



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

# PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

## **FABRICAÇÃO DE PÃES DE MASSAS SEMIDOCES** **08 HORAS**

**ÁREA:** ALIMENTOS E BEBIDAS

**MODALIDADE:** APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial  
PELO FUTURO DO TRABALHO

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

**Título do Curso:** Fabricação de Pães de Massas Semidoce

**Carga horária:** 08 horas

**Ocupação (CBO):** 8483-05

**Modalidade:** Aperfeiçoamento Profissional

**Tipo de ação:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Cliente:** Comunidade em geral

**Público alvo:** Público em geral.

**Regulamentação específica do curso:** Itinerário Nacional de Educação Profissional da área de Alimentos e Bebidas Versão 2022.0. Regimento Escolar das Unidades Operacionais do SENAI-DR/TO.

## 2. JUSTIFICATIVA

O SENAI-DR/TO, procurando fortalecer as ações da cadeia produtiva, visa oferecer uma Educação profissional e tecnológica alinhada às demandas do Estado, qualificando profissionais com habilidades e competências necessárias para o desempenho eficiente e eficaz na indústria, bem como, oportunizando estes profissionais meios para inserção no mercado de trabalho, 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 SENAI Tocantins baseando-se nessa expertise para formação da mão de obra qualificada na área de alimentos e bebidas, estará ofertando o curso, na modalidade presencial, com objetivo de formar profissional na área, visando inserir este profissional na realidade da indústria, com a finalidade de ampliar a oferta de profissionais especializados contribuindo para o desenvolvimento social e econômico da indústria e do Estado.

### **3. REQUISITOS DE ACESSO**

- Idade mínima: 16 anos;
- Escolaridade mínima: 6º ano do Ensino Fundamental;
- Comprovar conhecimentos/ experiências anteriores no trabalho formal ou informal na área de alimentos.

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

O egresso do curso de Fabricação de Massas Semidoces, estará apto para produzir produtos de panificação de massas semidoces, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.

### **5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR / CONTEÚDO FORMATIVO**

#### **Capacidades Técnicas:**

- 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, com base nas informações contidas na ordem de produção, as máquinas, equipamentos e utensílios necessários à fabricação dos produtos.
- 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.
- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de ingredientes a serem acondicionados.

- Interpretar a formulação quanto aos percentuais de ingredientes a serem considerados no cálculo dos quantitativos, conforme ordem de produção.
- Reconhecer os requisitos técnicos a serem observados na etapa de descanso de massas semidoces, considerando recipientes, ambientes, tempos, temperatura, umidade e condições de higiene.
- Identificar, na ordem de produção / formulação, a sequência de adição de ingredientes, considerando o tipo de produto e as especificações técnicas.
- Realizar o fracionamento e o acondicionamento de matérias primas, ingredientes e aditivos, de acordo com as características do produto a ser fabricado e especificações descritas na ficha técnica de produção, visando a garantia do padrão de qualidade de pães de massas doces e semidoces.
- Selecionar as máquinas, equipamentos, utensílios e instrumentos de medição, em função do tipo de produto a ser fabricado, visando a garantia do padrão de qualidade de pães de massas doces e semidoces.
- Selecionar as matérias primas, ingredientes e aditivos, em função do tipo de produto a ser fabricado, visando a garantia do padrão de qualidade de pães de massas doces e semidoces.
- Realizar o amassamento, cilindragem, descanso, divisão, modelagem, recheio, fermentação, cozimento, resfriamento, cobertura e/ou decoração das roscas, em função do tipo de produto a ser fabricado, visando a garantia do padrão de qualidade estabelecido.

#### **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.

#### **Conhecimentos**

1. **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO APLICADAS À FABRICAÇÃO DE PÃES DE MASSAS SEMIDOCES.**

2. **CONSERVAÇÃO DE COMPONENTES E PRODUTOS DE MASSAS SEMIDOCES.**
3. **DOCUMENTOS TÉCNICOS APLICADOS AOS PROCESSOS PRODUTIVOS: PROCEDIMENTOS, FICHA TÉCNICA, REQUISIÇÕES, MANUAIS, ENTRE OUTROS.**
4. **EQUIPAMENTOS, MÁQUINAS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA PRODUÇÃO DE PÃES DE MASSAS SEMIDOCES:**

Tipos

- 1.1 Funções
- 1.2 Utilização
- 1.3 Requisitos de segurança na operação
- 1.4 Procedimentos de higienização
- 1.5 Equipamentos de proteção individual e coletiva utilizados na operação de máquinas e equipamentos

## **5. CÁLCULO DE PRODUÇÃO NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO DE MASSAS SEMIDOCES**

- 5.1 Indicações da ordem de produção e formulações
- 5.2 Cálculo do quantitativo de ingredientes da formulação
- 5.3 Quantificação de utensílios
- 5.4 Cálculos de temperaturas.

## **6. PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PÃES DE MASSAS SEMIDOCES.**

- 6.1 Métodos de fabricação de massas: direto e indireto
- 6.2 Fracionamento de ingredientes, massas, recheios e coberturas
- 6.3 Desenvolvimento da massa: misturas, controles (temperaturas, tempos, velocidade de batimento, ponto da massa);
- 6.4 Modelagens
- 6.5 Aplicação de recheio
- 6.6 Processo fermentativo
- 6.7 Cozimento
- 6.8 Funções
- 6.9 Características do produto cozido.
- 6.10 Acabamentos: tipos, técnicas de aplicação
- 6.11 Acondicionamento: técnicas, tipos de embalagens, identificação, condições de estocagem.

## **7. PROCESSOS DE CONGELAMENTO: MASSAS CRUAS, PÃES PRÉ-ASSADOS; PÃES ASSADOS, PRODUÇÃO DE PÃES, ROSCA FRITA, PÃO DE QUEIJO E PETAS.**

## **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, 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 da aprendizagem do aluno será feita de forma processual, diagnóstica e formativa, devendo acontecer ao longo de todo o processo de formação, visando permitir o diagnóstico dos avanços e das dificuldades do aluno.

Para avaliar a aprendizagem do aluno (capacidades básicas, técnicas e conhecimentos), serão utilizados estratégias e instrumentos de avaliação diversificados, preservando a integração das unidades curriculares e buscando desenvolver no aluno o hábito da pesquisa, atitudes de reflexão, iniciativa e criatividade.

## **8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

- ✓ Laboratório de alimentos.
- ✓ Máquinas, equipamento e utensílios

## **9. PERFIL DO DOCENTE**

O perfil docente para o curso de aperfeiçoamento Fabricação de Massas Semidoces, deve ser composto por profissional 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**

Fará jus ao Certificado o aluno que, nos termos do Regimento Escolar, concluir o curso com desempenho satisfatório (nota mínima 7) e comprovar frequência mínima de 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>	CFP - TAQUARALTO
<b>VALIDAÇÃO</b>	UNIDADE DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
<b>MATRIZ APLICADA</b>	APE.667.1
<b>DATA</b>	<b>NATUREZA DA ALTERAÇÃO</b>
<b>21/06/2023</b>	CRIAÇÃO DO CURSO.