

# PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

CURSO:

**CONFEITEIRO -  
220 horas**

**ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS**

**MODALIDADE: QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL**

**Plano de Curso Simplificado**

**Educação para o Trabalho, Formação Inicial e Continuada.**

Referências: Itinerário Formativo – Alimentos e Bebidas Versão 6.

Elaboração:	CFP TAQUARALTO
Validação:	UNIDADE DE EDUCAÇÃO, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
Regulamentação:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Lei Federal nº 9.394/96 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.</li><li>▪ Lei Federal nº 11.741/08 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.</li><li>▪ Decreto Federal nº 5.154/04.</li><li>▪ Regimento Escolar das Unidades Operacionais do SENAI/DR/TO.</li><li>▪ Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica do SENAI.</li><li>▪ Decreto 8268 de junho 2014, que altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.</li><li>▪ Itinerário Nacional de Educação Profissional – Alimentos e Bebidas Versão 6.</li></ul>

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Nome do Curso:</b>	Confeiteiro	
<b>CBO:</b>	8483-10	Nível de qualificação: 2
<b>Carga horária:</b>	220 horas	
<b>Eixo Tecnológico:</b>	Produção Alimentícia	
<b>Área Tecnológica:</b>	ALIMENTOS E BEBIDAS	
<b>Competência Geral:</b>	Qualificar profissionais para produzir, em escala industrial ou não, produtos de confeitaria básica e de confeitaria fina, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde de meio ambiente.	
<b>Requisitos de Acesso</b>	<b>Escolaridade Mínima:</b> 6º ano do Ensino Fundamental <b>Idade mínima:</b> 16 anos completos.	
<b>Número de participantes por turma</b>	As turmas devem ser organizadas com um número máximo de alunos em função da capacidade dos ambientes pedagógicos e com um número mínimo que garanta a autossuficiência do curso, considerando, prioritariamente, qualidade dos processos de ensino e de aprendizagem e o desenvolvimento das aulas dentro do enfoque didático-pedagógico proposto.	

## 2. DESENHO CURRICULAR

Verificar anexo 1.

## 3. PERFIL DO DOCENTE

O quadro de docente para o Curso de Confeiteiro deve ser composto, preferencialmente, por profissionais com formação técnica de nível médio e experiência profissional condizente com o curso.

## 4. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada é a Metodologia SENAI de Educação Profissional. Os princípios norteadores dessa metodologia: a aprendizagem mediada, a interdisciplinaridade, a contextualização, o desenvolvimento de capacidades que sustentam competências, a ênfase no aprender a aprender, a aproximação da formação ao mundo real, ao trabalho e às práticas sociais, a integração entre teoria e prática, a avaliação da aprendizagem com função diagnóstica e formativa, e a afetividade como condição para a aprendizagem significativa.

Os princípios norteadores se concretizam por meio de Situações de Aprendizagem, atividades desafiadoras propostas aos alunos, que devem solucionar problemas, tomar decisões, testar hipóteses ou aplicar o que aprenderam a outros contextos.

As Situações de Aprendizagem são o fio condutor do curso e oportunizam o "aprender fazendo" por meio de estratégias como estudo de caso, projeto, situação-problema e pesquisa. Podem ser realizadas individualmente, em pequenos grupos ou com toda a turma, sempre com a orientação de um docente e 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.

## 5. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem será feita de forma processual, diagnóstica e formativa, 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 (conhecimentos, habilidades e atitudes), serão utilizados estratégias e instrumentos de avaliação múltiplos e diversificados, preservando a integração das Unidades Curriculares e buscando desenvolver nos alunos o hábito da pesquisa, atitudes de reflexão, iniciativa e criatividade. Poderão ser utilizados estudos de casos, situações problemas, projetos interdisciplinares, simulações e demonstrações, testes, entre outros instrumentos de avaliação.

Será considerado Aprovado o aluno que, ao final do curso obtiver conceitos A e B e tenha desenvolvido as competências necessárias para atuação no mercado de trabalho.

Será considerado Reprovado o aluno que, ao final do curso, obtiver conceitos C e D no curso.

## 6. CERTIFICAÇÃO

Para certificação o aluno precisa:

- Ser considerado Aprovado nas avaliações realizadas durante o decorrer do curso;
- Obter frequência igual ou superior a 75%, durante o curso e, sobretudo o desenvolvimento das competências e habilidades específicas inerentes à ocupação.

## 7. CONTROLE DE REVISÕES

REV.	DATA	NATUREZA DA REVISÃO
0	24/01/2018	Atualização do Curso para Versão 6.

## **ANEXO 1**

### **DESENHO CURRICULAR**

# 1. CONFEITEIRO

## 1.1 Identificação da ocupação

Ocupação	CONFEITEIRO		CBO	8483-10
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL	Formação Inicial e Continuada		C.H MÍNIMA	220h
NÍVEL DA QUALIFICAÇÃO	2		EIXO TECNOLÓGICO	Produção Alimentícia
ÁREA TECNOLÓGICA	Alimentos e Bebidas	SEGMENTO TECNOLÓGICO	Confeitaria	
COMPETÊNCIA GERAL	Produzir, em escala industrial ou não, produtos de confeitaria básica e de confeitaria fina, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.			
REQUISITOS DE ACESSO	• 6º ano do Ensino Fundamental			

### Relação das Unidades de Competência

<b>Unidade de Competência 1</b>	Produzir biscoitos e bolos, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.
<b>Unidade de Competência 2</b>	Produzir bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.
<b>Unidade de Competência 3</b>	Produzir salgados e canapés, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente

## Descrição das Unidades de Competência

<b>UNIDADE DE COMPETÊNCIA 1</b> <b>Produzir biscoitos e bolos, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.</b>	
<b>Elementos de Competência</b>	<b>Padrões de Desempenho</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar máquinas, equipamentos e utensílios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Considerando as indicações da ordem de produção.</li> <li>Conferindo o adequado funcionamento e os requisitos de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios requeridos para o processo a ser executado.</li> <li>Higienizando as máquinas, equipamentos e utensílios em conformidade com as boas práticas de fabricação.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar ingredientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Considerando as indicações da formulação quanto aos tipos de ingredientes a serem utilizados na produção.</li> <li>Calculando os quantitativos dos ingredientes com base nas formulações e indicações da ordem de produção.</li> <li>Requisitando os insumos necessários para o processo em questão.</li> <li>Fracionando os ingredientes em conformidade com os quantitativos indicados na ordem de produção / formulação.</li> <li>Acondicionando os ingredientes fracionados em conformidade com as boas práticas de fabricação.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar massas, recheio e coberturas..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Observando a sequência de adição dos ingredientes indicada na ordem de produção / formulação.</li> <li>Utilizando as máquinas, equipamentos e utensílios indicados para a ação.</li> <li>Homogeneizando o produto em conformidade com as técnicas e roteiro de processo estabelecido.</li> <li>Observando os requisitos de higiene requeridos para o processo de produção em questão.</li> <li>Atendendo os requisitos de segurança indicados no procedimento operacional.</li> <li>Acondicionando as misturas preparadas em conformidade com as boas práticas de fabricação.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar o cozimento e/ou congelamento dos produtos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Programando o forno ou ultracongelador com base no tempo e temperatura indicados para o processo.</li> <li>Monitorando o processo de cozimento ou congelamento com base nas características do produto e requisitos técnicos estabelecidos.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Considerando as indicações da ordem de produção / formulação.</li> <li>Utilizando as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar a finalização dos produtos.</li> </ul>	<p>recomendados para o tipo e características do produto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acondicionando o produto em conformidade com os padrões e requisitos técnicos estabelecidos.</li> <li>Encaminhando o produto para armazenamento e conservação de acordo com as indicações da ordem de produção.</li> </ul>
--	---

<b>UNIDADE DE COMPETÊNCIA 2</b> <b>Produzir bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.</b>	
<b>Elementos de Competência</b>	<b>Padrões de Desempenho</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar máquinas, equipamentos e utensílios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Considerando as indicações da ordem de produção</li> <li>Conferindo o adequado funcionamento e os requisitos de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios requeridos para o processo a ser executado</li> <li>Higienizando as máquinas, equipamentos e utensílios em conformidade com as boas práticas de fabricação</li> <li>Considerando as indicações da ordem de produção.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar os ingredientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fracionando os ingredientes em conformidade com os quantitativos indicados na ordem de produção / formulação.</li> <li>Acondicionando os ingredientes fracionados em conformidade com as boas práticas de fabricação.</li> <li>Considerando as indicações da formulação quanto aos tipos de ingredientes a serem utilizados na produção</li> <li>Calculando os quantitativos dos ingredientes com base nas formulações e indicações da ordem de produção</li> <li>Requisitando os insumos necessários para o processo em questão</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar massas, recheios e coberturas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Observando a sequência de adição dos ingredientes indicada na ordem de produção / formulação.</li> <li>Homogeneizando o produto em conformidade com as técnicas e roteiro de processo estabelecido.</li> <li>Observando os requisitos de higiene requeridos para o processo de produção em questão.</li> <li>Atendendo os requisitos de segurança indicados no procedimento operacional.</li> <li>Utilizando as máquinas, equipamentos e utensílios indicados para a ação</li> <li>Acondicionando as misturas preparadas em conformidade com as boas práticas de fabricação</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar o cozimento e/ou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Programando o forno ou ultracongelador com base no tempo e temperatura</li> </ul>

congelamento dos produtos.	<p>indicados para o processo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitorando o processo de cozimento ou congelamento com base nas características do produto e requisitos técnicos estabelecidos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar a finalização dos produtos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Considerando as indicações da ordem de produção / formulação.</li> <li>• Utilizando as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos recomendados para o tipo e características do produto.</li> <li>• Acondicionando o produto em conformidade com os padrões e requisitos técnicos estabelecidos.</li> <li>• Encaminhando o produto para armazenamento e conservação de acordo com as indicações da ordem de produção.</li> </ul>

<b>UNIDADE DE COMPETÊNCIA 3</b> <b>Produzir salgados e canapés, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente</b>	
<b>Elementos de Competência</b>	<b>Padrões de Desempenho</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar máquinas, equipamentos e utensílios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conferindo o adequado funcionamento e os requisitos de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios requeridos para o processo a ser executado.</li> <li>• Higienizando as máquinas, equipamentos e utensílios em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação.</li> <li>• Considerando as indicações da ordem de produção</li> <li>• Higienizando as máquinas, equipamentos e utensílios em conformidade com as boas práticas de fabricação.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar os ingredientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Considerando as indicações da formulação quanto aos tipos de ingredientes a serem utilizados na produção.</li> <li>• Calculando os quantitativos dos ingredientes com base nas formulações e indicações da ordem de produção.</li> <li>• Requisitando os insumos necessários para o processo em questão.</li> <li>• Fracionando os ingredientes em conformidade com os quantitativos indicados na ordem de produção / formulação.</li> <li>• Acondicionando os ingredientes fracionados em conformidade com as boas práticas de fabricação.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar massas, recheios e coberturas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observando a sequência de adição dos ingredientes indicada na ordem de produção / formulação.</li> <li>• Utilizando as máquinas, equipamentos e utensílios indicados para a ação.</li> <li>• Homogeneizando o produto em conformidade com as técnicas e roteiro de processo estabelecido.</li> <li>• Observando os requisitos de higiene requeridos para o processo de produção em questão.</li> <li>• Atendendo os requisitos de segurança indicados no procedimento</li> </ul>

	<p>operacional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acondicionando as misturas preparadas em conformidade com as boas práticas de fabricação.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar o cozimento e/ou congelamento dos produtos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programando o forno ou ultracongelador com base no tempo e temperatura indicados para o processo.</li> <li>• Monitorando o processo de cozimento ou congelamento com base nas características do produto e requisitos técnicos estabelecidos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar acabamentos nos produtos em suas diferentes etapas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Considerando as indicações da ordem de produção / formulação.</li> <li>• Utilizando as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos recomendados para o tipo e características do produto.</li> <li>• Acondicionando o produto em conformidade com os padrões e requisitos técnicos estabelecidos.</li> <li>• Encaminhando o produto para armazenamento e conservação de acordo com as indicações da ordem de produção.</li> </ul>

## Competências de Gestão

- Ser ético na conduta pessoal e profissional;
- Desenvolver o trabalho em conformidade com as diretrizes e procedimentos da empresa, assegurando a qualidade técnica de produtos e serviços. □
- Apresentar postura proativa e responsável, atualizando-se continuamente e adaptando-se, com criatividade, às mudanças tecnológicas, organizativas, profissionais e socioculturais que impactam as suas atividades. □
- Apresentar, no planejamento e desenvolvimento das atividades profissionais, uma postura atenção, disciplina, organização, comprometimento, precisão e zelo. □
- Tomar decisões no planejamento e na resolução de problemas relacionados às atividades sob sua responsabilidade. □
- Atuar profissionalmente, respeitando os princípios e procedimentos técnicos e de qualidade, de higiene, saúde e segurança e de meio ambiente. □
- Atuar em equipes de trabalho, comunicando-se profissionalmente, interagindo e cooperando com os integrantes dos diferentes níveis hierárquicos da empresa. □

## Contexto de Trabalho da Ocupação

### Meios de Produção

#### Acessórios

- Fouet
- Manga de confeitaria
- Peneiras
- Pinceis
- Pulverizador
- Tábuas de corte

#### Ferramentas e Instrumentos

- Aerógrafo
- Aros diversos
- Balarinas
- Balança
- Bilha / rolo de massa
- Bowls / tigelas
- Carretilhas
- Cortadores diversos
- Espátulas
- Formas e Tabuleiros
- Grade para banho de chocolate
- Jogo de bicos
- Maçarico culinário
- Medidores
- Panelas
- Talheres em geral
- Tapetes de silicone

- Tesouras

### **Hardwares**

- Computadores

### **Máquinas e Equipamentos**

- Batedeira
- Caixas para armazenamento de farinhas e demais insumos
- Câmara climática / de fermentação
- Câmara fria
- Carrinho transportador
- Cilindro
- Derretedeiras para chocolate
- Fogão
- Forno de micro-ondas
- Fornos
- Fritadeira
- Laminadora de massas
- Liquidificador
- Mesas e bancadas
- Multiprocessador
- Refrigeradores
- Sorveteira
- Ultracongelador

### **Materias de Utilização Habitual**

- Materiais de limpeza / higienização
- Materiais descartáveis;
- Matéria-prima

### **Meios de Produção ou Tratamento da Informação**

- Instruções técnicas
- Livros de receitas
- Normas e procedimentos
- Receituários
- Softwares específicos

### **Outros**

- Avental
- Calçado antiderrapante
- Calça própria (clara/branca)
- Dolmã
- Touca

- Ambientes com mapeamento dos riscos de segurança;
- Características/padrões sensoriais;
- Ferramentas da qualidade e produtividade;
- Instruções técnicas;
- Legislação de higiene e de segurança de alimentos
- Normas e procedimentos técnicos, ambientais, de saúde e segurança;
- Normas regulamentadoras;
- Processos de segregação e destinação de resíduos;
- Roteiro de fabricação;
- Sistema de comunicação e informação.
- Trabalho em equipe;

## Condições de Trabalho

### Condições ambientais

- Ambientes com alguns riscos à segurança;
- Ambientes com iluminação e ventilação variados;
- Ambientes com variação de temperatura;
- Ambientes internos, com vários postos de trabalho.
- Atividades repetitivas;
- Espaços restritos para a movimentação;

### Equipamentos de proteção Individual (EPI) recomendados

- EPCs.
- EPIs: sapatos de segurança; luvas térmicas; protetor auricular; capote para frio; óculos de proteção; Máscaras; Luvas protetoras (de procedimento, borracha, látex, ...);

### Riscos profissionais

- Riscos ergonômicos: Movimentos repetitivos; Posição ergonômica em relação à atividade a ser desenvolvida.
- Riscos físicos: Queda; Queimaduras; Choque elétrico; Ruído; Esmagamentos; Variações de temperatura; Vibrações; Elementos cortantes e perfurantes; Exposição a vapores e gases
- Riscos químicos: Exposição a produtos químicos.

### Turnos e horários

- Trabalho em três turnos, com possibilidade de trabalho em turnos e jornadas extras ou flexíveis, inclusive domingos e feriados.

## Posições no Processo Produtivo

### Contexto Funcional e Tecnológico

- As atividades do profissional consistem, basicamente, em trabalhos de execução e que envolvem a utilização de instrumentos, equipamentos, máquinas e técnicas específicas.
- Quando em empresas, o trabalhador está em condição de dependência hierárquica, com grau médio/alto de responsabilidade e autonomia limitada no desempenho de suas atividades.

### Contexto Profissional

- A atividade do Confeiteiro é desenvolvida predominantemente em empresas do setor secundário, como confeitarias, padarias, cafeterias, supermercados, indústrias de doces e salgados, hotéis, restaurantes ou na produção independente.
- Quanto ao porte, as empresas variam de micro a grande porte.
- Seus níveis tecnológicos são diversificados.
- Situação de emprego: vínculo formal através da CLT ou como autônomo (MEI)

### Evoluções da Ocupação

- Adequar-se às tendências e necessidades dos consumidores e à evolução da matéria prima
- Adesão à produção com tecnologias limpas;
- Ajustar a temperatura de preaquecimento e colocar os alimentos para assar em fornos quentes;
- Aplicar coadjuvantes de tecnologia;
- Aplicar glacês e outras coberturas em produtos de confeitaria, utilizando espátulas ou mangas de confeitar;
- Aplicar novos conceitos de congelamento e pré-assamento.
- Aplicar técnicas de congelamento dos produtos elaborados;
- Atualizações relativas aos sistemas de gestão da qualidade, saúde, segurança e meio ambiente;
- Autodesenvolvimento e atualização tecnológica.
- Calcular a quantidade de ingredientes conforme o número de produtos que devem ser produzidos;
- Colocar a massa em tabuleiros, assadeiras ou papel para assar em fornos ou grelhadeiras;
- Comunicação profissional, oral e escrita;
- Controlar a qualidade de matérias-primas para o atendimento a normas e especificações;
- Desenvolvimento de qualidades pessoais (atitudes e comportamento);
- Elaborar produtos adaptados às necessidades dos consumidores;
- Elaborar produtos customizados, com maior valor agregado;
- Elaborar produtos de pastelaria (salgados diversos);
- Elaborar produtos pré-assados.
- Enrolar, amassar, cortar ou modelar a massa para fazer doces, tortas, biscoitos, ou outros produtos de confeitaria;
- Ensino a Distância
- Executar processos, respeitando as normas ambientais e de saúde e segurança;
- Executar programa(s) de qualidade adotado(s) pela empresa;
- Exercer, com visão sistêmica, múltiplas funções, cumprindo os aspectos técnicos, ambientais, sociais e de segurança.
- Exigências no atendimento às normas e regulamentações;
- Formação por competências;
- Fracionar farinhas e outros ingredientes para o preparo de massas, recheios ou coberturas pela utilização de balanças ou recipientes de medida;
- Máquinas e equipamentos controlados por tecnologia digital;
- Misturar ingredientes em tigelas/bowls ou batedeiras.
- Monitorar a coloração de produtos que estão sendo assados e ajustar a temperatura e umidade do forno ou a

- velocidade de transporte da esteira;
- Novas ferramentas da qualidade e de gestão;
- Novas tecnologias aplicadas à produção;
- Novas tecnologias dos processos de fabricação;
- Organização e métodos de trabalho;
- Orientar outros colaboradores em relação à conduta padrão para manipulação de alimentos;
- Preparar produtos de confeitaria, tais como massas, coberturas, recheios, doces e bolos;
- Produzir alimentos mais saudáveis, com produtos convencionais, orgânicos, funcionais e adequados às especificidades alimentares das pessoas;
- Produzir de forma manual em grande escala;
- Sistemas automatizados;
- Ter postura proativa;
- Tipificar e fracionar matéria prima;
- Tomar decisões no âmbito de suas responsabilidades;
- Uso de novos insumos em geral;
- Uso de softwares e aplicativos;
- Utilizar máquinas de difícil higienização;
- Utilizar materiais de difícil higienização;
- Utilizar softwares e aplicativos específicos ou direcionados aos processos produtivos.
- Verificar equipamentos para garantir o atendimento às normas de saúde e segurança e realizar a limpeza;
- Visão empreendedora;

### Formação Profissional Relacionada à Ocupação

- Auxiliar de Confeiteiro
- Boleiro
- Chocolateiro
- Confeiteiro
- Doceiro
- Salgadeiro / Lancheiro

### Indicação de Conhecimentos Referentes ao Perfil Profissional

<p><b>UC1</b> : Produzir biscoitos e bolos, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.</p>	<p><b>Conhecimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de massas, Boas práticas de fabricação, Matemática aplicada: porcentagem, frações, regra de três simples, Ingredientes: tipos e funções, Máquinas, Equipamentos e Utensílios: tipos, características, funções e operação, Processos de fabricação, Recheios, caldas e coberturas, Métodos de conservação, □ Embalagem, Tipos e Métodos de fermentação</li> </ul>
<p><b>UC2</b> : Produzir bolos confeitados, tortas, doces e</p>	<p><b>Conhecimentos</b></p>



sobremesas, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos de massas, Boas práticas de fabricação, Matemática aplicada: porcentagem, frações, regra de três simples, Ingredientes: tipos e funções, Máquinas, Equipamentos e Utensílios: tipos, características, funções e operação, Processos de fabricação, Recheios, caldas e coberturas, Métodos de conservação, <input type="checkbox"/> Embalagem, Tipos e Métodos de fermentação</li> </ul>
<b>UC3</b> : Produzir salgados e canapés, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente	<p><b>Conhecimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos de massas, Boas práticas de fabricação, Matemática aplicada: porcentagem, frações, regra de três simples, Ingredientes: tipos e funções, Máquinas, Equipamentos e Utensílios: tipos, características, funções e operação, Processos de fabricação, Recheios, caldas e coberturas, Métodos de conservação, <input type="checkbox"/> Embalagem, Tipos e Métodos de fermentação</li> </ul>

#### Identificação das Ocupações Intermediárias

<b>OCUPAÇÃO</b>	SALGADEIRO
<b>CBO</b>	5135
<p><b>Competência Geral:</b></p> <p>Produzir salgados e canapés, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente</p>	

## 1.2 Desenho curricular

### Resumo da Organização Curricular

Módulos	Unidades Curriculares	Carga Horária	Carga Horária do Módulo
<b>INTRODUTÓRIO</b>	Fundamentos da Tecnologia de Panificação e Confeitaria	40 h	60 h
	Princípios de Higiene e Conservação de Alimentos	20 h	
<b>ESPECÍFICO</b>	Produção de biscoitos e bolos	32 h	160 h
	Produção Bolos Confeitados	48 h	
	Produção de Tortas, Doces e Sobremesas	40 h	
	Produção de Salgados e Canapés	40 h	
TOTAL			<b>220h</b>

## Detalhamento das Unidades Curriculares

Módulo: INTRODUTÓRIO			
Perfil Profissional: Confeiteiro			
Unidade Curricular: Fundamentos da Tecnologia de Panificação e Confeitaria			
Carga Horária: 40h			
Unidades de Competência:			
UC1 : Produzir biscoitos e bolos, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.			
UC2 : Produzir bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.			
Objetivo Geral: Propiciar uma visão geral das bases tecnológicas e científicas que se fazem presentes nos processos de produção de produtos de panificação e confeitaria, de forma a embasar o posterior desenvolvimento das capacidades técnicas e das capacidades sociais, organizativas e metodológicas típicas do padeiro e do confeiteiro.			
CONTEÚDOS FORMATIVOS			
Elemento de Competência	Padrão de Desempenho	Capacidades Técnicas	Conhecimentos
Capacidades Técnicas			<ul style="list-style-type: none"><li>• Organização da produção<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Interpretação de ordem de produção e formulações</li><li>◦ Cálculo de produção (porcentagem, regra de três simples, unidades de medidas e conversões) □<ul style="list-style-type: none"><li>■ Formulação</li><li>■ Rendimento</li></ul></li><li>◦ Cálculo dos parâmetros de produção<ul style="list-style-type: none"><li>■ Tempo</li><li>■ Temperatura</li></ul></li></ul></li><li>• Principais equipamentos, máquinas e utensílios utilizados na Panificação e Confeitaria.<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Tipos</li><li>◦ Funções</li><li>◦ Funcionamento</li><li>◦ Manuais: finalidade, tipo de informações e importância</li><li>◦ Normas regulamentadoras de segurança</li></ul></li></ul>
Fundamentos Técnicos Científicos			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Definir, com base em cálculos matemáticos, quantitativos de insumos necessários à fabricação de produtos de panificação e confeitaria.</li><li>• Distinguir os diferentes tipos de ingredientes empregados na produção de produtos de padaria e confeitaria com base nas suas características e finalidades.</li><li>• Identificar situações de risco em ambientes fabris de produção alimentícia e suas formas de proteção.</li><li>• Reconhecer diferentes tipos de máquinas, equipamentos e utensílios empregados na produção de alimentos de panificação e confeitaria, suas características, partes constitutivas, finalidades e formas de uso.</li><li>• Reconhecer as diferentes unidades de medida e instrumentos de medição (peso, volume, tempo, umidade e temperatura) que impactam a produção de produtos de panificação e confeitaria, assim como as suas formas de conversão.</li><li>• Identificar as propriedades básicas, características sensoriais e possíveis transformações pelas quais podem passar os diferentes insumos, matérias primas e ingredientes empregados na panificação e confeitaria.</li></ul>			

## Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

### Capacidades Metodológicas

- Demonstrar organização nos próprios materiais e no desenvolvimento das atividades
- Reconhecer a iniciativa como característica fundamental e requisito de um bom profissional e as fontes de informação e os conhecimentos como fonte de inovação e formação de um espírito empreendedor.

### Capacidades Organizativas

- Reconhecer a importância da organização no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade, considerando procedimentos e diretrizes institucionais.
- Reconhecer as normas e procedimentos de segurança e meio ambiente como requisitos para a organização de ambientes de trabalho.

### Capacidades Sociais

- Apresentar comportamento ético nas relações interpessoais e no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.
- Demonstrar espírito colaborativo em atividades coletivas

- Requisitos básicos de segurança na operação de equipamentos
- Equipamentos de proteção individual e coletiva, utilizados na operação de máquinas e equipamentos
- Princípios de segurança do trabalho na produção
  - Riscos químicos, físicos, biológicos e ergonômicos
  - Procedimentos de segurança
- Matérias primas e ingredientes utilizados em Panificação e Confeitaria
  - Tipos
  - Funcionalidades
  - Aplicações
  - Características sensoriais
- Fluxograma de fabricação de produtos de Panificação e Confeitaria (noções)
  - Pesagem
  - Mistura
  - Divisão
  - Descanso
  - Modelagem
  - Fermentação
  - Cozimento/ congelamento
  - Resfriamento / embalagem
- Organização e disciplina no trabalho
  - Tempo
  - Compromisso
  - Atividades
- Conceitos de planejamento e controle
- Trabalho em equipe
  - Conceitos de grupo e equipe
  - Trabalho em grupo
  - O relacionamento com os colegas de equipe
  - Responsabilidades individuais e coletivas
  - Cooperação
  - Divisão de papéis e

responsabilidades

- Compromisso com objetivos e metas
- Segurança no Trabalho
  - Acidentes de trabalho: conceitos, tipos e características.
  - Agentes agressores à saúde: físicos, químicos e biológicos
  - Equipamentos de proteção individual e coletiva: tipos e funções
  - Normas básicas de segurança.
- Meio Ambiente
  - Tipos de resíduos
  - Segregação, destinação e descarte

Ambientes pedagógicos, com relação de equipamentos, máquinas, ferramentas, instrumentos e materiais	
<b>Ambientes Pedagógicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sala de aula, oficina pedagógica, biblioteca e laboratório de informática.</li> </ul>
<b>Ferramentas e Equipamentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão.</li> <li>• Talheres diversos, raspador, ralador, rolo de massa, bisturi, pincéis, faca de corte, faca de serra, termômetro, tesoura, recipientes para pesagem e armazenamento, jarra para água, fouet, separador de ovos, recipiente medidor, formas diversos, assadeiras, carrinho de resfriamento, armário de fermentação.</li> </ul>
<b>Material Didático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.</li> </ul>

## Detalhamento das Unidades Curriculares

Módulo: INTRODUTÓRIO			
Perfil Profissional: Confeiteiro			
Unidade Curricular: Princípios de Higiene e Conservação de Alimentos			
Carga Horária: 20h			
Unidades de Competência:			
UC1 : Produzir biscoitos e bolos, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.			
UC2 : Produzir bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.			
UC3 : Produzir salgados e canapés, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente			
Objetivo Geral: Desenvolver as condições básicas necessárias para a manipulação e conservação segura de alimentos, considerando os princípios de higiene e saúde.			
CONTEÚDOS FORMATIVOS			
Elemento de Competência	Padrão de Desempenho	Capacidades Técnicas	Conhecimentos
Capacidades Técnicas			<ul style="list-style-type: none"><li>Fundamentos de segurança dos alimentos: Boas Práticas de Fabricação (BPF):<ul style="list-style-type: none"><li>Higiene pessoal</li><li>Higiene máquinas, equipamentos e ferramentas.</li><li>Instalações</li><li>Métodos de limpeza e higienização</li></ul></li><li>Tipos de Perigos para a Segurança dos Alimentos:<ul style="list-style-type: none"><li>Químicos</li><li>Físicos</li><li>Biológicos</li></ul></li><li>Microrganismos<ul style="list-style-type: none"><li>Tipos <input type="checkbox"/><ul style="list-style-type: none"><li>Bactérias</li><li>Fungos (Bolores e Leveduras),</li></ul></li><li>Classificação <input type="checkbox"/><ul style="list-style-type: none"><li>Patogênicos <input type="checkbox"/></li><li>Deteriorantes</li></ul></li></ul></li></ul>
Fundamentos Técnicos Científicos			
<ul style="list-style-type: none"><li>Reconhecer as diferentes técnicas empregadas na manipulação, uso e conservação de ingredientes de padaria e confeitaria.</li><li>Reconhecer diferentes métodos empregados na conservação de alimentos, suas principais características e finalidades.</li><li>Reconhecer os princípios básicos de higiene e saúde aplicáveis à produção de alimentos.</li></ul>			
Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas			
Capacidades Metodológicas			
<ul style="list-style-type: none"><li>Integrar os princípios da qualidade às atividades sob a sua responsabilidade.</li><li>Reconhecer a iniciativa como característica fundamental e requisito de um bom profissional e as fontes de informação e os conhecimentos como fonte de inovação e formação de um espírito empreendedor.</li></ul>			
Capacidades Organizativas			
<ul style="list-style-type: none"><li>Reconhecer a importância da organização no desenvolvimento das</li></ul>			

atividades sob a sua responsabilidade, considerando procedimentos e diretrizes institucionais.

- Reconhecer as normas e procedimentos de segurança e meio ambiente como requisitos para a organização de ambientes de trabalho.

### **Capacidades Sociais**

- Apresentar comportamento ético nas relações interpessoais e no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade
- Demonstrar espírito colaborativo em atividades coletivas

- Úteis Industrialmente
  - Fatores que influenciam o desenvolvimento
- Intrínsecos / Extrínsecos
  - Doenças veiculadas por alimentos
  - Prevenção da contaminação cruzada
- Métodos de conservação
  - Pasteurização
  - Esterilização
  - Secagem
  - Fermentação
  - Refrigeração
  - Congelamento
  - Refrigeração
  - Embalagem
  - Aditivos
- Conceitos e importância da organização e da disciplina no trabalho e na vida pessoal.
- O papel das normas na organização pessoal, no contexto escolar e no trabalho.
- Iniciativa
  - Conceito
  - Importância, valor
  - Formas de demonstrar iniciativa
  - Consequências favoráveis e desfavoráveis
- Ética
  - Código de conduta
  - Respeito às individualidades pessoais
  - Ética nas relações interpessoais.
- Habilidades básicas do relacionamento interpessoal
  - Respeito
  - Cordialidade
  - Disciplina
  - Empatia
  - Responsabilidade
  - Comunicação
  - Cooperação



--	--	--

Ambientes pedagógicos, com relação de equipamentos, máquinas, ferramentas, instrumentos e materiais	
<b>Ambientes Pedagógicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sala de aula, oficina pedagógica, biblioteca e laboratório de informática.</li> </ul>
<b>Equipamentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro branco, aparelho de DVD, aparelho de televisão, flip Chart, microcomputador e projetor de multimídia</li> </ul>
<b>Material Didático</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apostilas e livros</li> </ul>

## Detalhamento das Unidades Curriculares

Módulo: ESPECÍFICO			
<b>Perfil Profissional:</b> Confeiteiro			
<b>Unidade Curricular:</b> Produção de biscoitos e bolos			
<b>Carga Horária:</b> 32h			
<b>Unidades de Competência:</b>  <b>UC1 :</b> Produzir biscoitos e bolos, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.			
<b>Objetivo Geral:</b> Desenvolver as capacidades técnicas e de gestão necessárias para o planejamento e a execução dos processos de produção de massas e recheios para fabricação de diversos tipos de biscoitos e bolos, considerando as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e higiene.			
CONTEÚDOS FORMATIVOS			
Elemento de Competência	Padrão de Desempenho	Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<b>1.1 Preparar máquinas, equipamentos e utensílios</b>	1.1 .1 Considerando as indicações da ordem de produção.	- Selecionar, com base nas informações contidas na ordem de produção, as máquinas, equipamentos e utensílios necessários à fabricação dos produtos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boas Práticas de Fabricação aplicadas à fabricação de biscoitos e bolos.</li> <li>• Fabricação de biscoitos e bolos secos               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Tipos e métodos de preparo de massa para fabricação de biscoitos                   <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quebradiças</li> <li>■ Secas</li> <li>■ Aeradas</li> <li>■ Amanteigadas</li> </ul> </li> <li>◦ Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de bolos secos                   <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cremosa</li> <li>■ Cozida</li> </ul> </li> <li>◦ Recheio, Coberturas e Acabamentos</li> </ul> </li> </ul>
	1.1 .2 Conferindo o adequado funcionamento e os requisitos de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios requeridos para o processo a ser executado.	- Avaliar, com base nas especificações do fabricante, o adequado funcionamento e as condições de segurança das máquinas, 40 equipamentos e utensílios	
	1.1 .3 Higienizando as máquinas, equipamentos e utensílios em conformidade com as boas práticas de fabricação.	- Reconhecer os procedimentos, técnicas e métodos de higienização indicados para cada tipo de máquina, equipamento e utensílio, conforme preconizam as boas práticas de fabricação	
<b>1.2 Preparar</b>	1.2 .1 Considerando as	- Identificar, na formulação, os	

<b>ingredientes.</b>	indicações da formulação quanto aos tipos de ingredientes a serem utilizados na produção.	ingredientes a serem utilizados na produção, tendo em vista a preparação dos mesmos	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tipos</li> <li>■ Técnicas de Aplicação</li> <li>○ Ingredientes <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparo</li> <li>■ Aplicação</li> <li>■ Cálculo de formulação</li> <li>■ Procedimento de requisição</li> </ul> </li> <li>○ Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparo</li> <li>■ Higienização</li> <li>■ Utilização</li> <li>■ Itens de segurança: EPI e EPC</li> </ul> </li> <li>○ Cozimento e Congelamento <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Função</li> <li>■ Controles</li> <li>■ Características do produto cozido e congelado</li> </ul> </li> <li>○ Acondicionamento <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Técnicas</li> <li>■ Tipos de embalagens</li> <li>■ Identificação</li> <li>■ Condições de estocagem</li> </ul> </li> <li>● Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Procedimentos</li> <li>○ Ficha técnica</li> <li>○ Requisições</li> <li>○ Manuais, entre outros.</li> </ul> </li> <li>● Organização de ambientes de trabalho <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Princípios de organização</li> </ul> </li> </ul>
	1.2 .2 Calculando os quantitativos dos ingredientes com base nas formulações e indicações da ordem de produção.	- Interpretar a formulação quanto aos percentuais de ingredientes a serem considerados no cálculo dos quantitativos, conforme ordem de produção	
	1.2 .3 Requisitando os insumos necessários para o processo em questão.	- Reconhecer os procedimentos empregados pela empresa para a requisição de insumos	
	1.2 .4 Fracionando os ingredientes em conformidade com os quantitativos indicados na ordem de produção / formulação.	- Reconhecer os equipamentos e utensílios empregados no fracionamento de ingredientes, suas características, aplicações e formas de uso	
	1.2 .5 Acondicionando os ingredientes fracionados em conformidade com as boas práticas de fabricação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de ingredientes a serem acondicionados</li> <li>- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características dos ingredientes</li> <li>- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de ingredientes adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade</li> </ul>	
<b>1 .3 Preparar massas,</b>	1.3 .1 Observando a sequência de adição dos	- Identificar, na ordem de produção /	

<b>recheio e coberturas..</b>	ingredientes indicada na ordem de produção / formulação.	formulação, a sequência de adição de ingredientes, considerando o tipo de produto e as especificações técnicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Organização de ferramentas e instrumentos: formas, importância;</li> <li>◦ Organização do espaço de trabalho.</li> <li>• Ferramenta da Qualidade: Análise e Solução de Problemas</li> <li>• Organização do trabalho <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Estruturas hierárquicas</li> <li>◦ Sistemas administrativos</li> <li>◦ Controle de atividades.</li> </ul> </li> <li>• Virtudes profissionais: atenção, disciplina, organização, comprometimento, precisão e zelo;</li> </ul>
	1.3 .2 Utilizando as máquinas, equipamentos e utensílios indicados para a ação.	- Interpretar as especificações técnicas contidas em manuais que tratam do uso e da operação das máquinas, equipamentos e utensílios.	
	1.3 .3 Homogeneizando o produto em conformidade com as técnicas e roteiro de processo estabelecido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer as características sensoriais, funcionais e estruturais das massas, recheios e coberturas</li> <li>- Selecionar a técnica de acordo com as características e finalidades do produto a ser homogeneizado</li> </ul>	
	1.3 .4 Observando os requisitos de higiene requeridos para o processo de produção em questão.	- Reconhecer os requisitos das boas práticas de fabricação aplicáveis aos processos de preparação de massas, coberturas e recheios	
	1.3 .5 Atendendo os requisitos de segurança indicados no procedimento operacional.	- Reconhecer os diferentes tipos de riscos presentes nos processos de preparação de massas, recheios e coberturas, assim como as formas de prevenção e proteção do trabalhador	
	1.3 .6 Acondicionando as misturas preparadas em conformidade com as boas práticas de fabricação.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de massas, recheios e coberturas homogeneizadas a serem acondicionadas</li> <li>- Definir os ambientes de</li> </ul>	

		<p>conservação requeridos pela natureza e características das massas, coberturas e recheios</p> <p>- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de misturas preparadas adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade</p>
<b>1.4 Realizar o cozimento e/ou congelamento dos produtos.</b>	1.4 .1 Programando o forno ou ultracongelador com base no tempo e temperatura indicados para o processo.	<p>- Reconhecer as diferentes técnicas e tecnologias empregadas no cozimento e congelamento de produtos de confeitaria, assim como as suas funções e formas de operação</p> <p>- Reconhecer os processos de cozimento e congelamento requeridos pelos diferentes tipos de biscoitos e bolos secos, tendo em vista a programação dos respectivos equipamentos</p>
	1.4 .2 Monitorando o processo de cozimento ou congelamento com base nas características do produto e requisitos técnicos estabelecidos.	<p>- 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</p> <p>- Reconhecer as características e as transformações de cada tipo de biscoito e bolo seco durante o cozimento e congelamento</p>
<b>1.5 Realizar a finalização dos produtos.</b>	1.5 .1 Considerando as indicações da ordem de produção / formulação.	<p>- Identificar, na ordem de produção/formulação, as indicações quanto à sequência de montagem a ser observada, os quantitativos e os</p>

		tipos de acabamentos a serem utilizados na finalização dos produtos
	1.5 .2 Utilizando as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos recomendados para o tipo e características do produto.	- Selecionar as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos de acordo com o tipo e as características do produto a ser finalizado
	1.5 .3 Acondicionando o produto em conformidade com os padrões e requisitos técnicos estabelecidos.	- 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
	1.5 .4 Encaminhando o produto para armazenamento e conservação de acordo com as indicações da ordem de produção.	- Identificar os ambientes de armazenamento e conservação com base nas características dos produtos acabados e as indicações da ordem de produção

#### **Fundamentos Técnicos Científicos**

#### **Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas**

##### **Capacidades Metodológicas**

- Avaliar oportunidades de melhoria na organização do trabalho, nos processos e produtos sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer as fontes de informação e os conhecimentos como requisitos para a formação de um espírito empreendedor.

##### **Capacidades Organizativas**

- Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com os procedimentos e as diretrizes institucionais estabelecidas.
- Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as

diferentes formas de proteção a esses riscos.

### **Capacidades Sociais**

- Apresentar comportamento ético no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer o seu papel como integrante de equipe nos diferentes processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos.



Ambientes pedagógicos, com relação de equipamentos, máquinas, ferramentas, instrumentos e materiais	
<b>Ambientes Pedagógicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de aula, oficina de confeitaria, biblioteca e laboratório de informática.</li> </ul>
<b>Ferramentas e Equipamentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão, laminadora, bowls, batedores, formas, espátulas, medidores, talheres diversos, raspador, ralador, rolo de massa, bisturi, pincéis, faca de corte, faca de serra, placa de corte, termômetro, tesoura, recipientes para pesagem e armazenamento, jarra para água, fouet, separador de ovos, formas diversos, assadeiras, carrinho de resfriamento, armário de fermentação.</li> </ul>
<b>Recursos didáticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.</li> </ul>

## Detalhamento das Unidades Curriculares

Módulo: ESPECÍFICO			
<b>Perfil Profissional:</b> Confeiteiro			
<b>Unidade Curricular:</b> Produção Bolos Confeitados			
<b>Carga Horária:</b> 48h			
<b>Unidades de Competência:</b>  <b>UC2 :</b> Produzir bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.			
<b>Objetivo Geral:</b> 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 bolos confeitados, considerando as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e higiene.			
CONTEÚDOS FORMATIVOS			
Elemento de Competência	Padrão de Desempenho	Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<b>2.1 Preparar máquinas, equipamentos e utensílios.</b>	2.1 .1 Considerando as indicações da ordem de produção	- Selecionar, com base nas informações contidas na ordem de produção, as máquinas, equipamentos e utensílios necessários à fabricação dos produtos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boas Práticas de Fabricação aplicadas à fabricação de bolos confeitados.</li> <li>• Fabricação de bolos confeitados               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de bolos confeitados                   <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cremosa</li> <li>■ Aerada</li> </ul> </li> <li>◦ Recheio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tipos</li> <li>■ Preparo</li> </ul> </li> <li>◦ Coberturas                   <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tipos de glacê</li> <li>■ Tipo de merengues</li> <li>■ Com Chocolates</li> <li>■ Pasta americana</li> </ul> </li> <li>◦ Acabamentos com uso de</li> </ul> </li> </ul>
	2.1 .2 Conferindo o adequado funcionamento e os requisitos de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios requeridos para o processo a ser executado	- Avaliar, com base nas especificações do fabricante, o adequado funcionamento e as condições de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios.	
	2.1 .3 Higienizando as máquinas, equipamentos e utensílios em conformidade com as boas práticas de fabricação	- Reconhecer os procedimentos, técnicas e métodos de higienização indicados para cada tipo de máquina, equipamento e utensílio, conforme preconizam as boas práticas de fabricação.	
<b>2.2 Preparar</b>	2.2 .1 Fracionando os	- Reconhecer os equipamentos e	

<b>os ingredientes.</b>	ingredientes em conformidade com os quantitativos indicados na ordem de produção / formulação.	utensílios empregados no fracionamento de ingredientes, suas características, aplicações e formas de uso	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bicos de confeitar</li> <li>■ Rolos</li> <li>■ Marcadores</li> <li>■ Cortadores</li> <li>■ Papel de arroz</li> <li>○ Técnicas de montagem de bolos <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Corte</li> <li>■ Nivelamento</li> <li>■ Aplicação de recheio</li> <li>■ Aplicação de cobertura</li> </ul> </li> <li>○ Ingredientes <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparo</li> <li>■ Aplicação</li> <li>■ Cálculo de formulação</li> <li>■ Procedimento de requisição</li> </ul> </li> <li>○ Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparo</li> <li>■ Utilização</li> <li>■ Itens de segurança: EPI e EPC</li> </ul> </li> <li>○ Cozimento e Congelamento <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Função</li> <li>■ Controles</li> <li>■ características do produto cozido e congelado.</li> </ul> </li> <li>○ Acondicionamento <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Técnicas</li> <li>■ Tipos de embalagens</li> <li>■ Identificação</li> <li>■ Condições de estocagem</li> </ul> </li> <li>● Documentos técnicos aplicados aos processos</li> </ul>
	2.2 .2 Acondicionando os ingredientes fracionados em conformidade com as boas práticas de fabricação.	<p>- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de ingredientes a serem acondicionados.</p> <p>- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características dos ingredientes.</p> <p>- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de ingredientes adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade.</p>	
	2.2 .3 Considerando as indicações da formulação quanto aos tipos de ingredientes a serem utilizados na produção	- Identificar, na formulação, os ingredientes a serem utilizados na produção, tendo em vista a preparação dos mesmos.	
	2.2 .4 Calculando os quantitativos dos ingredientes com base nas formulações e indicações da ordem de produção	- Interpretar a formulação quanto aos percentuais de ingredientes a serem considerados no cálculo dos quantitativos, conforme ordem de produção.	
	2.2 .5 Requisitando os insumos necessários para o processo em questão	- Reconhecer os procedimentos empregados pela empresa para a requisição de insumos.	
<b>2 .3 Preparar massas,</b>	2.3 .1 Observando a sequência de adição dos	- Identificar, na ordem de produção / formulação, a sequência de adição	

<b>recheios e coberturas.</b>	ingredientes indicada na ordem de produção / formulação.	de ingredientes, considerando o tipo de produto e as especificações técnicas	produtivos <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Procedimentos</li> <li>◦ ficha técnica</li> <li>◦ requisições</li> <li>◦ Manuais, entre outros.</li> <li>• Orientações de prevenção de acidentes               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Mapa de riscos (Finalidades);</li> <li>◦ Sinalizações de segurança</li> <li>◦ Prevenção e combate a incêndio: Conceito e importância de PPCI</li> <li>◦ PPRA: (Conceito);</li> </ul> </li> </ul>
	2.3 .2 Homogeneizando o produto em conformidade com as técnicas e roteiro de processo estabelecido.	- 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	
	2.3 .3 Observando os requisitos de higiene requeridos para o processo de produção em questão.	- Reconhecer os requisitos das boas práticas de fabricação aplicáveis aos processos de preparação de bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas	
	2.3 .4 Atendendo os requisitos de segurança indicados no procedimento operacional.	- Reconhecer os diferentes tipos de riscos presentes nos processos de preparação de bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas, assim como as formas de prevenção e proteção do trabalhador.	
	2.3 .5 Utilizando as máquinas, equipamentos e utensílios indicados para a ação	- Interpretar as especificações técnicas contidas em manuais que tratam do uso e da operação das máquinas, equipamentos e utensílios.	
	2.3 .6 Acondicionando as misturas preparadas em conformidade com as boas práticas de fabricação	- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de massas, recheios e coberturas homogeneizadas a serem acondicionadas.  - Definir os ambientes de	

		<p>conservação requeridos pela natureza e características das massas, coberturas e recheios.</p> <p>- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de misturas preparadas adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade.</p>
<b>2.4 Realizar o cozimento e/ou congelamento dos produtos.</b>	2.4 .1 Programando o forno ou ultracongelador com base no tempo e temperatura indicados para o processo.	<p>- Reconhecer as diferentes técnicas e tecnologias empregadas no cozimento e congelamento de produtos de confeitaria, assim como as suas funções e formas de operação.</p> <p>- Reconhecer os processos de cozimento e congelamento requeridos pelos diferentes tipos de bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas, tendo em vista a programação dos respectivos equipamentos.</p>
	2.4 .2 Monitorando o processo de cozimento ou congelamento com base nas características do produto e requisitos técnicos estabelecidos.	<p>- 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.</p> <p>- Reconhecer as características e as transformações de cada tipo de bolo confeitado, torta, doce e sobremesa durante o cozimento e congelamento.</p>
<b>2.5 Realizar a finalização dos produtos.</b>	2.5 .1 Considerando as indicações da ordem de produção / formulação.	<p>- Identificar, na ordem de produção/formulação, as indicações quanto à sequência de montagem a ser observada, os quantitativos e os</p>

		tipos de acabamentos a serem utilizados na finalização dos produtos.
	2.5 .2 Utilizando as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos recomendados para o tipo e características do produto.	- Selecionar as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos de acordo com o tipo e as características do produto a ser finalizado
	2.5 .3 Acondicionando o produto em conformidade com os padrões e requisitos técnicos estabelecidos.	- 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.
	2.5 .4 Encaminhando o produto para armazenamento e conservação de acordo com as indicações da ordem de produção.	- Identificar os ambientes de armazenamento e conservação com base nas características dos produtos acabados e as indicações da ordem de produção

#### **Fundamentos Técnicos Científicos**

#### **Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas**

##### **Capacidades Metodológicas**

- Avaliar oportunidades de melhoria na organização do trabalho, nos processos e produtos sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer as fontes de informação e os conhecimentos como requisitos para a formação de um espírito empreendedor.

##### **Capacidades Organizativas**

- Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com os procedimentos e as diretrizes institucionais estabelecidas.

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos.</li></ul> <p><b>Capacidades Sociais</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Apresentar comportamento ético no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.</li><li>• Reconhecer o seu papel como integrante de equipe nos diferentes processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos.</li></ul> |  |
|--|--|

Ambientes pedagógicos, com relação de equipamentos, máquinas, ferramentas, instrumentos e materiais	
<b>Ambientes Pedagógicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de aula, oficina de confeitaria, biblioteca e laboratório de informática.</li> </ul>
<b>Ferramentas e Equipamentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão, laminadora, rolo marcador, bicos de confeitaria, cortadores, carretilha, bowls, batedores, formas, espátulas, medidores, talheres diversos, raspador, ralador, rolo de massa, bisturi, pincéis, faca de corte, faca de serra, placa de corte, termômetro, tesoura, recipientes para pesagem e armazenamento, jarra para água, fouet, separador de ovos, formas diversos, assadeiras, carrinho de resfriamento, salva bolo, bailarina, tela de resfriamento.</li> </ul>
<b>Recursos didáticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.</li> </ul>



## Detalhamento das Unidades Curriculares

Módulo: ESPECÍFICO			
<b>Perfil Profissional:</b> Confeiteiro			
<b>Unidade Curricular:</b> Produção de Tortas, Doces e Sobremesas			
<b>Carga Horária:</b> 40h			
<b>Unidades de Competência:</b>  <b>UC2 :</b> Produzir bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.			
<b>Objetivo Geral:</b> 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 tortas, doces e sobremesas, considerando as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e higiene.			
CONTEÚDOS FORMATIVOS			
Elemento de Competência	Padrão de Desempenho	Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<b>2.1 Preparar máquinas, equipamentos e utensílios.</b>	2.1 .1 Conferindo o adequado funcionamento e os requisitos de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios requeridos para o processo a ser executado	- Avaliar, com base nas especificações do fabricante, o adequado funcionamento e as condições de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boas Práticas de Fabricação aplicadas à fabricação de tortas, doces e sobremesas.</li> <li>Fabricação de Tortas, doces e sobremesas               <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação tortas                   <ul style="list-style-type: none"> <li>Creмоса</li> <li>Aerada</li> <li>Massas quebradiças/massa seca</li> </ul> </li> <li>Tipos e Métodos de preparo de doces e sobremesas                   <ul style="list-style-type: none"> <li>Massa choux (bomba e carolina)</li> <li>Doces moldados de chocolate</li> <li>Doces banhados: com açúcar e/ou chocolate</li> <li>Doces modelados</li> <li>Pudim</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
	2.1 .2 Higienizando as máquinas, equipamentos e utensílios em conformidade com as boas práticas de fabricação	- Reconhecer os procedimentos, técnicas e métodos de higienização indicados para cada tipo de máquina, equipamento e utensílio, conforme preconizam as boas práticas de fabricação.	
	2.1 .3 Considerando as indicações da ordem de produção.	- Selecionar, com base nas informações contidas na ordem de produção, as máquinas, equipamentos e utensílios necessários à fabricação dos produtos	

<b>2.2 Preparar os ingredientes.</b>	2.2.1 Fracionando os ingredientes em conformidade com os quantitativos indicados na ordem de produção / formulação.	- Reconhecer os equipamentos e utensílios empregados no fracionamento de ingredientes, suas características, aplicações e formas de uso	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quindim</li> <li>○ Recheio <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tipos: Doces e salgados</li> <li>■ Preparo</li> </ul> </li> <li>○ Cremes e musses <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tipo</li> <li>■ Preparo</li> <li>■ Aplicação</li> </ul> </li> <li>○ Coberturas <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tipo de merengues</li> <li>■ Chantilly</li> <li>■ Com Chocolates</li> <li>■ Técnicas de Aplicação</li> </ul> </li> <li>○ Acabamentos com uso de: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bicos de confeitar</li> <li>■ Frutas: cortes e aplicação</li> <li>■ Chocolates</li> </ul> </li> <li>○ Técnicas de montagem de Tortas: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Corte</li> <li>■ Nivelamento</li> <li>■ Aplicação de recheio</li> <li>■ Aplicação de cobertura</li> </ul> </li> <li>○ Ingredientes <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparo</li> <li>■ Aplicação</li> <li>■ Cálculo de formulação</li> <li>■ Procedimento de requisição</li> </ul> </li> <li>○ Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparo</li> <li>■ Utilização</li> <li>■ Itens de segurança: EPI e EPC</li> </ul> </li> <li>○ Cozimento e Congelamento <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Função Controles</li> <li>■ Características do produto cozido e</li> </ul> </li> </ul>
	2.2.2 Acondicionando os ingredientes fracionados em conformidade com as boas práticas de fabricação.	<p>- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de ingredientes a serem acondicionados.</p> <p>- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características dos ingredientes.</p> <p>- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de ingredientes adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade.</p>	
	2.2.3 Considerando as indicações da formulação quanto aos tipos de ingredientes a serem utilizados na produção	- Identificar, na formulação, os ingredientes a serem utilizados na produção, tendo em vista a preparação dos mesmos.	
	2.2.4 Calculando os quantitativos dos ingredientes com base nas formulações e indicações da ordem de produção	- Interpretar a formulação quanto aos percentuais de ingredientes a serem considerados no cálculo dos quantitativos, conforme ordem de produção.	
	2.2.5 Requisitando os insumos necessários para o processo em questão	- Reconhecer os procedimentos empregados pela empresa para a requisição de insumos.	
<b>2.3 Preparar</b>	2.3.1 Observando a		

<b>massas, recheios e coberturas.</b>	sequência de adição dos ingredientes indicada na ordem de produção / formulação.	- Identificar, na ordem de produção / formulação, a sequência de adição de ingredientes, considerando o tipo de produto e as especificações técnicas	<p>congelado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Acondicionamento <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Técnicas</li> <li>■ Tipos de embalagens</li> <li>■ Identificação</li> <li>■ Condições de estocagem</li> </ul> </li> <li>• Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos: <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Procedimentos</li> <li>◦ ficha técnica</li> <li>◦ requisições</li> <li>◦ Manuais, entre outros.</li> </ul> </li> <li>• Pesquisa <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Tipos: bibliográfica, de campo, laboratorial, acadêmica; em publicações;</li> <li>◦ Características</li> <li>◦ Métodos</li> <li>◦ Fontes</li> <li>◦ Estruturação</li> </ul> </li> </ul>
	2.3 .2 Homogeneizando o produto em conformidade com as técnicas e roteiro de processo estabelecido.	<p>- Reconhecer as características sensoriais, funcionais e estruturais das massas, recheios e coberturas.</p> <p>- Selecionar a técnica de acordo com as características e finalidades do produto a ser homogeneizado.</p>	
	2.3 .3 Observando os requisitos de higiene requeridos para o processo de produção em questão.	- Reconhecer os requisitos das boas práticas de fabricação aplicáveis aos processos de preparação de bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas.	
	2.3 .4 Atendendo os requisitos de segurança indicados no procedimento operacional.	- Reconhecer os diferentes tipos de riscos presentes nos processos de preparação de bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas, assim como as formas de prevenção e proteção do trabalhador.	
	2.3 .5 Utilizando as máquinas, equipamentos e utensílios indicados para a ação	- Interpretar as especificações técnicas contidas em manuais que tratam do uso e da operação das máquinas, equipamentos e utensílios.	
	2.3 .6 Acondicionando as misturas preparadas em conformidade com as boas práticas de	- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de massas, recheios e coberturas	

	fabricação	<p>homogeneizadas a serem acondicionadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características das massas, coberturas e recheios.</li> <li>- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de misturas preparadas adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade.</li> </ul>
<b>2.4 Realizar o cozimento e/ou congelamento dos produtos.</b>	2.4 .1 Programando o forno ou ultracongelador com base no tempo e temperatura indicados para o processo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer as diferentes técnicas e tecnologias empregadas no cozimento e congelamento de produtos de confeitaria, assim como as suas funções e formas de operação.</li> <li>- Reconhecer os processos de cozimento e congelamento requeridos pelos diferentes tipos de bolos confeitados, tortas, doces e sobremesas, tendo em vista a programação dos respectivos equipamentos.</li> </ul>
	2.4 .2 Monitorando o processo de cozimento ou congelamento com base nas características do produto e requisitos técnicos estabelecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Reconhecer as características e as transformações de cada tipo de bolo confeitado, torta, doce e sobremesa durante o cozimento e congelamento.</li> </ul>
<b>2.5 Realizar a</b>	2.5 .1 Considerando as	- Identificar, na ordem de

<b>finalização dos produtos.</b>	indicações da ordem de produção / formulação.	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.
	2.5 .2 Utilizando as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos recomendados para o tipo e características do produto.	- Selecionar as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos de acordo com o tipo e as características do produto a ser finalizado.
	2.5 .3 Acondicionando o produto em conformidade com os padrões e requisitos técnicos estabelecidos.	- 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.
	2.5 .4 Encaminhando o produto para armazenamento e conservação de acordo com as indicações da ordem de produção.	- Identificar os ambientes de armazenamento e conservação com base nas características dos produtos acabados e as indicações da ordem de produção

#### **Fundamentos Técnicos Científicos**

#### **Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas**

##### **Capacidades Metodológicas**

- Avaliar oportunidades de melhoria na organização do trabalho, nos processos e produtos sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer as fontes de informação e os conhecimentos como requisitos para a formação de um espírito empreendedor.

### **Capacidades Organizativas**

- Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com os procedimentos e as diretrizes institucionais estabelecidas.
- Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos.

### **Capacidades Sociais**

- Apresentar comportamento ético no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer o seu papel como integrante de equipe nos diferentes processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos.

Ambientes pedagógicos, com relação de equipamentos, máquinas, ferramentas, instrumentos e materiais	
<b>Ambientes Pedagógicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de aula, oficina de confeitaria, biblioteca e laboratório de informática.</li> </ul>
<b>Ferramentas e Equipamentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bicos de confeitaria, cortadores, carretilha, bowls, batedores, formas, espátulas, medidores, talheres diversos, raspador, ralador, rolo de massa, bisturi, pincéis, faca de corte, faca de serra, placa de corte, termômetro, tesoura, recipientes para pesagem e armazenamento, jarra para água, fouet, separador de ovos, formas diversos, assadeiras, carrinho de resfriamento, bailarina, tela de resfriamento.</li> </ul>
<b>Recursos didáticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.</li> </ul>

## Detalhamento das Unidades Curriculares

Módulo: ESPECÍFICO			
<b>Perfil Profissional:</b> Confeiteiro			
<b>Unidade Curricular:</b> Produção de Salgados e Canapés			
<b>Carga Horária:</b> 40h			
<b>Unidades de Competência:</b>  <b>UC3 :</b> Produzir salgados e canapés, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente			
<b>Objetivo Geral:</b> 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 e canapés, considerando as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e higiene.			
CONTEÚDOS FORMATIVOS			
Elemento de Competência	Padrão de Desempenho	Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<b>3.1 Preparar máquinas, equipamentos e utensílios</b>	3.1 .1 Conferindo o adequado funcionamento e os requisitos de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios requeridos para o processo a ser executado.	- Avaliar, com base nas especificações do fabricante, o adequado funcionamento e as condições de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boas Práticas de Fabricação aplicadas à fabricação de salgados e canapés.</li> <li>Fabricação de Salgados e canapés               <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de salgados e canapés                   <ul style="list-style-type: none"> <li>Massa cozidas</li> <li>Massas quebradiças/massa seca</li> <li>Massas fermentadas</li> <li>Massas folhadas</li> </ul> </li> <li>Recheio                   <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipos</li> <li>Preparo</li> </ul> </li> <li>Coberturas                   <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparo</li> <li>Técnicas de Aplicação</li> </ul> </li> <li>Técnicas de montagem de salgados e canapés:                   <ul style="list-style-type: none"> <li>Aplicação de recheio</li> <li>Aplicação de</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
	3.1 .2 Higienizando as máquinas, equipamentos e utensílios em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação.	- Reconhecer os procedimentos, técnicas e métodos de higienização indicados para cada tipo de máquina, equipamento e utensílio, conforme preconizam as boas práticas de fabricação.	
	3.1 .3 Considerando as indicações da ordem de produção	- Selecionar, com base nas informações contidas na ordem de produção, as máquinas, equipamentos e utensílios necessários à fabricação dos produtos.	



<b>3.2 Preparar os ingredientes.</b>	3.2 .1 Considerando as indicações da formulação quanto aos tipos de ingredientes a serem utilizados na produção.	- Identificar, na formulação, os ingredientes a serem utilizados na produção, tendo em vista a preparação dos mesmos.	<p>cobertura e acabamentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Técnicas de modelagem</li> <li>○ Ingredientes <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparo</li> <li>■ Aplicação</li> <li>■ Cálculo de formulação</li> <li>■ Procedimento de requisição</li> </ul> </li> <li>○ Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparo</li> <li>■ Utilização</li> <li>■ Itens de segurança: EPI e EPC</li> </ul> </li> <li>○ Cozimento e Congelamento <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Métodos de cozimento: frito/assado</li> <li>■ Controles</li> <li>■ Características do produto cozido/congelamento.</li> </ul> </li> <li>○ Acondicionamento <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Técnicas</li> <li>■ Tipos de embalagens</li> <li>■ Identificação</li> <li>■ Condições de estocagem</li> </ul> </li> <li>● Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Procedimentos</li> <li>○ Ficha técnica</li> <li>○ Requisições</li> <li>○ Manuais, entre outros.</li> </ul> </li> <li>● Trabalho em equipe <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Níveis de autonomia nas equipes de trabalho.</li> <li>○ Cooperação</li> <li>○ Ajustes interpessoais</li> <li>○ A relação com o líder</li> </ul> </li> <li>● Conflitos nas equipes de</li> </ul>
	3.2 .2 Calculando os quantitativos dos ingredientes com base nas formulações e indicações da ordem de produção.	- Interpretar a formulação quanto aos percentuais de ingredientes a serem considerados no cálculo dos quantitativos, conforme ordem de produção.	
	3.2 .3 Requisitando os insumos necessários para o processo em questão.	- Reconhecer os procedimentos empregados pela empresa para a requisição de insumos.	
	3.2 .4 Fracionando os ingredientes em conformidade com os quantitativos indicados na ordem de produção / formulação.	- Reconhecer os equipamentos e utensílios empregados no fracionamento de ingredientes, suas características, aplicações e formas de uso.	
	3.2 .5 Acondicionando os ingredientes fracionados em conformidade com as boas práticas de fabricação.	<p>- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de ingredientes a serem acondicionados.</p> <p>- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de ingredientes adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade.</p> <p>- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características dos ingredientes.</p>	
<b>3.3 Preparar</b>	3.3 .1 Observando a		

<b>massas, recheios e coberturas.</b>	sequência de adição dos ingredientes indicada na ordem de produção / formulação.	- Identificar, na ordem de produção / formulação, a sequência de adição de ingredientes, considerando o tipo de produto e as especificações técnicas.	<p>trabalho</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Tipos</li> <li>◦ Características</li> <li>◦ Fatores internos e externos</li> <li>◦ Causas</li> <li>◦ Consequências</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organograma</li> <li>• Princípios da comunicação profissional</li> <li>• Ética <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Ética nos relacionamentos profissionais</li> <li>◦ Ética no desenvolvimento das atividades profissionais.</li> </ul> </li> </ul>
	3.3 .2 Utilizando as máquinas, equipamentos e utensílios indicados para a ação.	- Interpretar as especificações técnicas contidas em manuais que tratam do uso e da operação das máquinas, equipamentos e utensílios.	
	3.3 .3 Homogeneizando o produto em conformidade com as técnicas e roteiro de processo estabelecido.	<p>- Reconhecer as características sensoriais, funcionais e estruturais das massas, recheios e coberturas. □</p> <p>- Selecionar a técnica de acordo com as características e finalidades do produto a ser homogeneizado.</p>	
	3.3 .4 Observando os requisitos de higiene requeridos para o processo de produção em questão.	- Reconhecer os requisitos das boas práticas de fabricação aplicáveis aos processos de preparação de salgados e canapés.	
	3.3 .5 Atendendo os requisitos de segurança indicados no procedimento operacional.	- 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.	
	3.3 .6 Acondicionando as misturas preparadas em conformidade com as boas práticas de	- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de misturas preparadas adotados pela empresa,	

	<p>fabricação.</p>	<p>considerando especificações técnicas e prazo de validade.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selecionar os recipientes em conformidade com os tipos, características e quantitativos de massas, recheios e coberturas homogeneizadas a serem acondicionadas.</li> <li>- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características das massas, coberturas e recheios.</li> </ul>
<b>3.4 Realizar o cozimento e/ou congelamento dos produtos.</b>	<p>3.4 .1 Programando o forno ou ultracongelador com base no tempo e temperatura indicados para o processo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer as diferentes técnicas e tecnologias empregadas no cozimento e congelamento de produtos de confeitaria, assim como as suas funções e formas de operação.</li> <li>- Reconhecer os processos de cozimento e congelamento requeridos pelos diferentes tipos de salgados e canapés, tendo em vista a programação dos respectivos equipamentos.</li> </ul>
	<p>3.4 .2 Monitorando o processo de cozimento ou congelamento com base nas características do produto e requisitos técnicos estabelecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer as características e as transformações de cada tipo de salgado e canapé durante o cozimento e congelamento. □</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>3.5 Realizar acabamentos nos produtos</b>	<p>3.5 .1 Considerando as indicações da ordem de produção / formulação.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar, na ordem de produção/formulação, as indicações quanto à sequência</li> </ul>

em suas diferentes etapas.		de montagem a ser observada, os quantitativos e os tipos de acabamentos nos produtos em suas diferentes etapas.
	3.5 .2 Utilizando as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos recomendados para o tipo e características do produto.	- Selecionar as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos de acordo com o tipo e as características do produto a ser finalizado.
	3.5 .3 Acondicionando o produto em conformidade com os padrões e requisitos técnicos estabelecidos.	- 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.
	3.5 .4 Encaminhando o produto para armazenamento e conservação de acordo com as indicações da ordem de produção.	- Identificar os ambientes de armazenamento e conservação com base nas características dos produtos acabados e as indicações da ordem de produção.
<b>Fundamentos Técnicos Científicos</b>		
<b>Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas</b>		
<b>Capacidades Metodológicas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliar oportunidades de melhoria na organização do trabalho, nos processos e produtos sob a sua responsabilidade.</li> <li>• Reconhecer as fontes de informação e os conhecimentos como requisitos</li> </ul>		

para a formação de um espírito empreendedor.

### **Capacidades Organizativas**

- Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com os procedimentos e as diretrizes institucionais estabelecidas.
- Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos.

### **Capacidades Sociais**

- Apresentar comportamento ético no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.
- Reconhecer o seu papel como integrante de equipe nos diferentes processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos.

Ambientes pedagógicos, com relação de equipamentos, máquinas, ferramentas, instrumentos e materiais	
<b>Ambientes Pedagógicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de aula, oficina de confeitaria, biblioteca e laboratório de informática.</li> </ul>
<b>Ferramentas e Equipamentos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bicos de confeitaria, cortadores, carretilha, bowls, batedores, formas, espátulas, medidores, talheres diversos, raspador, ralador, rolo de massa, bisturi, pincéis, faca de corte, faca de serra, placa de corte, termômetro, tesoura, recipientes para pesagem e armazenamento, fouet, separador de ovos, formas diversos, assadeiras, carrinho de resfriamento, carrinho de fermentação, peneira para fritura, DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão.</li> </ul>
<b>Recursos didáticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.</li> </ul>

INFORMAÇÕES SOBRE A VERSÃO DA OCUPAÇÃO	
Data de Validação	11/07/2017
Data de Validade	21/07/2021
Local	Brasília