



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

PELO FUTURO DO TRABALHO

PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

**CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS: ARROZ, SOJA, FEIJÃO E
MILHO**

48 HORAS

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: INICIAÇÃO PROFISSIONAL

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Título do Curso: Classificação de Grãos: arroz, soja, feijão e milho

Carga horária: 48h

Ocupação (CBO): 8484-25

Modalidade: Iniciação Profissional

Tipo de ação: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Público alvo: Comunidade em geral e profissionais da indústria

Regulamentação específica do curso: Itinerário Nacional de Educação Profissional – Alimentos e Bebidas versão 2023

-Lei nº 9.972, de 25 de Maio de 2000.

- **Legislação Arroz:**

- Instrução normativa MAPA nº 6, de 16 de Fevereiro de 2009.

- Instrução normativa MAPA nº 02, de 07 de Fevereiro de 2012.

- **Legislação Feijão:**

- Instrução normativa MAPA nº 12, de 28 de Março de 2008.

- Instrução normativa MAPA nº 56 de 24 de Novembro de 2009.

- Instrução normativa MAPA nº 48, de 01 de Novembro de 2011.

- **Legislação Milho:**

- Instrução normativa MAPA nº 60, de 22 de Dezembro de 2011.

- **Legislação Soja:**

- Instrução normativa MAPA nº 11, de 15 de Maio de 2007.

- Instrução normativa MAPA nº 37, de 27 de Julho de 2007.

- Instrução normativa MAPA nº 48, de 01 de Novembro de 2011.

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.

Considerando a tradição nacional na produção de grãos e cereais, os sistemas mercadológicos, cada vez mais dinâmicos, exigem que os processos produtivos se tornem competitivos quanto à qualidade dos produtos e ao preço final de mercado.

A necessidade de conhecimentos sobre processamento e conservação de grãos fica evidenciada quando são analisadas as potencialidades brasileiras de produção agrícola e são verificadas as perdas de grande parte do que se produz.

Diante deste panorama, percebe-se a necessidade e a importância de capacitar profissionais para atuar de forma eficaz nas empresas do segmento.

3. REQUISITOS DE ACESSO

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

4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do curso estará preparado para executar processamento de grãos, de acordo com normas de qualidade, saúde, higiene e segurança do trabalho, segurança de alimentos e meio ambiente.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR / CONTEÚDO FORMATIVO

UNIDADES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA
Beneficiamento de Grãos e Cereais	48h
CARGA HORÁRIA TOTAL:	48h

Unidade Curricular: Beneficiamento de Grãos e Cereais

Carga Horária: 48h

Capacidades Técnicas

- Seguir os requisitos estabelecidos Procedimento Operacional Padrão (POP) para a garantia da sua saúde e segurança, durante as atividades de industrialização de grãos.
- Identificar os riscos envolvidos em seu ambiente de trabalho, durante o processo de industrialização de grãos, visando sua saúde e segurança.
- Utilizar equipamentos de proteção individual e coletiva aplicados à industrialização de grãos, para a garantia da saúde e segurança do operador.
- Seguir os requisitos de higiene pessoal, estabelecidos no manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), para a garantia da segurança dos alimentos, de acordo com normas e legislação vigente
- Identificar os requisitos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aplicáveis à industrialização de grãos, visando a segurança dos alimentos
- Seguir os procedimentos de higiene nas instalações, máquinas, equipamentos e utensílios, estabelecidos no manual de Boas Práticas de

Fabricação (BPF), para a garantia da segurança dos alimentos, de acordo com normas e legislação vigente

- Seguir os padrões de qualidade, estabelecidos pela indústria, de acordo com normas técnicas e legislação vigente, visando a integridade do produto
- Seguir os princípios do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), estabelecidos pela indústria, visando para a garantia da segurança dos alimentos e bebidas
- Aplicar técnicas de conservação estabelecidas na ficha técnica, durante o processo de industrialização de grãos, e derivados, visando a integridade do produto
- Identificar alterações físicas, químicas e biológicas, de acordo os requisitos estabelecidos no Procedimento Operacional Padrão (POP), durante o recebimento de ingredientes, aditivos e embalagens, para identificação de não conformidades
- Seguir as orientações descritas na ficha técnica de produção, para o processamento de grãos, visando manter os padrões de qualidade do produto
- Identificar alterações físicas, químicas e biológicas, durante o recebimento, seleção e acondicionamento da matéria-prima, de acordo os requisitos estabelecidos no Procedimento Operacional Padrão (POP), visando a qualidade do produto
- Realizar a sequência operacional do processo produtivo, estabelecida no Procedimento Operacional padrão (POP), visando manter os padrões de qualidade do produto
- Realizar a destinação adequada de resíduos, na industrialização de grãos, de acordo com o Procedimento Operacional Padrão (POP), visando o cumprimento das normas e legislação ambiental
- Realizar o armazenamento de grãos, conforme orientações descritas na ficha técnica, visando sua conservação e garantia do padrão de qualidade e segurança.

Conhecimentos

1 HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS APLICADOS AO PROCESSAMENTO DE GRÃOS

2 GRÃOS

2.1 Estrutura

2.2 Composição

2.3 Características físicas e químicas

2.4 Defeitos em grãos

2.5 Principais contaminantes

3 TRATAMENTO DE GRÃOS

3.1 Condições do transporte

3.2 Equipamentos

3.2.1 Operação

3.2.2 Segurança

3.3 Recebimento

3.3.1 Recebimento

3.3.2 Técnicas de amostragem

3.3.3 Análises de recebimento

3.4 Secagem

3.4.1 Processos

3.4.2 Tipos

3.4.3 Parâmetros de Controle

3.5 Pré-limpeza

3.6 Seleção e classificação

3.7 Beneficiamento

3.7.1 Arroz

3.7.2 Feijão

3.7.3 Milho

3.7.4 Soja

4 ARMAZENAMENTO

4.1 Tipos

4.1.1 Silos

4.1.2 Armazéns

5 Lei nº 9.972, de 25 de Maio de 2000.

6 Legislação Arroz:

6.1 Instrução normativa MAPA nº 6, de 16 de Fevereiro de 2009.

6.2 Instrução normativa MAPA nº 02, de 07 de Fevereiro de 2012.

7 Legislação Feijão:

7.1 Instrução normativa MAPA nº 12, de 28 de Março de 2008.

7.2 Instrução normativa MAPA nº 56 de 24 de Novembro de 2009.

7.3 Instrução normativa MAPA nº 48, de 01 de Novembro de 2011.

8 Legislação Milho:

8.1 Instrução normativa MAPA nº 60, de 22 de Dezembro de 2011.

9 Legislação Soja:

9.1 Instrução normativa MAPA nº 11, de 15 de Maio de 2007.

9.2 Instrução normativa MAPA nº 37, de 27 de Julho de 2007.

9.3 Instrução normativa MAPA nº 48, de 01 de Novembro de 2011.

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 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

- Sala de aula convencional;
- Laboratório de Classificação de Grãos;
- Equipamentos multimídia;

9) PERFIL DO DOCENTE

O perfil docente para o Curso de Classificação de Grãos: arroz, soja, feijão e milho, deve ser composto por profissional com formação de Nível superior nas áreas de Engenharia de Alimentos, Agronomia ou áreas afins, deve ter experiência adequada na área 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 7,0) e comprovar frequência mínima de 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 PARAÍSO
VALIDAÇÃO	Unidade de Educação, Tecnologia e Inovação



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

PELO FUTURO DO TRABALHO

MATRIZ CURRICULAR	INI.011.4
DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
21/12/2023	Atualização do curso.