



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

ELABORAÇÃO	CETEC Araguaína
VALIDAÇÃO	Unidade de Educação Profissional, Tecnologia e Inovação.
MATRIZ APLICADA	INI.533.1
DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
17/04/2014	Criação do curso.
02/02/2023	Atualização do curso conforme itinerário de alimentos versão 2022.