



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

SALGADEIRO

40 HORAS

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: INICIAÇÃO PROFISSIONAL

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Título do Curso: Salgadeiro

Carga horária: 40 horas

Ocupação (CBO): 848310

Modalidade: Iniciação Profissional

Tipo de ação: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Público alvo: Comunidade em geral

Referências: Itinerário Nacional da Área de Alimentos – 2023.

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

Desenvolver as capacidades técnicas e de gestão necessárias para o planejamento e a execução dos processos de produção de massas, recheios e coberturas para fabricação de diversos tipos de salgados considerando as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e higiene.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR / CONTEÚDO FORMATIVO

Aulas Teóricas: 16h

Aulas Práticas: 24h

Capacidades técnicas

- Selecionar, com base nas informações contidas na ordem de produção, as máquinas, equipamentos e utensílios necessários à fabricação dos produtos.
- Reconhecer os procedimentos, técnicas e métodos de higienização indicados para cada tipo de máquina, equipamento e utensílio, conforme preconizam as boas práticas de fabricação.
- Avaliar, com base nas especificações do fabricante, o adequado funcionamento e as condições de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios.
- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de ingredientes a serem acondicionados.
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de ingredientes adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade.
- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características dos ingredientes.

- Reconhecer os equipamentos e utensílios empregados no fracionamento de ingredientes, suas características, aplicações e formas de uso.
- Reconhecer os procedimentos empregados pela empresa para a requisição de insumos.
- Interpretar a formulação quanto aos percentuais de ingredientes a serem considerados no cálculo dos quantitativos, conforme ordem de produção
- Identificar, na formulação, os ingredientes a serem utilizados na produção, tendo em vista a preparação dos mesmos
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de misturas preparadas adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade.
- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de massas, recheios e coberturas homogeneizadas a serem acondicionadas.
- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características das massas, coberturas e recheios.
- Reconhecer os diferentes tipos de riscos presentes nos processos de preparação de salgados e canapés, assim como as formas de prevenção e proteção do trabalhador
- Reconhecer os requisitos das boas práticas de fabricação aplicáveis aos processos de preparação de salgados e canapés.
- Reconhecer as características sensoriais, funcionais e estruturais das massas, recheios e coberturas.
- Selecionar a técnica de acordo com as características e finalidades do produto a ser homogeneizado
- Interpretar as especificações técnicas contidas em manuais que tratam do uso e da operação das máquinas, equipamentos e utensílios.
- Identificar, na ordem de produção / formulação, a sequência de adição de ingredientes, considerando o tipo de produto e as especificações técnicas.
- Analisar o ponto dos produtos e as demais condições a serem consideradas/atendidas para a introdução e retirada dos produtos em fornos ou equipamentos de frio.
- Reconhecer as características e as transformações de cada tipo de salgado e canapé durante o cozimento e congelamento.

- Reconhecer os processos de cozimento e congelamento requeridos pelos diferentes tipos de salgados e canapés, tendo em vista a programação dos respectivos equipamentos.
- Reconhecer as diferentes técnicas e tecnologias empregadas no cozimento e congelamento de produtos de confeitaria, assim como as suas funções e formas de operação.
- Identificar os ambientes de armazenamento e conservação com base nas características dos produtos acabados e as indicações da ordem de produção
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação dos produtos, considerando as especificações técnicas e o prazo de validade.
- Selecionar as embalagens em conformidade com os tipos, características e quantitativos de produtos a serem acondicionados.
- Selecionar as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos de acordo com o tipo e as características do produto a ser finalizado.
- Identificar, na ordem de produção/formulação, as indicações quanto à sequência de montagem a ser observada, os quantitativos e os tipos de acabamentos nos produtos em suas diferentes etapas.

Capacidades Socioemocionais

- Reconhecer o seu papel como integrante de equipe nos diferentes processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos.
- Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos.
- Apresentar comportamento ético no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.
- Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com os procedimentos e as diretrizes institucionais estabelecidas.
- Reconhecer as fontes de informação e os conhecimentos como requisitos para a formação de um espírito empreendedor.
- Avaliar oportunidades de melhoria na organização do trabalho, nos processos e produtos sob a sua responsabilidade

Conhecimentos

- BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO APLICADAS À FABRICAÇÃO DE SALGADOSE CANAPÉS.

FABRICAÇÃO DE SALGADOS E CANAPÉS

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
- Coberturas
- Preparo
- Técnicas de |Aplicação
- Técnicas de montagem de salgados e canapés:
- Aplicação de recheio
- Aplicação de cobertura e acabamentos
- Técnicas de modelagem

Ingredientes

- Preparo
- Aplicação
- Cálculo de formulação
- Procedimento de requisição

Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição.

- Preparo
- Utilização
- Itens de segurança: EPI e EPC

Cozimento e Congelamento

- Métodos de cozimento: frito/assado
- Controles
- Características do produto cozido/congelamento.

Acondicionamento

- Técnicas
- Tipos de embalagens
- Identificação
- Condições de estocagem

DOCUMENTOS TÉCNICOS APLICADOS AOS PROCESSOS PRODUTIVOS:

- Procedimentos
- Ficha técnica
- Requisições
- Manuais, entre outros.

TRABALHO EM EQUIPE

- Níveis de autonomia nas equipes de trabalho.
- Cooperação
- Ajustes interpessoais
- A relação com o líder

CONFLITOS NAS EQUIPES DE TRABALHO

- Tipos
- Características
- Fatores internos e externos
- Causas
- Consequências

ORGANOGRAMA

PRINCÍPIOS DA COMUNICAÇÃO PROFISSIONAL

ÉTICA

- Ética nos relacionamentos profissionais
- Ética no desenvolvimento das atividades profissionais.

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

ELABORAÇÃO	CETEC Araguaína
VALIDAÇÃO	Unidade de Educação, Tecnologia e Inovação
MATRIZ APLICADA	INI.040.4
DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
20/12/2023	O Curso SALGADEIRO foi retirado do Itinerário Nacional de Educação Profissional Alimentos e Bebidas v2022.