



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

# **PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO**

## **FABRICAÇÃO DE BOMBONS FINOS E TRUFAS 20 HORAS**

**ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS**

**MODALIDADE: INICIAÇÃO PROFISSIONAL**

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

**Título do Curso:** Fabricação de Bombons Finos e Trufas

**Carga horária:** 20 horas

**Ocupação (CBO):** 5135 - 05

**Modalidade:** Iniciação Profissional

**Tipo de ação:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia

**Cliente:** Comunidade em geral

**Público alvo:** Pessoas que possuem interesse em 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. O objetivo do curso é desenvolver as competências requeridas para a produção de diferentes tipos de bombons finos e trufas, considerando padrões técnicos, de qualidade e as boas práticas de fabricação, seja para fins profissionais ou domésticos.

### 3. REQUISITOS DE ACESSO

- Idade mínima: 16 anos;
- Escolaridade mínima: Ensino fundamental completo.

### 4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O aluno egresso do curso estará apto para a fabricação de bombons finos e trufas, de acordo com o 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 bombons finos e trufas a serem produzidos, visando o atendimento dos padrões descritos na ficha técnica.
- Selecionar as matérias primas, ingredientes e aditivos, em função dos tipos de bombons finos e trufas a serem produzidos, visando o atendimento dos padrões descritos na ficha técnica.
- Realizar o preparo, cozimento, descanso e montagem de massas e recheios de bombons finos e trufas, em função do tipo de produto a ser fabricado, visando o atendimento dos padrões descritos na ficha técnica.

#### **Capacidades Socioemocionais**

N.A.

#### **Conhecimentos**

1 PRINCIPAIS EQUIPAMENTOS, MÁQUINAS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA FABRICAÇÃO DE BOMBONS FINOS E TRUFAS

1.1 Tipos

1.2 Funções

## 2 MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E ADITIVOS UTILIZADOS NA FABRICAÇÃO DE BOMBONS FINOS E TRUFAS

2.1 Tipos

2.2 Preparo

2.3 Aplicação

2.4 Cálculo de formulação/ fracionamento

## 3 FLUXOGRAMA DE FABRICAÇÃO DE BOMBONS FINOS E TRUFAS

3.1 Derretimento do chocolate

3.2 Temperagem

3.3 Moldagem

3.4 Resfriamento

3.5 Recheio

3.6 Acabamento/ finalização

3.7 Decoração

3.8 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 Fabricação de Bombons Finos e Trufas deverá estar 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 Profissional, Tecnologia e Inovação.
<b>MATRIZ APLICADA</b>	INI.533.1
<b>DATA</b>	<b>NATUREZA DA ALTERAÇÃO</b>
<b>17/04/2014</b>	Criação do curso.
<b>02/02/2023</b>	Atualização do curso conforme itinerário de alimentos versão 2022.