



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial*  
**PELO FUTURO DO TRABALHO**

# **PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO**

**FABRICAÇÃO DE OVOS DE PASCOA GOURMET**

**20 HORAS**

**ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS**

**MODALIDADE: INICIAÇÃO PROFISSIONAL**

## **1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

**Título do Curso:** Fabricação de Ovos de Páscoa Gourmet

**Carga horária:** 20 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 v2022.

## **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.

## **3. REQUISITOS DE ACESSO**

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

## **4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

Proporcionar o desenvolvimento de conhecimentos teóricos e práticos necessários para a fabricação de ovos de Páscoa, 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 e utensílios, em função dos tipos de ovos de Páscoa a serem produzidos, visando o atendimento dos padrões descritos na ficha técnica.
- Selecionar as matérias primas, ingredientes e aditivos, em função dos tipos de ovos de Páscoa a serem produzidos, visando o atendimento dos padrões descritos na ficha técnica
- Realizar o preparo de ovos de Páscoa, visando o atendimento dos padrões descritos na ficha técnica

### **Capacidades Socioemocionais**

- N.A.

### **Conhecimentos**

1 PRINCIPAIS EQUIPAMENTOS, MÁQUINAS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA FABRICAÇÃO DE OVOS DE PÁSCOA

1.1 Tipos

1.2 Funções

2 MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E ADITIVOS UTILIZADOS NA FABRICAÇÃO DE OVOS DE PÁSCOA

2.1 Tipos

2.2 Preparo

2.3 Aplicação

2.4 Cálculo de formulação/ fracionamento

### 3 FLUXOGRAMA DE FABRICAÇÃO DE OVOS DE PÁSCOA

3.1 Derretimento do chocolate

3.2 Temperagem

3.3 Moldagem

3.4 Resfriamento

3.5 Acabamento/ finalização

3.6 Decoração

3.7 Acondicionamento

## **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 Curso de Formação Inicial e Continuada 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

<b>ELABORAÇÃO</b>	CETEC Araguaína
<b>VALIDAÇÃO</b>	Unidade de Educação, Tecnologia e Inovação
<b>MATRIZ CURRICULAR</b>	INI.025.2
<b>DATA</b>	<b>NATUREZA DA ALTERAÇÃO</b>
<b>17/02/2023</b>	Criação do Curso