

PRONATEC

**PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO
ENSINO TÉCNICO E EMPREGO
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**



PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

SALGADEIRO 184 horas

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

UNIDADE (S) HABILITADA (S): PALMAS - CFP TAQUARALTO

PRONATEC
PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO
ENSINO TÉCNICO E EMPREGO
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



FIETO – FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DO TOCANTINS

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI

Departamento Regional do Tocantins – DR/TO

Plano de Curso Simplificado

Educação para o Trabalho, Formação Inicial e Continuada.

Elaboração:	UNIDADE DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
Validação:	UNIDADE DE EDUCAÇÃO, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
Regulamentação:	<ul style="list-style-type: none">– Lei Federal nº 9.394/96 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.– 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.– Decreto Federal nº 5.154/04.– Regimento Escolar das Unidades Operacionais do SENAI/DR/TO. Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica do SENAI.– Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011 - Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – PRONATEC.– Portaria MEC nº 1.152, de 22 de dezembro de 2015 - Dispõe sobre a Rede e-Tec Brasil e sobre a oferta de cursos a distância por meio da Bolsa-Formação.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso:	Salgadeiro	
CBO:	5135-05	Nível de qualificação: 2
Carga horária:	184 horas	
Eixo Tecnológico:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
Área Tecnológica:	ALIMENTOS E BEBIDAS	
Competência Geral:	Capacitar profissionais para o desenvolvimento de competências relativas a produção de salgados a partir de massas folhadas, laminadas, cozidas, fermentadas e quebradiças, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.	
Requisitos de Acesso	<ul style="list-style-type: none">▪ 6º ano do Ensino Fundamental▪ Ter no mínimo, 16 anos completos	
Número de participantes por turma	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. JUSTIFICATIVA

Desde a sua criação, o SENAI, em âmbito nacional, tem-se pautado pela busca da excelência e, em sua trajetória, atende as necessidades do setor industrial e dos arranjos produtivos locais, com cursos e programas voltados para a educação profissional, visando a qualificação profissional dos trabalhadores, desempregados e comunidade.

O estado do Tocantins conta com uma população de 1.383.445 habitantes (IBGE – Censo 2010) e uma área extensiva territorial de 277.721 km², possui o PIB per capita de 13.775,67 inferior à média da região norte. O estado caracteriza-se ainda por apresentar um baixo Índice de Desenvolvimento Humano, e ainda altas taxas de alfabetismo entre 12,2% entre jovens de 15 ou mais idade, segundo IBGE/PNUD 2013.

Já os trabalhadores das indústrias apenas 50% possui ensino médio completo, fator determinante para a realização de investimentos em qualificação profissional para melhoria da produtividade dos diversos setores industriais tais como construção civil, alimentos e bebidas, vestuário, indústria da transformação, entre outros. Segundo estudos realizados pela Unidade de Estudos e Prospectiva – UNIEPRO/DN, o número de jovens que não trabalham e nem procuram emprego no Tocantins é expressivo. Entre eles os que não estão cursando o ensino médio o índice é de 44,3%, já para os jovens com ensino médio incompleto esse índice é de 35,3%.

Considerando os dados acima e as pesquisas de demandas por qualificação profissional realizada pelo Sistema FIETO e o Mapa de Demanda Identificada – MDI do Ministério da Indústria, Comércio, Exterior e Serviços, percebeu-se a necessidade da qualificação e aperfeiçoamento profissional com vista ao atendimento das demandas industriais de forma sistêmica e integrada, que permitam a capacitação profissional dos trabalhadores dentro das mais diversas áreas de atuação com foco preparação para atuação e inserção no mercado de trabalho. Neste contexto, o SENAI-TO diante das demandas identificadas no setor produtivo por qualificação profissional e em sintonia com os novos cenários do mundo do trabalho e com ações integradas de inclusão e desenvolvimento das capacidades técnicas e comportamentais, destaca que a qualificação é uma condição essencial para o desenvolvimento de qualquer setor industrial.

Diante do exposto, justifica-se a necessidade constante de qualificação profissional, visto que possibilita o desenvolvimento de capacidades técnicas e atitudinais exigidas atualmente na indústria, e a formação integral de profissionais capazes de atuar de forma sustentável, produtiva considerando-se os aspectos ambientais, econômicos, sociais, políticos e culturais, levando-o a uma melhor preparação para atuação e inserção no mercado de trabalho e nos processos produtivos. Assim o presente curso visa contribuir para a preparação de profissionais e trabalhadores capazes de enfrentar, com competência os desafios de uma indústria cada dia mais competitiva.

3. CONTEÚDO FORMATIVO

Organização Curricular	Carga Horária	Carga Horária Total
Fundamentos da Tecnologia de Panificação e Confeitaria	40h	184 h
Princípios de Higiene e Conservação de Alimentos	20h	
Produção de Salgados Tradicionais e Finos	100h	
Plano de Vida e Carreira	24 h	

FUNDAMENTOS DA TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA – 40 h

Capacidades Técnicas

- Definir, com base em cálculos matemáticos, quantitativos de insumos necessários à fabricação de produtos de panificação e confeitaria.
- Distinguir os diferentes tipos de ingredientes empregados na produção de produtos de padaria e confeitaria com base nas suas características e finalidades.
- Identificar situações de risco em ambientes fabris de produção alimentícia e suas formas de proteção.
- 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.
- 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.
- 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.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Metodológicas

- O 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.

Organizativas

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

Sociais

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

Conhecimentos

- Organização da produção o Interpretação de ordem de produção e formulações
 - Cálculo de produção (porcentagem, regra de três simples, unidades de medidas e conversões)
 - Formulação
 - Rendimento o Cálculo dos parâmetros de produção
 - Tempo
 - Temperatura
- Principais equipamentos, máquinas e utensílios utilizados na Panificação e Confeitaria.
 - Tipos o Funções
 - Funcionamento
 - Manuais: finalidade, tipo de informações e importância
 - Normas regulamentadoras de segurança
 - 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 o Riscos químicos, físicos, biológicos e ergonômicos o Procedimentos de segurança
- Matérias primas e ingredientes utilizados em Panificação e Confeitaria o Tipos o Funcionalidades o Aplicações o Características sensoriais
- Fluxograma de fabricação de produtos de Panificação e Confeitaria (noções)
 - Pesagem
 - Mistura
 - Divisão
 - Descanso
 - Modelagem
 - Fermentação
 - Cozimento/ congelamento o Resfriamento / embalagem
- Organização e disciplina no trabalho o Tempo o Compromisso o Atividades
- Conceitos de planejamento e controle
- Trabalho em equipe o Conceitos de grupo e equipe o Trabalho em grupo
 - O relacionamento com os colegas de equipe o Responsabilidades individuais e coletivas
 - Cooperação o Divisão de papéis e responsabilidades
 - Compromisso com objetivos e metas
- Segurança no Trabalho
 - Agentes agressores à saúde: físicos, químicos e biológicos
 - Equipamentos de proteção individual e coletiva: tipos e funções
 - Normas básicas de segurança.

- Acidentes de trabalho: conceitos, tipos e características.
- Meio Ambiente o Tipos de resíduos o Segregação, destinação e descarte

PRINCÍPIOS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS – 20 h

Capacidades Técnicas

- Reconhecer as diferentes técnicas empregadas na manipulação, uso e conservação de ingredientes de padaria e confeitaria.
- Reconhecer diferentes métodos empregados na conservação de alimentos, suas principais características e finalidades.
- Reconhecer os princípios básicos de higiene e saúde aplicáveis à produção de alimentos

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Metodológicas

- Integrar os princípios da qualidade às atividades sob a sua responsabilidade.
- 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

- 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.

Sociais

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

Conhecimentos

- Fundamentos de segurança dos alimentos: Boas Práticas de Fabricação (BPF):
 - Higiene pessoal
 - Higiene máquinas, equipamentos e ferramentas.
 - Instalações
 - Métodos de limpeza e higienização
- Tipos de Perigos para a Segurança dos Alimentos:
 - Químicos

- Físicos
- Biológicos
- Microorganismos
 - Tipos
 - Bactérias
 - Fungos (Bolores e Leveduras),
 - Classificação
 - Patogênicos
 - Deteriorantes
 - Úteis Industrialmente o Fatores que influenciam o desenvolvimento
 - Intrínsecos / Extrínsecos
 - Doenças veiculadas por alimentos
 - Prevenção da contaminação cruzada
- Métodos de conservação
 - Pasteurização o 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 o Conceito o 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

PRODUÇÃO DE SALGADOS TRADICIONAIS E FINOS – 100 H

Capacidades Técnicas

- Interpretar as especificações técnicas contidas em manuais que tratam do uso e da operação das máquinas, equipamentos e utensílios
- Reconhecer as características sensoriais, funcionais e estruturais das massas, recheios e coberturas
- Definir os ambientes de conservação requeridos pela natureza e características das massas, coberturas e recheios

- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação de misturas preparadas adotados pela empresa, considerando especificações técnicas e prazo de validade
- Reconhecer os processos de cozimento e congelamento requeridos pelos diferentes tipos de salgados e canapés, tendo em vista a programação dos respectivos equipamentos
- Reconhecer as características e as transformações de cada tipo de salgado e canapé durante o cozimento e congelamento
- 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
- Identificar, na ordem de produção/formulação, as indicações quanto à sequência de montagem a ser observada, os quantitativos e os tipos de acabamentos nos produtos em suas diferentes etapas
- Selecionar as embalagens em conformidade com os tipos, características e quantitativos de produtos a serem acondicionados
- Reconhecer os processos e procedimentos de identificação dos produtos, considerando as especificações técnicas e o prazo de validade

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

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

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

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

Conhecimentos

- Boas Práticas de Fabricação aplicadas à fabricação de salgados
- Fabricação de Salgados e Ingredientes
 - Preparo
 - Aplicação
 - Cálculo de formulação
 - Procedimento de requisição

- Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de salgados
 - Massa cozidas
 - Massas quebradiças/massa seca
 - Massas fermentadas
 - Massas folhadas
 - Massas laminadas
- Recheio
 - Tipos
 - Preparo
- Coberturas
 - Preparo
 - Técnicas de Aplicação
- Técnicas de montagem de salgados
 - Aplicação de recheio
 - Aplicação de cobertura e acabamentos
 - Técnicas de modelagem o Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição
 - Preparo
 - Utilização
 - Itens de segurança: EPI e EPC
- Cozimento e Congelamento
 - Métodos de cozimento: frito/assado
 - Controles
 - Características do produto cozido/congelamento
- Acondicionamento
 - Técnicas
 - Tipos de embalagens
 - Identificação
 - Condições de estocagem
- Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos o Procedimentos o Ficha técnica
 - Requisições
 - Manuais, entre outros
- Organização do trabalho
 - Estruturas hierárquicas
 - Sistemas administrativos
 - Controle de atividades.
- Organização de ambientes de trabalho
 - Princípios de organização
 - Organização de ferramentas e instrumentos: formas, importância
 - Organização do espaço de trabalho
- Ferramenta da Qualidade: Análise e Solução de Problemas
- Trabalho em equipe

- Níveis de autonomia nas equipes de trabalho
- Cooperação o Ajustes interpessoais
- A relação com o líder
- Conflitos nas equipes de trabalho
 - Tipos
 - Características
 - Fatores internos e externos
 - Causas
 - Consequências
- Virtudes profissionais: atenção, disciplina, organização, comprometimento, precisão zelo;
- Ética
 - Ética nos relacionamentos profissionais
 - Ética no desenvolvimento das atividades profissionais.
- Princípios da comunicação profissional
- Orientações de prevenção de acidentes
 - Mapa de riscos (Finalidades)
 - Sinalizações de segurança
 - Prevenção e combate a incêndio: Conceito e importância de PPCI o PPRA: (Conceito)
- Pesquisa
 - Tipos: bibliográfica, de campo, laboratorial, acadêmica; em publicações
 - Características
 - Métodos
 - Fontes
 - Estruturação

PLANO DE VIDA E CARREIRA – 24 h

Capacidades Técnicas

- Identificar oportunidades do mercado de trabalho, relacionando-as ao seu plano de vida e carreira;
- Estabelecer relações e possibilidades entre sonho, desejo e sucesso, reconhecendo-se como um cidadão de direitos;
- Identificar os tipos de empreendedorismo e suas características;
- Elaborar propostas comerciais;
- Identificar necessidade de aperfeiçoamento.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

- Identificar a importância do desenvolvimento de atitudes empreendedoras para o seu projeto de vida e carreira;

- Entender a importância da sustentabilidade para a geração e desenvolvimento de negócios;
- Atuar com efetividade nas relações com o cliente.

Conhecimentos

- Empreendedorismo:
 - Introdução ao Empreendedorismo;
 - Atitudes Empreendedoras e Tipos de Empreendedorismo;
 - Características do Comportamento Empreendedor.
- Ética e cidadania:
 - Introdução aos conceitos de ética e Cidadania;
 - Comportamento grupal x individual;
 - Continuidade Social e Transformação Social;
 - Educação, Cidadania e Trabalho.
- O Mundo do Trabalho:
 - As transformações no mercado de trabalho;
 - Os desafios e as mudanças no mercado de trabalho;
 - Qualificação profissional e o perfil para o mercado de trabalho;
 - Empregabilidade x mercado de trabalho.
- Plano de Vida e Carreira:
 - Tempo e história de vida;
 - Desejo e sucesso;
 - Transformação de desejos em oportunidades;
 - Planejamento para realização.
- Noções de Comunicação:
 - Formas e elementos de comunicação;
 - Elaboração de documentos;
 - Tipos de correspondências.

4. PERFIL DO DOCENTE

- O quadro de docente para o Curso Salgadeira deve ser composto, preferencialmente, por profissionais com ensino médio completo e experiência profissional condizente com a qualificação.

5. 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.

6. AMBIENTES PEDAGÓGICOS E RECURSOS

Ambientes pedagógicos:	Biblioteca, Laboratório de Alimentos, Sala de aula.
Máquinas, Equipamentos, Instrumentos e Ferramentas:	Computador com projetor multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão, 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.
Material Didático	Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas

7. 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.

8. 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.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Guia Pronatec de Cursos FIC - 4ª Edição aprovado pela Portaria MEC nº 12/2016, de 03 de maio de 2016.
- (01 de março de 2015).
- Itinerário Nacional de Educação Profissional SENAI, Construção Civil – Edificações, Versão 4.
- Metodologia SENAI de educação profissional. / SENAI. Departamento Nacional. – Brasília: SENAI/DN, 2013.
- Classificações Brasileira de Ocupações – CBO – Ministério do Trabalho e Emprego.

10. CONTROLE DE REVISÕES

REV.	DATA	NATUREZA DA REVISÃO
0	30/09/2016	Criação do curso