compreender os conceitos e funções da nutrição;➤ Compreender a importância do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador).	<ul style="list-style-type: none">➤ Conhecer a importância da nutrição para uma alimentação saudável;➤ Conhecer aplicabilidade do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador).	<ul style="list-style-type: none">➤ A Importância da Nutrição;➤ Funções dos Alimentos e Nutrientes no Organismo;➤ PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador).

Tabela 15 Componente curricular: Noções de Nutrição

Bibliografia Recomendada:

- TEIXEIRA, S.M.F.G. Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Athenev, 2004.
- LEI Nº. 6.321 de 14 de abril de 1976. Institui o Programa de Alimentação do Trabalhador.
- DECRETO Nº.5, de 14 de janeiro de 1991. Regulamenta a Lei n º. 6.321 de 1976.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Microbiologia de Alimentos

CARGA HORÁRIA: 20 horas

ETAPA II

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificar as características dos princípios patógenos veiculados por alimentos; ➤ Analisar os diversos fatores que contribuem para a contaminação de alimentos por microrganismos; ➤ Interpretar os critérios microbiológicos para avaliação da qualidade dos alimentos e os métodos de análise. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conhecer suas características; ➤ Correlacionar os fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos; ➤ Conhecer as principais doenças veiculadas por alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos; ➤ Deterioração de alimentos por microrganismos; ➤ Microorganismos deterioradores e patogênicos de importância em alimentos; ➤ Doenças veiculadas por alimentos; ➤ Microorganismos indicadores; ➤ Produção de alimentos com microrganismos; ➤ Critérios microbiológicos da qualidade de alimentos; ➤ Importância do controle microbiológico de alimentos.

Tabela 16 Componente curricular: Microbiologia de Alimentos

Bibliografia Recomendada:

- EAUX, Márcia Regina. Atlas de microbiologia alimentar. São Paulo, varella.1998.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios e Coberturas

CARGA HORÁRIA: 40 horas

ETAPA III

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejar a execução do produto; ➤ Selecionar os instrumentos de medição e controle do produto; ➤ Selecionar e quantificar os ingredientes para fabricação do produto. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificar e caracterizar o produto; ➤ Identificado adequadamente instrumentos de medição e controle do produto; ➤ Identificar os ingredientes e quantificar adequadamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejamento do produto; ➤ Utilização dos instrumentos de medição e controle; ➤ Escolha dos ingredientes e cálculo da quantidade; ➤ Preparação de cremes: baunilha, pasteleiro, manteiga, baba de moça, chantily, ovos, de limão, marshmallow, creme inglês, crocante, fios de ovos, merengue; ➤ Preparação de calda para molhar, geléia de brilho, recheios para salgadinhos; ➤ Preparação de coberturas: glacês, fondant, pasta americana.

Tabela 17 Componente curricular: Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios e Coberturas

Bibliografia Recomendada:

- CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como fazer massas; tecnologia e qualidade. São Paulo: Ed. Icone, 1986.
- COLEÇÃO – LE CORDON BLEU. Técnicas Culinárias. Editora: Marco Zero.
- A COZINHA ANU – Uma visão renovadora do mundo da gastronomia. Santamaria, Sant. Ed. Saraiva.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Fabricação de Bolos de Confeitaria

CARGA HORÁRIA: 60 horas

ETAPA III

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizar técnicas de manipulação e manuseio dos instrumentos de fabricação do produto; ➤ Preparar diversas receitas de bolos para confeitaria. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificando instrumentos de medição e de controle; ➤ Selecionando e quantificando adequadamente os ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bolos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bolo de macaxeira com recheio; ▪ Bolo xadrez; ▪ Bolo pão-de-ló; ▪ Bolo amor perfeito; ▪ Bolo fofo de chocolate; ▪ Bolo salgado; ▪ Pavê de coco tostado; ▪ Torta africana; ▪ Cuca cremosa; ▪ Croissant com recheio.

Tabela 18 Componente curricular: Fabricação de Bolos de Confeitaria

Bibliografia Recomendada:

- BRAGA, LENITA RESENDE SANTOS. Bolos artísticos e confeitaria – receitas do mundo todo e delicias na culinária brasileira. Editora: BestBooks. 2ªed.
- CHOCOLATE. Editora: Vergara & Riba, 1985.
- SPENCER, L. Como confeitaria bolos para festas, idéia e modelos..S.L.:Tecnoprent.
- COLEÇÃO SABORES DO MUNDO. Bolos. Editora: Girassol

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Fabricação de Produtos de Confeitaria

CARGA HORÁRIA: 100 horas

ETAPA III

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejar o processo de fabricação do produto; ➤ Utilizar técnicas de manipulação e manuseio dos instrumentos de produção do produto; ➤ Preparar diversas receitas de confeitaria. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selecionando e quantificando o material; ➤ Identificando instrumentos de medição e de controle; ➤ Conhecer técnicas de confeitaria. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejamento do produto (diversas gramaturas); ➤ Utilização de instrumentos de medição e controle; ➤ Escolha dos ingredientes e pesagem; ➤ Amassamento de ingredientes: manual e mecanicamente; ➤ Habilidades manipulativas com bicos de confeitaria; ➤ Técnicas de confeitaria; ➤ Técnicas e manuseio com glacê; ➤ Técnicas com bico em bolos; ➤ Preparação em glacê; ▪ Desenvolvimento de receitas variadas de bolos.

Tabela 19 Componente curricular: Fabricação de Produtos de Confeitaria

Bibliografia Recomendada:

- AGA, LENITA RESENDE SANTOS. Bolos artísticos e confeitaria – receitas do mundo todo e delicias na culinária brasileira. Editora: BestBooks. 2ªed.
- SPENCER, L. Como confeitaria bolos para festas, idéia, modelos. S.L.: Tecnoprent. 1985.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Fabricação de Produtos de Massa Folhada

CARGA HORÁRIA: 40 horas

ETAPA III

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejar o processo de fabricação do produto; ➤ Aplicar Técnicas de fabricação e decoração do produto. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selecionando e quantificando adequadamente material para fabricação do produto; ➤ Avaliar o resultado final da fabricação e decoração do produto. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejamento do produto; ➤ Utilização dos instrumentos de medição e controle; ➤ Escolha dos ingredientes e pesagem; ➤ Cálculo da quantidade de massa de acordo com a capacidade de formas e tabuleiros; ➤ Técnicas de fabricação de croissant, mil folhas, cata-vento, strudel, aladino, palmier; ➤ Palitos, salgado folhado; ➤ Decoração do produto final; ➤ Avaliação do produto acabado.

Tabela 20 Componente curricular: Fabricação de Produtos de Massa Folhada

Bibliografia Recomendada:

- CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como fazer massas; tecnologia e qualidade. São Paulo: Ed. Icone, 1986.

- BRAGA, LENITA RESENDE SANTOS. Bolos artísticos e confeitaria – receitas do mundo todo e delicias na culinária brasileira. Editora: BestBooks. 2ª ed.
- BARTHOLOMAI, A. Fabricação de alimentos, processos, equipamentos, custos. Zaragoza: Acribia, 1987.
- HANDSLIP, C. Bolos, pães e guloseimas. São Paulo. Ed. melhores momento, 1982.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Fabricação de Biscoitos

CARGA HORÁRIA: 20 horas

ETAPA III

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejar o processo de fabricação do produto; ➤ Aplicar Técnicas de produção e assamento das massas. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selecionando instrumentos de medição e controle do produto; ➤ Selecionar e quantificar adequadamente os ingredientes para fabricação do produto; ➤ Avaliar o resultado final da produção e assamento do produto. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejamento do produto; ➤ Utilização dos instrumentos de medição e controle; ➤ Escolha dos ingredientes e pesagem; ➤ Cálculo da quantidade de massa de acordo com a capacidade de formas e tabuleiros; ➤ Técnicas de produção das massas; ➤ Técnicas de assamento e fritura; ➤ Avaliação do produto acabado.

Tabela 21 Componente curricular: Fabricação de Biscoitos

Bibliografia Recomendada:

- CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como fazer massas; tecnologia e qualidade. São Paulo: Ed. Icone, 1986.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Fabricação de Tortas, Pavês e Musses

CARGA HORÁRIA: 40 horas

ETAPA III

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejar o processo de fabricação do produto; ➤ Aplicar técnicas de fabricação de tortas, pavês e musses. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selecionando instrumentos de medição e controle do produto; ➤ Selecionar e quantificar adequadamente os ingredientes; ➤ Compreender a aplicabilidade das técnicas de fabricação do produto. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejamento do produto; ➤ Utilização dos instrumentos de medição e controle; ➤ Escolha dos ingredientes e cálculo da quantidade; ➤ Técnicas de fabricação de tortas, pavês e mousses; ➤ Fabricação de torta xadrez, torta de chocolate, torta de coco, torta de limão; ➤ Chesse cake (gelada e assada), amor aos pedaços; ➤ Mousse de coco, chocolate, maracujá; ➤ Pavês diversos.

Tabela 22 Componente curricular: Fabricação de Tortas, Pavês e Musses

Bibliografia Recomendada:

- CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como fazer massas; tecnologia e qualidade. São Paulo: Ed. Icone, 1986.

- BRAGA, LENITA RESENDE SANTOS. Bolos artísticos e confeitaria – receitas do mundo todo e delicias na culinária brasileira. Editora: BestBooks. 2ªed.
- BARTHOLOMAI, A. Fabricação de alimentos, processos, equipamentos, custos. Zaragoza: Acribia, 1987.
- HANDSLIP, C. Bolos, pães e guloseimas. São Paulo. Ed. melhores momento, 1982.
- RECEITAS ESPECIAIS DE SABORES. Ed. Nobel, 2008.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Fabricação de Sobremesas e Doces Finos

CARGA HORÁRIA: 40 horas

ETAPA III

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejar o processo de fabricação do produto; ➤ Aplicar técnicas de fabricação de sobremesas e doces finos. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selecionando instrumentos de medição e controle do produto; ➤ Selecionar e quantificar adequadamente os ingredientes para fabricação do produto; ➤ Compreender a aplicabilidade das técnicas de fabricação do produto. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejamento do produto; ➤ Utilização dos instrumentos de medição e controle; ➤ Escolha dos ingredientes e cálculo da quantidade; ➤ Técnicas de fabricação de sobremesas e doces finos: Quindim, pudim de claras, doces fondados, doces caramelados, torta de frutas, papo de anjo, rocambole, guardanapo; ➤ Maria mole, queijadinha, bombocado; ➤ Sobremesas geladas: gelado de creme, pavê, mousse; ➤ Sobremesas de prato, petit gatêau.

Tabela 23 Componente curricular: Fabricação de Sobremesas e Doces Finos

Bibliografia Recomendada:

- COLEÇÃO – LE CORDON BLEU. Sobremesas e suas Técnicas. Editora: Marco Zero.

CURSO: Técnico em Confeitaria

COMPONENTE CURRICULAR: Fabricação de Produtos de Confeitaria Fina

CARGA HORÁRIA: 40 horas

ETAPA III

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejar o processo de fabricação do Produto; ➤ Identificar ingrediente para fabricação do produto; ➤ Fabricar produtos de confeitaria fina. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selecionando adequadamente instrumentos de medição e controle do produto; ➤ Selecionar e quantificar ingredientes para fabricação do produto. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planejamento do produto; ➤ Utilização dos instrumentos de medição e controle; ➤ Escolha dos ingredientes e cálculo da quantidade; ➤ Fabricação de molhos, cremes de caldas: chocolate, creme de baunilha, creme pasteleiro, simples syrup, ganache branco e preto; ➤ Fabricação de itens de decoração: julienes, crocante, profiteroles; ➤ Fabricação de massas base: pão de ló, massa para tortelete; ➤ Fabricação de tortas: alemã, limão, chocolate, chesse cake (gelada e assada); ➤ Sonho, pudim, quindim, recheio para

		tortas e tortinhas de limão, bolo cocada, bombas; delícias da Bahia, pudim de pão, bolo brownie, caramelo (calda para pudim), queijadinha; ➤ Outras: rocambole português, bavaoise, aspics, zucotto, pavlovas.
--	--	---

Tabela 24 Componente curricular: Fabricação de Produtos de Confeitaria Fina

Bibliografia Recomendada:

- CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Como fazer massas; tecnologia e qualidade. São Paulo: Ed. Icone, 1986.
- CHOCOLATE. Editora: Vergara & Riba, 1985.

11 SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A verificação do rendimento escolar compreenderá a avaliação do aproveitamento e apuração da assiduidade, através de avaliação formativa e somativa.

11.1 Critérios de Avaliação da Aprendizagem

Avaliação da aprendizagem, entendida como um processo contínuo de obtenção de informações, análise e interpretação da ação educativa, deverá subsidiar as ações de orientação do educando, visando à melhoria de seus desempenhos.

A avaliação da aprendizagem deverá permitir a melhoria da educação proporcionada pela instituição.

A avaliação, parte integrante dos processos de ensino e aprendizagem compreenderá funções destinadas a:

- I – Apuração de competências já dominadas pelo educando, de modo a subsidiar seus projetos de formação profissional;
- II – Avaliar os avanços e dificuldades do educando no processo de apropriação e recriação das competências, para orientá-lo na melhoria constante de seu desempenho, em função de todo o trabalho desenvolvido;
- III – Avaliação final, das habilidades desenvolvidas pelo educando, subsidiando decisões de inserção no mercado de trabalho e/ou continuidade de estudos, possibilitando a certificação de competências adquiridas.

O processo avaliativo deverá ser sistemático e contínuo dado à necessidade de uma avaliação realizada de forma organizada, onde:

I – As competências desejadas para a educação profissional estejam bem definidas;

II – Os objetivos, conteúdos, estratégias e meios possibilitem uma aprendizagem significativa.

A interpretação do domínio das competências deverá ser feita por formas de avaliação, que assegurem o desenvolvimento de uma atitude de auto-avaliação do educando e a integração na discussão dos resultados entre este e o docente.

O processo avaliativo deverá ser realizado:

I – Mediante o emprego de instrumentos e técnicas, de conformidade com a natureza das competências propostas para a educação profissional;

II – Com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;

III – Através de instrumentos de avaliação a serem elaborados pelos docentes com a participação do serviço técnico-pedagógico, onde poderão ser avaliados os seguintes itens:

- Assiduidade;
- Responsabilidade;
- Pontualidade;
- Interesse;
- Disciplina;
- Convivência em Equipe;
- Iniciativa;
- Capacidade de liderança;
- Senso de desperdício;
- Conhecimentos Técnicos.

Concluintes de estudos:

Será considerado promovido ou concluinte de estudos, o educando que obter em cada componente curricular, nota final (NF) expressa em números, igual ou superior a 70 (setenta), numa escala de 0 (zero) a 100 (cem).

A apuração da frequência estará a cargo da escola, exigindo-se para a aprovação a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas-aula de cada componente curricular. Não existe recuperação para alunos reprovados por insuficiência de frequência.

Será considerado evadido o aluno que obtiver mais de 50% de falta na etapa, cuja ausência não for justificada junto a Secretaria da Escola, bem como quando a Coordenação Pedagógica não conseguir manter contato com o aluno para verificar o motivo de sua ausência às atividades escolares.

12 METODOLOGIA

O curso Técnico em Confeitaria, utiliza o método de ensino Sócio Individualizado, que compreende atividades em grupos e individual, bem como através do conjunto de 4 saberes que são considerados os pilares da educação, sendo importantes para o desenvolvimento do processo ensino e aprendizagem em qualquer nível educacional, esses saberes são:

- **Saber Tecnológico** – Avaliação de conhecimentos técnicos e tecnológicos da ocupação em estudo.

- **Saber – Fazer (Psicomotor)** – Avaliação da capacidade de planejar e executar uma tarefa com base em desenho ou descritivo.

- **Saber – Agir (Cognitivo)** – Resolução de Situações - Problema – avaliação da capacidade de resolução de situação-problema que permita ao aluno aplicar/demonstrar diversas habilidades intelectuais e construção do conhecimento.

- **Saber –Ser (Afetivo)** – Observação de Comportamentos – Demonstração, durante a execução de um projeto ou resolução de uma situação-problema, de atitudes selecionadas previamente pelo corpo técnico-docente. Atitudes inerentes ao trabalho (atenção, auto-suficiência, concentração, cooperação, determinação, disciplina, envolvimento, integração, flexibilidade, objetividade na argumentação, participação, prontidão para aprender, para ouvir, conhecimento das próprias limitações, zelo, domínio pessoal, aprendido em grupo e raciocínio sistêmico).

A Metodologia de ensino desenvolvida pelo CFP Prof. “Alexandre Figueira Rodrigues” está prevista em sua Proposta Pedagógica e visa:

- Estimular sempre que possível à integração dos alunos;

- Estimular o aluno a pesquisar em bibliotecas, internet, etc;

- Dirimir dúvidas do aluno nas aulas teóricas e práticas;

- Relatar experiências e observações, de significância para o tema abordado;

- Fazer com que as aulas externas estejam dentro do assunto abordado e despertando o interesse dos alunos;

- Identificar e ressaltar os aspectos positivos do grupo ou aluno;

- Conduzir com serenidade algumas situações adversas em sala de aula, se porventura houver;

- Despertar o senso crítico dos alunos diante de situações adversas;

- Despertar o empreendedorismo nas ações de trabalho.

13 REGIME DE FUNCIONAMENTO

O curso terá duração de 1.000 horas, dividido em quatro etapas, sendo a primeira com 160h, a segunda com 280h, a terceira com 360h, e a última etapa caracteriza a realização das etapas anteriores com mais 200h de estágio supervisionado, reunindo competências e habilidades para o exercício profissional que implica na conclusão do perfil do Técnico em Confeitaria.

As aulas (teóricas e práticas) terão a duração de 55 minutos, e por dia serão realizadas 04 horas aula com intervalo de 20 minutos após o segundo tempo.

14 DA RECUPERAÇÃO

A recuperação, parte integrante do processo de construção de competência e habilidade é entendida como orientação contínua de estudos e criação de novas situações de abordagem. Deve ser realizada concomitantemente ao desenvolvimento dos componentes curriculares, utilizando-se de estratégias adequadas aos conteúdos de acordo com suas características e condições materiais e humanas, conforme orientação do serviço técnico pedagógico.

A recuperação dar-se-á nos seguintes modos:

- a) Recuperação Contínua – acontecerá no decorrer do processo de ensino aprendizagem;
- b) Recuperação Final – acontecerá ao término de cada componente curricular, em conformidade com os critérios estabelecidos pelo docente. Terá direito à recuperação final todos os alunos que não alcançarem a pontuação necessária para aprovação e que no mínimo tenham obtido média 50 no componente curricular;
- c) O aluno deverá obter a nota total de recuperação maior ou igual a 70 pontos, numa escala de zero a 100, que substituirá a menor nota do componente (s) curricular (es), objeto da retenção;

15 DA RETENÇÃO

Será considerado retido, o educando que, não obter em cada componente curricular ou curso, nota final (NF), igual ou superior a 70 (setenta), numa escala de 0 a 100, e ou, o não alcance de conceitos bom ou ótimo, quando aplicado.

A recuperação de alunos retidos em componentes curriculares nas modalidades de Habilitação estará prevista nos referidos planos de cursos, a qual poderá ser realizada no mesmo ou em outro curso que contenha o referido componente curricular no prazo de duração do curso ou conforme oferta do Centro de Formação Profissional, respeitando o prazo máximo de 2 (dois) anos para a modalidade de Habilitação Profissional.

Os componentes curriculares em retenção poderão ser cursados em concomitância na etapa seguinte, com exceção dos componentes curriculares que exijam pré-requisitos para seqüência de estudos.

Ao concluir a última etapa o aluno ainda tiver pendência ou retenção em alguns dos componentes curriculares, poderá cursar os devidos componentes ingressando em outra turma do curso.

16 DA DESISTÊNCIA E DA TRANSFERÊNCIA

Será considerado **desistente** o aluno que manifestar à Secretaria da Escola seu desligamento do curso.

À Escola fica facultativa a autorização de **transferência** de aluno, mediante análise da situação requerida.

17 DO SISTEMA DE CONTROLE DE FREQUÊNCIA

O controle de frequência ficará sob a responsabilidade do professor e da secretaria do Centro, sendo obrigatória a presença às aulas e aos demais atos escolares.

O registro de frequência será obrigatório no diário de classe, cabendo aos docentes a responsabilidade de fazê-lo, e a secretária do Centro fará o controle mensal, informando aos discentes seu índice de ausência, a fim de evitar que supere o percentual permitido e conseqüentemente a reprovação por falta.

O controle de frequência será efetuado diariamente, exigido o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas aulas de cada componente curricular.

A apuração da frequência estará a cargo da escola, exigindo-se para a aprovação a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas-aula de cada componente curricular.

Em caso de interrupção das aulas previstas no calendário escolar, haverá reposição das aulas, com critérios estabelecidos pela Coordenação Pedagógica e Docente.

18 DOS APROVEITAMENTOS DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

De acordo com a Resolução CEE/RR Nº18/2009, art. 35 – “A instituição de ensino poderá aproveitar até 25% das competências e experiências anteriores, desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional de conclusão de curso respectiva habilitação profissional, adquiridas”.

O aproveitamento de estudos de educação profissional dependerá da avaliação feita pela instituição escolar, podendo realizar-se nas seguintes dimensões:

Aproveitamento de Estudos	Crítérios de Avaliação
Cursos, etapa ou certificação profissional de nível técnico, desde que cursado nos últimos cinco anos.	<ul style="list-style-type: none">- mediante comprovação e análise da adequação ao perfil profissional de conclusão, carga horária e conteúdo (ementário);- mediante equivalência de 75% de conteúdo e 75% de carga horária contida na matriz curricular do curso;- mediante avaliação teórica e/ou prática, se necessário.
Cursos de Educação Profissional, Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores.	<ul style="list-style-type: none">- mediante equivalência de 75% de conteúdo e 75% de carga horária contida na matriz curricular do curso;- mediante avaliação teórica e/ou prática, se necessário.
Poderão ser aproveitados os componentes	<ul style="list-style-type: none">- mediante equivalência de 75%

curriculares de caráter profissionalizante cursados na parte diversificada do ensino médio.	de conteúdo e 75% de carga horária contida na matriz curricular do curso; - mediante avaliação teórica e/ou prática, se necessário.
Poderão ser aproveitados para prosseguimento ou conclusão de estudos, os conhecimentos e habilidades adquiridas por meios não-formais.	- mediante avaliação teórica e/o prática, conforme critérios de avaliação estabelecidos pela instituição escolar.
Poderão ser aproveitados estudos de educação profissional no exterior.	- mediante avaliação teórica e/o prática, conforme critérios de avaliação estabelecidos pela instituição escolar.

Tabela 25 Critérios de Avaliação

A solicitação de aproveitamentos de conhecimentos e experiências anteriores deverá ser solicitada antes do início do componente curricular.

O aproveitamento de estudos deverá seguir as recomendações emanadas do Parecer CNE/CEB nº 40/2004 e Resolução Estadual 18/2009 e Resolução Estadual o que será de responsabilidade da comissão designada pela Gerência de Educação Profissional do SENAI/RR e Direção da escola para realizar os tramite legal para a análise da solicitação de aproveitamento.

19 HORÁRIO ESCOLAR

O Curso funcionará no turno noturno, com práticas de laboratórios, atividades de demonstração, aulas teóricas e intervalos. Cada aula terá duração de 55 minutos e o turno terá 4 horas/aulas com intervalo de 20 minutos após a segunda aula.

20 DO CALENDÁRIO ESCOLAR

O curso obedecerá ao calendário escolar do CFP Prof. “Alexandre Figueira Rodrigues”, o qual será elaborado considerando a legislação em vigor (Lei nº 9.394/96) que estabelece a carga horária mínima anual de 800h (oitocentas horas) por um mínimo de 200 (duzentos) dias letivos de efetivo trabalho escolar.

21 RELATÓRIO FINAL DE CONCLUSÃO DE CURSO

No final do curso técnico será permitido ao aluno apresentar individualmente um relatório final de conclusão de estágio conforme plano de estágio anexo.

22 INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS

O Curso Técnico em Confeitaria será realizado em ambiente flexível, utilizar-se-ão as seguintes instalações físicas e equipamentos:

SENAI/DR – RR		PLANEJAMENTO OPERACIONAL EQUIPAMENTOS	
1. NOME DO ÓRGÃO OU ENTIDADE PROPONENTE: CFP Profº “Alexandre Figueira Rodrigues”			
2. IDENTIFICAÇÃO: SALA DE AULA			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	Conjunto de carteiras escolares p/ alunos, composta de: carteira com braço, acento e encosto acolchoadas.	unid.	20
2	Mesa p/ professor tipo escritório com 2 gavetas, com chave, em madeira.	unid.	1
3	Cadeira giratória para professor.	unid.	1
4	Lixeira plástica.	unid.	1
5	Central de ar com 24.000 Btus	unid.	1
6	Quadro branco medindo 400 x 125 cm com moldura em alumínio.	unid.	1
7	Flip-Chart em madeira tripé medindo A170x L70 cm, fundo medindo A80x L70.	unid.	1

Tabela 26 Instalações Físicas e Equipamentos da Sala de Aula

SENAI/DR – RR		PLANEJAMENTO OPERACIONAL EQUIPAMENTOS	
1. NOME DO ÓRGÃO OU ENTIDADE PROPONENTE: CFP Profº “Alexandre Figueira Rodrigues”			
2. IDENTIFICAÇÃO: LABORÁTÓRIO DE ALIMENTOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	Armário aberto p/ resfriamento Medindo 1.70 x 70 x 60.	Unid.	2
2	Armário vazio p/20 assadeiras 5 tiras.	Unid.	2
3	Balança Elétrica P-03KG.	Unid.	2
4	Batedeira Planetária Inox (Domestica).	Unid.	2
5	Carro Inox P/50 Kg de Trigo, Medindo 70 x 50 x 60.	Unid.	1
6	Cilindro Profissional CL-390 INOX-1CV G.	Unid.	2
7	Gôndola Centro Cont. 1.60 CRISTAL AÇO.	Unid.	1
8	Laminador P/Massas Elétrico 110V ANODILAR.	Unid.	1
9	Liquidificador Industrial LQ-8 Litros 110/220V VISA.	Unid.	1
10	Compressor de ar dimensão 165 x 240 x 335 mm.	Unid.	1
11	Divisora de Massa C/Pedestal MOD:DV-30/1.	Unid.	2
12	Dosador de água, termostato, capacidade de 50 litros.	Unid.	1
13	Fogão PMS-400 BP C/4 BOCAS S/Forno.	Unid.	1
14	Forno microondas, capacidade para 27 litros, dimensão (AxLxP) 330x545x435, voltagem 220V.	Unid.	1
15	Forno Turbo Pintado PRPAUT-2008 110V.	Unid.	1
16	Freezer horizontal 2 portas 400 litros 110/220V (Cor Branca).	Unid.	2
17	Freezer Vertical 220 litros 110/220V (Cor Branca).	Unid.	2
18	Tacho a gás Mod.: PRP – 900.	Unid.	2
19	Geladeira, C/ Duas Divisões 340 litros Eletrolux (Cor Branca).	Unid.	2
20	Lamonador P/Massas Elétrico 110V.	Unid.	2
21	Liquidificador Domestico.	Unid.	2
22	Liquidificador Industrial LQ-8 Litros 110/220V.	Unid.	2
23	Masseira espiral com 2 velocidades, painel digital com temporizador, tacho de aço inoxidável e batedor espiral, dispositivo de segurança, capacidade para 15kg de massa, tensão operacional 220/380v.	Unid.	2
24	Modeladora MB-35110V.	Unid.	2
25	Multiprocessador doméstico, com jogo de lâminas de aço inoxidável, 3 velocidades.	Unid.	2
26	Batedeira Planetária BPL -6 110/220 v.	Unid.	2
27	Fatiador de pão EP - 12 110/220 v.	Unid.	1
28	Picador de carne 1/2 c.v. cap. 8.5 kg.	Unid.	1
29	Extrator de Suco Essp-110/220 v.	Unid.	2

30	Forno Modular 2001 com lastro a gás e 06 assadeiras.	Unid.	1
31	Sistema de Exaustão eólica, Mod. C 130, com 16 unidades instaladas. Responsável pela instalação: o fornecedor.	Unid.	1
32	Armário Climatizado PR CL - 200 / 20 esteiras 580x700.	Unid.	1
33	Assadeira em Alumínio para pão massa fina.	Unid.	10
34	Assadeira em Alumínio, telada, para pão francês.	Unid.	10
35	Sanducheira Conj. à Gás MOD.SC-70.	Unid.	2

Tabela 27 Instalações Físicas e Equipamentos do Laboratório de Alimentos

SENAI/DR – RR		PLANEJAMENTO OPERACIONAL EQUIPAMENTOS	
1. NOME DO ÓRGÃO OU ENTIDADE PROPONENTE: CFP Profº “Alexandre Figueira Rodrigues”			
2. IDENTIFICAÇÃO: LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	Microcomputador com no Mínimo 3.0 Ghz Clock, Placa de Vídeo Off-Board de 128 Mb, Memória RAM 1024 Mb DDR2 533MHz, HD 80 Gb, Drive DVD – RW (leitor e gravador de DVD), Teclado Padrão ABNT2 (Layout – Português Brasileiro), Mouse Óptico Rollon, Drive Disquete 3.5” 1.44 Mb e Monitor de LCD 17” com caixas de som embutidas.	Unid.	20
02	Monitor LCD 17” 740N com caixas de som embutidas Marca: Samsung P/N: LS17HAAKS	Unid.	20
03	Teclado ANBT II USB Preto/Prata Mouse Óptico UBS Preto/Prata	Unid.	20
04	Nobreak 1200va (Bivolt automático, Estabilizador automático interno (AVR)).	Unid.	06
05	- Projeto de Imagem, Lâmpada: 2000H (alta luminosidade), 3000H (baixa luminosidade), Brilho/lumens: 1800 Ansi Lumens, Resolução nativa: SVGA (800x600).	Unid.	01
06	Tela de Projeção retrátil de 1,80 x 1,80 com ajustes de altura, com múltiplos pontos de parada, acabamento do estojo em pintura eletrostática e superfície de projeção branca opaco com ganho de brilho.	Unid.	01
07	Central de ar de 24.000 Btus	Unid.	01
08	Quadro branco 1,20 x 1,50	Unid.	01
09	Cadeiras acolchoadas com rodas para escritório s/braço (azul)	Unid.	21
10	Bancadas dos computadores e mesa do professor	N.A	N.A

Tabela 28 Instalações Físicas e Equipamentos do Laboratório de Informática

SENAI/DR – RR		PLANEJAMENTO OPERACIONAL EQUIPAMENTOS	
1. NOME DO ÓRGÃO OU ENTIDADE PROPONENTE: CFP Profº “Alexandre Figueira Rodrigues”			
2. IDENTIFICAÇÃO: BIBLIOTECA			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	Mesa de estudo com 4 divisórias	Unid.	3
02	Mesa Ilha para estudo em grupo com 6 lugares	Unid.	2
03	Cabine para estudo individual	Unid.	1
04	Cabines de computadores para consulta a internet	Unid.	8
05	Videoteca com capacidade para 19 pessoas	Unid.	1

Tabela 29 Instalações físicas e Equipamentos da Biblioteca

O Curso será desenvolvido em uma ampla estrutura, adequada para a execução das atividades práticas relativas à Confeitaria.

O curso também contará ainda com a estrutura administrativa de apoio destinada à coordenação do curso, sala de reunião, secretária escolar e coordenação pedagógica.

23 PESSOAL ENVOLVIDO
23.1 Corpo Docente

ETAPA I		
Disciplina	Professor	Formação
Relações Interpessoais	Denílson Simões do Nascimento	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Ciências Econômicas; • Pós Graduado em Gestão de Negócios. • Licenciatura Plena em Formação Pedagógica para Formadores de Educação Profissional.
Noções de Matemática		
Educação Ambiental e Segurança no Trabalho		
Empreendedorismo	Wemerson Batista Silva	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Administração Com Habilitação em Sistema de Informação; • Licenciatura Plena em Formação Pedagógica para Formadores de Educação Profissional.
Gestão da Qualidade		
Noções de Português	Lenizes Pimentel Campos Brandão	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Secretariado Executivo; • Pós Graduação em Educação Profissional para o Ensino Superior. • Licenciatura Plena em Formação Pedagógica para Formadores de Educação Profissional.

Tabela 30

Corpo Docente: etapa I

ETAPA II		
Disciplina	Professor	Formação
Gestão de Processos	Lenizes Pimentel Campos	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Secretariado Executivo Pós Graduação em Educação Profissional para o Ensino Superior Licenciatura Plena em Formação Pedagógica para Formadores de Educação Profissional.
Iniciação a Informática	Francisco de Assis	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Tecnologia da Informação
Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos/Utensílios	Maria Aparecida Abreu Rodrigues	<ul style="list-style-type: none"> Licenciatura Plena em Pedagogia; Pós-Graduação em Psicopedagogia; Habilitação Profissional Plena de Técnica em Química.
Boas Práticas de Fabricação - BPF		
Gestão de Materiais e Ingredientes		
Microbiologia dos Alimentos		
Embalagem e Armazenamento de Produtos		
Noções de Nutrição	Divany Linhares Tavares	<ul style="list-style-type: none"> Bacharel em Nutrição.

Tabela 31 Corpo Docente: etapa II

ETAPA III		
Disciplina	Professor	Formação
Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios e Coberturas	Maria Aparecida Abreu Rodrigues	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciatura Plena em Pedagogia; • Pós-Graduação em Psicopedagogia; • Habilitação Profissional Plena de Técnica em Química.
Fabricação de Produtos de Confeitaria		
Fabricação de Bolos de Confeitaria		
Fabricação de Produtos de Massa Folhada		
Fabricação de Biscoitos		
Fabricação de Tortas, Pavês e Musses		
Fabricação de Sobremesas e Doces Finos		
Fabricação de Produtos de Confeitaria Fina		

Tabela 32

Corpo Docente: etapa III

23.2 Da Gestão e Equipe de Apoio

Área de Atuação	Colaborador/ Função	Cargo/Função	Formação
Gerência de Educação Profissional – SENAI – Departamento Regional	1. Francimeire Sales de Souza	Gerente de Educação Profissional	Graduada em Pedagogia e Especialista em Gestão Escolar
	2. Consolata Ferreira de Albuquerque	Assistente Administrativo	Graduada em Secretariado Executivo
	3. Jussara Santos Araújo	Pedagoga	Graduada em Pedagogia
Direção do Centro de Formação Profissional Prof. “Alexandre Figueira Rodrigues”	1. Jamili Rafaella Vasconcelos	Diretora do CFP	Graduado em Administração de Empresa
Coordenação Pedagógica	1. Maria Elza Costa Cavalcante	Coordenadora Pedagógica	Graduada em Pedagogia
	2. Flávia Nogueira Barros	Pedagoga	Graduada em Pedagogia e Especialista em Psicopedagogia Clínica e Institucional com complemento em Magistério Superior
	3. Jaqueline Abreu Oliveira Vieira	Pedagoga	Graduada em Pedagogia
Secretaria do CFP (apoio administrativo)	1. Pâmella Benkendorf Melo	Secretária de Escola	Graduada em Secretariado Executivo
	2. Dayane Batista da Silva	Assistente Administrativo	Ensino Médio Completo
	3. Silvana Menezes da Silva	Assistente Administrativo	Técnico em Secretariado
Recepção do CFP (função de informação)	1. Guiomar Fabrício de Souza	Recepcionista	Graduada em Secretariado Executivo
	2. Aline Ferreira Uchôa – Recepcionista	Recepcionista	Ensino Médio Completo
Coordenação do Curso (apoio administrativo, função de informação e infra-estrutura)	1. Maria Aparecida Abreu Rodrigues	Coordenador da área de Alimentos	Licenciatura Plena em Pedagogia; Pós-Graduação em Psicopedagogia; Habilitação Profissional Plena de Técnica em Química.

	2. Maria Aparecida Abreu Rodrigues	Orientadora do Estágio e Coordenadora do Curso	Licenciatura Plena em Pedagogia; Pós-Graduação em Psicopedagogia Habilitação Profissional Plena de Técnica em Química.
Biblioteca (apoio em multimeios didáticos e função de informação)	1. Clivea de Farias Souto	Bibliotecária	Graduada em Biblioteconomia
	2. Rosany Pereira Gondim	Assistente Administrativo	Ensino Médio Completo
Serviços Gerais (infra-estrutura e manutenção escolar)	1. Agnaldo Monteiro Olímpio – Responsável	Responsável pela manutenção escolar	Ensino Médio Completo

Tabela 33 Da Gestão e Equipe de Apoio

24 DAS CERTIFICAÇÕES E DIPLOMA

Ao aluno que concluir os módulos I, II, III, e a carga horária total de 200 horas de estágio supervisionado e obter rendimento satisfatório no relatório final do curso, receberá o Diploma de Técnico em Confeitaria.

O diploma será registrado pelo órgão competente do Conselho Regional de Educação e terá validade nacional, mediante o cadastro dos alunos no Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica – SISTEC do Ministério da Educação.

Ao aluno que for aprovado nas etapas correspondentes e em dia com a documentação necessária, serão expedidos certificados de saídas intermediárias e diploma, conforme segue:

ETAPA II – Certificado de Qualificação Profissional de Auxiliar de Confeitaria - 280 horas.

ETAPA III – Certificado de Qualificação Profissional em Confeiteiro Industrial – 360 horas.

ETAPA IV - Concluídas todas etapas, o estágio supervisionado e o relatório de conclusão de curso, o aluno receberá o Diploma de Técnico em Confeitaria.

REFERÊNCIAS

BRASIL. MEC. **Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional** – Brasília 20 de dezembro de 1996.

BRASIL. MEC. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos** – Brasília, junho de 2008.

ANEXO A – Plano de estágio curricular supervisionado – Curso Técnico em Confeitaria

O Plano de estágio que apresentamos vem atender aos princípios educacionais para a formação de Técnicos em Confeitaria, definidos no Plano de Curso, que está em consonância com as novas diretrizes nacionais para a formação técnica.

Para realização do estágio curricular supervisionado será realizado mediante:

- Formalização de Termo de Convênio com a instituição concedente;
- Formalização de Termo de Compromisso entre o aluno estagiário, instituição concedente e instituição escolar.

Sendo assim, este plano estabelece diretrizes de estágio servindo de direção para todos envolvidos no processo: alunos, professores orientadores, supervisores, coordenação do curso e empresa; quanto aos princípios, fundamentos, operacionalização e construção prática do processo de estágio.

1 Estágio curricular supervisionado no contexto da formação do técnico em Confeitaria

A política atual de formação do Técnico em Confeitaria, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico, aprovado em 05/10/99, traz como princípios básicos o fortalecimento de metodologias de elaboração de currículos a partir de competências profissionais gerais do técnico por área, modo a considerar as peculiaridades do desenvolvimento tecnológico com flexibilidade e a atender às demandas do cidadão, do mercado de trabalho e da sociedade.

Essas exigências impõem ainda um novo olhar às práticas de estágios curriculares, bem como a todo processo de formação do profissional que se está lançando no mercado de trabalho local.

2 O estágio curricular supervisionado e suas normas gerais

O estágio curricular supervisionado é um componente curricular obrigatório no Curso Técnico em Confeitaria e como parte integrante do processo de formação dos técnicos, visa à efetivação de uma prática transformadora que seja capaz de atender as necessidades dos trabalhadores lá onde se encontra um Técnico em Confeitaria. Desta forma, o processo de estágio não pode ocorrer de qualquer jeito; há um conjunto de normas, princípios legais e diretrizes que o regulamentam no sentido de garantir a sua eficiência e qualidade no processo de formação dos Técnicos em confeitaria. Sendo assim, o estágio realizado pelos alunos do Curso Técnico em Confeitaria é baseado nos princípios da Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional, Lei nº 9.394/06, e nas diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico pelo Parecer: CNE/CEB 35/2003, pela Resolução CNE/CEB Nº 21/01/2004 e na Lei do estágio de estudantes nº. 11.788/2008.

O estágio curricular supervisionado, enquanto ato educativo exige que a Instituição de Ensino trabalhe didaticamente com seus alunos o planejamento, o desenvolvimento, a avaliação e os resultados das atividades nele desenvolvidas. A experiência vivenciada fora da escola pelos alunos em situação de estágio tem que ser trazida para dentro da escola, enriquecendo e beneficiando todos. Por outro lado, como esses alunos estão engajados em um processo educativo, a empresa que os recebe como estagiários deve ter a consciência de seu trabalho educativo e da obrigação que tem de orientar esses estagiários, para que tirem o melhor proveito dessas vivências.

A empresa, portanto, deve procurar diversificar as atividades do estagiário durante o seu período de estágio, dando-lhes chance de melhor compreensão de todo o processo de trabalho, de modo a enriquecer seu currículo escolar. Isto implica na necessidade da empresa de não colocar o estagiário apenas na execução de trabalhos operacionais repetitivos e rotineiros que acrescentam muito pouco em seu processo educativo para e sim direcionar para sua área, de modo a atender plenamente seu objetivo.

O estágio curricular supervisionado do Curso Técnico em Confeitaria está de acordo com o Plano de Curso, com carga horária de 200 horas distribuídas em 4 horas diárias.

2.1 O papel do aluno estagiário no processo de estágio

Ao ingressar no estágio, o aluno estará assumindo o compromisso de cumprir com fidelidade, honestidade, comprometimento e dedicação a proposta do estágio em exercício.

Desta forma, entre outras coisas, deverá:

➤ Desenvolver os estudos sugeridos pelo professor orientador para a consolidação e construção / reconstrução da prática no estágio.

➤ Planejar e executar criteriosamente o plano individual de estágio.

➤ Cumprir integralmente a carga horária prevista no cronograma de atividade.

➤ Analisar a sua própria prática e atuação de um processo de reflexão doação.

➤ Portar-se com ética e estética na empresa, desenvolvendo um comportamento de boas relações e inter-relações no ambiente de trabalho, sabendo ouvir, falar e se posicionar com coerência, sensibilidade, cordialidade, sociabilidade e bom senso.

➤ Responder corretamente no momento solicitado ao instrumento de avaliação no processo de estágio, dando contribuições para o contínuo aperfeiçoamento do processo de estágio.

➤ Solicitar orientação do professor orientador sempre que necessário.

➤ Emitir relatórios mensalmente da sua atuação no estágio.

- Elaborar relatório final de conclusão de estágio.

O relatório tanto mensal quanto o relatório de conclusão de estágio deverão ser assinados pelo professor orientador e Supervisor do estágio e posteriormente entregue a coordenação do curso, que fará o encaminhamento à secretária da escola.

2.2 O papel do professor orientador no processo de estágio

O professor orientador é o responsável pela condução do grupo de alunos estagiários no processo de realização de estágio, zelando pela qualidade pedagógica no processo de atendimento e formação dos estagiários, de maneira a criar as condições científico-pedagógicas necessárias para que estes desenvolvam os conhecimentos, nas habilidades, competências e valores necessários à sua prática técnica. Desta forma, entre outras coisas, cabe ao professor orientador:

- Participar do planejamento das atividades e ações do estágio em exercício.
- Elaborar cronograma de atividades a serem desenvolvidas pelos alunos durante o estágio.
- Orientar e acompanhar os estagiários na elaboração do plano individual e/ou em grupo de estágio.
- Orientar e acompanhar os estagiários no planejamento, desenvolvimento, avaliação e elaboração do Relatório Final de Estágio.
- Responder pela coerência entre as atividades desenvolvidas pelo estagiário e o plano de curso.
- Levar os estagiários a desenvolverem boas práticas de relacionamento institucional, lembrando-lhes quanto à aplicação de técnicas básicas de relações humanas no trabalho: como ouvir, falar, como se posicionar, como organizar o

trabalho coletivo, como planejar em equipe, como entrevistar, como coordenar uma reunião, etc.

- Participar do processo de avaliação institucional do estágio.
- Repassar / instruir o estagiário sobre as técnicas e tecnologias necessárias ao desempenho das funções atribuídas.
- Acompanhar as freqüências do estagiário na empresa.
- Emitir relatório final sobre atuação do estagiário.

2.3 O papel do representante da empresa

É o responsável pelo acompanhamento do estagiário na empresa. Antes da entrada efetiva do estagiário, deverá ter conhecimento do plano de estágio e atividades que serão realizadas durante o estágio, e se possível, do cronograma dessas atividades para facilitar o acompanhamento da realização do mesmo. Desta forma, entre outras coisas, cabe ao representante da empresa providenciar a melhor e mais rápida integração do estagiário na empresa, através do repasse de dados / informações sobre:

- Cultura da empresa, filosofia e valores institucionais, normas existentes, rotinas de trabalho, benefícios concedidos aos estagiários, se houver.
- Acompanhar a frequência do estagiário na empresa.
- Acompanhar, orientar e avaliar o estágio nos termos da lei e da prática pedagógica.

A empresa será o espaço que irá contribuir com a formação e consolidação do perfil profissional do aluno estagiário, assim sendo, muito contribuirá, se:

- Estiver em consonância como professor orientador, para que as ações sejam direcionadas para o objetivo do estágio.
- Abrir-se ao aluno estagiário para que este possa conhecer plenamente a instituição/empresa.
- Designar um funcionário com conhecimento específico para acompanhar as atividades desenvolvidas pelos alunos estagiários na empresa.
- Avaliar o aluno estagiário.

2.4 O papel do coordenador do curso no processo de estágio

É o responsável pela coordenação e condução do processo de estágio, zelando pela sua qualidade e obtenção dos resultados esperados. Desta forma o coordenador do curso é a pessoa responsável por esse processo, assim sendo, entre outras coisas, cabe ao coordenador do curso:

- Coordenar o processo de elaboração, planejamento, implantação e avaliação do processo de estágio, juntamente com os professores orientadores e supervisor de estágio, criando as condições científico-organizacionais necessárias ao seu desenvolvimento com qualidade.
- Coordenar o planejamento de estágio.
- Coordenar as reuniões com professores orientadores e supervisor de estágio.
- Coordenar o processo de avaliação institucional do processo de estágio.
- Analisar relatórios emitidos pelos alunos estagiários.
- Definir junto às empresas, horário, duração de estágio, etc.

- Orientar os alunos e empresas sobre o conteúdo do Termo de Compromisso e normas legais, para mostrar aos mesmos a importância do estágio no enriquecimento profissional e do currículo.
- Publicar os resultados da avaliação realizada e proceder às intervenções necessárias para a melhoria do processo de estágio.

2.5 O papel da instituição escolar

A instituição escolar é responsável pela inserção dos alunos estagiários na empresa, cabe também a Instituição Escolar:

- Formalizar o Termo de Convênio junto a empresa.
- Formalizar o Termo de Compromisso, cujo documento estabelece compromisso do aluno estagiário com a empresa.
- Designar os responsáveis pelo acompanhamento dos estagiários (Professor Orientador, supervisor e coordenador do curso).

2.6 O papel da empresa no processo de estágio

A empresa será o espaço que irá contribuir com a formação e consolidação do perfil profissional do aluno estagiário, assim sendo, muito contribuirá, se:

- Estiver em consonância como professor orientador, para que as ações sejam direcionadas para o objetivo do estágio.
- Abrir-se ao aluno estagiário para que este possa conhecer plenamente a instituição/empresa.
- Designar um funcionário com conhecimento específico para acompanhar as atividades desenvolvidas pelos alunos estagiários na empresa.
- Avaliar o aluno estagiário

3 Princípios da concepção de estágio

- O estágio como possibilidade de análise e interpretação em relação à teoria-prática.
- O estágio possibilitando o aluno-técnico um olhar crítico e um agir sobre todas as dimensões da empresa, não restringindo apenas a saúde e segurança.

4 Objetivos do estágio

- Proporcionar ao estagiário, aprendizagem prática do ofício de Técnico em Confeitaria, através do contato direto com situação reais que lhe permitam planejar, orientar, controlar e avaliar o processo de Confeitaria realizado pela empresa.
- Oportunizar situações reais em que o estagiário possa estabelecer relação com a teoria e prática social no ambiente da empresa, desenvolvendo a capacidade de refletir sobre a sua práxis, construindo e/ou reconstruindo as dimensões dessas práxis.
- Oferecer ao aluno estagiário um conhecimento do real em situação real de trabalho, defrontando com problemas concretos e da dinâmica própria do espaço empresarial, buscando solução de alternativas em conjunto.
- Oferecer ao SENAI elementos que possibilitem avaliar a qualidade do curso, através do desempenho dos alunos no estágio.
- Fortalecer as relações de parceria do SENAI com as empresas conveniadas.

5 Perfil do aluno estagiário

O SENAI se propõe a formar um profissional que tenha como perfil a competência, a responsabilidade e a ética. Que seja pesquisador e investigador e que tenha autonomia e compromisso com sua auto-formação.

O Estágio Curricular Supervisionado é um dos importantes momentos de formação e consolidação desse perfil.

Desta forma, espera-se que o estagiário, ao longo de sua atuação desenvolva ainda mais o perfil em questão, cujas características principais são as seguintes:

- Executar tarefas identificando as causas e origens de acidentes de trabalho, planejando, organizando e executando planos de prevenção criando um ambiente, na empresa, seguro e saudável.
- Emitir relatório mensal sobre as atividades da sua área de atuação.

6 Operacionalização do estágio

Para contribuir com a formação e consolidação do perfil profissional e atender às concepções e aos objetivos do estágio, às 200 horas do Estágio Curricular Supervisionado do Curso Técnico em Confeitaria, foram distribuídas da seguinte maneira:

- Participação em projetos de interesse social e cultural - 20h.
- Contato com o mundo do trabalho - 160h.
- Orientação para elaboração dos relatórios mensal e Final de curso - 20h.

Obs.: Caso o aluno não comprove a participação em eventos/projetos de interesse social ou cultural, terá que cumprir 180H de contato com o mundo do trabalho, ou seja, vivência no ambiente real de trabalho, que somando com as 20 horas destinadas a orientação para elaboração dos relatórios teremos uma carga horária total de estágio supervisionado de 200h.

6.1 Detalhamento operacionais do estágio

- **Participação em eventos/projetos de interesse social ou cultural – 20 horas**

- ◆ Seminário, simpósio, workshop, visitas técnicas, etc.

➤ **Contato como Mundo do Trabalho – 160 horas**

- ◆ Observar todo o ambiente da empresa nos seguintes aspectos de planejamento, controle e produção do processo de confeitaria.
- ◆ Ministrar palestra sobre conservação e manipulação de alimentos e Boas Práticas de Fabricação – BPF;
- ◆ Executar o processo de fabricação de produtos de confeitaria: doces, biscoitos, bolos, tortas, sobremesas, salgados e canapés, considerando ingredientes e peculiaridades regionais;
- ◆ Efetuar controle de estoque e custos
- ◆ Utilizar adequadamente práticas de manipulação, fabricação e embalagem do produto;
- ◆ Avaliar a rotina do manuseio e preparação dos produtos de confeitaria.

Observação: *Nas empresas onde não for possível realizar as atividades previstas o aluno estagiário deverá descrever a ação não realizada, seguindo todos os passos e fundamentação legal.*

➤ **Orientação para elaboração dos relatórios de atividades de estágio – mensal e final – 20h**

O professor orientador deverá planejar momentos para orientar os alunos quanto à elaboração e formatação do relatório final, definida no plano de curso:

- capa;
- sumário;

- introdução;
- desenvolvimento;
- considerações finais;
- referencias bibliográficas;
- As margens devem ter:
 - superior 3cm;
 - inferior 2cm;
 - lateral esquerda 3cm;
 - lateral direita 2cm. - fonte Arial, tamanho 12;
 - texto justificado;
 - recuo especial: primeira linha;
 - espaçamento: 1,5 entre linhas;
- Título: deve estar centralizado, em negrito, com letras maiúsculas e fonte no tamanho 14;
- o tamanho de página deve ser A4.

O professor orientador também deverá aprovar o Relatório de Atividades ficando incumbido da respectiva avaliação.

O aluno estagiário poderá preencher relatórios de atividades mensais descrevendo as atividades desenvolvidas ao longo do estágio, para entregar ao professor orientador nas datas pré-estabelecidas pelo mesmo. Este documento, caso solicitado, subsidiará o relatório final e também será uma referência para a avaliação do estágio.

O relatório de atividades obedecerá à estrutura definida pelo professor orientador, a qual deverá compreender os elementos pré-textuais: capa, folha de identificação; textuais: introdução, atividades desenvolvidas e considerações finais e os pós-textuais: referências, apêndices e anexos, se houver.

Observação: O aluno estagiário deverá apresentar ao final do curso um relatório, o qual será elaborado individualmente. O mesmo deve conter todas as informações referentes às atividades desenvolvidas durante o estágio, o qual será elaborado sob a orientação do professor orientador. O relatório será avaliado pelo professor orientador que atribuirá conceitos variando de: Insuficiente, regular, bom e ótimo.

ANEXO B – Modelo de Ficha de Registro de Atividades Realizada no Estágio**Ficha de Registro de Atividades Realizada pelo Estagiário**

Nome do Estagiário:

Nome da Empresa:

DATA	CH	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	ASS. ESTAGIÁRIO	ASS. DA EMPRESA

Boa Vista, ____ de _____ de _____.

Assinatura do Prof. Orientador do
estágio / Instituição Escolar._____
Carimbo e assinatura do
coordenador (a) do curso

Roteiro de Avaliação do Estágio pelo Representante da Empresa

Nº	Valores, Qualidades, Competências, Habilidades, Conhecimentos do Professor Orientador.				
01	A forma como Professor orientador conduziu o trabalho contribuiu muito para:	1	2	3	4
1.1	O fortalecimento do aluno estagiário, pois o levou a refletir sobre sua práxis.				
02	O Professor orientador soube conduzir o aluno estagiário de:	1	2	3	4
2.1	Forma coesa, auxiliando, orientando, mediando, e até exigindo quando era necessário.				
03	O professor orientador demonstrou domínio no processo de:	1	2	3	4
3.1	Estágio, sendo muito útil em suas orientações.				
04	O Professor orientador realizou todas as visitas previstas ao aluno estagiário na empresa / instituição concedente para observar a prática?				
05	A partir das visitas nas empresas / instituições, o professor orientador reorientou o aluno estagiário, destacando pontos positivos e apontando aqueles aspectos que ainda precisavam ser reconstruídos em sua prática de técnico?				

Legenda	1	2	3	4
	1. Insuficiente	2. Regular	3. Bom	4. Ótimo

Boa Vista, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Estagiário

Roteiro de Avaliação do Processo de Estágio/ Representante da Empresa

Nº	Valores, Qualidades, Competências, Habilidades, Conhecimentos.	1	2	3	4
01	As relações entre o SENAI e a instituição / empresa:				
1.1	O SENAI manteve contato com a instituição/ empresa, sejam através de documentos, proposta de estágio, sejam através do Supervisor de Estágio, dos professores orientadores ou do aluno estagiário, expondo ou explicando o processo de Estágio? (responder sim ou não e qualitativa se a resposta for sim).				
02	Os contatos com a Instituição / empresa feitos pelo SENAI, sejam através de documentos, plano de estágio, sejam através dos professores orientadores e estagiários, contribuíram para a compreensão do processo do referido Estágio, de maneira que a instituição /empresa se sentiu bem Orientada pelo SENAI nesse processo?				
03	Os professores orientadores visitaram a Instituição /empresa para acompanhar algumas ações do aluno estagiário?				
04	Nas relações de parceria, quando a instituição /empresa fez alguma solicitação ao SENAI, como palestra, consultoria, espaço físico, foi atendida satisfatoriamente?				
05	Pode-se dizer que o SENAI é uma instituição para uma boa formação dos estagiários preparando-os assistindo-os bem para fazerem uma boa atuação nas empresas?				
06	O aluno estagiário e sua prática de Técnico:				
6.1	O aluno estagiário cumpriu integralmente as horas previstas para esta etapa?				
07	As ações realizadas pelo aluno estagiário foram planejadas previamente?				
08	Em geral, a prática do aluno estagiário contribuiu para a melhoria da instituição / empresa?				
09	Pode-se dizer que o estagiário está bem encaminhado no seu Processo de construção de qualidades, valores, atitudes, Habilidades, competências e conhecimentos do ofício de Técnico em Manutenção e Suporte em Informática?				
10	O aluno estagiário analisou com devido interesse a realidade da instituição / empresa no que diz respeito à temática do Estágio, procurando conhecer os seus programas e ações Operacionais?				
11	O aluno estagiário se envolveu ativamente nas ações e Eventos coletivos e comentários que a instituição / empresa se realizou?				
12	O aluno estagiário desenvolveu ações, projetos, eventos no Âmbito da instituição / empresa de iniciativa própria ou Participou do processo de elaboração e coordenação desses Momentos?				
13	O aluno estagiário soube se portar com ética estética, desenvolvendo um comportamento de boas relações e Inter-relações humanas no ambiente de trabalho, sabendo ouvir, falar e se posicionar com coerência, sensibilidades, Cordialidade, sociabilidade e bom senso?				

Legenda	1	2	3	4
	1. Insuficiente	2. Regular	3. Bom	4. Ótimo

Boa Vista, _____ de _____ de _____.

Carimbo e assinatura do representante da Empresa.

Ficha de acompanhamento de desempenho do estagiário

NOME DA EMPRESA: _____

ENDEREÇO: _____

ESTAGIÁRIO (A): _____

REALIZADO (LOCAL): _____

DURAÇÃO: INÍCIO: ____/____/____ TÉRMINO: ____/____/____

TOTAL DE DIAS DO ESTÁGIO: _____

CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA

INFORMAÇÕES DO ESTÁGIO	Insuficiente	Regular	Bom	Ótimo
Assíduo				
Responsável				
Pontual				
Interessado				
Atencioso				
Disciplinado				
Iniciativa própria				
Capacidade de Liderança				
Senso de Organização				
Senso de desperdício				
Convivência em Equipe				
Senso de organização				
Conhecimentos Técnicos				

Boa Vista, RR, ____ de _____ de ____.

Representante da empresa

ANEXO C – Modelo de documentação utilizada no Curso Técnico em Confeitaria



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL
 CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PROF. "ALEXANDRE FIGUEIRA RODRIGUES"
 Av. dos Imigrantes, nº 399, Bairro: Asa Branca
 Instituída pelo Ato " Ad Referendum nº05, em 1º de julho de 1991".
 Recredenciamento do Centro de Formação Profissional Prof. Alexandre Figueira Rodrigues –
 resolução nº02/10- de 23/2/2010
 Autorização de funcionamento do curso –resolução nº 02/10- de 23/2/2010

ATA DE RESULTADO FINAL DOS ALUNOS DO CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA Nível de Educação Profissional: Médio Subsequente

Aos xxxxx dias do mês de xxxxx concluiu-se a apuração final do rendimento escolar referente ao ano de xxxxx.

NOME DO ALUNO	COMPONENTES CURRICULARES E CARGAS HORÁRIAS																					
	ETAPA I				ETAPA II				ETAPA III													
	Relações Interpessoais – 20h	Educação Ambiental e Segurança no Trabalho-20h	Empreendedorismo – 20h	Gestão da qualidade – 20h	Noções de Matemática – 40h	Noções de Português – 40h	Iniciação a Informática- 60h	Gestão de Processos – 40h	Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos/Utensílios – 20h	Boas Práticas de Fabricação BPF – 60h	Gestão de Materiais e Ingredientes -40h	Embalagem e Armazenamento de Produtos – 29h	Noções de Nutrição – 20h	Microbiologia dos Alimentos – 20h	Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios e Coberturas – 20h	Fabricação de Produtos de Confeitaria – 100h	Fabricação de Bolos de Confeitaria – 60h	Fabricação de Produtos de Massa Folhada – 40h	Fabricação de Biscoitos – 20h	Fabricação de Tortas, Pavês e Musses –40h	Fabricação de Sobremesas e Docês Finos – 40h	Fabricação de Produtos de Confeitaria Fina – 40h
1																						
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						

E para constar foi lavrada a presente ata no dia XXXXXXXXXX de abril de XXXXXXXX.

Jamili Rafaella Vasconcelos
 Diretora do CFP.

Pâmella Benkendorf Melo
 Secretária do CFP

ANEXO D – Modelos de Termos de Convênio e de Compromisso de Estágio Curricular Supervisionado e Carta de Apresentação



TERMO DE CONVÊNIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

CONVÊNIO PARA REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO A ESTUDANTES, NA FORMA DA LEI nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008.

Pelo presente instrumento particular, as partes a seguir nomeadas, de comum acordo, si celebram entre si o presente termo de convênio, de um lado o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI**, pessoa jurídica de direito privado com sede nesta cidade e comarca de Boa Vista/RR, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.783.408/0001-75, entidade mantenedora do **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PROFº “ALEXANDRE FIGUEIRA RODRIGUES”**, com sede à avenida dos imigrantes, 399 – Asa Branca – Boa Vista/RR, através da diretora do CFP Jamilli Rafaella Vasconcellos, portador do RG: 200.318 SSP/RR e CPF: 774.187.942-15, e de outro lado,

Razão Social: XXXXXXXXXXXXXXXX

Nome Fantasia: XXXXXXXXXXXXXXXX

Ramo de Atividade: XXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXX

Inscrição Estadual: XXXXXXXXXXXXXXXX

Endereço Completo: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CEP: XXXXXXXXXX

Bairro: XXXXXXXXXXXXXXXX

Cidade: XXXXXXXXXXXXXXXX

Telefone: XXXXXXXXXXXXXXXX Ramal: XXXXXXXXXXXXXXXX Fax: XXXXXXXXXXXXXXXX E-Mail:

N.A

Representante legal: XXXXXXXXXXXXXXXX Cargo: XXXXXXXXXXXXXXXX

Doravante denominada unidade concedente.

1. A CONCEDENTE fornecerá estágios curriculares obrigatórios, a alunos regularmente matriculados no CFP Prof. “Alexandre Figueira Rodrigues” e que venham frequentando efetivamente os cursos oferecidos na mesma.

2. O estágio deve propiciar a complementação do ensino e da aprendizagem e ser planejado, executado, acompanhado e avaliado em conformidade com os currículos, programas e calendários escolares, a fim de constituírem-se em instrumentos de integração, em termos de treinamento prático, de aperfeiçoamento técnico cultural, científico e de relacionamento humano.

3. A jornada de atividades em estágio não poderá ser superior a seis horas diárias ou trinta semanais.

4. O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, desde que isso esteja previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino superior conforme mencionado no artigo 10º da Lei nº 11.788/2008.

5. Compete ao CFP Prof. “Alexandre Figueira Rodrigues”:

I. Estabelecer normas, como procedimento didático-pedagógico, para cumprimento do estágio;

II. Indicar o estagiário para atuação técnica em serviços e programas adequados;

III. Supervisionar o estágio do aluno, através do docente designado pelo CFP;

IV. Estabelecer critérios para os credenciamentos de supervisores;

V. Analisar e discutir o plano de trabalho desenvolvido pelo estagiário no local de estágio, visando a realização teoria/prática;

VI. Fornecer à CONCEDENTE, instruções, épocas e formalidades exigidas pelas normas de regulamentação dos estágios;

VII. Encaminhar o estagiário, mediante carta de apresentação, sem a qual o mesmo não poderá iniciar o estágio;

VIII. Fazer apólice de Seguro de Vida contra acidentes pessoais para o estagiário, durante o período de realização do estágio, nos termos do art. 9º da Lei de nº 11788/08, neste caso a responsabilidade pela contratação do seguro poderá ser alternativamente ser assumido pela Instituição.

6. Compete à CONCEDENTE:

- I. Proporcionar ao estagiário condições adequadas à execução do estágio;
- II. Garantir ao estagiário o cumprimento das exigências escolares, inclusive no que se refere ao horário de supervisão realizada pelo CFP;
- III. Proporcionar ao estagiário experiências válidas para a elaboração do trabalho final de conclusão de curso, bem como material para sua execução, ressalvada a autonomia científica desse trabalho;
- IV. Aceitar o credenciamento dos supervisores de acordo com o item IV da cláusula 4;
- V. Garantir aos supervisores credenciados pelo CFP, a realização de supervisão, se necessária;
- VI. Garantir, mediante a participação dos supervisores, a orientação quanto ao desenvolvimento do projeto, programa e atividade;
- VII. Prestar ou comunicar oficialmente todo o tipo de informações sobre o desenvolvimento do estágio e da atividade do estagiário, que venham a ser solicitadas pelo CFP ou que a entidade entenda necessário.

7. A realização do estágio profissional por parte do estudante, não acarretará vínculo empregatício de qualquer natureza.

- I. Fica a critério da CONCEDENTE o estabelecimento de uma bolsa ou outra forma de contraprestação ao estagiário, para que o mesmo possa fazer face às despesas normais com a realização do estágio, cujo pagamento lhe será feito diretamente e com base no total de horas do efetivo estágio.
- II. A importância referente a bolsa, por não ter natureza salarial, uma vez que a realização do estágio não acarreta vínculo empregatício, não se enquadra no regime de FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço) e não sofrerá qualquer desconto, inclusive previdenciário, exceção feita a retenção do imposto de renda na fonte.

8. Será firmado, com interveniência obrigatória do CFP, um termo de compromisso que terá por fim básico, relativamente a cada estágio, particularizar a relação jurídica especial existente entre o estudante e a EMPRESA CONCEDENTE.

9. O tempo de duração do estágio não poderá ultrapassar 02 anos, podendo, tanto o estudante como o CFP, de comum acordo, desistir do mesmo.

10. O presente convênio vigorará por prazo indeterminado, a partir da data de sua assinatura, podendo ser rescindido, de comum acordo entre as partes. A rescisão, nesse caso, operará 30 (trinta) dias após estipulada, em documento escrito, a concordância da contratante e contratada, no que diz respeito a atividades futuras, mas tendo os efeitos suspensos até que sejam concluídos os estágios em curso.

11. Fica eleito o Foro da Comarca de Boa Vista, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas ou controvérsias que possam originar-se deste convênio.

E por estarem de acordo com as condições ora estipuladas, firmam o presente convênio em 03 (três) vias de igual teor, dispensando as partes o comparecimento de testemunhas para a sua validade.

Boa Vista, ____ de _____ de ____ .

UNIDADE CONCEDENTE

Jamili Rafaella Vasconcelos

Diretora do CFP Prof. "Alexandre Figueira Rodrigues"



CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA

TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

DO OBJETO: O TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO nº XXXX sem vínculo empregatício e sem remuneração pecuniária para quaisquer parte, tem como propósito possibilitar ao(s) aluno(s) a preparação para a vida como cidadão e a profissionalização para o mundo do trabalho nos termos da lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 e outros dispositivos legais adotados atualmente, que celebram entre si as partes a seguir nomeadas:

CONCEDENTE

Razão Social: XXXXXXXXXXXX

Nome Fantasia: XXXXX

Ramo de Atividade: XXXXX

CNPJ: XXXXX Endereço Completo: XXXXX

CEP: XXXXX Bairro: XXXXX Cidade: XXXXX Estado: XXXXX

Telefone: XXXXX Ramal: XXXXX Fax: XXXXX E-Mail: XXXXX

Representante legal: XXXXX Cargo: XXXXX

ESTAGIÁRIO

Nome: XXXXX

Data de Nascimento: XXXXX

CPF: XXXXX

RG: XXXXX

Endereço: XXXXX Bairro: XXXXX Telefone: XXXXX

Cidade/UF: XXXXX

INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Nome: Centro de Formação Profissional Prof. Alexandre Figueira Rodrigues – SENAI/RR

Endereço: Av. dos imigrantes, 399 Bairro: Asa Branca

Cidade/UF: Boa Vista/RR

CNPJ/MF: 03.783.408/0001-75

Responsável Legal: XXXXX Cargo: XXXXX

Conforme cláusulas e condição seguinte fica estabelecido o termo de estágio:

Cláusula primeira - A CONCEDENTE compromete-se aceitar o (a) **ESTAGIÁRIO** (a) XXXXX, observando as cláusulas do termo de convênio firmado com o **SENAI/RR**, a legislação vigente e demais disposições estabelecidas pela instituição de ensino.

Cláusula segunda - O Estagiário deve buscar o aprendizado de competência própria da atividade profissional e a contextualização curricular de caráter obrigatório desenvolvido no ambiente de trabalho em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso e contido no Termo de Convênio, conforme segue:

- a) Observar todo ambiente de trabalho da empresa;
- b) Ministrando palestra sobre conservação e manipulação de alimentos e Boas Práticas de Fabricação – BPF;
- c) Executar o processo de fabricação de produtos de confeitaria: doces, biscoitos, bolos, tortas, sobremesas, salgados e canapés, considerando ingredientes e peculiaridades regionais;
- d) Efetuar controle de estoque e custos
- e) Utilizar adequadamente práticas de manipulação, fabricação e embalagem do produto;
- f) Avaliar a rotina do manuseio e preparação dos produtos de confeitaria.

Parágrafo único: O ESTAGIÁRIO(a) desenvolverá as atividades, conforme às responsabilidades apresentadas no Termo de Convênio firmado entre a empresa concedente e a Instituição de Ensino.

§1º as atividades desenvolvidas durante o estágio dará subsídio para elaboração dos relatórios mensais e final.

Cláusula terceira: O tempo de duração do estágio não poderá ultrapassar 06 meses, podendo, tanto o Estagiário, a Instituição de Ensino e a Instituição Concedente, de comum acordo, desistir do mesmo.

Cláusula quarta: A jornada de estágio será de no mínimo 15 horas semanais e no máximo 35 horas semanais.

Cláusula quinta: Fica a critério da CONCEDENTE o estabelecimento de uma bolsa ou outra forma de contraprestação ao estagiário quando ajustado anteriormente se haverá ou não remuneração, para que o mesmo possa fazer face as despesas normais com a realização do estágio, cujo pagamento se houver lhe será feito diretamente e com base no total de horas do efetivo estágio.

Cláusula sexta - Durante a vigência do termo de compromisso de estágio o(a) **ESTAGIÁRIO(a)** estará segurado(a) contra acidentes pessoais, conforme apólice de seguro sob a responsabilidade da Instituição de Ensino.

Cláusula sétima - são obrigações da **CONCEDENTE:**

- a) Oferecer instalações que tenham condições de proporcionar ao **ESTAGIÁRIO (a)** a realização das atividades propostas;

- b) Garantir ao estagiário o cumprimento das exigências escolares, inclusive no que se refere ao horário de supervisão realizada pelo a Instituição de Ensino;
- c) Garantir, mediante a participação dos supervisores, a orientação quanto ao desenvolvimento do projeto, programa e atividade;
- d) Completar com as obrigações contidas no acordo do Termo de Convênio.

Cláusula Oitava – O período de realização do estágio por parte do aluno da Instituição de Ensino, não implicará em vínculo empregatício de qualquer natureza.

Boa Vista, ____ de _____ de _____.

Nome completo do Estagiário

Estagiário

Nome do representante Legal

Empresa Concedente

Jamili Rafaella Vasconcelos
Centro de Formação Profissional Prof. Alexandre Figueira Rodrigues



CARTA DE APRESENTAÇÃO

Ao Senhor:xxxx

Diretor/Gerente/Coordenador

Nome da Empresa

Boa Vista, _____ de _____ de _____.

Prezado (a) Senhor (a),

Para cumprir as exigências legais e pedagógicas, previstas no art. 65 da lei nº9394/96, lei nº 11.788/2008 e na Resolução do Conselho Estadual de Educação nº 18, de 20 de outubro de 2009, com vistas à conclusão do curso de habilitação, o Centro de Formação Profissional Prof. Alexandre Figueira Rodrigues – CFP vem solicitar a Vossa Senhoria, acolhida, apoio e assistência ao(a) estagiário _____, Período: _____, Curso: _____, a fim de que ele(a) possa realizar não só o disposto legal, mas, sobretudo, um real aprofundamento de seu estágio nesta tão renomada empresa/instituição.

Contamos com seu apoio e colaboração no processo de aprendizagem dos nossos alunos e agradecemos antecipadamente nos colocando à disposição para quaisquer esclarecimentos pelo(s) telefone(s) _____.

Atenciosamente,

Jamili Rafaella Vasconcelos
Diretora do CFP Prof. "Alexandre Figueira Rodrigues"

ANEXO E – Modelos de Registros Escolares


SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL
CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PROFº“ALEXANDRE FIGUEIRA RODRIGUES”

Av. dos Imigrantes, nº 399, Bairro: Asa Branca

Instituída pelo Ato “ Ad Referendum nº05, em 1º de julho de 1991”.

Recredenciamento do Centro de Formação Profissional ProfºAlexandre Figueira Rodrigues – resolução nº 02/10- de 23/2/2010

Autorização de funcionamento do curso –resolução nº 02/10- de 23/2/2010

HISTÓRICO ESCOLAR DO CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA

Nome:

Data de Nascimento:

R.G.:

CPF:

Filiação:

DISCIPLINA	C.H.	Período	% freq	Nota Final	SF
Relações Interpessoais	20H				
Educação Ambiental e Segurança no Trabalho	20H				
Empreendedorismo	20H				
Gestão da Qualidade	20H				
Noções de Matemática	40H				
Noções de Português	40H				
Iniciação a Informática	60H				
Gestão de Processos	40H				
Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos/Utensílios	20H				
Boas Práticas de Fabricação – BPF	60H				
Gestão de Materiais e Ingredientes	40H				
Embalagem e Armazenamento de Produtos	20H				
Noções de Nutrição	20H				
Microbiologia dos Alimentos	20H				
Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios e Coberturas	20H				
Fabricação de Bolos de Confeitaria	60H				
Fabricação de Produtos de Confeitaria	100H				
Fabricação de Produtos de Massa Folhada	40H				
Fabricação de Biscoitos	20H				
Fabricação de Tortas, Pavês e Musses	40H				
Fabricação de Sobremesas e Doces Finos	40H				
Fabricação de Produtos de Confeitaria Fina	40H				
CARGA HORÁRIA TOTAL DAS DISCIPLINAS					
ESTÁGIO SUPERVISIONADO					
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO					

C/H: carga horária

Freq: frequência

SF: situação final

AP: aprovado

RP: reprovado

Relatório de Estágio Supervisionado do Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática

Supervisor/Orientador:

Aprovado com nota:

Parecer final do Estágio Supervisionado:

Coordenador/Orientador:

Jamili Rafaella Vasconcelos
Diretora do Centro de Formação Profissional
Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”
Portaria nº 030/2010

Pâmella Benkendorf Melo
Secretária do Centro de Formação
“Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”
Portaria nº 011/2010

DIPLOMA- Frente

CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL
Prof. Alexandre Figueira Rodrigues



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DE RORAIMA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTOS
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL
CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PROF. "ALEXANDRE FIGUEIRA RODRIGUES"
Av. dos Imigrantes, 399 - Asa Branca - Boa Vista/RR
Instituída pelo Ato "Ad Referendum nº 05, em 1º de julho de 1991"
Recredenciamento do Centro de Formação Profissional Prof. Alexandre Figueira Rodrigues - resolução nº 02/10 de 23/2/2010
Autorização de funcionamento do curso - resolução nº 02/10 de 23/2/2010

DIPLOMA

A Diretora do Centro de Formação Profissional Prof. "Alexandre Figueira Rodrigues" no uso de suas atribuições, confere a _____, de nacionalidade: _____ natural de _____, nascido em _____, RG nº _____ SSP/____ o Título de **Técnico em Confeitaria**, Nível de Educação Profissional: Médio Subsequente, por haver concluído no ano de _____ a Habilitação do Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.

Boa Vista-RR, ____ de ____ de ____.



Jamili Rafaella Vasconcelos
Diretora do Centro de Formação Profissional
Prof. "Alexandre Figueira Rodrigues"
Portaria nº 030/2010

Pâmella Benkendorf Melo
Secretária do Centro de Formação Profissional
Prof. Alexandre Figueira Rodrigues
Portaria nº 011/2010

Titular do Diploma

DIPLOMA – Verso

 HISTÓRICO ESCOLAR DO CURSO
 “TÉCNICO EM CONFEITARIA”

COMPETÊNCIAS DO PERFIL PROFISSIONAL	COMPONENTE CURRICULAR	C. H.	Nota Final	% de frequência	Órgão de Fiscalização Profissional
O perfil profissional de conclusão do Curso Técnico em Confeitaria, o educando deverá está envolvido com o meio social e profissional, desenvolvendo as competências básicas e específicas da habilitação que o levam a: <ul style="list-style-type: none"> - Planejar e executar o processo de fabricação de produtos de confeitaria, seguindo normas técnicas, ambientais, da qualidade e de segurança e saúde no trabalho; - Utilizar adequadamente práticas de manipulação, fabricação e embalagem do produto; - Interpretar a lista de materiais com o plano de produção; - Estabelecer programação das quantidades a serem compradas, utilizando conceito de lote econômico, material estratégico ou estoque técnico; - Correlacionar às características dos instrumentos, máquinas, equipamentos e instalações com suas aplicações; - Interpretar a legislação e as normas técnicas referentes ao processo, ao produto, de saúde e segurança no trabalho, da qualidade e ambientais; - Conhecer os principais métodos de conservação de alimentos, sua aplicação e eficiência; - Planejar, coordenar e orientar no controle de ações próprias da confeitaria, relacionadas a fluxo de materiais e processos industriais na área de confeitaria; - Apoiar no estabelecimento da programação das quantidades a serem compradas, utilizando conceito de lote econômico, material estratégico ou estoque técnico; - Interpretar a legislação e as normas técnicas referentes ao processo, ao produto, de saúde e segurança no trabalho; - Providenciar a disponibilidade dos materiais e assegurar condições higiênico-sanitárias; - Estabelecer cronograma de atividades, verificando condições de segurança ambiental e de equipamentos de proteção individual; - Supervisionar equipes de trabalho, trabalhando em equipe e exercer liderança; - Coordenar e supervisionar equipes e atualizar-se continuamente; - Emitir laudos técnicos. 	Relações Interpessoais	20H			
	Educação Ambiental e Segurança no Trabalho	20H			
	Empreendedorismo	20H			
	Gestão da Qualidade	20H			
	Noções de Matemática	40H			
	Noções de Português	40H			
	Iniciação a Informática	60H			
	Gestão de Processos	40H			
	Técnicas de Manipulação e Utilização de Equipamentos/Utensílios	20H			
	Boas Práticas de Fabricação – BPF	60H			
Gestão de Materiais e Ingredientes	40H				

	Embalagem e Armazenamento de Produtos	20H		
	Noções de Nutrição	20H		
	Microbiologia dos Alimentos	20H		
	Técnicas de Preparação de Cremes, Recheios e Coberturas	20H		
	Fabricação de Bolos de Confeitaria	60H		
	Fabricação de Produtos de Confeitaria	100H		
	Fabricação de Produtos de Massa Folhada	40H		
	Fabricação de Biscoitos	20H		
	Fabricação de Tortas, Pavês e Musses	40H		
	Fabricação de Sobremesas e Doces Finos	40H		
	Fabricação de Produtos de Confeitaria Fina	40H		
	CARGA HORÁRIA TOTAL DAS DISCIPLINAS	800H		
	ESTÁGIO SUPERVISIONADO	200H		
	CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	1000H		
<p>Registro do CFP Prof. "Alexandre Figueira Rodrigues" N° 7357 Livro N°: 006 Folha: 42 Registrado por: _____</p> <p>Publicado no Diário Oficial sob o n° 1365 Em : 16 de agosto de 2010</p>	<p>Habilitação Profissional de Contabilidade- 1982 Curso anterior e ano de conclusão Colégio Nossa Senhora do Carmo Estabelecimento Parintins- AM Localidade e Unidade de Federação</p>			

CERTIFICADO DE QUALIFICAÇÃO

CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL
Profº. Alexandre Figueira Rodrigues



SENAI
Departamento Regional de Roraima

CERTIFICADO

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima

confere a

Por haver concluído o curso

no período de __/__/__ a __/__/__, com duração de __ horas.

Boa Vista-RR, __ de __ de __.



Concluinte

JAMILI RAFAELLA VASCONCELOS
Diretor(a) do CFP

www.rr.senai.br

SENAI/RR – Departamento Regional de Roraima

GEP – Gerência de Educação Profissional

CFP – Centro de Formação Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”

Equipe Técnica

Elaboração

Francimeire Sales de Souza
Gerente de Educação Profissional

Jamili Rafaella Vasconcelos
Diretora do Centro de Formação Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues” – CFP

Maria Elza Costa Cavalcante
Coordenadora Pedagógica do Centro de Formação Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”

Wemerson Batista Silva
Coordenador da Área de Alimentos

GSTT – Gerencia de Serviços Técnicos e Tecnológicos

Normalização

Clivea Farias de Souto
Bibliotecária – NIT/Biblioteca

Apoio Técnico da Normalização

Rosany Pereira Gondim
Assistente Administrativo – NIT/Biblioteca