



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

PELO FUTURO DO TRABALHO

PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

FABRICAÇÃO DE SALGADOS GOURMET - 40 HORAS

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: INICIAÇÃO PROFISSIONAL

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Título do Curso: Fabricação de Salgado Gourmet

Carga horária: 40 horas

Ocupação (CBO): 5135 - 05

Modalidade: Iniciação Profissional

Tipo de ação: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Público alvo: Comunidade em geral.

Regulamentação específica do curso: Itinerário Nacional de Educação Profissional Alimentos e Bebidas versão 2022.

2. JUSTIFICATIVA

Nos últimos anos, o cenário econômico mundial vem mudando significativamente em decorrência dos avanços tecnológicos, da globalização, das megafusões e da maior conscientização ecológica. Essas mudanças vêm direcionando o surgimento de um mercado extremamente competitivo e inovador e, conseqüentemente, possibilitando o aprimoramento das organizações no sentido de criar investimentos para manterem-se sólidas no setor empresarial.

O SENAI-DR/TO, procurando fortalecer as ações da cadeia produtiva, 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.

O objetivo do curso é qualificar profissionais para produzir salgados Gourmet, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.

3. REQUISITOS DE ACESSO

- Idade mínima: 16 anos;
- Escolaridade mínima: Ensino fundamental incompleto (mínimo 5º ano).

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O aluno egresso do curso estará apto para produzir salgados Gourmet, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR / CONTEÚDO FORMATIVO

Capacidades técnicas

- Realizar a seleção e o fracionamento de ingredientes, observando os quantitativos estabelecidos na ficha técnica.
- Interpretar as referências técnicas quanto ao tipo, características e quantitativos de ingredientes indicados para o produto desejado.
- Utilizar equipamentos, utensílios para a produção de massa Gourmet.
- Reconhecer a estrutura apropriada a ser alcançada pela massa.
- Aplicar o empaste na massa.
- Reconhecer as técnicas de aplicação de gorduras.
- Ajustar o empaste (gordura) ao tamanho da massa.
- Selecionar as gorduras de acordo com o tipo de produto e quantitativos indicados na formulação.
- Realizar as dobras das massas a partir das especificações contidas na ficha técnica.
- Reconhecer as técnicas de laminação aplicáveis a cada tipo de produto.
- Acondicionar as massas laminadas para o descanso.
- Reconhecer as características e os parâmetros do processo a serem considerados para o descanso de massas laminadas.
- Reconhecer as diferentes formas e técnicas de modelagem de massas laminadas.
- Realizar a abertura da massa laminada, considerando a espessura indicada para o Tipo de produto em questão.
- Realizar a modelagem da massa laminada de acordo com o tipo de produto desejado.

- Aplicar recheios e coberturas nas massas modeladas de acordo com o tipo de produto.
- Reconhecer as características dos diferentes tipos de produtos de massa laminada Preparar o forno, considerando o padrão de tempo e temperatura estabelecidos para o tipo de produto.
- Colocar as massas laminadas no forno, atendendo os requisitos técnicos e de segurança estabelecidos para o processo.
- Monitorar a cocção do produto, observando as características visuais que o identificam.
- Aplicar recheios e coberturas nos Salgados Gourmet de acordo com o tipo e características desejadas para o produto.
- Interpretar as referências técnicas e critérios estabelecidos para a cocção dos diferentes tipos de produtos de massas Gourmet, considerando tempos e temperaturas.

Capacidades Sociemocionais

- Estimular seus pares para que mantenham uma postura flexível nas atividades que envolvem pessoas da mesma área ou de outras áreas, tendo em vista o trabalho eficiente, eficaz e colaborativo.

Conhecimentos

Teoria - 20 h

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO APLICADAS À FABRICAÇÃO DE SALGADOS GOURMET

- Calculo de formulações

Pratica – 20h

- Preparo
- Utilização
- Itens de segurança: EPI e EPC
- Matérias primas, ingredientes e aditivos
 - Tipos
 - Funcionalidades
 - Parâmetros de armazenamento e conservação
 - Acondicionamento
- Aplicação Cálculo de formulação/fracionamento
 - Procedimento de requisição
- Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de salgados e canapés
 - Massa cozidas
 - Massas quebradiças/massa seca
 - Massas fermentadas
 - Massas folhadas
- Recheio
 - Tipos
 - Preparo: pesagem, mistura, cozimento, descanso e montagem
 - Coberturas e decorações

- Preparo: pesagem, mistura, cozimento, descanso, montagem e modelagem
- Técnicas de aplicação
- Técnicas de montagem de salgados e canapés
 - Aplicação de recheio
 - Aplicação de cobertura e acabamentos
 - Técnicas de modelagem
- Cozimento e congelamento
 - Métodos de cozimento: frito/assado
 - Controles 2.6.3 Características do produto cozido/congelamento
- Armazenamento e acondicionamento
 - Técnicas
 - Tipos de embalagens
 - Identificação
 - Condições de armazenamento
- Tipos e características.Fermentada com batata inglesa;
 - Fermentada com mandioca; Fermentada com batata doce; Brisée;
 - Cozida com batata doce; Cozida com mandioca;
 - Cozida com batata inglesa;
- Ingredientes para massas Gourmet: tipos e Funções.
- Processos de fabricação de produtos Gourmet: Produção de massas;
 - Laminação de massas;
 - Modelagem ;
 - Aplicação de recheios;
 - Cocção;
- Finalização com aplicação de recheio / cobertura quando necessário
 - Com carne de sol;
 - Frango com catupiry;
 - Com ricota e tomate seco;
 - Com bacon;
- Com calabresa, presunto e queijo; Com damasco e nozes
 - Com Carne seca, cream cheese e ervas finas Camarao e bacalhau.
 - Doces: maçã com canela, banana com canela, coco com leite condensado;
- Métodos de congelamento, descongelamento, embalagem.

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 aprovado 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 reprovado o aluno que, ao final do curso, obtiver nota final inferior a 7,0 (sete) no curso.

8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Sala de Aula para aula teórica.

Laboratório de Alimentos para realização das aulas práticas.

9. PERFIL DO DOCENTE

O perfil docente para o Fabricação de Salgado Gourmet está 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

Para certificação o aluno precisa:

- Ser considerado aprovado nas avaliações realizadas durante o decorrer do curso;
- Obter 75% 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 Profissional
MATRIZ CURRICULAR	INI.031.2
DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
08/08/2017	Criação do Curso.
02/02/2023	Atualização do plano de curso para 40h e itinerário formativo versão versão 2022.