



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS NATALINOS

20 HORAS

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Título do Curso: Fabricação de Produtos Natalinos

Carga horária: 20 horas

Ocupação (CBO): 8483-05

Modalidade: APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL

Tipo de ação: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Cliente: Comunidade em geral

Público alvo: Comunidade e Indústrias.

Regulamentação específica do curso: Itinerário Nacional de Educação Profissional da área de ALIMENTOS E BEBIDAS – Versão 2022.

2. JUSTIFICATIVA

O SENAI-DR/TO, procurando fortalecer as ações da cadeia produtiva, visa oferecer uma Educação profissional e tecnológica alinhada às demandas do Estado, qualificando profissionais com habilidades e competências necessárias para o desempenho eficiente e eficaz na indústria, bem como, oportunizando aos jovens meios para inserção no mercado de trabalho, alinhado aos referenciais estratégicos do SENAI Tocantins que é promover educação profissional de qualidade, adequando a oferta de mão de obra ao perfil profissional demandado pela indústria, promovendo assim a educação para o trabalho, ainda apoiando o segmento da indústria, fortalecendo-o com mão de obra qualificada, a geração de emprego e renda, bem como, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do país.

3. REQUISITOS DE ACESSO

- Idade mínima: 16 anos;
- Escolaridade mínima: Ensino Fundamental incompleto (mínimo 5º ano).
- Comprovar conhecimentos/ experiências anteriores no trabalho formal ou informal na área de confeitaria.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do curso de aperfeiçoamento da área de alimentos e bebidas – fabricação de produtos natalinos – será capaz de fabricar produtos natalinos, de acordo com o perfil profissional requerido pelo mercado de trabalho, atendendo as normas e legislações vigentes, considerando padrões técnicos, de qualidade e as boas práticas de fabricação.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR / CONTEÚDO FORMATIVO

Capacidades Técnicas

- ✓ Selecionar as máquinas, equipamentos, utensílios e instrumentos de medição, em função do tipo de produto a ser fabricado, visando a garantia do padrão de qualidade de pães de massas doces e semidoces.
- ✓ Selecionar as matérias primas, ingredientes e aditivos, em função do tipo de produto a ser fabricado, visando a garantia do padrão de qualidade de pães de massas doces e semidoces.
- ✓ Realizar o fracionamento e o acondicionamento de matérias primas, ingredientes e aditivos, de acordo com as características do produto a ser fabricado e especificações descritas na ficha técnica de produção, visando a garantia do padrão de qualidade de pães de massas doces e semidoces.
- ✓ Realizar o amassamento, cilindragem, descanso, divisão, modelagem, recheio, fermentação, cozimento, resfriamento, cobertura e/ou decoração de pães de massas doces e semidoces, em função do tipo de produto a ser fabricado, visando a garantia do padrão de qualidade estabelecido.

Conhecimentos

- 1. EQUIPAMENTOS, MÁQUINAS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA PRODUÇÃO DE PÃES DE MASSA DOCES E SEMIDOCES**
 - 1.1. Tipos
 - 1.2. Funções
 - 1.3. Utilização
 - 1.4. Requisitos de segurança na operação
 - 1.5. Procedimentos de higienização
 - 1.6. Equipamentos de proteção individual e coletiva utilizados na operação de máquinas e equipamentos.**
- 2. INGREDIENTES UTILIZADOS NA PRODUÇÃO DE PRODUTOS DE MASSAS DOCES E SEMIDOCES (ESSENCIAIS E ENRIQUECEDORES)**

- 2.1. Tipos
- 2.2. Funções
- 2.3. Aplicações
- 3. CÁLCULO DE DE PRODUÇÃO NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO DE MASSAS DOCES E SEMIDOCES**
- 4. PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PÃES DE MASSA DOCES E SEMIDOCES**
 - 4.1. Métodos de fabricação de massas: direto e indireto
 - 4.2. Fracionamento de ingredientes, massas, recheios e coberturas
 - 4.3. Desenvolvimento da massa: misturas, controles (temperaturas, tempos, velocidade de batimento, ponto da massa)
 - 4.4. Modelagens
 - 4.5. Aplicação de recheio
 - 4.6. Processo fermentativo
 - 4.6.1. Técnicas de fermentação
 - 4.6.2. Controles
 - 4.6.3. Características do produto cozido
 - 4.7. Acabamentos: tipos, técnicas de aplicação
 - 4.8. Acondicionamento: técnicas, tipos de embalagens, identificação, condições de estocagem

6. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia prevê um processo de ensino-aprendizagem focado no desenvolvimento das competências, bem como as capacidades sociais, organizativas e metodológicas previstas no desenho curricular.

As aulas serão ministradas coletivamente, por meio de exposição oral dialogada e aulas práticas, buscando reforçar os conteúdos/conhecimentos abordados com a formação profissional, possibilitando ao aluno, maior entendimento e aplicabilidade em situações práticas em sala de aula e no mercado de trabalho.

As aulas práticas serão desenvolvidas em ambientes pedagógicos apropriados com todas as condições de higiene e segurança, possibilitando ao aluno o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para o desempenho eficiente e eficaz da sua profissão.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação será realizada de forma contínua, durante o decorrer de todo o curso, onde serão observados os seguintes critérios: o desempenho do aluno, assimilação e aproveitamento do conteúdo, bem como, assiduidade, pontualidade, iniciativa, interesse e comprometimento.

Será considerado promovido o aluno que, ao final do curso obtiver nota final igual

ou superior a 7,0 (sete) no curso e tenha desenvolvido as competências necessárias para atuação no mercado de trabalho. Será considerado retido o aluno que, ao final do curso, obtiver nota final inferior a 7,0 (sete) no curso.

8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- ✓ Sala de aula convencional, equipada com lousa, projetor e computador;
- ✓ Laboratório de Alimentos e Bebidas.

9. PERFIL DO DOCENTE

O perfil docente para o curso de Aperfeiçoamento Profissional em Fabricação de Produtos Natalinos, deve ser composto por profissional de acordo com a formação e experiência adequadas para atender e garantir a qualidade da oferta do curso em questão, a qual possibilite o desenvolvimento das potencialidades do aluno.

10. CERTIFICAÇÃO

Fará jus ao Certificado o aluno que, nos termos do Regimento Escolar, concluir o curso com desempenho satisfatório (nota mínima 7) e comprovar frequência de 75% durante o curso e, sobretudo, o desenvolvimento das competências e habilidades específicas inerentes à profissão.

11. ELABORAÇÃO, VALIDAÇÃO E CONTROLE DE REVISÕES

ELABORAÇÃO	CENTRO DE TREINAMENTO - GURUPI
VALIDAÇÃO	Unidade de Educação, Tecnologia e Inovação - UNETI
DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
MATRIZ APLICADA	APE.602.1
13/10/2022	CRIAÇÃO DO CURSO.