



PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

**BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA INDÚSTRIAS E SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃO**

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: INICIAÇÃO PROFISSIONAL

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Título do Curso: Boas Práticas de Fabricação para Indústrias e Serviços de Alimentação

Carga horária: 8 horas

Ocupação (CBO): 3252-05

Modalidade: Iniciação Profissional

Tipo de ação: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Industrial

Cliente: Comunidade em Geral

Público alvo: Microempreendedor individual, Microempresa, pequena empresa, Potencial empreendedor, Potencial empresário, Profissionais da área de Alimentação, Estudantes e Iniciantes da área de Alimentação.

Regulamentação específica do curso: ITINERÁRIO FORMATIVO DA ÁREA DE ALIMENTOS - 2018.

2. JUSTIFICATIVA

O SENAI-DR/TO, procurando fortalecer as ações da cadeia produtiva, visa oferecer uma Educação profissional e tecnológica alinhada às demandas do Estado, qualificando profissionais com habilidades e competências necessárias para o desempenho eficiente e eficaz na indústria, bem como, oportunizando aos jovens meios para inserção no mercado de trabalho, alinhado aos referenciais estratégicos do SENAI Tocantins que é promover educação profissional de qualidade, adequando a oferta de mão de obra ao perfil profissional demandado pela indústria, promovendo assim a educação para o trabalho, ainda apoiando o segmento da indústria, fortalecendo-o com mão de obra qualificada, a geração de emprego e renda, bem como, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do país.

3. REQUISITOS DE ACESSO

- Idade mínima: 16 anos;
- Escolaridade mínima: Ensino Fundamental incompleto;

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Profissionais capacitados em competências relativas às boas práticas de fabricação de alimentos a fim de atender as necessidades exigidas pelos órgãos reguladores, mercado em concordância com procedimentos e normas técnicas.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR / CONTEÚDO FORMATIVO

Capacidades Técnicas

- Identificar situações de risco à saúde e à segurança individual e coletiva;
- Reconhecer normas e legislações higiênicas sanitárias, de saúde e segurança do trabalho;
- Reconhecer medidas de controle de contaminações em alimentos;
- Identificar a classificação de microrganismos (patogênicos, deterioradores, úteis industrialmente);
- Identificar os fatores que influenciam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos;
- Identificar as condições adequadas para o armazenamento dos materiais;
- Compreender a classificação de perigos a segurança dos alimentos.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Metodológicas

- 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.

Organizativas

- Cumprir normas e procedimentos técnicos, de segurança e saúde.

Sociais

- Apresentar comportamento ético no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade.

Conhecimentos

- Microbiologia de Alimentos: Microbiologia, grupos de microrganismos importantes em alimentos, Parâmetros que influenciam que a multiplicação dos microrganismos em alimentos;
- Doenças Transmitidas por Alimentos: Toxinfecções alimentares; Custos da falta de higiene no trabalho com os alimentos; Vias de transmissão dos microrganismos;
- Manipulação Higiênica dos Alimentos: Fontes de contaminação, Controle de crescimento de microrganismos, contaminantes de alimentos;
- Boas Práticas de Fabricação: Escolha do fornecedor; Recebimento; Armazenamento; Higiene dos equipamentos; Higiene dos alimentos; Controle de pragas; Legislação sanitária. Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs (procedimentos operacional padronizados)

6. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada abordará conceitos teóricos do curso, de forma que processo de aprendizagem privilegie o desenvolvimento de competências através de estratégias de ensino que estimulem os alunos a analisar e refletir sobre situações-problemas, estudo de casos, desafios e situações reais vivenciados no ambiente de trabalho.

As aulas serão ministradas coletivamente, por meio de exposição oral dialogada, 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.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação será realizada de forma contínua, durante o decorrer de todo o curso, onde serão observados os seguintes critérios: o desempenho do aluno, assimilação e aproveitamento do conteúdo, bem como, assiduidade, pontualidade, iniciativa, interesse e comprometimento.

Será considerado promovido o aluno que, ao final do curso obtiver nota final igual ou superior a 7,0 (sete) no curso e tenha desenvolvido as competências necessárias para atuação no mercado de trabalho. Será considerado retido o aluno que, ao final do curso, obtiver nota final inferior a 7,0 (sete) no curso.

8. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- O curso será executado Sala de aula convencional, equipada com lousa, projetor e computador; tanto na unidade escolar quanto em empresas ou instituições, quando for o caso.

9. PERFIL DO DOCENTE

O quadro de docente para o Curso Treinamento em Boas Práticas de Fabricação para Indústrias e Serviços de Alimentação deve ser composto, preferencialmente, por profissionais com ensino médio completo e experiência profissional condizente com a qualificação.

10. CERTIFICAÇÃO

Para certificação o aluno precisa:

- Ser considerado promovido nas avaliações realizadas durante o decorrer do curso;
- Obter 75% de frequência durante o curso e, sobretudo, o desenvolvimento das competências e habilidades específicas inerentes à profissão.

11. ELABORAÇÃO, VALIDAÇÃO E CONTROLE DE REVISÕES

ELABORAÇÃO	CFP de Paraíso do Tocantins
VALIDAÇÃO	UNIDADE de Educação Profissional
DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
13/06/2019	CRIAÇÃO DO CURSO.