

Unidade Escolar

CNPJ	03.768.202/0003-38	
Razão Social	SENAI - Centro Reg.de Trein.em Moagem e Panificação Sen.José Dias de Macêdo	
Nome de Fantasia	SENAI - CERTREM	
Esfera Administrativa	Particular	
Endereço (Rua, No)	Rua Benedito Macêdo, 77 - Vicente Pinzon	
Cidade/UF/CEP	Fortaleza - CE	CEP: 60180-415
Telefone/Fax	(85)34215100	
E-mail de Contato	senaimucuripe@sfiec.org.br	
Site da Unidade	www.senai-ce.org.br/ce	
Área do Plano	INDÚSTRIA	

Habilitação, qualificações e especializações:

0	Qualificação:	PIZZAIOLO
	Carga Horária:	180 horas
	Estágio - Horas:	0 horas

Justificativa e objetivos do curso

Justificativa

Com a globalização da economia, 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. 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 de alimentos e bebidas.

O Senai Ceará oferta o curso de Pizzaiolo em atendimento a uma demanda do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - PRONATEC.

Objetivos do Curso

Geral

Dotar os participantes com conhecimentos e habilidades para preparação de massas e molhos para pizzas e produtos correlatos, em conformidade com as normas de saúde, segurança e meio ambiente.

Guia:

Executa a mise-en-place. Elabora, monta e assa massas de pizzas, calzones, focaccia, crostine, molhos e coberturas. Elabora a lista de insumos, ficha técnica e cardápio de pizza. Segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

Específicos

- Compreender a importância da atividade ética na vida pessoal e profissional
- Identificar os procedimentos de segurança do trabalho e dos alimentos e preservação ambiental aplicada ao processo produtivo de fabricação de pizzas, visando à qualidade do produto final.
- Identificar os fatores que interferem no planejamento diário do processo produtivo visando otimização do processo (desperdícios de matéria prima, tempo e ociosidade dos equipamentos) e melhoria do produto final.
- 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 de pizzas.

Requisitos de Acesso

Ensino Fundamental I completo - (1º ao 5º ano)

Idade: 18 anos

Competência Geral:

Perfil das Qualificações Técnicas de Nível Médio

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

<p>Unidade de Qualificação 0: PIZZAIOLO</p> <p>Eixo Tecnológico: Hospitalidade e Lazer</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>Contexto de Trabalho da Unidade de Qualificação:</p>

Organização Curricular

O curso é formado por um módulo único com 180h.

Itinerário Formativo

Desenvolvimento Metodológico do Curso

Os processos de ensino e aprendizagem serão desenvolvidos a partir da realização de atividades práticas, fabricação de pizzas, pelos alunos a partir das orientações do docente, promovendo a assimilação do conteúdo de forma objetiva. As estratégias utilizadas pelo docente para o desenvolvimento do ensino, da aprendizagem e da avaliação serão contextualizadas com a área do curso.

Organização Interna das Unidades Curriculares

UNIDADE CURRICULAR

Nome: TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS	Carga Horária: 96 h
--	----------------------------

Habilitação Profissional: PIZZAIOLO - PRONATEC 2

Unidades de Competência:	Módulo: Unico
---------------------------------	----------------------

Objetivo Geral:
 Propiciar o desenvolvimento de conhecimentos relacionados a tecnologia de matérias primas, embalagens, processos, funcionalidade dos equipamentos e utensílios aplicáveis ao processo produtivo de pizzas e produtos correlatos.

Conteúdos Formativos:
Fundamentos Técnicos e Científicos

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

- Conhecimentos**
1. Cálculos Matemáticos
 - 1.1. Operações fundamentais
 - 1.2. Frações
 - 1.3. Porcentagens
 - 1.4. Razão e Proporção
 - 1.5. Regra de três simples
 - 1.6. Utilização de calculadora
 2. Medidas
 - 2.1. Grandezas físicas
 - 2.2. Unidades de medida
 - 2.3. Conversão de medidas CULINÁRIAS
 3. Tabelas, gráficos e planilhas
 4. Matéria Prima
 - 4.1. Tipos
 - 4.2. Funções
 - 4.3. Tecnologias
 - 4.4. Otimização

- 4.5. Relação custo e benefício
- 4.6. Características e aplicação de cereais e suas farinhas
- 5. Ingredientes básicos
 - 5.1. Farinha
 - 5.2. Sal
 - 5.3. Água
 - 5.4. Fermento
- 6. Ingredientes enriquecedores
 - 6.1. Ovos
 - 6.2. Gordura
 - 6.3. Leite
 - 6.4. Amido
 - 6.5. Açúcar
 - 6.6. Acidulantes
 - 6.7. Conservantes
 - 6.8. Melhoradores
 - 6.9. Emulsificantes
 - 6.10. Extrato de malte
 - 6.11. Enzimas e outros
- 7. Ficha técnica
 - 7.1. Conceito
 - 7.2. Importância
 - 7.3. Balanceamento da formulação
 - 7.4. Cálculo da temperatura
 - 7.5. Interpretação de informações
- 8. Processos de Pizzas
 - 8.1. Tecnologia de pizzas
 - 8.2. Massas básicas para pizzas
- 9. Defeitos nos Produtos
 - 9.1. Excesso de sal e açúcar
 - 9.2. Baixo volume
 - 9.3. Acabamento
 - 9.4. Modelagem
 - 9.5. Outros
- 10. Máquinas e equipamentos
 - 10.1. Evolução tecnológica
 - 10.2. Tipos de equipamentos
 - 10.3. Funcionamento
 - 10.4. Capacidade
 - 10.5. Relações com o processo produtivo

- 10.6. Leitura e interpretação de Manual Técnico
- 10.7. Equipamentos utilizados para aplicação de recheio
- 10.8. Funções no processo produtivo
- 11. Utensílios para Pizzas
 - 11.1. Capacidade
 - 11.2. Relações com o processo produtivo
 - 11.3. Funções no processo produtivo
- 12. Embalagens
 - 12.1. Tipo
 - 12.2. Funções
- 13. Tipos de Recheios
 - 13.1. Frango
 - 13.2. Camarão
 - 13.3. Mussarela
 - 13.4. Queijo e Presunto
 - 13.5. Frango com Catupiry
 - 13.6. Banana, leite condensado, queijo e canela
 - 13.7. Frutas
 - 13.8. Legumes
 - 13.9. Linguiça
 - 13.10. Chocolate
 - 13.11. Carne do sol
 - 13.12. Atum
- 14. Técnicas de Congelamento
 - 14.1. Tipos
 - 14.2. Convencional
 - 14.3. Rápido
 - 14.4. Ultra-rápido
- 15. Produção de Pizzas
- 16. Massas para Pizzas
- 17. Molhos
- 18. Recheios
- 19. Produtos correlatos (calzone, pizza na baguete, focaccia)

Referências Bibliográficas

UNIDADE CURRICULAR

Nome: HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO	Carga Horária: 20 h
--	----------------------------

Habilitação Profissional: PIZZAIOLO - PRONATEC 2

Unidades de Competência:	Módulo: Unico
---------------------------------	----------------------

<p>Objetivo Geral:</p> <p>Proporcionar conhecimentos referentes a identificação dos procedimentos de segurança do trabalho e dos alimentos e preservação ambiental aplicada ao processo produtivo de fabricação de pizzas e produtos correlatos, visando a qualidade do produto final.</p>

<p>Conteúdos Formativos:</p> <p>Fundamentos Técnicos e Científicos</p>
--

<p>Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas</p>
--

<p>Conhecimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualidade <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Qualidade do processo e produto 1.2. Definição 1.3. Importância 1.4. Padrão de identidade e qualidade 1.5. Programa 5S 1.6. Organização do tempo 2. Segurança no trabalho <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Higiene no trabalho 2.2. Higiene ambiental 2.3. Higiene pessoal 3. Acidente de trabalho <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Ato inseguro 3.2. Condição insegura 3.3. Fator pessoal de insegurança 4. Riscos ocupacionais

- 4.1. Físicos
- 4.2. Químicos
- 4.3. Biológicos
- 4.4. Ergonômicos
- 5. Equipamentos
- 5.1. Proteção Coletiva (EPC)
- 5.2. Proteção Individual (EPI)
- 6. Meio Ambiente
- 6.1. Conceito
- 6.2. Impactos Ambientais
- 6.3. Resíduos
- 6.4. Água
- 7. Energia
- 8. Segurança dos alimentos
- 9. Noções de Microbiologia
- 9.1. Microrganismos
- 9.2. Fatores que influenciam o desenvolvimento dos microrganismos
- 10. Noções de Boas Práticas de Fabricação e Procedimento Operacional Padrão
- 11. Normas e Legislações pertinentes
- 11.1. Legislação Sanitária
- 11.2. Legislação Ambiental
- 11.3. Normas de segurança de alimentos
- 11.4. Noções de NR 06 (EPI), NR 12 (Máquinas e Equipamentos), NR 14 (Fornos) e NR15 (Atividades e operações insalubres)
- 12. Educação ambiental
- 12.1. Conceitos
- 12.2. Resíduos
- 12.3. Classificação dos resíduos
- 12.4. Descarte de resíduos
- 12.5. Coleta seletiva
- 12.6. Desenvolvimento sustentável
- 12.7. Normas ambientais inerentes à sua atividade
- 13. Higienização
- 13.1. Classificações de materiais de higienização
- 13.2. Tipos de higienização
- 13.3. Higiene de equipamentos, utensílios, pessoal e ambiental

Referências Bibliográficas

UNIDADE CURRICULAR

Nome: PLANO DE VIDA E CARREIRA

Carga Horária: 24 h

Habilitação Profissional: PIZZAIOLO - PRONATEC 2

Unidades de Competência:

Módulo: Unico

Objetivo Geral:

Compreender o potencial individual empreendedor, estabelecendo relações e possibilidades entre sonho, desejo e sucesso para desenvolver um plano de vida, carreira e negócio.

Conteúdos Formativos:

Fundamentos Técnicos e Científicos

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Conhecimentos

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

Referências Bibliográficas

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.

UNIDADE CURRICULAR

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

Habilitação Profissional: PIZZAIOLO - PRONATEC 2

Unidades de Competência:	Módulo: Unico
---------------------------------	----------------------

<p>Objetivo Geral:</p> <p>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.</p>

<p>Conteúdos Formativos:</p> <p>Fundamentos Técnicos e Científicos</p>
--

<p>Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas</p>
--

<p>Conhecimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Autoestima 2. Ética e cidadania 3. Multiculturalismo 4. Sustentabilidade 5. Geração de renda 6. Inclusão socioproductiva
--

<p>Referências Bibliográficas</p>
--

UNIDADE CURRICULAR

Nome: NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO	Carga Horária: 20 h
---	----------------------------

Habilitação Profissional: PIZZAIOLO - PRONATEC 2

Unidades de Competência:	Módulo: Unico
---------------------------------	----------------------

Objetivo Geral:
 Proporcionar a aquisição de conhecimentos com vistas à identificação dos fatores que interferem no planejamento diário do processo produtivo visando otimização desse processo (desperdícios de matéria prima, tempo e ociosidade dos equipamentos) e melhoria do produto final.

Conteúdos Formativos:
Fundamentos Técnicos e Científicos

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

- Conhecimentos**
1. Comunicação oral
 - 1.1. Receptor, emissor, problemas de comunicação
 - 1.2. Clareza, objetividade
 2. Comunicação Escrita
 - 2.1. Redação de pequenos textos
 3. Organização e planejamento da produção
 - 3.1. Cronogramas de produção (de acordo com Mix de produtos, capacidade de equipamentos, demanda etc.)
 - 3.2. Fichas técnicas (Balanceamento de receitas/ Proporcionalidade da formulação)
 4. Controle das variáveis de processo
 - 4.1. Tempo
 - 4.2. Temperatura
 - 4.3. Capacidade
 - 4.4. Lista de verificação para acompanhamento
 5. Cálculo de produção
 - 5.1. Demanda
 - 5.2. Infraestrutura
 - 5.3. Controle de estoque
 - 5.4. Fluxo de processo
 - 5.5. Definição
 - 5.6. Estruturação

5.7. Relações com processo produtivo

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.

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.

Pessoal Docente e Técnico-administrativo

Jussara Maria Bisól Menezes

Maria Olívia da Silva Albuquerque

José Alves da Silva Filho

Maria Núbia Barbosa Lima

Odnilzo Lobato Maués

Themis Vieira Lima Silva

Maria Olivia da Silva Albuquerque

Themis Vieira Lima Silva

Corpo Técnico Acadêmico

Nome	Função	Graduação/Habilitação	Registro de Autorização
Jussara Maria Bisól Menezes	Diretora	Licenciatura em Ciências e Biologia / Especialização em Educação Popular e Gestor de Escola de Ensino Técnico / Mestranda em Tecnologia de Alimentos	597/108
Maria Olivia da Silva Albuquerque	Coordenadora Pedagógica	Pedagogia com Habilitação em Administração Escolar - Especializanda em Gestão Escolar.	36327
Themis Vieira Lima da Silva	Coordenadora Técnica	Engenharia de Alimentos com estrado em Engenharia de Alimentos.	41225

Nome	Unidades Curriculares	Autorização Temporária	Formação/Registro
Themis Vieira Lima Sllva	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		Engenheira de Alimentos
Themis Vieira Lima Silva	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		Engenheira de Alimentos
José Alves da Silva Filho	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		Técnico em Panificação
Odnilzo Lobato Maués	PLANO DE VIDA E CARREIRA		Graduação em Gastronomia
José Alves da Silva Filho	TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS		Técnico em Panificação
Rosemeire Gomes Carneiro	TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS		
Virginia Leitão Vasconcelos	TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS		
Jose Alves Da Silva Filho	TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS		
Maria Núbia Barbosa Lima	TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS		

Nome	Unidades Curriculares	Autorização Temporária	Formação/Registro
Odnilzo Lobato Maues	TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS		
Rafael Nobre Alves	TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS		
Francisco Everaldo De Carvalho	TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS		
Jose Diogenes Cavalcante Junior	TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS		
Rita Maria De Brito Barroso	TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS		
Rosemeire Gomes Carneiro	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Virginia Leitão Vasconcelos	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Jose Alves Da Silva Filho	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Maria Núbia Barbosa Lima	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Odnilzo Lobato Maues	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Renata Coutinho Luz	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Rafael Nobre Alves	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Francisco Everaldo De Carvalho	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Georgia Miqueline De Araujo Alves	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Maria Celia Camelo Cavalcante	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Francisco Clemilton Da Cruz	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		

Nome	Unidades Curriculares	Autorização Temporária	Formação/Registro
Jose Diogenes Cavalcante Junior	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Rita Maria De Brito Barroso	HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO		
Rosemeire Gomes Carneiro	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Virginia Leitão Vasconcelos	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Jose Alves Da Silva Filho	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Maria Núbia Barbosa Lima	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Odnilzo Lobato Maues	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Renata Coutinho Luz	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Rafael Nobre Alves	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Francisco Everaldo De Carvalho	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Georgia Miqueline De Araujo Alves	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Maria Celia Camelo Cavalcante	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Jose Diogenes Cavalcante Junior	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Rita Maria De Brito Barroso	PLANO DE VIDA E CARREIRA		
Rosemeire Gomes Carneiro	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Virginia Leitão Vasconcelos	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Jose Alves Da Silva Filho	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Maria Núbia Barbosa Lima	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Odnilzo Lobato Maues	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		

Nome	Unidades Curriculares	Autorização Temporária	Formação/Registro
Renata Coutinho Luz	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Rafael Nobre Alves	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Francisco Everaldo De Carvalho	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Georgia Miqueline De Araujo Alves	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Maria Celia Camelo Cavalcante	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Francisco Clemilton Da Cruz	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Jose Diogenes Cavalcante Junior	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Rosemeire Gomes Carneiro	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		
Virginia Leitão Vasconcelos	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		
Jose Alves Da Silva Filho	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		
Maria Núbia Barbosa Lima	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		
Odnilzo Lobato Maues	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		
Renata Coutinho Luz	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		
Rafael Nobre Alves	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		
Francisco Everaldo De Carvalho	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		
Maria Celia Camelo Cavalcante	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		

Nome	Unidades Curriculares	Autorização Temporária	Formação/Registro
Francisco Clemilton Da Cruz	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		
Jose Diogenes Cavalcante Junior	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		
Rita Maria De Brito Barroso	NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO		

ANEXOS

REV.	DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO