

PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

CORTES ESPECIAIS E DESOSSA DE CARNE BOVINA - 40 HORAS

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL

FIETO – FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DO TOCANTINS

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI

Departamento Regional do Tocantins – DR/TO

Plano de Curso Simplificado

Educação para o Trabalho, Formação Inicial e Continuada.

Referências: **Itinerário Nacional de Educação Profissional – Alimentos e Bebidas - Versão 2018.**

Elaboração:	CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE TAQUARALTO
Validação:	UNIDADE DE EDUCAÇÃO, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
Regulamentação:	<ul style="list-style-type: none">• Lei Federal nº 9.394/96 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.• Lei Federal nº 11.741/08 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.• Decreto Federal nº 5.154/04.• Regimento Escolar das Unidades Operacionais do SENAI/DR/TO.• Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica do SENAI.• Decreto 8268 de junho 2014, que altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996.• Itinerário Nacional de Educação Profissional – Alimentos e Bebidas - Versão 2018.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso:	Cortes Especiais e Desossa de Carne Bovina	
CBO:	8485-10	Nível de qualificação: 2
Carga horária:	40 horas	
Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia	
Área Tecnológica:	ALIMENTOS E BEBIDAS	
Competência Geral:	Aperfeiçoar profissionais nos processos de Cortes especiais e desossa de carnes bovina, atendendo às normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.	
Requisitos de Acesso	<ul style="list-style-type: none">▪ Idade mínima: 18 anos;▪ Escolaridade mínima: Ensino Fundamental Completo▪ Comprovar conhecimentos anteriores referente a açougueiro no trabalho formal ou informal.	
Número de participantes por turma	As turmas devem ser organizadas com um número máximo de 20 alunos, considerando, prioritariamente, qualidade dos processos de ensino e de aprendizagem e o desenvolvimento das aulas dentro do enfoque didático-pedagógico proposto.	

2. CONTEÚDO FORMATIVO

Capacidades técnicas

- Reconhecer os contaminantes em alimentos.
- Reconhecer os fundamentos de microbiologia dos alimentos.
- Reconhecer as técnicas de conservação de alimentos.
- Reconhecer as Boas Práticas de Fabricação.
- Reconhecer formas de descarte de resíduos de acordo com POP
- Reconhecer as técnicas de higienização de máquinas, equipamentos e utensílios previstos para o processo
- Reconhecer os produtos para higienização dos equipamentos e utensílios
- Identificar itens funcionais e de segurança relativos à operação de máquinas e equipamentos
- Identificar equipamentos de Proteção Individual e Coletiva aplicados ao processamento
- Identificar métodos de corte das peças de acordo com POP
- Realizar cortes especiais;
- Identificar anatomia animal relacionada à separação de meias carcaças em cortes dianteiro e traseiro do animal a ser desossado
- Identificar os cortes primários na separação das carcaças
- Identificado o destino adequado das peças separadas de acordo com o POP
- Identificar métodos de desossa das peças de acordo com POP
- Correlacionar a remoção de ossos ao rendimento do processo na desossa animal
- Identificar processamentos dos subprodutos da desossa;
- Atender clientes aplicando conceitos de qualidade e fidelização.

Capacidades Metodológicas, organizativas e sociais

Metodológicas

- Adaptar-se às mudanças tecnológicas, organizativas e profissionais que incidam nas suas atividades profissionais.
- Demonstrar os valores éticos nas relações sociais e nas ações do campo profissional.
- Integrar as suas práticas às orientações recebidas quanto aos procedimentos técnicos, de saúde e segurança no ambiente de trabalho.
- Integrar os princípios da qualidade às atividades sob sua responsabilidade.

- Propor melhorias na organização do ambiente de trabalho, tendo em vista a prevenção de acidentes e a melhoria da produtividade.

Organizativas

- Demonstrar organização no ambiente de trabalho e no desenvolvimento das atividades, bem como zelo com equipamentos, instrumentos e materiais colocados à sua disposição.
- Situar o papel e a importância do seu trabalho no contexto da organização, considerando os impactos das suas atividades nos resultados dos produtos e serviços da empresa.

Sociais

- Demonstrar capacidade de argumentação.
- Demonstrar espírito colaborativo em atividades coletivas

Conhecimentos

- Contaminantes de alimentos
 - Físicos
 - Químicos
 - Biológicos
- Microbiologia dos alimentos
 - Tipos de microrganismos
 - Bactérias
 - Vírus
 - Fungos
 - Protozoários
 - Classificação
 - Fatores que influenciam o desenvolvimento de microrganismos
- Conservação de alimentos
 - Uso do calor
 - Uso do frio
 - Uso de radiação
 - Adição de solutos
 - Desidratação\Secagem
 - Uso de aditivos
- Embalagens
 - Definição
 - Função

- Boas Práticas de Fabricação (BPF)
 - Higiene pessoal e manipulação de alimentos
 - Procedimento Operacional Padrão
 - Definição
 - Legislação
- Desossa e corte
 - Técnicas de desossas manual e mecânica
 - Padrão brasileiro de cortes
 - Cortes especiais
 - Obtenção de carne mecanicamente separada
 - Higienização de ambientes, máquinas e equipamentos
 - Técnicas
 - Produtos
 - Descarte de resíduos
- Saúde e segurança do trabalho
 - EPIs
 - Norma Regulamentadora NR 12
 - Acidentes de trabalho: conceitos, tipos e características.
- Relacionamento com o cliente;
 - Atendimento e técnicas de venda e negociação.
- Organização e disciplina no trabalho
 - Tempo
 - Compromisso
 - Atividades
- Conceitos de planejamento e controle
- Trabalho em equipe
 - Conceitos de grupo e equipe
 - Trabalho em grupo
 - O relacionamento com os colegas de equipe
 - Responsabilidades individuais e coletivas.
 - Cooperação
 - Divisão de papéis e responsabilidades
 - Compromisso com objetivos e metas

3. PERFIL DO DOCENTE

O quadro de docentes para o Curso de **Cortes Especiais e Desossa de Carne Bovina** deve ser composto, preferencialmente, por profissionais com formação de nível superior, em consonância com a legislação e normas específicas e com comprovada Proficiência no assunto. Entende-se por proficiência: competência, aptidão, capacitação e habilidade aliadas à experiência.

4. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada é a Metodologia SENAI de Educação Profissional. Os princípios norteadores dessa metodologia: a aprendizagem mediada, a interdisciplinaridade, a contextualização, o desenvolvimento de capacidades que sustentam competências, a ênfase no aprender a aprender, a aproximação da formação ao mundo real, ao trabalho e às práticas sociais, a integração entre teoria e prática, a avaliação da aprendizagem com função diagnóstica e formativa, e a afetividade como condição para a aprendizagem significativa.

Os princípios norteadores se concretizam por meio de Situações de Aprendizagem, atividades desafiadoras propostas aos alunos, que devem solucionar problemas, tomar decisões, testar hipóteses ou aplicar o que aprenderam a outros contextos.

As Situações de Aprendizagem são o fio condutor do curso e oportunizam o "aprender fazendo" por meio de estratégias como estudo de caso, projeto, situação-problema e pesquisa. Podem ser realizadas individualmente, em pequenos grupos ou com toda a turma, sempre com a orientação de um docente e 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.

5. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem será feita de forma processual, diagnóstica e formativa, ao longo de todo o processo de formação, visando permitir o diagnóstico dos avanços e das dificuldades do aluno para que sejam feitas as intervenções pedagógicas necessárias.

Para avaliar a aprendizagem do aluno (conhecimentos, habilidades e atitudes), serão utilizados estratégias e instrumentos de avaliação múltiplos e diversificados, preservando a integração das Unidades Curriculares e buscando desenvolver nos alunos o hábito da pesquisa, atitudes de reflexão, iniciativa e criatividade. Poderão ser utilizados estudos de casos, situações problemas, projetos interdisciplinares, simulações e demonstrações, testes, entre outros instrumentos de avaliação.

6. CERTIFICAÇÃO

Para certificação o aluno precisa:

- Ser considerado APROVADO nas avaliações realizadas durante o decorrer do curso;
- Obter frequência igual ou superior a 75%, durante o curso e, sobretudo o desenvolvimento das competências e habilidades específicas inerentes à ocupação.

7. CONTROLE DE REVISÕES

REV.	DATA	NATUREZA DA REVISÃO
1	18/10/2018	Elaboração do Plano de curso.