



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

PELO FUTURO DO TRABALHO

PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

PRODUÇÃO DE CONFEITARIA SAUDÁVEL - 20 HORAS

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: APERFEIÇOAMENTO PROFISSIONAL



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Título do Curso: Produção de Confeitaria Saudável

Carga horária: 20 horas

Ocupação (CBO): 8483-10

Modalidade: Aperfeiçoamento Profissional

Tipo de ação: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Cliente: Comunidade em Geral

Público alvo: Comunidade em geral.

Regulamentação específica do curso: Itinerário Nacional de Educação Profissional da Área de Alimentos e Bebidas – Versão 2021 e 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, 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 presente curso será em atendimento a demanda da Unidade Escolar.



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

3. REQUISITOS DE ACESSO

- 5º ano do Ensino Fundamental concluído;
- Idade Mínima: 16 Anos;
- Noções de Confeitaria.

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do curso de Produção de Confeitaria Saudável pode fabricar produtos de confeitaria básica saudável, atendendo as Normas e Procedimentos Técnicos, de Qualidade, Higiene e Saúde e de Meio Ambiente.

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR / CONTEÚDO FORMATIVO

UNIDADES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA
Produção de Pães, Bolos sem glúten e lactose, Petas, Sanduíche natural e Cookies.	20 h
CARGA HORÁRIA TOTAL:	20h

Unidade Curricular: Bolos sem glúten e lactose, Petas e Cookies.

Carga Horária: 20 h

Capacidades Técnicas

- Reconhecer os princípios básicos de higiene e saúde aplicáveis à produção de alimentos;
- Reconhecer as diferentes técnicas empregadas na manipulação, uso e conservação de ingredientes de confeitaria;
- Definir, com base em cálculos matemáticos, quantitativos de insumos necessários à fabricação de produtos de confeitaria;
- Identificar as propriedades básicas, características sensoriais e possíveis transformações pelas quais podem passar os diferentes insumos, matérias primas e ingredientes empregados na confeitaria;



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

- Reconhecer as diferentes técnicas empregadas na manipulação, uso e conservação de ingredientes de confeitaria;
- Reconhecer os princípios básicos de higiene e saúde aplicáveis à produção de alimentos;
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de ingredientes adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade;
- 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 requisitos das boas práticas de fabricação aplicáveis aos processos de preparação de massas, coberturas e recheios;
- Selecionar a técnica de acordo com as características e finalidades do produto a ser homogeneizado;
- 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 pães, bolos sem glúten e lactose, petas, sanduíche natural e cookies de durante o cozimento e congelamento.



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

- Reconhecer as diferentes técnicas e tecnologias empregadas no cozimento e congelamento de pães, bolos sem glúten e lactose, petas, sanduíche natural e cookies, assim como as suas funções e formas de operação.
- 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 a serem utilizados na finalização dos produtos.
- Selecionar as embalagens em conformidade com os tipos, características e quantitativos de produtos a serem acondicionados
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação dos produtos, considerando as especificações técnicas e o prazo de validade

Capacidades Socioemocionais:

- Ter consciência preventiva em relação à saúde e segurança do trabalho
- Argumentar tecnicamente
- Ter capacidade analítica
- Trabalhar em equipe
- Administrar o tempo
- Seguir normas e procedimentos técnicos
- Ter consciência em relação à preservação ambiental
- Demonstrar capacidade de organização do próprio trabalho
- Ter capacidade de relacionar-se em diversos níveis hierárquicos
- Ter ética profissional
- Ter capacidade de tomar decisões
- Demonstrar capacidade de trabalhar sob pressão
- Ter foco em resultado
- Prever consequências
- Demonstrar flexibilidade, versatilidade e criatividade
- Reconhecer as normas e procedimentos de segurança e meio ambiente como requisitos para a organização de ambientes de trabalho.



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

- Reconhecer a importância da organização no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade, considerando procedimentos e diretrizes institucionais.
- Apresentar comportamento ético nas relações interpessoais e no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.

Conhecimentos

1 FUNDAMENTOS DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF):

- 1.1 Higiene pessoal
- 1.2 Higiene máquinas, equipamentos e ferramentas.
- 1.3 Instalações
- 1.4 Métodos de limpeza e higienização

2 TIPOS DE PERIGOS PARA A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:

- 2.1 Químicos
- 2.2 Físicos
- 2.3 Biológicos

3 MICRORGANISMOS

- 3.1 Tipos
 - 3.1.1 Bactérias
 - 3.1.2 Fungos (Bolores e Leveduras),

4 MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO

- 4.1 Pasteurização
- 4.2 Esterilização
- 4.3 Secagem
- 4.4 Fermentação
- 4.5 Refrigeração
- 4.6 Congelamento
- 4.7 Refrigeração
- 4.8 Embalagem
- 4.9 Aditivos

5 ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

- 5.1 Interpretação de ordem de produção e formulações
- 5.2 Cálculo de produção (porcentagem, regra de três simples, unidades de medidas e conversões)
 - 5.2.1 Formulação
 - 5.2.2 Rendimento
- 5.3 Cálculo dos parâmetros de produção
 - 5.3.1 Tempo
 - 5.3.2 Temperatura

6 PRINCIPAIS EQUIPAMENTOS, MÁQUINAS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA.



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

- 6.1 Tipos
- 6.2 Funções
- 6.3 Funcionamento
- 6.4 Manuais: finalidade, tipo de informações e importância
- 6.5 Normas regulamentadoras de segurança
 - 6.5.1 Requisitos básicos de segurança na operação de equipamentos
 - 6.5.2 Equipamentos de proteção individual e coletiva, utilizados na
- 7 PRINCÍPIOS DE SEGURANÇA DO TRABALHO NA PRODUÇÃO**
 - 7.1 Riscos químicos, físicos, biológicos e ergonômicos
 - 7.2 Procedimentos de segurança

8 MATÉRIAS PRIMAS E INGREDIENTES UTILIZADOS EM CONFEITARIA

- 8.1 Tipos
- 8.2 Funcionalidades
- 8.3 Aplicações
- 8.4 Características sensoriais

9 FLUXOGRAMA DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE CONFEITARIA (NOÇÕES)

- 9.1 Pesagem
- 9.2 Mistura
- 9.3 Divisão
- 9.4 Descanso
- 9.5 Modelagem
- 9.6 Fermentação
- 9.7 Cozimento/ congelamento
- 9.8 Resfriamento / embalagem

10 ORGANIZAÇÃO E DISCIPLINA NO TRABALHO

- 10.1 Tempo
- 10.2 Compromisso
- 10.3 Atividades

11 CONCEITOS DE PLANEJAMENTO E CONTROLE TRABALHO EM EQUIPE

- 11.1 Conceitos de grupo e equipe
- 11.2 Trabalho em grupo
- 11.3 O relacionamento com os colegas de equipe
- 11.4 Responsabilidades individuais e coletivas
- 11.5 Cooperação
- 11.6 Divisão de papéis e responsabilidades
- 11.7 Compromisso com objetivos e metas

12 SEGURANÇA NO TRABALHO

- 12.1 Acidentes de trabalho: conceitos, tipos e características.
- 12.2 conceitos, tipos e características
- 12.3 Agentes agressores à saúde: físicos, químicos e biológicos
- 12.4 Equipamentos de proteção individual e coletiva: tipos e funções
- 12.5 Normas básicas de segurança.

13 MEIO AMBIENTE

- 13.1 Tipos de resíduos
- 13.2 Segregação, destinação e descarte.



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

6) METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada abordará conceitos teóricos e práticos do curso, de forma que o 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 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 que sejam feitas as intervenções pedagógicas necessárias.

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. Poderão ser utilizados estudos de casos, situações problemas, projetos interdisciplinares, pesquisa aplicada, simulações e demonstrações, testes e provas etc.

Para expressar o resultado do aluno deve-se utilizar um valor dentro da escala de 0 (zero) a 10 (10). Será considerado aprovado o aluno que obtiver a média ou nota final em cada unidade curricular igual ou superior a 7 (sete), e



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

índice de frequência durante o curso que deverá ser igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

8) INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- **Ambientes Pedagógicos**

- Laboratório de
- Laboratório de Panificação
- Sala de Aula

- **Máquinas, Equipamentos, Instrumentos e Ferramentas**

- **Materiais**

- Apostilas
- Manuais e catálogos
- Normas técnicas
- Sites e aplicativos
- Livros

9) PERFIL DO DOCENTE

O perfil docente para o Curso de Produção de Confeitaria Saudável, 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.



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
PELO FUTURO DO TRABALHO

ELABORAÇÃO	CFP Taquaralto
VALIDAÇÃO	Unidade de Educação, Tecnologia e Inovação.
MATRIZ CURRICULAR	APE.580.1
DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
02/05/2022	Criação do Curso
23/05/2022	Adaptação do curso para atender a comunidade.