



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

CURSO:

PRODUÇÃO DE CONFEITARIA - 80 horas

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: APERFEIÇOAMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Título do Curso: Produção de Confeitaria

Oficina Carga horária: 80 horas

Ocupação (CBO): 8483-10

Modalidade: Iniciação Profissional

Tipo de ação: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Público alvo: Comunidade Geral

Regulamentação específica do curso: Itinerário Nacional de Educação Profissional Alimentos e Bebidas v2022.

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:** 5º Ano do Ensino Fundamental;
- Comprovar conhecimentos/ experiências anteriores no trabalho formal ou informal na área de Alimentos.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Qualificar profissionais executar planejamento e fabricação de produtos de confeitaria em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança do trabalho e dos alimentos, higiene, saúde e preservação ambiental.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR / CONTEÚDO FORMATIVO

Unidades Curriculares	Carga Horária
Produtividade	20 h
Introdução à Confeitaria	60 h

Unidade Curricular:

PRODUTIVIDADE: 20 h

Capacidades Técnicas

- Identificar conceitos de produção e produtividade
- Compreender conceitos de perda e desperdício
- Identificar o conceito de reprocessamento
- Identificar conceito de competência;
- Identificar conceitos de controle de qualidade
- Identificar o conceito de planejamento
- Identificar ferramentas de planejamento
- Identificar conceitos de inventário e estoque
- Identificar ferramenta de controle de estoque
- Identificar conceitos de manutenção
- Identificar conceitos de ajuste e calibração
- Identificar os equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva (EPC)
- Identificar situações de risco à saúde e segurança no trabalho

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

- Administrar conflitos
- Agir eticamente
- Argumentar tecnicamente
- Comunicar-se clara e objetivamente
- Cumprir metas
- Demonstrar objetividade
- Demonstrar organização
- Demonstrar percepção
- Demonstrar pontualidade
- Demonstrar pro atividade
- Demonstrar responsabilidade
- Manter relação interpessoal
- Respeitar normas e legislações

- Respeitar regras
- Saber ouvir
- Ter visão sistêmica
- Zelar por instalações, equipamentos e utensílios

Conhecimentos

- **Produtividade:** Definição; Conceitos de perda, Desperdício, Reprocessamento, Produção x produtividade, Competência profissional.
- **Qualidade:** Definição; Qualidade x produtividade, Controle de qualidade.
- **Planejamento:** Definição, Ferramentas, Elaboração de cronograma.
- **Estoque:** Conceitos de estoque, Inventário, Controle de estoque, Cuidados na estocagem, Controle das condições ambientais, Controle do prazo de validade, Ferramentas de controle de estoque.
- **Manutenção:** Conceitos de manutenção, Preventiva, Preditiva, Corretiva, Ajuste e calibração.
- **Saúde e Segurança no trabalho:** Doenças profissionais e acidentes de trabalho, Riscos à saúde e segurança do trabalhador, Ambientais, Físicos, Ergonômicos, Equipamentos de proteção individual e coletiva.
- Boas Práticas de Fabricação

Perigo nos alimentos; químico, físico e biológico;

- **Noções de microbiologia:** o Microrganismo; o Fatores que influenciam o desenvolvimento dos microrganismos.

Doenças Transmitidas por Alimentos;

- **Princípios de higiene e segurança dos alimentos:** Higiene Pessoal; Na Manipulação dos Alimentos; dos equipamentos, móveis e utensílios; Ambiental; POP Procedimento; Operacional Padronizado; Controle de Pragas; Abastecimento de Água; Manejo de Resíduos; Matéria Prima, ingrediente e embalagens; Armazenamento e transporte do alimento preparado; Exposição ao consumo do alimento preparado; Registro de ocorrências

INTRODUÇÃO À CONFEITARIA - 60h

Capacidades Técnicas

- Identificar os produtos de confeitaria
- Identificar ingredientes e matérias-primas utilizadas na confeitaria
- Identificar recipientes e utensílios para armazenamento de materiais de confeitaria
- Identificar os tipos de embalagens utilizadas em confeitaria
- Identificar equipamentos e acessórios utilizados em confeitaria
- Identificar equipamentos para conservação de alimentos;
- Identificar instrumentos de medição (termômetro, manômetro, cronômetro, refratômetro, etc.)
- Aplicar terminologia técnica

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

- Agir eticamente
- Argumentar tecnicamente
- Comunicar-se clara e objetivamente
- Demonstrar organização
- Demonstrar percepção
- Manter relação interpessoal
- Manter-se atualizado
- Respeitar normas e legislações
- Respeitar regras
- Saber ouvir
- Trabalhar em equipe
- Zelar por instalações, equipamentos e utensílios

Conhecimentos

Produtos:

- Biscoitos e bolachas;
- Bolos secos e recheados;
- Tortas;
- Sobremesas;
- Doces de confeitaria;
- Recheios e coberturas;

Ingredientes e matérias-primas:

- Definição;
- Qualidade da farinha de trigo;
- Álveo grama;
- Farino grama;
- Extenso grama;
- Teor de glúten;
- Ingredientes para massas básicas;
- Massas elaboradas;

- Recheios; Coberturas;
- Decoração e acabamento;
- Armazenamento;
- Recipientes;

Equipamentos:

- Definição;
- Tipos e aplicação;
- Acessórios;
- Equipamentos de conservação;

Utensílios:

- Definição;
- Tipos e aplicação;

Instrumentos de medição:

- Definição;
- Tipos e aplicação;

Embalagens:

- Definição;
- Tipos e aplicação.

- **Montagem de produtos:** Tipos de produtos; Tortas; Sobremesas; Bolos; Doces de confeitaria

6. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada abordará conceitos teóricos e práticos do curso, de forma que processo de aprendizagem privilegie o desenvolvimento de competências através de estratégias de ensino que estimulem os alunos a analisar e refletir sobre situações-problemas, estudo de casos, desafios e situações reais vivenciados no ambiente de trabalho.

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

- Laboratório de Panificação para execução de aulas práticas

9. PERFIL DO DOCENTE

O perfil docente para o Curso de Formação Inicial e Continuada está de acordo com a formação e experiências adequadas para atender e garantir a qualidade da oferta do curso em questão, a qual possibilite o desenvolvimento das potencialidades do aluno.

10. CERTIFICAÇÃO

Para certificação o aluno precisa:

- Ser considerado promovido nas avaliações realizadas durante o decorrer do Curso;
- Obter 100% de frequência durante o curso e, sobretudo, o desenvolvimento das competências e habilidades específicas inerentes à profissão.

11. ELABORAÇÃO, VALIDAÇÃO E CONTROLE DE REVISÕES

ELABORAÇÃO	CETEC ARAGUAÍNA
VALIDAÇÃO	Unidade de Educação, Tecnologia e Inovação
MATRIZ APLICADA	INI.018.2
DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
20/12/2023	O Curso PRODUÇÃO DE CONFEITARIA foi retirado do Itinerário Nacional de Educação Profissional Alimentos e Bebidas v2022.