

Unidade Escolar

CNPJ	03.768.202/0008-42	
Razão Social	SENAI - Centro de Formação Profissional José Euclides Ferreira Gomes Júnior	
Nome de Fantasia	SENAI - CFP-JEFGJ	
Esfera Administrativa	Particular	
Endereço (Rua, No)	Av. Dr. José Arimatéia Monte e Silva - Junco	
Cidade/UF/CEP	Sobral - CE	CEP: 62030-230
Telefone/Fax		
E-mail de Contato	senaisobral@sfiec.org.br	
Site da Unidade	www.senai-ce.org.br/ce	
Área do Plano	INDÚSTRIA	

Habilitação, qualificações e especializações:

0	Qualificação:	PADEIRO
	Carga Horária:	220 horas
	Estágio - Horas:	0 horas

Justificativa e objetivos do curso**Justificativa**

Com a globalização da economia, bem como o despertar para novas possibilidades de mercado e de produtos, observa-se que crescem as exigências por profissionais qualificados com novas características comportamentais e cognitivas, capazes de ler e interpretar dados, dotados de raciocínio lógico, responsabilidade, iniciativa e compromisso com a empresa, além de conhecimento específico e percepção aguçada para o avanço do mercado moderno. Aliado a esses fatores, verifica-se uma modernização na indústria de alimentos, a qual vem utilizando recursos cada vez mais sofisticados, contribuindo para a melhoria da qualidade do alimento. Inserido nesse contexto, destaca-se, em fase de pleno crescimento, o segmento da panificação, confeitaria, massas em geral e suas ramificações.

Aliado as demandas do mercado e ao desenvolvimento profissional da sociedade brasileira,

foi criado no dia 26 de Outubro de 2011 com a sanção da Lei nº 12.513/2011 pela Presidenta Dilma Rousseff, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC), que tem como objetivo principal expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos de Educação Profissional e Tecnológica (EPT) para a população brasileira. Para tanto, prevê uma série de subprogramas, projetos e ações de assistência técnica e financeira que juntos oferecerão oito milhões de vagas a brasileiros de diferentes perfis nos próximos quatro anos.

O público-alvo do programa são os estudantes do ensino médio de escolas públicas, bolsistas das escolas privadas, trabalhadores e os beneficiários do programa Bolsa Família. O SENAI, como a maior instituição de educação Profissional da América Latina, não poderia ficar de fora deste Programa e está oferecendo cursos de qualificação e de habilitação técnica na capital e nas unidades remotas do interior em diversas áreas, dentre elas a de Alimentos e Bebidas.

Objetivos do Curso

Geral

Planejar e elaborar produtos de panificação diversos como pães, bolos, tortas, sobremesas, salgados, bolachas, biscoitos, recheios, coberturas e similares, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança do trabalho e dos alimentos, higiene, saúde e preservação ambiental.

Específicos

Compreender a importância dos valores éticos, buscando despertar a consciência dos direitos e deveres profissionais;

Compreender o potencial individual empreendedor para desenvolver um plano de vida, carreira e negócio.

Elaborar produtos de panificação como pães, biscoitos e bolos simples;

Dominar técnicas de fermentação de massas, forneamento e as proporções de pré-misturas;

Confeccionar pães artesanais;

Realizar o controle de qualidade dos produtos;

Aplicar os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos;

Zelar pelas condições de segurança no local de trabalho;

Compreender a tecnologia de matérias-primas, embalagens, processos, funcionalidade dos equipamentos e utensílios aplicáveis ao processo produtivo de pães;

Identificar fatores que interferem no planejamento diário do processo produtivo, visando a otimização do processo (desperdícios de matéria-prima, tempo e ociosidade dos equipamentos) e melhoria do produto final.

Requisitos de Acesso

Ensino fundamental I completo (1º ao 5º ano)

Idade: 18 anos

Perfil profissional de conclusão

O itinerário de formação, identificável no mercado de trabalho, tem como referência o Perfil Profissional definido por um Comitê Técnico Setorial.

**PERFIL PROFISSIONAL
PADEIRO - PRONATEC 2**

Área: Alimentos e Bebidas	
Nível de Educação Profissional:	Formação Inicial
Nível de Qualificação:	Nível 1

COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS

Competência Geral
Atuar no planejamento da produção e fabricar produtos de panificação, em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Competências de Gestão

Ser responsável;
 Trabalhar em equipe;
 Ter ética profissional;
 Manter sigilo;
 Ser prudente;
 Exercer liderança de equipe de modo positivo;
 Demonstrar organização do tempo (executar tarefas simultâneas);
 Evidenciar criatividade e agilidade;
 Respeitar regras e normas;
 Ser pontual e assíduo;
 Manter-se atualizado;
 Ser proativo;
 Ter iniciativa;
 Zelar pelos recursos e ambientes de trabalho;
 Saber se expressar oralmente e por escrito;
 Interagir com os clientes internos e externos.

Relação das Unidades de Competência

U1	Planejar a produção de produtos de panificação, em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.
U2	Fabricar produtos de panificação, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Unidade de competência 1

Planejar a produção de produtos de panificação, em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Elementos de competência	Padrões de desempenho
<p>1. Organizar a produção</p>	<p>1.1. Definindo os produtos a serem fabricados (quantidade e diversidade)</p> <p>1.2. Considerando normas de segurança dos alimentos e legislação pertinente</p> <p>1.3. Considerando normas de segurança do trabalho</p> <p>1.4. Identificando os procedimentos operacionais das formulações</p> <p>1.5. Definindo a ordem de execução do processo de fabricação</p> <p>1.6. Definindo utensílios, equipamentos e matérias-primas necessários à produção</p>
<p>2. Prover utensílios, instrumentos, equipamentos e matérias-primas para a produção</p>	<p>2.1. Aplicando normas de segurança dos alimentos (higiene pessoal, dos ambientes, equipamentos, utensílios, uso de touca e avental, retirada de adornos etc.)</p> <p>2.2. Utilizando Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs)</p> <p>2.3. Selecionando utensílios e equipamentos a serem utilizados na produção</p> <p>2.4. Requisitando utensílios e equipamentos faltantes, quando necessário</p> <p>2.5. Higienizando utensílios e equipamentos a serem utilizados na produção</p> <p>2.6. Requisitando manutenção de equipamentos, quando necessário</p> <p>2.7. Selecionando matérias-primas adequadas ao produto a ser produzido</p> <p>2.8. Requisitando matéria-prima faltante, quando necessário</p> <p>2.9. Pesando a matéria-prima conforme formulação</p> <p>2.10. Respeitando as normas de segurança dos alimentos e legislação pertinente</p>

Elementos de competência	Padrões de desempenho
	2.11. Descartando resíduos conforme normas ambientais/de acordo com os órgãos competentes (coleta seletiva)

Unidade de competência 2

Fabricar produtos de panificação, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Elementos de competência	Padrões de desempenho
1. Preparar a massa	1.1. Utilizando técnicas específicas (manuais ou mecânicas) para preparação de massas conforme procedimento operacional de cada produto (ficha técnica, formulação) 1.2. Fracionando a massa de acordo com o produto, de forma manual ou mecânica 1.3. Modelando a massa conforme produto específico, de forma manual ou mecânica, seguindo procedimentos técnicos 1.4. Recheando a massa conforme produto específico, de forma manual ou mecânica, quando necessário 1.5. Dispondo organizadamente a massa em assadeiras para a etapa de fermentação, quando necessário 1.6. Acondicionando as assadeiras com a massa modelada no armário/carrinho/câmara climática 1.7. Higienizando as superfícies, utensílios e equipamentos da área de trabalho após a execução das atividades, conforme normas e legislação pertinentes
2. Controlar a fermentação da massa, quando necessária	2.1. Regulando temperatura, tempo e umidade da câmara climática 2.2. Avaliando o ponto ideal da fermentação da massa conforme características do produto

Elementos de competência	Padrões de desempenho
	2.3. Seguindo procedimentos técnicos que garantem a padronização dos produtos
3. Promover cocção/resfriamento/congelamento/descongelamento dos produtos	<p>3.1. Regulando a temperatura do forno, a vaporização, quando necessário, e o tempo de cocção, de acordo com o produto</p> <p>3.2. Monitorando a temperatura e o tempo de cocção conforme procedimento operacional de cada produto (ficha técnica, formulação)</p> <p>3.3. Regulando a temperatura do equipamento de congelamento, de acordo com normas e legislação pertinentes</p> <p>3.4. Acondicionando o produto em embalagem adequada, devidamente etiquetada, no refrigerador/congelador, de acordo com normas e legislação pertinentes</p> <p>3.5. Submetendo o produto congelado ao processo de resfriamento conforme normas e legislação pertinentes</p> <p>3.6. Higienizando superfícies, utensílios e equipamentos da área de trabalho após a execução das atividades, conforme normas de segurança dos alimentos e legislação pertinente</p>
4. Efetuar acabamento do produto	<p>4.1. Realizando cortes e aplicação de coberturas e recheios nos produtos, de acordo com a ficha técnica</p> <p>4.2. Acondicionando o produto em embalagem adequada, devidamente etiquetada, seguindo normas e legislação vigente</p> <p>4.3. Higienizando superfícies, utensílios e equipamentos da área de trabalho após a execução das atividades, conforme normas e legislação pertinentes</p>

CONTEXTO DE TRABALHO DA HABILITAÇÃO/QUALIFICAÇÃO

Meios (equipamentos, máquinas, ferramentas, instrumento, materiais e outros)

Modeladora;

Divisora;

Resfriador de água;

Armários de fermentação;

Batedeira planetária;

Amassadeira / Masseur;

Empacotadora;

Injetora de recheio;

Máquina extrusora;

Cilindro;

Camãra de fermentação (climática);

Cãmarã de congelamento;

Ultracongelador;

Cãmarã fria;

Refrigeradores;

Moinho de farinha (rosca);

Fogão industrial;

Laminadora;

Fornos (lastro, turbo, micro-ondas);

Seladora;

Fatiadeira;

Liquidificador industrial;

Balanças;

Fritadeira;

Termômetros;

Higrômetros;

Calculadora;

Talheres;

Espátulas;

Esteira;

Formas;

Colheres;

Liquidificadores domésticos;

Ralador;

Abridor de latas;

Bacias;

Raspador;

Facas;

Peneiras.

Plástico filme (PVC);

Embalagens;

Farinha de trigo;

Fermento;

Sal;

Açúcares;

Óleos e gorduras;

Frutas;

Ovos;

Embutidos;

Verduras;

Legumes;

Cereais;

Chocolates;

Leite e derivados;

Oleaginosas;

Carnes;

Licores e destilados;

Aditivos (conservantes, corantes, espessantes, melhoradores etc);

Produtos de limpeza e higiene.

Métodos e Técnicas de Trabalho

Métodos de fabricação direta;

Métodos de fabricação indireta (esponja);

Métodos de fermentação natural;

Boas práticas de fabricação;

Organização e manutenção do ambiente de trabalho;

Métodos de conservação dos alimentos.

Condições de Trabalho

CONDIÇÕES GERAIS DE TRABALHO:

Trabalho em equipe;

Trabalho sob pressão;

Capacidade de adaptação, criatividade, agilidade e flexibilidade;

Observação às normas de segurança, meio ambiente e organização do trabalho;

Atividade sujeita à fiscalização de órgãos públicos e normas regulamentadora.

CONDIÇÕES AMBIENTAIS:

Ambientes de fabricação de produtos de panificação.

TURNOS E HORÁRIOS:

Atividades em horários diurnos e noturnos.

RISCOS PROFISSIONAIS:

Atividade que pode estar sujeita à ação de radiação, ruído intenso e altas temperaturas, risco de quedas, postura inadequadas (ergonômica), lesão por utensílios perfurocortantes, gases, queimaduras e problemas alérgicos (poeira da farinha).

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs):

Óculos;

Protetores auriculares;

Calçados de segurança, antiderrapantes e sem cadarços;

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO COLETIVA (EPC's):

Luvas térmicas.

Posição no Processo Produtivo

CONTEXTO PROFISSIONAL:

Panificadoras;

Indústrias de panificação;

Lanchonetes;

Pizzarias;

Restaurantes;

Meios de hospedagem;

Moinhos;

Cozinhas industriais;

Supermercados;

Em empresas de pequeno, médio e grande porte.

CONTEXTO FUNCIONAL E TECNOLÓGICO:

Atua na produção;

Desenvolve atividade individual ou em grupo;

Desenvolve atividades com certo grau de autonomia, iniciativa e responsabilidade, mas com supervisão direta.

Evolução da Habilitação

Processo de fermentação controlada (por aditivo e/ou por equipamento);

Técnicas de congelamento/descongelamento da produção;

Resgate e aprimoramento dos processos de fermentação naturais (aspectos: nutricional, sensorial e segurança alimentar);

Modernização dos equipamentos (mecanização, automatização);

Segurança no trabalho e dos alimentos, responsabilidade ambiental;

Procedimentos técnicos, normas técnicas, ambientais, de segurança, de saúde e higiene no trabalho e padrões de qualidade adequados aos processos de panificação.

Educação Profissional Relacionada à Habilitação

Aperfeiçoamento na área de produção de pães diversificados, gestão de equipes, pastelaria, pizzaria e vendas.;

Confeiteiro;

Técnico em Panificação;

Técnico em Confeitaria;

Técnico em Alimentos;

Tecnólogo em Alimentos;

Tecnólogo em Gastronomia;

Tecnólogo em Panificação e Confeitaria;

Engenharia de Alimentos;

Nutrição;

Gastronomia;

Engenharia de Produção.

Relação das Unidades de Qualificação

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Área: INDÚSTRIA

Segmento de Área: Alimentos e Bebidas

Habilitação: **PADEIRO - PRONATEC 2**

Unidades de Competência que agrupa:

UC 1: Planejar a produção de produtos de panificação, em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

UC 2: Fabricar produtos de panificação, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

Perfil das Qualificações Técnicas de Nível Médio

Os perfis das qualificações estão contidos no perfil do PADEIRO - PRONATEC 2 compreendendo as Unidades de Competência como a seguir demonstrado.

<p>Unidade de Qualificação 0: PADEIRO</p> <p>Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia</p> <p>Área Tecnológica: INDÚSTRIA</p> <p>Segmento Tecnológico: Alimentos e Bebidas</p> <p>Educação Profissional: Formação Inicial</p> <p>Nível de Qualificação: Nível 1</p>
<p>Competência Geral:</p> <p>Atuar no planejamento da produção e fabricar produtos de panificação, em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.</p>
<p>Unidades de Competência que agrupa:</p> <p>UC 1: Planejar a produção de produtos de panificação, em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.</p> <p>UC 2: Fabricar produtos de panificação, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.</p>
<p>Contexto de Trabalho da Unidade de Qualificação:</p>

Organização Curricular

O curso é composto por um módulo básico de 44 horas e um módulo específico de 176 horas, totalizando carga horária de 220 horas.

Itinerário Formativo

Módulo	Denominação	Unidades Curriculares	Carga Horária	Carga Horária Modulo
Básico	Básico	PLANO DE VIDA E CARREIRA	24	44
Básico	Básico	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	20	44
Específico	Processo de Produção da Panificação	PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA PANIFICAÇÃO	40	176
Específico	Processo de Produção da Panificação	TECNOLOGIA E PROCESSO NA PANIFICAÇÃO	136	176

**Matriz de Habilitação e Qualificações Profissionais
Técnicas de nível Médio.***

Habilitação e Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio	Carga Horária
PADEIRO	220
Módulos	Carga Horária
Básico	44
Processo de Produção da Panificação	176

Desenvolvimento Metodológico do Curso

Organização Interna das Unidades Curriculares

UNIDADE CURRICULAR

Nome: PLANO DE VIDA E CARREIRA	Carga Horária: 24 h
---------------------------------------	----------------------------

Habilitação Profissional: PADEIRO - PRONATEC 2

Unidades de Competência:	Módulo: Básico

<p>Objetivo Geral:</p> <p>Compreender o potencial individual empreendedor, estabelecendo relações e possibilidades entre sonho, desejo e sucesso para desenvolver um plano de vida, carreira e negócio.</p>
--

<p>Conteúdos Formativos:</p> <p>Fundamentos Técnicos e Científicos</p>
<p>Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas</p>

<p>Conhecimentos</p> <p>PLANO DE VIDA E CARREIRA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tempo e História de Vida 2. Desejo e sucesso 3. Transformando Desejos em Oportunidades 4. Aproveitando Oportunidades 5. Planejando para Realizar 6. Transformando Sonho em Liberdade
--

<p>Referências Bibliográficas</p> <p>BUENO, Erika de Souza. Entre sonhos e desejos: quando o querer é maior que o sonhar. In: Planeta Educação. Disponível em: http://www.planetaeducacao.com.br/portal/impressao.asp?artigo=1769. Acessado em 04 de fevereiro de 2013.</p>

UNIDADE CURRICULAR

Nome: INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	Carga Horária: 20 h
---	----------------------------

Habilitação Profissional: PADEIRO - PRONATEC 2

Unidades de Competência:	Módulo: Básico
---------------------------------	-----------------------

Objetivo Geral:

Proporcionar a compreensão sobre a importância dos valores éticos, buscando despertar a consciência dos direitos e deveres profissionais, como forma de proporcionar também a inter-relação e adequação em diferentes situações profissionais.

Conteúdos Formativos:

Fundamentos Técnicos e Científicos

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Conhecimentos

INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL

1. Autoestima
2. Exercício da ética e da cidadania
3. Multiculturalismo
4. Sustentabilidade
5. Geração de renda
6. Inclusão sócioprodutiva

Referências Bibliográficas

AGUILAR, Francis J. A ética nas empresas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1996.

BOWDITCH, James L. & BUONO, Anthony F. Elementos de comportamento organizacional. São Paulo: Editora Pioneira, 1992.

FAJARDO, Elias. Ecologia e Cidadania: se cada um fizer sua parte. Rio de Janeiro: SENAC. DN, 2003.

GUIMARÃES, Francisco Xavier da Silva. Nacionalidade: Aquisição, Perda e Reaquisição. 1ª edição, Forense, 1995.

LACOMBE, F.J.M.; Heilborn, G.L.J. Administração: princípios e tendências. São Paulo: Saraiva, 2003. ISBN 85-02-03788-9.

LODI, João Bosco. A entrevista: teoria e prática. 5ª edição. São Paulo: Pioneira, 1986.

MENDONÇA, Jacy de Sousa. O Cidadão. São Paulo, Instituto Liberal, 1994.

NAGY, João Carlos. Como conseguir emprego. 3ª edição. Brasília: SENAI/DN, 2003.

NASCIMENTO, Paulo Roberto do. Sociologia do trabalho: 161 testes com gabarito comentado. São Paulo: Pró-concursos.

PINTO, Antonio Luiz de Toledo; WINDT, Márcia Cristina Vaz dos Santos;

CÉSPEDES, Livia (col.) CLT acadêmica. 2ª edição. São Paulo: Saraiva, 2004.

PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla Bassanezi. História da cidadania. Editora Contexto, ISBN 85-7244-217-0.

ROBBINS, Stephen P. Comportamento organizacional. São Paulo: Pearson, 2011.

SENAC. DN. Ética e trabalho. Rio de Janeiro: SENAC. DN, 1997.

SITES (Visitados no dia 09/01/2012):

<http://www.volpe.com.br/direitos.htm>

<http://www.meucurriculum.com/modelos-de-curriculum.php>

<http://textolivre.com.br/artigos/29364-a-diferenca-e-aceitar-o-diferente>

<http://www.bloggers.com.br/aparencia-pessoal-no-trabalho/>

UNIDADE CURRICULAR

Nome: PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA PANIFICAÇÃO	Carga Horária: 40 h
--	----------------------------

Habilitação Profissional: PADEIRO - PRONATEC 2	
Unidades de Competência: UC1 - Planejar a produção de produtos de panificação, em conformidade com normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.	Módulo: Específico

Objetivo Geral: Proporcionar o desenvolvimento das capacidades técnicas, sociais, organizativas e metodológicas, tendo em vista a identificação dos procedimentos de segurança do trabalho, dos alimentos e preservação ambiental aplicada ao processo produtivo da panificação, para a qualidade do produto final.

Conteúdos Formativos:
Fundamentos Técnicos e Científicos
1. Organização da produção
1.1. Identificar as características gerais da matéria-prima
1.2. Interpretar unidades de medida e realizar cálculos de produção
1.3. Interpretar formulações, identificando a função de cada um dos ingredientes, e ajustá-las para os diferentes produtos e quantidades a elaborar
1.4. Descrever a sequência de operações integradas no processo de elaboração de produtos, indicando os objetivos e os efeitos produzidos por cada uma delas, as condições em que devem se realizar, os parâmetros a controlar e os equipamentos requeridos
1.5. Caracterizar etapas de processos produtivos de alimentos, considerando funções, variáveis e equipamentos envolvidos
1.6. Identificar utensílios, equipamentos e instrumentos necessários ao processo
1.7. Interpretar manual técnico do equipamento
2. Utensílios, equipamentos e matérias-primas para a produção
2.1. Identificar as normas de segurança de alimentos
2.2. Identificar normas e legislações de saúde, segurança e higiene do trabalho, de acordo com suas

atividades

- 2.3. Relacionar utensílios, equipamentos, instrumentos e matérias-primas ao processo de fabricação
- 2.4. Classificar os diferentes tipos de resíduos gerados de acordo com suas características
- 2.5. Relacionar os fundamentos de microbiologia às atividades realizadas no processo de fabricação
- 2.6. Identificar perigos biológicos, químicos e físicos inerentes ao processo produtivo
- 2.7. Identificar os requisitos higiênicosanitários que devem ser cumpridos nas instalações e nos equipamentos de manipulação de alimentos
- 2.8. Identificar os materiais de limpeza necessários à higienização da área de trabalho, equipamentos e utensílios
- 2.9. Identificar métodos e técnicas de higienização da área de trabalho e de equipamentos, utensílios e matéria-prima
- 2.10. Identificar as medidas de higiene pessoal bem como comportamentos ou atitudes suscetíveis de produzir contaminação dos alimentos
- 2.11. Identificar os equipamentos de proteção individual e coletiva
- 2.12. Relacionar os equipamentos de proteção individual e coletiva necessários à execução das atividades
- 2.13. Identificar os riscos ocupacionais inerentes ao processo produtivo.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

1. Sociais

- 1.1. Interagir, através da comunicação verbal e/ou escrita, com equipes de trabalho
- 1.2. Manter relacionamento interpessoal
- 1.3. Agir de forma ética

2. Organizativas

- 2.1. Agir de forma proativa propondo melhorias na organização do ambiente de trabalho
- 2.2. Demonstrar organização na realização das atividades, de acordo com normas de qualidade, saúde, segurança e meio ambiente
- 2.3. Zelar pelos recursos e ambientes de trabalho

3. Metodológicas

- 3.1. Integrar os princípios da qualidade às atividades sob sua responsabilidade
- 3.2. Identificar e disseminar normas técnicas, de qualidade, meio ambiente, saúde e segurança no trabalho garantindo assim a segurança operacional
- 3.3. Responsabilizar-se pelo cumprimento dos procedimentos operacionais adequados às atividades a serem realizadas
- 3.4. Demonstrar assiduidade e pontualidade.

Conhecimentos

PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA PANIFICAÇÃO

1. Boas Práticas de Fabricação e Procedimento Operacional Padrão

- 1.1. Noções de Microbiologia
 - 1.1.1. Microrganismos
 - 1.1.2. Fatores que influenciam o desenvolvimento dos microrganismos
- 1.2. Higienização
 - 1.2.1. Classificações de materiais de higienização
 - 1.2.2. Tipos de higienização
 - 1.2.3. Higiene de equipamentos, utensílios, pessoal e ambiental
- 2. Segurança no trabalho
 - 2.1. Higiene no trabalho
 - 2.2. Higiene pessoal
 - 2.3. Acidente de trabalho
 - 2.3.1. Ato inseguro
 - 2.3.2. Condição insegura
 - 2.3.3. Fator pessoal de insegurança
- 3. Riscos ocupacionais
 - 3.1. Físicos
 - 3.2. Químicos
 - 3.3. Biológicos
 - 3.4. Ergonômicos
- 4. Equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva (EPC)
- 5. Normas e Legislações pertinentes
 - 5.1. Legislação sanitária
 - 5.2. Legislação ambiental
 - 5.3. Normas de segurança de alimentos
 - 5.4. Noções de NR-06 (EPIs), NR-12 (Máquinas e equipamentos), NR-14 (Fornos) e NR-15 (Atividades e operações insalubres)
- 6. Matéria-prima
 - 6.1. Tipos
 - 6.2. Funções
 - 6.3. Relação custo e benefício
 - 6.4. Características e aplicação de cereais e suas farinhas
- 7. Ingredientes básicos: Farinha, Sal, Água e Fermento
- 8. Ingredientes enriquecedores: Ovos, Gordura, Leite, Amido, Açúcar, Acidulantes, Conservantes, Melhoradores, Emulsificantes, Extrato de malte, Enzimas e outros
- 9. Equipamentos
 - 9.1. Definição
 - 9.2. Tipos e aplicação
 - 9.3. Acessórios
- 10. Utensílios e ferramentas: definição, tipos e aplicação
 - 10.1. Instrumentos de medição: definição, tipos e aplicação

- 11. Organização e planejamento da produção
 - 11.1. Cálculos matemáticos: Porcentagens, Razão e proporção, Regra de três simples
 - 11.2. Medidas: Grandezas físicas, Unidades de medida, Conversão de medidas
 - 11.3. Fichas técnicas (balanceamento de receitas/proporcionalidade da formulação)
 - 11.4. Cronogramas de produção (de acordo com mix de produtos, capacidade de equipamentos, demanda etc.)
- 12. Cálculo de produção: Demanda e Infraestrutura
- 13. Fluxo de processo
- 14. Educação ambiental
 - 14.1. Conceitos
 - 14.2. Resíduos
 - 14.3. Classificação dos resíduos
 - 14.4. Descarte de resíduos
 - 14.5. Coleta seletiva

Referências Bibliográficas

UNIDADE CURRICULAR

Nome: TECNOLOGIA E PROCESSO NA PANIFICAÇÃO	Carga Horária: 136 h
---	-----------------------------

Habilitação Profissional: PADEIRO - PRONATEC 2

Unidades de Competência: UC2 - Fabricar produtos de panificação, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.	Módulo: Específico
--	---------------------------

Objetivo Geral: Propiciar o desenvolvimento de capacidades técnicas, metodológicas, sociais e organizativas relacionadas à tecnologia de matérias- primas, embalagens, processos, funcionalidade dos equipamentos e utensílios aplicáveis ao processo produtivo da panificação.

Conteúdos Formativos:

Fundamentos Técnicos e Científicos

1. Preparação da massa
 - 1.1. Interpretar operações e especificações determinadas na ficha técnica
 - 1.2. Identificar a necessidade de seguir os procedimentos operacionais inerentes a cada produto
 - 1.3. Comparar as características da massa obtida com as especificações determinadas na ficha técnica de elaboração, deduzindo os reajustes na dosificação dos ingredientes, quando necessário
 - 1.4. Identificar a importância do monitoramento da temperatura da massa para a qualidade do produto final
 - 1.5. Descrever as informações obrigatórias nas etiquetas de identificação dos preparos
 - 1.6. Identificar as medidas de segurança dos alimentos de modo a evitar possíveis contaminações
2. Fermentação
 - 2.1. Compreender a ação de fermentação para cada tipo de produto elaborado, considerando as condições ambientais (temperatura e umidade)
 - 2.2. Avaliar o ponto de fermentação ideal para o início da cocção do produto
3. Forneamento, resfriamento, congelamento e descongelamento dos produtos
 - 3.1. Identificar as técnicas de forneamento, resfriamento, congelamento e descongelamento dos produtos, relacionando-as com os equipamentos apropriados
 - 3.2. Definir a melhor técnica de forneamento, resfriamento, congelamento e descongelamento de acordo com o produto a ser elaborado
 - 3.3. Identificar o ponto de cocção ideal de acordo com a especificação de cada produto
 - 3.4. Identificar as medidas de segurança dos alimentos de modo a evitar possíveis contaminações
4. Acabamento do produto
 - 4.1. Identificar os defeitos de elaboração dos diferentes tipos de produtos de panificação e as possibilidades de correção
 - 4.2. Definir a melhor técnica de acabamento de acordo com o produto
 - 4.3. Identificar os diferentes tipos de embalagens e suas condições de emprego
 - 4.5. Identificar as medidas de segurança dos alimentos de modo a evitar possíveis contaminações

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

1. Sociais
 - 1.1. Interagir, através da comunicação verbal e/ou escrita, com equipas de trabalho
 - 1.2. Agir de forma ética
2. Organizativas
 - 2.1. Agir de forma proativa propondo melhorias na organização do ambiente de trabalho, tendo em vista a prevenção de acidentes e a melhoria da produtividade
 - 2.2. Demonstrar organização na realização das atividades, de acordo com normas técnicas
 - 2.3. Ter cuidado com ferramentas, instrumentos e insumos colocados à sua disposição

2.4. Demonstrar assiduidade e pontualidade

3. Metodológicas

3.1. Identificar e disseminar a necessidade de cumprir normas de qualidade e desenvolver as atividades seguindo procedimentos e normas técnicas

3.2. Cumprir os procedimentos operacionais adequados às atividades a serem realizadas.

Conhecimentos

TECNOLOGIA E PROCESSO NA PANIFICAÇÃO

1. Processos de panificação

1.1. Tecnologia de pães e derivados: Método direto e Método indireto

1.2. Tecnologia de bolos: Massas base e Métodos de mistura

1.3. Tecnologia de biscoitos

2. Defeitos nos produtos (pães, bolos, biscoitos)

2.1. Excesso de sal e açúcar

2.2. Baixo volume

2.3. Pestanas (fechada e aberta)

2.4. Coloração

2.5. Quebra

2.6. Esfarelamento

2.7. Acabamento

2.8. Modelagem

3. Embalagens: Tipo e Funções

4. Técnicas de congelamento

4.1. Tipos: Convencional, Rápido e Ultrarrápido

4.2. Equipamentos utilizados na panificação

4.3. Aplicação na panificação

5. Produção de:

5.1. Massas salgadas

5.2. Massas semidoces

5.3. Massas doces

5.4. Pães especiais

5.5. Pães rústicos

5.6. Folhados e semifolhados

5.7. Massas base de bolo

5.8. Biscoitos (doces e salgados)

5.9. Recheios e coberturas

5.10. Acabamento/apresentação (na vitrine)

5.11. Misturas prontas

- 6. Controle das variáveis de processo
 - 6.1. Tempo
 - 6.2. Temperatura
 - 6.3. Capacidade
 - 6.4. Lista de verificação para acompanhamento
- 7. Legislações sanitárias, ambientais e de higiene

Referências Bibliográficas

Critérios de Avaliação

A avaliação da aprendizagem é um processo contínuo de obtenção de informações, análise e interpretação da ação educativa, devendo subsidiar as ações de orientação do aluno, visando à melhoria de seus desempenhos.

Dentre as funções do processo avaliativo, destacamos a apuração de competências já dominadas pelo aluno, a verificação dos avanços e dificuldades no processo de apropriação e recriação das competências; e principalmente, a tomada de consciência do aluno sobre seus avanços e dificuldades, visando o seu envolvimento no processo de aprendizagem.

O processo avaliativo é sistemático e contínuo, onde as competências para a educação profissional estão bem definidas e os objetivos, conteúdos formativos, estratégias de ensino e de aprendizagem e meios possibilitem uma aprendizagem significativa. Será realizado mediante o emprego de instrumentos e técnicas diversificadas, em conformidade com a natureza das competências propostas, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Será considerado promovido, o aluno que, ao final de cada semestre letivo, obtiver em cada componente curricular ou módulo Nota Final (NF), expressa em números inteiros, igual ou superior a 60 (sessenta), numa escala de 0 a 100.

A recuperação, como orientação processual de estudos e criação de novas estratégias de aprendizagem, ocorrerá de forma contínua nos ambientes pedagógicos, em que o docente, a partir da ação educativa desencadeada, criará novas situações desafiadoras e dará atendimento ao aluno por meios de atividades diversificadas e de forma final, para os alunos que persistirem com dificuldades de aprendizagem

Corpo Técnico Acadêmico

Nome	Unidades Curriculares	Autorização Temporária	Formação/Registro
Airton Pereira Furtado	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Jorge Alberto Ribeiro Silva	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Clecia Alves Do Nascimento	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Luciana Martins Albuquerque	PLANO DE VIDA E CARREIRA		

Nome	Unidades Curriculares	Autorização Temporária	Formação/Registro
Jefferson Golberi Da Rosa	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Valdinar Dos Santos Costa	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
João Emanuel De Paula	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Francisco Eliano Pessoa De Sousa	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Thiago Batista Alencar	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Airton Pereira Furtado	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Antonio Everaldo Borges Araujo	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Clecia Alves Do Nascimento	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Francisco Marcio Nascimento Da Ponte	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Jefferson Golberi Da Rosa	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Valdinar Dos Santos Costa	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
João Emanuel De Paula	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Renato William Paiva De Sousa	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Francisco Eliano Pessoa De Sousa	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Roberto Junior De Souza	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Roberta Poliana Fonseca Ribeiro	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Thiago Batista Alencar	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		

Nome	Unidades Curriculares	Autorização Temporária	Formação/Registro
José Arcanjo De Sousa Filho	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Luciana Martins Albuquerque	PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA PANIFICAÇÃO		
Luciana Martins Albuquerque	TECNOLOGIA E PROCESSO NA PANIFICAÇÃO		

Certificação

Certificado de PADEIRO

Módulos Cursados

Específico

Competências Comprovadas

UC1

UC2

ANEXOS

REV.	DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO