



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
**Secretaria de Estado de Educação**  
**Subsecretaria de Educação Básica**

**CURSO**  
**TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO**  
**EM CONFEITARIA**

**BRASÍLIA – DF**  
**2020**

## IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>	<b>PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA</b>
<b>BASE LEGAL</b>	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos CNCT/MEC/2016 - Portaria MEC nº 870, de 16 de julho de 2008, com base no Parecer CNE/CEB nº 11/2008 e na Resolução CNE/CEB nº 3/2008; Guia FIC 4º edição – Portaria MEC nº 12/2016 Resolução CNE/CEB nº 1 de 2005; Decreto Federal nº5.622 de 2005; Decreto Federal nº 5.154/2004; Resolução CNE/CEB nº04/1999, Lei Federal nº 9.394/1996 e Resolução nº 1/2018-CEDF, alterada pela Resolução nº 2/2019-CEDF.
<b>HABILITAÇÃO PROFISSIONAL</b>	Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria
<b>QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b>	Confeiteiro
<b>MODALIDADE</b>	Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Presencial
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	800 Horas

**Documento revisado pela Equipe da Subsecretaria de Educação Básica (SUBEB), da Secretaria de Estado da Educação do Distrito Federal (SEEDF).**

Setor Bancário Norte, Edifício Phenícia, Quadra 02, Bloco “C”, 8º Andar - Brasília – DF – CEP: 70.040-020

## SUMÁRIO

<b>1. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO</b>	<b>5</b>
<b>2. OBJETIVOS DO CURSO</b>	<b>6</b>
<b>3. METODOLOGIAS DE ENSINO ADOTADAS</b>	<b>7</b>
<b>4. REQUISITOS PARA INGRESSO NO CURSO</b>	<b>9</b>
<b>5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO E DAS SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS</b>	<b>9</b>
<b>6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E RESPECTIVA MATRIZ</b>	<b>10</b>
<b>7. AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS</b>	<b>19</b>
<b>8. PLANO DE PERMANÊNCIA E ÊXITO ESCOLAR DOS ESTUDANTES</b>	<b>22</b>
<b>9. AVALIAÇÃO DO CURSO</b>	<b>23</b>
<b>10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES</b>	<b>24</b>
<b>11. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO</b>	<b>24</b>
<b>12. RECURSOS HUMANOS, FÍSICOS E DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS</b>	<b>25</b>
<b>13. PRÁTICAS PROFISSIONAIS</b>	<b>25</b>
<b>14. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>26</b>

## **APRESENTAÇÃO**

Trata o presente documento do Plano de Curso do Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria, a ser desenvolvido como parte da estratégia de fortalecimento da Política de Educação Profissional, por Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal que apresentarem as condições previstas em documento específico.

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

Portanto, o presente Plano de Curso seguirá as orientações normativas nos âmbitos federais e distritais, a saber: Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica (BRASIL, 2013), Resolução CNE/CEB N° 6, de 20 de setembro de 2012 (BRASIL, 2012), Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), a Resolução nº 1/2018- CEDF, alterada pela Resolução nº 2/2019-CEDF, Ocupações CBO associadas 840120- Chefe de Confeitaria.

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

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

## 1. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria está de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, conforme o Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, e já foi autorizado pelo Conselho de Educação do Distrito Federal - CEDF, como parte de uma política de ampliação da Educação Profissional, por meio de adesão da Secretaria de Educação do Distrito Federal com o Ministério de Educação - MEC. Agora está sendo atualizado, com as devidas alterações, de forma que possa ser ofertado pela SEEDF, com ou sem adesão a programas distrital ou federal.

Observa-se que o setor segmento de panificação e confeitaria está vinculado a três instituições em nível empresarial de abrangência nacional. São elas, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas (SEBRAE), Associação Brasileira das Indústrias de Panificação e Confeitaria (ABIP) e o Instituto Tecnológico da Panificação e Confeitaria (ITPC). Um convênio entre essas três instituições é responsável pela produção do *Painel do Mercado de Panificação e Confeitaria*, o documento mais completo e atual disponível de análise do desempenho do setor. Sua última edição ocorreu em 2015 (SEBRAE, 2015), em que oportunamente analisou o desempenho nacional do mercado de panificação e confeitaria até 2014.

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

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

Neste sentido, a SEEDF, por intermédio de suas unidades ofertantes de Educação Profissional busca ofertar cursos Técnicos de Nível Médio promovendo a formação

profissional, com vistas à elevação da escolaridade e inserção no mundo do trabalho, além de estimular a aproximação, a cooperação e a troca de experiências entre os profissionais que pretendem atuar na área de vestuário. Assim, esta SEEDF, propõe o Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria, do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, visando o melhor atendimento nestes serviços, contribuindo assim, para a excelência no atendimento nesta área, colocando em prática o objetivo em foco que é a formação profissional.

## **2. OBJETIVOS DO CURSO**

### **2.1. OBJETIVO GERAL**

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

### **2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Possibilitar a formação de profissionais no setor de confeitaria, favorecendo a transformação da comunidade pela experiência educativa e profissional;
- Favorecer o desenvolvimento dos potenciais de sensibilidade e expressividade artísticas no que concerne aos conceitos da confeitaria, por meio de ação teórico-prática e prático-teórica;
- Proporcionar a formação de profissionais capazes de lidar com teorias, conceitos e métodos próprios da área de produção alimentícia, especificamente, confeitaria;
- Disponibilizar conhecimentos teóricos e práticos para elaboração de produtos de confeitaria em ambientes de produção artesanal e industrial como confeitarias, padarias, indústrias de doces e massas;
- Favorecer o conhecimento e a identificação dos elementos que compõem a confeitaria em suas especificidades como matéria prima, equipamentos e utensílios com vistas à adequada utilização dos mesmo e sustentabilidade social, econômica e ambiental;
- Disponibilizar diferentes técnicas e práticas de confeitaria com vistas a produção de qualidade e dentro dos padrões e normas de qualidade alimentar.
- Corroborar na promoção das Boas Práticas de Fabricação – BPFs, em ambientes de produção alimentícia;

- Disseminar os princípios sanitários e de higiene pessoal e coletiva em ambientes de produção alimentícia;
- Contribuir para a produção em diferentes espaços profissionais que atuem de maneira ética e segundo princípios de responsabilidade socioambiental.
- Fortalecer atividades de extensão que possibilitem integração entre os agentes do Curso técnico de Nível Médio de técnico em Confeitaria e a comunidade, pelo intercâmbio dos saberes populares e acadêmicos a partir de oficinas;
- Corroborar no desenvolvimento da cidadania, enfatizando a adequada postura profissional, o conhecimento dos deveres, dos direitos e da responsabilidade social e ambiental;
- Promover condições de aprendizagem profissional, artística emancipada, mobilizada e transformadora, favorecendo ao educando condições de inserção socioprofissional;
- Oportunizar condições para a construção de competências, habilidades e atitudes profissionais na perspectiva do mundo da produção e do trabalho, bem como a construção de referenciais e valores que aliem a formação nas dimensões técnica e cidadã;
- Possibilitar a avaliação, reconhecimento e certificação de conhecimentos adquiridos na educação profissional, inclusive no trabalho, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos;
- Incentivar o desenvolvimento do potencial criativo e inovador dos educandos, privilegiando sua capacidade de problematizar acerca dos diferentes momentos e demandas do mundo do trabalho.

### **3. METODOLOGIAS DE ENSINO ADOTADAS**

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

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

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

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

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

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

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



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

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria inclui Práticas Profissionais distribuídas em seus módulos, com carga horária integrada às cargas horárias mínimas de cada componente curricular. Essas práticas serão realizadas por professores habilitados, de forma que em todos os módulos haja atividades voltadas para ampliar a performance desse técnico.

#### **4. REQUISITOS PARA INGRESSO NO CURSO**

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria será ofertado por Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do DF, em consonância com o Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal. As condições para ingresso dos estudantes neste curso, assim como os documentos que deverão ser apresentados no ato da matrícula, serão divulgados por meio de processo seletivo, previsto em Edital próprio, de acordo com os critérios definidos pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. O curso será ofertado nas formas concomitante ou subsequente ao Ensino Médio.

#### **5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO E DAS SAÍDAS INTERMEDIÁRIAS**

De acordo com o disposto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), o Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria “produz biscoitos, doces, massas, bolos, tortas, sobremesas e sorvetes de maneira artesanal ou de forma industrializada, utiliza as boas práticas de manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada, opera equipamentos, efetua controle de qualidade, de estoque e de custos, utiliza técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a confeitaria e promove a inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos, planeja e executa a aquisição e manutenção de equipamentos.”.

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

O confeito elabora produtos de confeitaria, por meio do preparo de massas, coberturas e recheios, contribui no controle de qualidade das matérias primas e dos produtos

finalizados, prepara, monta e finaliza produtos, realiza a preparação de geleias, massas diversas, cremes, caldas, glacês, merengues, chocolates, caramelos e sobremesas, executa a *mise-en-place*, segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

Após o término do Módulo I, haverá uma saída intermediária que fará jus à certificação da qualificação profissional de Confeiteiro. Esta qualificação lida com teorias, conceitos e métodos próprios da área de produção alimentícia, especificamente, confeitaria e corrobora na promoção das Boas Práticas de Fabricação – BPFs em ambientes de produção alimentícia.

Após o término dos Módulos I e II e apresentar a devida certificação do Ensino Médio, o estudante fará jus ao diploma de Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria.

Este profissional deve ser capaz de atuar como protagonista no processo produtivo no setor de confeitaria e 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. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E RESPECTIVA MATRIZ**

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria tem a modalidade da oferta de forma presencial, com carga horária total de 800 (oitocentas) horas, divididas em dois módulos com 400 (quatrocentos) horas cada, de acordo com o que preconiza o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016).

Dessa forma, em atendimento ao princípio da flexibilidade na estruturação dos componentes curriculares, os módulos estão contextualizados a partir do conjunto de competências e habilidades que permitam uma saída com qualificação intermediária e a habilitação pretendida.

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

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

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

Etapa II – carga horária 400 horas – junto ao Módulo I, constitui a formação Técnica de nível médio de Técnico em Confeitaria – objetivando a complementação das competências, habilidades e atitudes no âmbito da realidade do exercício profissional pretendido.

O Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria inclui Práticas Profissionais distribuídas em seus módulos, com carga horária integrada às cargas horárias mínimas de cada componente curricular, as quais serão realizadas por professores habilitados, de forma que em todos os módulos haja atividades voltadas para ampliar a performance desse técnico.

## 6.1.MATRIZ CURRICULAR:

<b>Curso:</b> Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>Módulo</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
I	1	Informática Básica	-	60
	2	Boas Práticas de Fabricação	-	60
	3	Bioquímica aplicada a Confeitaria	-	60
	4	Nutrição e Dietética Básica	-	60
	5	Empreendedorismo	-	60
	6	Processos de Fabricação	-	100
	<b>Carga horária do Módulo I</b>			<b>400</b>
Saída Intermediária	<b>Qualificação Profissional: Confeiteiro</b>			
II	7	Segurança no Trabalho de Confeitaria	-	60
	8	Organização e Administração de Ambientes de Confeitaria	-	60
	9	Estocagem, rotulação e apresentação de produtos alimentícios	-	60
	10	Análise sensorial aplicada a Confeitaria	-	60
	11	Modelagem em Confeitaria	6	60
	12	Técnicas de Produção	6	100
	<b>Carga horária do Módulo II</b>			<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>				<b>800</b>
Observações: Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos				

## 6.2. EMENTAS:

**MÓDULO I**

<b>Componente Curricular</b>	Informática Básica		
<b>Período letivo</b>	<b>Módulo 1</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>60 horas</b>
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar os elementos básicos de operação de computadores de mesa e portáteis, seus sistemas operacionais e uso;</li> <li>• Utilizar as ferramentas de navegação na internet, em comunicação pessoal e coletiva e para a divulgação de informações;</li> <li>• Utilizar as ferramentas de edição de texto, planilhas eletrônicas e de apresentações.</li> </ul>			
<b>Bases Tecnológicas</b>			
Aspectos estruturais do computador. Ambientação Virtual de Aprendizagem, os recursos usados no curso. Uso cotidiano da internet para comunicação e pesquisa: e-mail, redes sociais, busca e divulgação. Elementos básicos dos sistemas operacionais Linux e Windows. Uso de editores de texto, aplicativos de planilhas eletrônicas e de apresentações.			
<b>Referências Bibliográficas</b>			
COMER, D. E. <b>Redes de Computadores e Internet</b> , 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2016.			
STALLINGS, W. <b>Arquitetura e Organização de Computadores</b> , 8. ed. São Paulo: Makron Books, 2010.			
TANENBAUM, A. S. <b>Sistemas Operacionais Modernos</b> , 3. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2010.			

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

<b>Componente Curricular</b>	Bioquímica aplicada a Confeitaria		
<b>Período letivo</b>	<b>Módulo 1</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>60 horas</b>
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discutir os conceitos básicos da bioquímica de alimentos.</li> <li>• Caracterizar os principais grupos de componentes orgânicos que formam os alimentos.</li> <li>• Identificar as rotas metabólicas de processamento dos alimentos e o papel das enzimas nesses processos.</li> <li>• Identificar os principais processos que envolvem micro-organismos na confeitaria.</li> </ul>			
<b>Bases Tecnológicas</b>			
<p>Conhecimento dos principais grupos de nutrientes que compõem os alimentos. Bases bioquímicas das transformações metabólicas relacionadas à confeitaria. Componentes da matéria prima utilizada em panificação. Bases fisiológicas da fermentação e outros processos metabólicos relacionados à confeitaria.</p>			
<b>Referências Bibliográficas</b>			
<p>ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de alimentos: teoria e prática</b>. 3. ed. Viçosa: UFV, 2004.</p> <p>COULTATE, T. P. <b>Alimentos e a Química de seus Componentes</b>. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. <b>Princípios da Bioquímica</b>. Moema: Sarvier, 2000.</p>			

<b>Componente Curricular</b>	Nutrição e Dietética Básica		
<b>Período letivo</b>	<b>Módulo 1</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>60 horas</b>
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relacionar a nutrição às demais disciplinas do curso. Identificar e conceituar os processos relacionados à nutrição como crescimento, desenvolvimento e homeostasia.</li> <li>• Relacionar o equilíbrio nutricional com atitudes e práticas saudáveis. Reconhecer parâmetros de qualidade alimentar e nutricional.</li> <li>• Selecionar ingredientes e modos de preparo nutricionalmente saudáveis na elaboração de produtos panificáveis;</li> <li>• Aplicar os princípios de higiene: pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos;</li> <li>• Conservar matérias-primas e produtos de confeitaria.</li> </ul>			
<b>Bases Tecnológicas</b>			
<p>A alimentação equilibrada e a prevenção de disfunções nutricionais. Valores energéticos e nutricionais dos alimentos. Equilíbrio nutricional e dietético. Riscos da medicalização nutricional e dietética. Alimentação saudável: Pirâmide dos Alimentos e Guia Alimentar para a População Brasileira; Macronutrientes: fontes e funções; Micronutrientes: fontes e funções; Rotulagem de alimentos; Restrições alimentares: Diabetes, Intolerância à lactose e Doença celíaca; Alimentos funcionais; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças veiculadas por alimentos;</p>			
<b>Referências Bibliográficas</b>			
<p>COULTATE, T. P. <b>Alimentos e a Química de seus Componentes</b>. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b>. 8. ed. Rio de</p>			

Janeiro: Atheneu, 2013.

TEICHMAN, I. M. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

<b>Componente Curricular</b>	Empreendedorismo		
<b>Período letivo</b>	<b>Módulo 1</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>60 horas</b>
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar aos estudantes os princípios do empreendedorismo.</li> <li>• Discutir os processos de avaliação diagnóstica de mercado para pequenos negócios;</li> <li>• Recoher as bases legais da montagem de um empreendimento comercial, aspectos fiscais, fluxo de caixa, legislação trabalhista e de vigilância sanitária.</li> </ul>			
<b>Bases Tecnológicas</b>			
O mundo dos negócios e seus agentes. Perfil empreendedor. Relações entre legislação, serviços e oferta de produtos. Programação de investimento, custos e retorno financeiro. Legislação trabalhista, sanitária e fiscal. Elaboração de plano de negócios e planejamento.			
<b>Referências Bibliográficas</b>			
DEGEN, R. J. <b>O empreendedor</b> : Empreender como opção de carreira. 1. ed. São Paulo: Pearson Education, 2009.			
DOLABELA, F. <b>O segredo de Luíza</b> . 1. ed. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.			
GAUTHIER, F. A. O.; MACEDO; M.; LABIAK Jr., S. <b>Empreendedorismo</b> . Curitiba: Livro Técnico, 2012.			

<b>Componente Curricular</b>	Processos de Fabricação		
<b>Período letivo</b>	<b>Módulo 1</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>100 horas</b>
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planejar o processo de fabricação do produto;</li> <li>• Utilizar técnicas de manipulação e manuseio dos instrumentos de produção do produto;</li> <li>• Preparar diversas receitas de confeitaria;</li> <li>• Demonstrar conhecimentos e técnicas em diferentes processos de fabricação</li> </ul>			
<b>Bases Tecnológicas</b>			
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.			
<b>Referências Bibliográficas</b>			
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.			

## MÓDULO II

<b>Componente Curricular</b>	Segurança no Trabalho de Confeitaria		
<b>Período letivo</b>	<b>Módulo 2</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>60 horas</b>
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconhecer e avaliar os riscos de acidentes em ambiente de trabalho.</li> <li>• Identificar os fundamentos da saúde no trabalho e a legislação pertinente.</li> <li>• Elaborar e aplicar planos de contingência com protocolos de respostas padrão em caso emergências e de acidentes.</li> </ul>			
<b>Bases Tecnológicas</b>			
Identificação e avaliação de riscos de acidentes no trabalho. Identificação de riscos à saúde de trabalhadores e clientes. Formação e treinamento para prevenção de acidentes. Treinamento para atuação individual e colaborativa em situações emergenciais e acidentes de trabalho.			
<b>Referências Bibliográficas</b>			
BRASIL. <b>Resolução RDC nº 263</b> , de 22 de setembro de 2005 - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005. Brasília: ANVISA. 2005.			
DAVIS, K.; NEWSTROM, J. W. <b>Comportamento humano no trabalho</b> : uma abordagem psicológica. São Paulo: Cengage, 2002.			
GONÇALVES, D.C.; GONÇALVES, I. C.; GONÇALVES, E. A. <b>Manual de Segurança e Saúde no Trabalho</b> . 6. ed. São Paulo: LTR, 2015.			

<b>Componente Curricular</b>	Organização e Administração de Ambientes de Confeitaria		
<b>Período letivo</b>	<b>Módulo 2</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>60 horas</b>
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconhecer e discutir os fundamentos da organização e administração de pequenos negócios.</li> <li>• Identificar as diferentes formas de administração;</li> <li>• Identificar as interfaces das formas de administração com ações empreendedoras.</li> </ul>			
<b>Bases Tecnológicas</b>			
Conceitos e processos básicos de organização e administração. Estruturação e organização de negócios. Gerenciamento do fluxo de mercadorias e de capital. Otimização da estrutura física da confeitaria nas áreas de uso internas e nas áreas de uso público			
<b>Referências Bibliográficas</b>			
GIL, A.C. <b>Gestão de Pessoas</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2016.			
GITMAN, L. J. <b>Princípios de Administração Financeira</b> . 12. ed. São Paulo: Pearson Education. 2010.			
LONGENECKER, J. G.; MOORE, C. W.; PETTY, J. W.; PALICH, L. E. <b>Administração de Pequenas Empresas</b> . 1. ed. São Paulo: Thomson Pioneira, 2007.			

<b>Componente Curricular</b>	Estocagem, rotulação e apresentação de produtos alimentícios		
<b>Período letivo</b>	<b>Módulo 2</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>60 horas</b>
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar os elementos essenciais nos processos de estocagem e rotulagem, em conformidade com a legislação;</li> <li>• Reconhecer e utilizar procedimentos e técnicas de conservação, apresentação e descarte de produtos;</li> </ul>			



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecionar embalagens e formas de exposição da mercadoria para o público.</li> </ul>
<p><b>Bases Tecnológicas</b></p> <p>Legislação de estocagem e rotulagem de produtos. Formas de transporte, conservação, estocagem, apresentação, exposição e descarte de produtos. Avaliação de custos das diferentes etapas da cadeia de comercialização de produtos.</p>
<p><b>Referências Bibliográficas</b></p> <p>ALMEIDA, D. F. O. <b>Padeiro e Confeiteiro</b>. 2. ed. Canoas: Editora da Ulbra. 1998.</p> <p>CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. <b>Tecnologia da panificação</b>, 2. ed. Barueri: Manole, 2009.</p> <p>SILVA Jr., E. A. <b>Manual de Controle Higiênico Sanitário para Serviços de Alimentação</b>, 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.</p>

<b>Componente Curricular</b>	Análise sensorial aplicada a Confeitaria		
<b>Período letivo</b>	<b>Módulo 2</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>60 horas</b>
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar estratégias de análise sensorial para reconhecer a qualidade e aplicação de matérias-primas e produtos;</li> <li>• Conhecer os principais métodos e testes de análise sensorial utilizados na indústria de alimentos;</li> <li>• Aplicar os principais métodos e testes de análise sensorial utilizados na indústria de alimentos.</li> </ul>			
<b>Bases Tecnológicas</b>			
<p>Uso de análise sensorial em confeitaria. Técnicas de percepção e identificação de inconformidades em matérias-primas e ingredientes. Principais características sensoriais dos alimentos. Principais métodos de análise sensorial: afetivos, discriminatórios, descritivo e de sensibilidade. Principais testes de análise sensorial: preferência, aceitação, pareado, duo-trio, triangular, ordenação, comparação múltipla, perfil de características, teste de escalas, teste de duração e teste de intensidade</p>			
<b>Referências Bibliográficas</b>			
<p>BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. <b>Considerando mais o lixo</b>. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009.</p> <p>GIACOMINI FILHO, G. <b>Meio ambiente e consumismo</b>. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.</p> <p>QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. <b>Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos</b>. FURG, 2007.</p>			

<b>Componente Curricular</b>	Modelagem em Confeitaria		
<b>Período letivo</b>	<b>Módulo 2</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>60 horas</b>
<b>Objetivos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Executar e desenvolver formulações e receitas complexas.</li> <li>• Identificar interfaces do trabalho de confeitaria com outras atividade de produção de alimentos.</li> <li>• Desenvolver a capacidade de elaborar produtos com acabamento e ornamentação compatíveis com a demanda do público consumidor, dominando as técnicas de confeito de uso regular e apresentando novas soluções;</li> <li>• Desenvolver a capacidade de trabalhar de maneira integrada com outros profissionais do ramo de alimentação.</li> </ul>			

<p><b>Bases Tecnológicas</b></p> <p>Processos e métodos de transformação avançados. O trabalho de confeitaria dentro da indústria alimentícia. A integração da confeitaria com outros ramos da produção de alimentos.</p>
<p><b>Referências Bibliográficas</b></p> <p>BRANDÃO, S. S.; LIRA, H. L. <b>Tecnologia de Panificação e Confeitaria</b>. Recife: EDUFRPE, 2011.</p> <p>CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão Arte e Ciência</b>. Ed. SENAC SP, 2008.</p> <p>CAUVAIN, S. &amp; YOUNG, L. <b>Tecnologia da Panificação</b>. MANOLE, 2009.</p> <p>GRASSI, L. R. <b>Baco: em busca da pizza perfeita</b>. SENAC-DF, 2009.</p>

Componente Curricular	Técnicas de Produção		
Período letivo	Módulo 2	Carga Horária	100 horas
<p><b>Objetivos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Executar de técnicas de produção, seguindo os procedimentos de receita proposta;</li> <li>• Confeccionar produtos de confeitaria artística de forma estética, criativa e visualmente proporcional.</li> <li>• Auxiliar nas compras de matéria prima, utensílios e equipamentos; Auxiliar no cálculo dos custos e do preço de venda;</li> <li>• Identificar aspectos relevantes no planejamento e execução de receitas de confeitaria: clientela, nutrição e dietética, clientes com restrições alimentares, sazonalidade dos produtos;</li> <li>• Elaborar confeitaria voltada para o atendimento de necessidades especiais.</li> </ul>			
<p><b>Bases Tecnológicas</b></p> <p>Açúcar; Caramelização; Reação de Maillard Manutenção e funcionamento de utensílios no setor; Dominação de técnicas em esculturas de açúcar. Execução de diferentes técnicas de produção, seguindo os procedimentos de receita proposta, para a confecção de produtos de confeitaria artística de forma estética, criativa e visualmente proporcional. Elaboração de cardápios próprios para confeitarias. Aspectos a serem observados no planejamento e execução de receitas de confeitaria: clientela, nutrição e dietética, clientes com restrições alimentares, sazonalidade dos produtos</p> <p>Confeitaria voltada para o atendimento de necessidades especiais.</p>			
<p><b>Referências Bibliográficas</b></p> <p>BRANDÃO, S. S.; LIRA, H. L. <b>Tecnologia de Panificação e Confeitaria</b>. Recife: EDUFRPE, 2011.</p> <p>CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. <b>Alimentos para fins especiais: dietéticos</b>. LIVRARIA VARELA, 1995.</p> <p>KOTZE, L. M. S. <b>Sem Glúten</b>. REVINTER, 2001.</p> <p>WILLIAMS, S.R. <b>Fundamentos da Nutrição e da Dietoterapia</b>. ARTMED, 1997.</p>			

## 7. AVALIAÇÃO DAS APRENDIZAGENS

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

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

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

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

Assim, a avaliação envolverá os seguintes critérios:

- ✓ Domínio de conhecimentos, atitudes e habilidades pertinentes às competências esperadas do profissional técnico em Confeitaria;
- ✓ Capacidade de atuar com a pessoa, entendendo os processos inerentes ao comportamento e às relações humanas;
- ✓ Disposição para identificar e propor resolução para problemas, imprevistos ou não, tomando por base as concepções trabalhadas;
- ✓ Compreensão da diversidade humana, com atuação não discriminatória, baseada no respeito;

- ✓ Disposição para participar ativamente nas atividades teórico-práticas e em ações que envolvem o indivíduo, a família e a comunidade;
- ✓ Envolvimento na organização e no desenvolvimento de trabalhos individuais e em grupos específicos, em todas as suas etapas;
- ✓ Realização de visitas educativas, com ações programadas, em locais e serviços de Confeitaria;
- ✓ Disponibilidade para participar de projetos de pesquisa da escola ou de pesquisadores e instituições parceiros;
- ✓ Cumprimento das atividades previstas nos componentes curriculares, observando os mínimos legais de frequência e carga horária.

Para efeito de registro final do aproveitamento em cada componente curricular, será calculada a média aritmética das notas obtidas em cada atividade, sendo que será aprovado o estudante que alcançar a frequência mínima de 75% do total de horas estabelecidas por cada componente curricular, com também a designação de APTO, conforme quadro abaixo.

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

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

## **AValiação de Recuperação**

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

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

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

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

## **8. PLANO DE PERMANÊNCIA E ÊXITO ESCOLAR DOS ESTUDANTES**

A evasão e a retenção escolar são consideradas um problema multifatorial que faz parte do contexto educacional, e suas consequências comprometem a vida social e profissional do estudante. A Unidade Escolar tem como propósito a progressão, com o alcance dos objetivos, em cada componente curricular, promovendo a conclusão do curso dentro do prazo previsto e diminuindo as chances de evasão escolar e, conseqüentemente, de que o estudante interrompa formação e fique exposto à vulnerabilidade social.

Com a finalidade de promover a permanência e o êxito escolar do estudante, a Unidade Escolar utiliza as seguintes estratégias:

→ Identificar os indicadores quantitativos da retenção e evasão, por meio de relatórios emitidos pela Secretaria Escolar, com análise da Coordenação Pedagógica;

→ Identificar as possíveis causas da retenção e evasão escolar, por meio de diagnóstico qualitativo a ser desenvolvido com os estudantes, os docentes e com toda equipe técnica e pedagógica da unidade escolar;

→ Identificar possíveis fatores externos ao ambiente escolar que possam estar dificultando a frequência dos estudantes;

Identificar os cursos de maior índice de evasão e definir estratégias adequadas a serem aplicadas, a fim de minimizar o problema;

→ Envolver os profissionais docentes da unidade escolar na análise dos fatores prováveis que podem influenciar a falta de interesse do estudante em determinado componente curricular do curso, levando-o a fazer uma reflexão contínua sobre a sua prática pedagógica;

- Promover monitorias e criar grupos de estudos, oportunizando ao estudante em risco de retenção, superar suas dificuldades evidenciadas no decorrer do processo de ensino e aprendizagem;
- Realizar programa de orientação profissional com os estudantes;
- Promover o engajamento dos estudantes em atividades externas relacionadas ao perfil profissional do curso, tais como feiras de ciências, olimpíadas do conhecimento, projetos de iniciação científica, entre outros.

## **9. AVALIAÇÃO DO CURSO**

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

Este curso será avaliado, periodicamente, mediante a distribuição de um questionário e/ou outro instrumento formulado pela equipe pedagógica da Unidade Escolar, a fim de serem respondidos pelos docentes, estudantes, responsáveis legais dos estudantes, representante(s) da comunidade.

Após tabulados, a análise dos resultados será discutida pela equipe pedagógica nas reuniões, com o propósito de compartilhar experiências, sugestões e avaliações dos pontos positivos e negativos, com o objetivo de proporcionar o aprimoramento do referido curso.

O acompanhamento do curso pela equipe gestora da Unidade Escolar deve ser um processo contínuo e permanente, possibilitando o controle de todos os componentes que envolvem o processo ensino-aprendizagem e a correta avaliação na busca dos objetivos propostos pelo conjunto de componentes curriculares estruturados.

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

## **10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS, DE CONHECIMENTOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Cabe aos sistemas de ensino elaborarem diretrizes metodológicas para avaliação e validação dos saberes profissionais desenvolvidos pelos estudantes em seu itinerário profissional e de vida, para fins de prosseguimento de estudos ou de reconhecimento dos saberes avaliados e validados, para fins de certificação profissional, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão do respectivo curso técnico de nível médio.

No Regimento Escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, entende-se que a unidade escolar pode fazer aproveitamento de estudos realizados com êxito pelo estudante em outra instituição educacional/unidade escolar e indica que na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, as experiências anteriores e os conhecimentos devem ser aproveitados, desde que estejam diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação, considerando os itinerários formativos ou as trajetórias de formação.

Também ficam estabelecidos os conhecimentos e as experiências passíveis de aproveitamento adquiridos, sejam eles:

- No Ensino Médio; em qualificações profissionais e etapas ou módulos do Curso Técnico de Nível Médio concluídos em outros cursos;
- Em cursos de Educação Profissional de Formação Inicial e Continuada - FIC, mediante a avaliação do estudante;
- No trabalho ou em meios informais; mediante reconhecimento em processos formais de certificação profissional e mediante diploma de nível superior em área afim.

Caberá à unidade escolar certificadora disciplinar os critérios de aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, de acordo com o previsto no Regimento Escolar da referida unidade.

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

## **11. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO DE ESTUDOS E DIPLOMAÇÃO**

Ao concluir o total de horas previstas nos dois Módulos do curso, o estudante fará jus ao diploma de Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria, do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, com o seguinte itinerário formativo:

I. Ao término do primeiro Módulo, com aproveitamento completo dos componentes curriculares previstos, o estudante fará jus ao Certificado de Qualificação Profissional em Confeiteiro.

II. Ao término do segundo Módulo, com aproveitamento completo dos Módulos I e II, o estudante fará jus ao Diploma de Técnico de Nível Médio de Técnico em Confeitaria.

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

## **12. RECURSOS HUMANOS, FÍSICOS E DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS**

A infraestrutura mínima necessária para a efetivação dos componentes curriculares com qualidade e estará em conformidade com aquela descrita no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), a saber: Biblioteca e videoteca incluindo acervo específico e atualizado. Laboratório de informática com programas específicos. Laboratório de confeitaria. Laboratórios de análises microbiológicas, fisicoquímicas e sensoriais.

O quantitativo de docentes e outros profissionais para o curso depende da quantidade de turmas que forem formadas na ocasião de sua oferta. Cabe à SEEDF providenciar esses profissionais por meio de concursos públicos, contratos temporários ou como bolsistas de programas com os quais venha firmar adesões, de acordo com as habilitações e aptidões exigidas para cada componente curricular, de acordo com a legislação vigente.

## **13. PRÁTICAS PROFISSIONAIS**

A Resolução nº 6/2012 do CNE/CEB, estabelece que as Práticas profissionais, previstas na organização curricular do curso, devem estar continuamente relacionadas aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientadas pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integra as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional de técnico e correspondentes etapas de qualificação e de especialização profissional técnica de nível médio.

Conforme legislação supracitada, as Práticas Profissionais compreendem diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros,



bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

O estudante deverá cumprir as práticas profissionais no próprio ambiente escolar, objetivando a ampliação da performance dos técnicos e em conformidade com as diretrizes estabelecidas na legislação em vigor.

Durante o módulo I, o estudante deverá ser capaz de lidar com teorias, conceitos e métodos próprios da área de produção alimentícia, especificamente, confeitaria e corroborar na promoção das Boas Práticas de Fabricação – BPFs, em ambientes de produção alimentícia.

Ao final do módulo II, deverá ter o conhecimento e a identificação dos elementos que compõem a confeitaria em suas especificidades como matéria prima, equipamentos e utensílios com vistas à adequada utilização dos mesmo e sustentabilidade social, econômica e ambiental, além de conhecer as diferentes técnicas e práticas de confeitaria com vistas a produção de qualidade e dentro dos padrões e normas de qualidade alimentar.

#### **14. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DISTRITO FEDERAL. Resolução nº 2/2019-CEDF, de 27 de Agosto de 2019. Altera a Resolução nº 1/2018-CEDF, que estabelece normas para a Educação Básica no sistema de ensino do Distrito Federal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PARECER Nº 44/2020-CEDF

Processo SEI-GDF nº 00080-00237478/2019-13

Interessado: **Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal – SEEDF**

Aprova 10 (dez) Planos de Cursos de Cursos Técnicos de Nível Médio, modalidade presencial, para a rede pública de ensino do Distrito Federal.

**I - HISTÓRICO** - O presente processo, autuado por meio do Memorando SEI-GDF Nº 14/2019 - SEE/SUBEB/DIEP/GEP, datado de 30 de dezembro de 2019, da Gerência de Acompanhamento da Educação Profissional da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal, situada no SBN, Quadra 2, Bloco C, Edifício Phenícia, Brasília - Distrito Federal, trata da solicitação de aprovação de 10 (dez) Planos de Cursos:

1. Curso Técnico em Aquicultura, eixo tecnológico Recursos Naturais.
2. Curso Técnico em Biocombustíveis, eixo tecnológico Produção Industrial.
3. Curso Técnico em Canto, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
4. Curso Técnico em Confeitaria, eixo tecnológico Produção Alimentícia.
5. Curso Técnico em Design de Joias, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
6. Curso Técnico em Design de Móveis, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
7. Curso Técnico em Laboratório de Ciências da Natureza, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social.
8. Curso Técnico em Museologia, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.
9. Curso Técnico em Panificação, eixo tecnológico Produção Alimentícia.
10. Curso Técnico em Viticultura e Enologia, eixo tecnológico Produção Alimentícia.

Registra-se que, com base na Portaria nº 297/SEEDF, de 11 de julho de 2017, e Parecer nº 117/2017-CEDF, restou autorizada a oferta de trinta e dois cursos técnicos de nível médio, na modalidade de educação presencial, Cursos MedioTec, na rede pública de ensino do Distrito Federal.

A Portaria nº 500/SEEDF, de 27 de dezembro de 2019, tendo por base o Parecer nº 199/2019-CEDF, aprovou 10 (dez) Planos de Curso dos Cursos Técnicos de Nível Médio, modalidade presencial, da rede pública de ensino do Distrito Federal: Técnico em Redes de Computadores, eixo tecnológico Informação e Comunicação, Técnico em Artes Circenses, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, Técnico em Conservação e Restauro, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, Técnico em Dança, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, Técnico em Eletroeletrônica, eixo tecnológico Controle e Processos Industriais, Técnico em Guia de Turismo, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, Técnico em Informática, eixo tecnológico Informação e Comunicação, Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, eixo tecnológico Informação e Comunicação, Técnico em Produção de Moda, eixo tecnológico Produção Cultural e Design, e Técnico em Teatro, eixo tecnológico Produção Cultural e Design.



Nesse contexto e considerada a necessidade de revisão e devida adequação dos Planos de Cursos, inicialmente construídos com foco nas normas do MedioTec, os 10 (dez) documentos organizacionais são encaminhados a este órgão para nova aprovação, de forma que os mesmos sejam adaptáveis às modalidades concomitante e subsequente.

**II - ANÁLISE** - O processo foi instruído e analisado pelas equipes técnicas da Diretoria de Supervisão Institucional e Normas de Ensino - Dine/Suplav/SEEDF e do Conselho de Educação do Distrito Federal - CEDF, sob a égide e de acordo com o que determina a Resolução nº 1/2018-CEDF, e legislação específica vigente.

Dos Planos de Curso:

Os Planos de Curso contemplam o previsto na legislação específica vigente para educação profissional técnica de nível técnico; está de acordo com o artigo 175 da Resolução nº 1/2018-CEDF. Em relação à versão anterior, houve alterações na carga horária de alguns componentes curriculares, bem como alterações na nomenclatura destes. Registra-se, em resumo, os aspectos comuns da análise dos Planos de Curso:

1- Justificativa para oferta dos cursos: os cursos, no geral, foram autorizados como parte de uma política de ampliação da Educação Profissional, por meio de adesão da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal - SEEDF com o Ministério da Educação - MEC. Estão sendo atualizados, de forma que possam ser ofertados pela SEEDF, com ou sem adesão a programas distritais ou federais.

2- Objetivo dos Cursos: como objetivo geral, os cursos buscam qualificar o estudante na área específica do curso, com vistas ao suprimento da demanda do setor de forma criativa, autônoma, ética e responsável socialmente, contribuindo, assim, na geração de trabalho e renda e, conseqüentemente, no desenvolvimento econômico, social, artístico e cultural local. Os objetivos específicos são elencados em cada um dos cursos, em pleno acordo com o perfil profissiográfico esperado para cada formação e em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.

3- Metodologia Adotada: de forma geral, é privilegiada a prática pedagógica contextualizada, colocando o estudante frente a situações problemáticas que possibilitem o exercício contínuo da mobilização e a articulação dos saberes necessários para a ação e a solução de questões inerentes à natureza do trabalho, observadas as características de cada curso para o desenvolvimento das atividades.

4- Requisitos para Ingresso nos Cursos: as condições para ingresso dos estudantes nos cursos são divulgadas por meio de processo seletivo previsto em edital próprio, de acordo com os critérios definidos pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. Os cursos são ofertados nas formas concomitante e subsequente ao Ensino Médio.

Vale registrar que para o curso técnico de nível médio de Técnico em Viticultura e Enologia, é exigida a idade mínima de 18 anos completos para matrícula independente do estudante ainda estar cursando ou já ter completado o Ensino Médio.



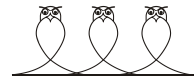
5- Perfil Profissional de conclusão do curso: são característicos de cada curso e atendem a proposta para o egresso de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Os cursos, conforme especificidades, oferecem uma ou duas opções de saídas intermediárias.

6- Organização Curricular: as organizações curriculares de cada curso estão estruturadas de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, de forma modular, com dois ou três módulos, com carga horária total que varia de 800 a 1200 horas, conforme discriminado no Quadro 1, e são ofertadas nas formas concomitante e subsequente ao ensino médio, na modalidade presencial. As matrizes curriculares que resumem os cursos constituem os anexos e correspondem às encontradas nos Planos de Cursos.

N.	Curso Técnico de Nível Médio	Eixo Tecnológico	Formação Intermediária	Habilitação Profissional	Carga Horária (horas)
1	<b>Aquicultura</b>	Recursos Naturais	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aquicultor</li><li>• Operador de Beneficiamento de Pescado</li></ul>	Técnico Em Aquicultura	1000
2	<b>Biocombustíveis</b>	Produção Industrial	<ul style="list-style-type: none"><li>• Auxiliar Técnico em Biotecnologia</li></ul>	Técnico em Biocombustíveis	1200
3	<b>Canto</b>	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• Backing Vocal</li></ul>	Técnico em Canto	800
4	<b>Confeitaria</b>	Produção Alimentícia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Confeiteiro</li></ul>	Técnico em Confeitaria	800
5	<b>Design de Joias</b>	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desenhista de Joias e Bijuterias</li></ul>	Técnico em Design de Joias	800
6	<b>Design de Móveis</b>	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• Projetista de Móveis</li></ul>	Técnico em Design de Móveis	800
7	<b>Laboratório de Ciências da Natureza</b>	Desenvolvimento Educacional e Social	<ul style="list-style-type: none"><li>• Auxiliar de Laboratório de Saneamento</li></ul>	Técnico em Laboratório de Ciências da Natureza	800
8	<b>Museologia</b>	Produção Cultural e Design	<ul style="list-style-type: none"><li>• Auxiliar de Conservação de Acervo</li></ul>	Técnico Em Museologia	800
9	<b>Panificação</b>	Produção Alimentícia	<ul style="list-style-type: none"><li>• Padeiro</li></ul>	Técnico em Panificação	800
10	<b>Viticultura e Enologia</b>	Produção Alimentícia	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Sommelier</i></li><li>• Produtor de Vinhos e Derivados da Uva</li></ul>	Técnico em Viticultura e Enologia	1200

7- Avaliação das Aprendizagens: as formas de avaliação do desempenho dos estudantes atendem as normas da rede pública de ensino do Distrito Federal. Há previsão de recuperação contínua e paralela para os estudantes que não obtiverem rendimento suficiente para aprovação em cada componente curricular.

8- Plano de Permanência e Êxito Escolar dos Estudantes: tem-se como propósito a progressão, com o alcance dos objetivos em cada componente curricular, promovendo a conclusão do curso dentro do prazo previsto e diminuindo as chances de evasão escolar. Com a finalidade de promover a permanência e o êxito escolar do estudante, destacam-se as seguintes



estratégias:

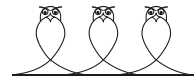
- a) Identificar os indicadores quantitativos da retenção e evasão, por meio de relatórios emitidos pela Secretaria Escolar, com análise da Coordenação Pedagógica;
- b) Identificar as possíveis causas da retenção e evasão escolar, por meio de diagnóstico qualitativo a ser desenvolvido com os estudantes, os docentes e com toda equipe técnica e pedagógica da unidade escolar;
- c) Identificar possíveis fatores externos ao ambiente escolar que possam estar dificultando a frequência dos estudantes;
- d) Identificar os cursos de maior índice de evasão e definir estratégias adequadas a serem aplicadas, a fim de minimizar o problema;
- e) Envolver os profissionais docentes da unidade escolar na análise dos fatores prováveis que podem influenciar a falta de interesse do estudante em determinado componente curricular do curso, levando-o a fazer uma reflexão contínua sobre a sua prática pedagógica;
- f) Promover monitorias e criar grupos de estudos, oportunizando ao estudante em risco de retenção, superar suas dificuldades evidenciadas no decorrer do processo de ensino e aprendizagem;
- g) Realizar programa de orientação profissional com os estudantes;
- h) Promover o engajamento dos estudantes em atividades externas relacionadas ao perfil profissional do curso, tais como feiras de ciências, olimpíadas do conhecimento, projetos de iniciação científica, entre outros.

#### 9- Critérios de Aproveitamento de Estudos, de Conhecimentos e de Experiências Anteriores:

Na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, as experiências anteriores e os conhecimentos devem ser aproveitados, desde que estejam diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação, considerando os itinerários formativos ou as trajetórias de formação. Os conhecimentos e as experiências adquiridos, sejam eles no Ensino Médio; em qualificações profissionais e etapas ou módulos do Curso Técnico de Nível Médio concluídos em outros cursos; em cursos de Educação Profissional de Formação Inicial e Continuada - FIC, mediante avaliação do estudante; no trabalho ou em meios informais; mediante reconhecimento em processos formais de certificação profissional e mediante diploma de nível superior em área afim, todos eles serão objeto de avaliação e aproveitamento, de acordo com o perfil profissional aqui proposto. Caberá à Unidade Escolar disciplinar os critérios de aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, de acordo com o previsto no Regimento Escolar da referida unidade.

10. Critérios de Certificação de Estudos e Diplomação: ao concluir os componentes curriculares dos Módulos, o estudante fará jus ao Diploma de técnico de nível médio, vinculado ao eixo tecnológico correspondente ao curso, observadas as saídas intermediárias e respectivas qualificações profissionais. É condição fundamental para a obtenção do diploma de técnico, a apresentação da devida certificação do Ensino Médio ou equivalente.

Insta registrar que os cursos incluem Práticas Profissionais distribuídas em seus módulos, com carga horária integrada às cargas horárias mínimas de cada componente curricular; são realizadas por professores habilitados, de forma que em todos os módulos haja atividades voltadas para ampliar a performance desse técnico.



[...] as Práticas Profissionais compreendem diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras. As aprendizagens do curso estão direcionadas para oferecer formação que possibilite ao estudante capacitar-se para supervisionar, operar, controlar, avaliar e acompanhar o processo de fabricação dos produtos em todas as etapas produtivas, seguindo normas técnicas de saúde e segurança no trabalho, princípios de gestão da qualidade e de preservação ambiental, tanto em empresas do setor, quanto na constituição de seu próprio empreendimento. O estudante deverá cumprir as práticas profissionais no próprio ambiente escolar, objetivando a ampliação da performance dos técnicos e em conformidade com as diretrizes estabelecidas na legislação em vigor.

**III – CONCLUSÃO** - Diante do exposto e dos elementos de instrução do processo, o parecer é por aprovar os 10 (dez) Planos de Cursos dos Cursos Técnicos de Nível Médio, modalidade presencial, para a rede pública de ensino do Distrito Federal, incluindo as matrizes curriculares que constituem os anexos I a X do presente parecer, a saber:


- a) Técnico em Aquicultura, eixo tecnológico Recursos Naturais;
- b) Técnico em Biocombustíveis, eixo tecnológico Produção Industrial;
- c) Técnico em Canto, eixo tecnológico Produção Cultural e Design;
- d) Técnico em Confeitaria, eixo tecnológico Produção Alimentícia;
- e) Técnico em Design de Joias, eixo tecnológico Produção Cultural e Design;
- f) Técnico em Design de Móveis, eixo tecnológico Produção Cultural e Design;
- g) Técnico em Laboratório de Ciências da Natureza, eixo tecnológico Desenvolvimento Educacional e Social;
- h) Técnico em Museologia, eixo tecnológico Produção Cultural e Design;
- i) Técnico em Panificação, eixo tecnológico Produção Alimentícia;
- j) Técnico em Viticultura e Enologia, eixo tecnológico Produção Alimentícia.

É o parecer.

Sala Virtual do CEDF, Brasília, 19 de maio de 2020.

**MÁRIO SÉRGIO MAFRA**  
Conselheiro-Relator

Aprovado na CEP  
e em Plenário  
em 19/5/2020.

  
**MARCO ANTÔNIO ALMEIDA DEL'ISOLA**  
Presidente do Conselho de Educação  
do Distrito Federal





**ANEXO I DO PARECER N° /2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM AQUICULTURA				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
<b>Eixo Tecnológico:</b> Recursos Naturais				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>Módulos</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-Requisitos</b>	<b>Horas</b>
<b>I</b>	1	Empreendedorismo	-	40
	2	Segurança no trabalho aquícola	-	40
	3	Introdução à aquicultura	-	40
	4	Fundamentos de limnologia e de ecologia aquática	-	40
	5	Informática Instrumental	-	40
	6	Biologia, anatomia e fisiologia de animais Aquáticos	-	60
	7	Extensão aquícola	-	40
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>			<b>300</b>	
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Qualificação Profissional: Aquicultor</b>			
<b>II</b>	8	Legislação ambiental e de recursos aquícolas		20
	9	Patologia aquática		40
	10	Topografia e desenho técnico aplicado à aquicultura		40
	11	Construções e instalações aquícolas	10	40
	12	Beneficiamento e processamento do pescado		40
	13	Controle de qualidade do pescado		40
	14	Boas práticas de manejo e sanidade Aquícola		40
15	Tecnologia do pescado		40	
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II</b>			<b>300</b>	
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Qualificação Profissional: Operador de Beneficiamento de Pescado</b>			
<b>III</b>	16	Associativismo e cooperativismo na aquicultura		40
	17	Aquaponia		60
	18	Piscicultura		60
	19	Cultivo de algas e microalgas		40
	20	Malacocultura		40
	21	Carcinicultura		40
	22	Cultivos alternativos		40
23	Projetos	7;14;15	80	
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO III</b>			<b>400</b>	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>1.000</b>	
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos.				



**ANEXO II DO PARECER N° /2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM BIOCOMBUSTÍVEIS				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Industrial				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>Módulo</b>	<b>Código do componente</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
<b>I</b>	01	Introdução ao Estudo e produção de Biocombustíveis	--	40h
	02	Gestão de Organizações e Empreendedorismo	--	80h
	03	Sistemas Agrícolas na cadeia produtiva de biocombustíveis	--	80h
	04	Microbiologia Industrial I	--	60h
	05	Bioquímica dos Biocombustíveis I	--	60h
	06	Química Aplicada	--	80h
	<b>Carga horária do Módulo I</b>			
<b>II</b>	07	Microbiologia Industrial II	4	60h
	08	Bioquímica dos Biocombustíveis II	5	60h
	09	Tecnologia de Fabricação de Biocombustíveis I	6	60h
	10	Automação Industrial	--	80h
	11	Operações Unitárias I	--	60h
	12	Estatística Aplicada	--	80h
	<b>Carga horária do Módulo II</b>			
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Qualificação Profissional: Auxiliar Técnico em Biotecnologia</b>			
<b>III</b>	13	Tecnologia de Fabricação de Biocombustíveis II	10	80h
	14	Operações Unitárias II	12	60h
	15	Tecnologia de Energias Renováveis	--	80h
	16	Segurança do trabalho e Saúde	7	60h
	17	Controle de qualidade	6	60h
	18	Trabalho de Conclusão de Curso	--	60h
	<b>Carga horária do Módulo III</b>			
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>				<b>1.200</b>
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos				



**ANEXO III DO PARECER Nº /2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM CANTO			
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial			
<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Cultural e <i>Design</i>			
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular			
<b>Módulo</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
I	Gestão empreendedora em arte e cultura	-	40
	Sensibilização musical I	-	60
	Instrumento Complementar I – Violão I	-	60
	Canto Coral I	-	80
	Expressão Corporal	-	60
	Técnica e Preparação Vocal	-	100
	<b>Carga horária do módulo I</b>		
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Qualificação Profissional: <i>Backing Vocal</i></b>		
II	Sensibilização musical II	Sensibilização musical 1	80
	Instrumento Complementar II - Violão II	Instrumento Complementar 1	100
	Canto Coral II	-	60
	Montagem de espetáculo	Expressão Corporal	80
	Técnica e Interpretação para Canto	Técnica e Preparação Vocal	80
	<b>Carga horária do módulo II</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>800</b>
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos			



**ANEXO IV DO PARECER Nº /2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM CONFEITARIA				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>Módulo</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
<b>I</b>	1	Informática Básica	-	60
	2	Boas Práticas de Fabricação	-	60
	3	Bioquímica aplicada a Confeitaria	-	60
	4	Nutrição e Dietética Básica	-	60
	5	Empreendedorismo	-	60
	6	Processos de Fabricação	-	100
	<b>Carga horária do Módulo I</b>			<b>400</b>
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Qualificação Profissional: Confeiteiro</b>			
<b>II</b>	7	Segurança no Trabalho de Confeitaria	-	60
	8	Organização e Administração de Ambientes de Confeitaria	-	60
	9	Estocagem, rotulação e apresentação de produtos alimentícios	-	60
	10	Análise sensorial aplicada a Confeitaria	-	60
	11	Modelagem em Confeitaria	6	60
	12	Técnicas de Produção	6	100
	<b>Carga horária do Módulo II</b>			<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>800</b>	
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos				



**ANEXO V DO PARECER Nº /2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM DESIGN JOIAS				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Cultural e Design				
<b>Regime de Matrícula:</b> modular				
<b>Período</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
<b>MÓDULO I</b>	1	Empreendedorismo		60
	2	Ética, Relações humanas e Segurança no Trabalho		40
	3	Gestão de joalheria		40
	4	História e Teoria do Design de Joias		40
	5	Técnicas, Materiais e Processos de Produção		80
	6	Informática Aplicada ao Design de Joias		60
	7	Design de Joias e Bijuteria		80
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>			<b>400</b>
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Qualificação Profissional: Desenhista de Joias e Bijuterias</b>			
<b>MÓDULO II</b>	8	Técnicas de Produção e montagem de Joias		60
	9	Técnicas Básicas de Produção: Lapidação		60
	10	Técnicas Básicas de Produção: Ourivesaria		80
	11	Design e Produção		80
	12	Técnicas em Montagem de Bijuteria		60
	13	Vitrinismo e Exposição de Produto		60
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II</b>			<b>400</b>	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>800</b>	
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos.				



**ANEXO VI DO PARECER Nº /2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

**Curso:** TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM DESIGN DE MÓVEIS  
**Modalidade:** Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial  
**Eixo Tecnológico:** Produção Cultural e Design  
**Regime:** Modular

<b>Módulo</b>	<b>COMPONENTES CURRICULARES</b>		<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
<b>I</b>	1	História do design		40
	2	Empreendedorismo		60
	3	Informática aplicada		40
	4	Composição de luzes e cores em móveis		60
	5	Materiais e modelos de móveis		40
	6	Desenho técnico aplicado I		80
	7	Desenho auxiliar para computador I		80
	<b>Carga Horária do Módulo I</b>			<b>400</b>
<b>Saída Intermediária</b>	<b>PROJETISTA DE MÓVEIS</b>			
<b>II</b>	8	Desenho técnico aplicado II	6	120
	9	Composição e Design de Móveis	4	40
	10	Materiais e modelos de Móveis II	5	40
	11	Processos Criativos em Design	7	40
	12	Desenho auxiliar para computador II	7	40
	13	Ergonomia, Percepção e Conforto	--	40
	14	Desenho de expressão		80
	<b>Carga Horária do Módulo II</b>			<b>400</b>
<b>Carga Horária do total do Curso</b>				<b>800</b>
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula (h/a): 50 (cinquenta) minutos				



**ANEXO VII DO PARECER Nº /2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM LABORATÓRIO DE CIÊNCIAS DA NATUREZA				
<b>Eixo Tecnológico:</b> Desenvolvimento Educacional e Social				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Presencial				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
Período	Componente Curricular		Pré-Requisito	Horas
<b>MÓDULO I</b>	1	Empreendedorismo	-	60
	2	Qualidade, Segurança, Meio Ambiente e Saúde	-	40
	3	Informática Aplicada	-	40
	4	Química e Biologia aplicadas	-	80
	5	Técnicas de Laboratório de Química e Biologia	-	80
	6	Biossegurança e Saúde ambiental	-	40
	7	Química Sanitária e Laboratório de Saneamento	-	60
<b>Carga horária do Módulo I</b>			<b>400</b>	
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Qualificação Profissional: Auxiliar de Laboratório de Saneamento</b>			
<b>MÓDULO II</b>	8	Matemática Aplicada	-	60
	9	Laboratório de Física Geral	-	60
	10	Experimentos de Eletromagnetismo, Óptica e Ondas.	-	60
	11	Experimentos de Mecânica, Termodinâmica e Hidrodinâmica	-	60
	12	Instrumentação para Ensino de Física	-	60
	13	Laboratório Especial	-	60
	14	Tecnologia da Informação para a Educação	3	40
<b>Carga horária do Módulo II</b>			<b>400</b>	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>800</b>	
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos				



**ANEXO VIII DO PARECER Nº /CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM MUSEOLOGIA				
<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Cultural e Design				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>MÓDULOS</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
<b>MÓDULO I</b>	1	Conservação de Acervos	-	60
	2	Técnica de Restauração I	-	60
	3	Empreendedorismo	-	60
	4	Espaço e Patrimônio	-	60
	5	Arte e patrimônio	-	60
	6	Patrimônio Arqueológico, Legislação e Política I	-	60
	7	Proteção Jurídica do Patrimônio Cultural I	-	40
	<b>Carga horária do Módulo I</b>			<b>400</b>
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Qualificação Profissional: Auxiliar de Conservação de Acervos</b>			
<b>MÓDULO II</b>	8	Técnica de Restauração II	02	60
	9	Cobertura de madeira.	-	60
	10	Memória Patrimônio Cultural	05	60
	11	Teoria da Conservação e Restauração	-	60
	12	Patrimônio Arqueológico Legislação e Política II	04 e 06	60
	13	Proteção Jurídica do Patrimônio Cultural II	07	60
	14	Planejamento, Execução e Elaboração de Pesquisa	07	40
	<b>Carga horária do Módulo II</b>			<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>800</b>	
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos				





**ANEXO IX DO PARECER N° /2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio - Presencial				
<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>Módulos</b>	<b>Componente Curricular</b>		<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
<b>I</b>	1	Informática Básica	-	60
	2	Boas Práticas de Fabricação	-	60
	3	Bioquímica aplicada a Panificação	-	60
	4	Nutrição e Dietética Básica	-	60
	5	Técnicas de Panificação	-	100
	6	Empreendedorismo	-	60
<b>Carga horária do Módulo I</b>				<b>400</b>
<b>Saída Intermediária</b>	<b>Qualificação Profissional: Padeiro</b>			
<b>II</b>	7	Segurança no Trabalho de Panificação	-	60
	8	Organização e Administração de Ambientes de Panificação	-	60
	9	Estocagem, rotulação e apresentação de produtos alimentícios	-	60
	10	Análise sensorial aplicada à Panificação	-	60
	11	Preparo de produtos especiais de Panificação	5	100
	12	Panificação Avançada	5	60
<b>Carga horária do Módulo II</b>				<b>400</b>
<b>Carga horária Total do Curso</b>				<b>800</b>
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos.				



**ANEXO X DO PARECER Nº /2020-CEDF  
MATRIZ CURRICULAR**

<b>Curso:</b> TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO DE TÉCNICO EM VITICULTURA E ENOLOGIA				
<b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia				
<b>Modalidade:</b> Educação Profissional Técnica de Nível Médio – Presencial				
<b>Regime de Matrícula:</b> Modular				
<b>MÓDULO</b>	<b>Código do Componente Curricular</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Pré-Requisito</b>	<b>Horas</b>
<b>I</b>	01	Introdução à Vitivinicultura	--	40h
	02	Informática e Estatística	--	60h
	03	Viticultura I	--	60h
	04	Gestão de Empresas e Empreendedorismo	--	60h
	05	Ecofisiologia Vegetal	--	60h
	06	Microbiologia	--	60h
	07	Química Aplicada	--	60h
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I</b>				<b>400</b>
<b>Saída Intermediária</b>		<b>Qualificação Profissional: <i>Sommelier</i></b>		
<b>II</b>	08	Viticultura II	03	60h
	09	Tecnologia dos Vinhos I	06	60h
	10	Fertilidade do Solo e Fertilização	07	60h
	11	Bioquímica	07	60h
	12	Proteção Sanitária da Vinha	--	60h
	13	Controle Analítico e Sensorial	--	60h
	14	Indústrias Subsidiárias e Subprodutos	--	40h
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II</b>				<b>400</b>
<b>Saída Intermediária</b>		<b>Qualificação Profissional: Produtor de Vinhos e Derivados da Uva</b>		
<b>III</b>	15	Tecnologia dos Vinhos II	09	60h
	16	Adegas, Instalações e Equipamentos		60h
	17	Mecanização na viticultura	02	60h
	18	Segurança e Higiene no Trabalho	--	60h
	19	Logística e Suprimentos	--	60h
	20	Elaboração de Projetos	--	60h
	21	Trabalho de Conclusão de Curso		40h
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO III</b>				<b>400</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>				<b>1.200</b>
<b>Observações:</b> Duração da hora-aula(h/a): 50 (cinquenta) minutos. É exigida a idade mínima de 18 anos para matrícula no Curso Técnico de Nível Médio de Técnico em Viticultura e Enologia independente do estudante ainda estar cursando ou já ter completado o Ensino Médio.				