

Unidade Escolar

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

<b>Habilitação, qualificações e especializações:</b>		
0	<b>Qualificação:</b>	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.

<b>Unidade de Qualificação 0:</b> PIZZAIOLO
<b>Eixo Tecnológico:</b> Hospitalidade e Lazer
<b>Área Tecnológica:</b> INDÚSTRIA
<b>Segmento Tecnológico:</b> Alimentos e Bebidas
<b>Educação Profissional:</b> Formação Inicial
<b>Nível de Qualificação:</b> Nível 1
<b>Competência Geral:</b>
<b>Contexto de Trabalho da Unidade de Qualificação:</b>

### **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**

<b>Nome:</b> TECNOLOGIA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE PIZZAS	<b>Carga Horária:</b> 96 h
--	----------------------------

<b>Habilitação Profissional:</b> PIZZAIOLO - PRONATEC 2
---

<b>Unidades de Competência:</b>	<b>Módulo:</b> Unico
---------------------------------	----------------------

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

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

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

<p><b>Conhecimentos</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cálculos Matemáticos             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Operações fundamentais</li> <li>1.2. Frações</li> <li>1.3. Porcentagens</li> <li>1.4. Razão e Proporção</li> <li>1.5. Regra de três simples</li> <li>1.6. Utilização de calculadora</li> </ol> </li> <li>2. Medidas             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Grandezas físicas</li> <li>2.2. Unidades de medida</li> <li>2.3. Conversão de medidas CULINÁRIAS</li> </ol> </li> <li>3. Tabelas, gráficos e planilhas</li> <li>4. Matéria Prima             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Tipos</li> <li>4.2. Funções</li> <li>4.3. Tecnologias</li> <li>4.4. Otimização</li> </ol> </li> </ol>
---

- 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**

<b>Nome:</b> HIGIENE E SEGURANÇA NO PROCESSO PRODUTIVO	<b>Carga Horária:</b> 20 h
--	----------------------------

<b>Habilitação Profissional:</b> PIZZAIOLO - PRONATEC 2
---

<b>Unidades de Competência:</b>	<b>Módulo:</b> Unico
---------------------------------	----------------------

**Objetivo Geral:**  
 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.

**Conteúdos Formativos:**  
**Fundamentos Técnicos e Científicos**

**Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas**

- Conhecimentos**
1. Qualidade
    - 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
    - 2.1. Higiene no trabalho
    - 2.2. Higiene ambiental
    - 2.3. Higiene pessoal
  3. Acidente de trabalho
    - 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**

<b>Nome:</b> INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	<b>Carga Horária:</b> 20 h
---	----------------------------

<b>Habilitação Profissional:</b> PIZZAIOLO - PRONATEC 2
---

<b>Unidades de Competência:</b>	<b>Módulo:</b> Unico
---------------------------------	----------------------

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

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

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

<p><b>Referências Bibliográficas</b></p>
--

**UNIDADE CURRICULAR**

<b>Nome:</b> NOÇÕES DE PLANEJAMENTO DA PRODUÇÃO	<b>Carga Horária:</b> 20 h
---	----------------------------

<b>Habilitação Profissional:</b> PIZZAIOLO - PRONATEC 2
---

<b>Unidades de Competência:</b>	<b>Módulo:</b> 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.

**Corpo Técnico Acadêmico**

**ANEXOS**

REV.	DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO