



## **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.**

<b>Elaboração:</b>	<b>CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE TAQUARALTO</b>
<b>Validação:</b>	UNIDADE DE EDUCAÇÃO, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
<b>Regulamentação:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lei Federal nº 9.394/96 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.</li><li>• 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.</li><li>• Decreto Federal nº 5.154/04.</li><li>• Regimento Escolar das Unidades Operacionais do SENAI/DR/TO.</li><li>• Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica do SENAI.</li><li>• 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.</li><li>• Itinerário Nacional de Educação Profissional – Alimentos e Bebidas - Versão 2018.</li></ul>

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Nome do Curso:</b>	Cortes Especiais e Desossa de Carne Bovina	
<b>CBO:</b>	8485-10	Nível de qualificação: 2
<b>Carga horária:</b>	40 horas	
<b>Eixo Tecnológico:</b>	Produção Alimentícia	
<b>Área Tecnológica:</b>	ALIMENTOS E BEBIDAS	
<b>Competência Geral:</b>	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.	
<b>Requisitos de Acesso</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Idade mínima:</b> 18 anos;</li><li>▪ <b>Escolaridade mínima:</b> Ensino Fundamental Completo</li><li>▪ Comprovar conhecimentos anteriores referente a açougueiro no trabalho formal ou informal.</li></ul>	
<b>Número de participantes por turma</b>	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.