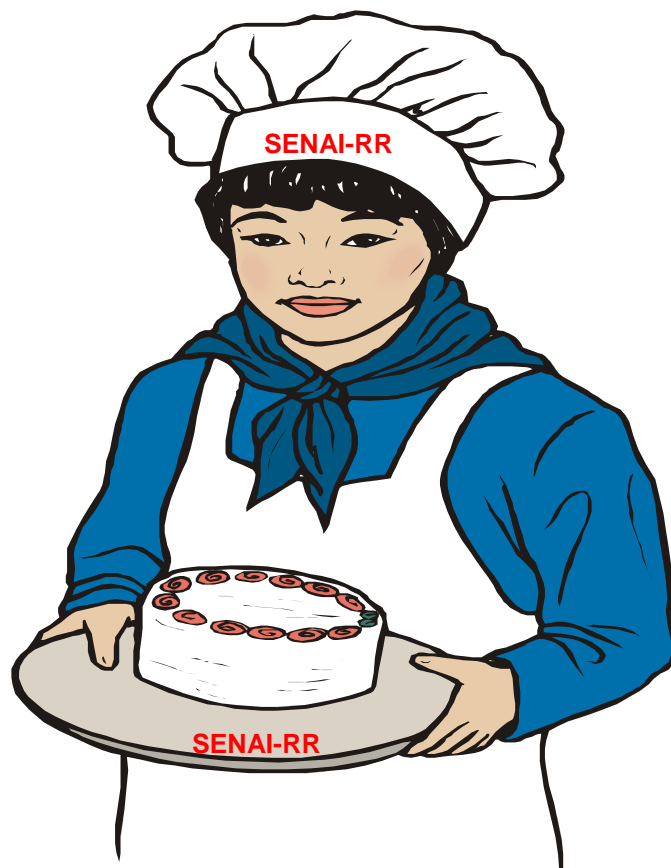


ALIMENTOS



SENAI, SUA CONQUISTA PROFISSIONAL

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DOS CURSOS

1. TÍTULO	CONFEITEIRO INDUSTRIAL CÓD. CBO 8483-10
2. OBJETIVO	Preparar profissionais para elaborar produtos de confeitaria, realizando o preparo de massas, coberturas e recheios, de acordo com normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho.
3. PERFIL PROFISSIONAL	Ao final do curso o treinando será capaz de realizar atividades de confeiteiro com maior qualidade.
4. MODALIDADE	Qualificação Profissional
5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Noções de boas práticas de fabricação – BPF; ☞ Noções de Segurança no Trabalho; ☞ Equipamentos e Utensílios; ☞ Origem da Confeitaria; ☞ Técnicas para Confeitar; ☞ Guia Básico de Cores; ☞ Fôrmulas e Porções Indicadas para Bolos de Andares; ☞ Medidas de Equivalência; ☞ Formulação: ☞ Bolo Gaby com recheio de ameixa e doce de leite; ☞ Nega-maluca com recheio de chocolate; ☞ Bolo de leite; ☞ Bolo de Macaxeira com Recheio; ☞ Bolo Xadrez; ☞ Bolo pão-de-ló com recheio de cupuaçu; ☞ Bolo Amor Perfeito; ☞ Bolo Fofinho de Chocolate; ☞ Bolo Pudim; ☞ Bôla Salgada; ☞ Glacê de suco de fruta emulsificante;

	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Glacê Real; ☞ Glacê de Marshmallow Dourado; ☞ Glacê de Marshmallow simples ou com suco de fruta; ☞ Glacê Brilhante; ☞ Cuca Cremosa; ☞ Croissant com Recheio Doce e Salgado; ☞ Massa Pizza, Esfira e Empada; ☞ Massa de Pizza com Batata Inglesa; ☞ Taça da Felicidade; ☞ Tortas de Frutas Diversas; ☞ Pavê de Sonho de Valsa; ☞ Merengue de Abacaxi; ☞ Bolo com Leite Condensado; ☞ Bolo Especial de Banana; ☞ Espeto de Banana; ☞ Suspiro; ☞ Docinhos diversos; ☞ Salgadinhos diversos; ☞ Biscoitos diversos; ☞ Prática em Confeitar Bolos.
6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: Alfabetizado; Idade mínima: 16 anos
7. CARGA HORÁRIA	160 h
8. Nº DE ALUNOS POR TURMA	20 alunos

Figura 1 – Confeiteiro Industrial

1. TÍTULO	DOCES E SALGADOS
2. OBJETIVO	Preparar profissionais para elaborar diversos tipos de doces e salgados, coberturas e recheios, de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde do trabalho.
3. PERFIL PROFISSIONAL	Ao final do curso o treinando será capaz de fabricar doces e salgados diversos.
4. MODALIDADE	Especialização Profissional
5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Noções de boas práticas de fabricação – BPF; ☞ Noções de Segurança no Trabalho; ☞ Equipamentos e Utensílios; ☞ Receitas; ☞ Salgadinhos: <ul style="list-style-type: none"> Coxinha; Risole; Quibe; Empada; Banana Real; Canudinho; Croquete de Milho Verde; Croissant com recheio de Presunto e Queijo; Torteleite com Recheio; Camafeu com Recheio de Catupiri e Camarão; Boliviano; Folhados Diversos; Pastel Santa Clara; ☞ Docinhos: <ul style="list-style-type: none"> De Cenoura; De Maracujá; Sonho de Cupuaçu; Cigarrete; Doce de Cupuaçu;

	Brigadeiro; Casadinho; Olho de Sogra; Beijinho; Tortinhas de Limão; Mini - Mousse de Maracujá Light; Tortelete com Recheio.
6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: Alfabetizado Idade mínima: 16 anos Ter Concluído curso de Padeiro e/ou Confeiteiro ou Experiência mínima de 6 (seis) meses na Área
7. CARGA HORÁRIA	80 h
8. Nº DE ALUNOS POR TURMA	20 alunos

Figura 2 – Doces e Salgados

1. TÍTULO	DOCES, GELÉIAS E COMPOTAS
2. OBJETIVO	Preparar profissionais para elaborar diversos tipos de doces, geléias e compotas, coberturas e recheios, de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde do trabalho.
3. PERFIL PROFISSIONAL	Ao final do curso o treinando será capaz de realizar atividades de fabricação de doces, geléias e compotas.
4. MODALIDADE	Especialização Profissional
5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Noções de Boas Práticas de Fabricação – BPF; ☞ Noções de Segurança no Trabalho; ☞ Equipamentos e Utensílios; ☞ Conhecimentos sobre Doces, Geléias e Compotas; ☞ Produção de Geléias: Acerola, Goiaba, Abacaxi, Cupuaçu; ☞ Produção de Compotas: Goiaba e Abacaxi. ☞ Produção de Doces: Goiaba, Mamão, Leite, Batata Doce, Banana; ☞ Taça Floresta Negra; ☞ Brigadeiro Branco de Copinho; ☞ Pudim de Pão; ☞ Sorvete de Sonho de Valsa; ☞ Bolo-Pudim de Chocolate e Maracujá; ☞ Panqueca de Chocolate; ☞ Brigadeiro; ☞ Torta de Rocambole Expressa; ☞ Torta Gelada Romeu & Julieta; ☞ Torta de Maçã da Vovó; ☞ Torta de Baunilha com Calda de Chocolate; ☞ Torta de Tangerina; ☞ Torta Mesclada de Limão e Chocolate;

	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Torta de Chocolate e Laranja; ☞ Brigadeiro de Banana; ☞ Torta de Limão com Suspiro; ☞ Licor de Jenipapo; ☞ Torta Gelada com Geléia de Morango; ☞ Torta de Chocolate Branco e Maracujá; ☞ Torta de Leite Condensado, Abacaxi e Coco; ☞ Mini-Torta de Limão e Maracujá; ☞ Torta de Banana e Chocolate; ☞ Cheesecake de Cupuaçu; ☞ Petit Four; ☞ Pudim de Chocolate; ☞ Bolo Recheado com Mousse de Chocolate; ☞ Pastel de Banana com Recheio de Chocolate; ☞ Pavê de Olho de Sogra; ☞ Pavê Prático de Sorvete; ☞ Rosquinhas.
6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: Alfabetizado Idade mínima: 16 anos Ter Concluído curso de Padeiro e/ou Confeiteiro ou Experiência mínima de 6 (seis) meses na Área
7. CARGA HORÁRIA	80 h
8. Nº DE ALUNOS POR TURMA	20 alunos

Figura 3 – Doces, Geléias e Compotas

1. TÍTULO	FABRICAÇÃO DE MASSAS
2. OBJETIVO	Preparar profissionais para produzir massas e molhos variados, trabalhando em conformidade com as normas e procedimentos técnicos, de segurança, higiene e saúde do trabalho.
3. PERFIL PROFISSIONAL	Ao final do curso os treinados serão capazes de fabricar diversos tipos de massas.
4. MODALIDADE	Especialização Profissional
5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Noções de Boas Práticas de Fabricação – BPF; ☞ Noções de Segurança no Trabalho; ☞ Equipamentos e Utensílios; ☞ As Massas; ☞ Receitas; ☞ Lasanha; ☞ Lasanha de Panqueca; ☞ Massas: <ul style="list-style-type: none"> Nhoque; Pizza; Panqueca; ☞ Molhos: <ul style="list-style-type: none"> Branco; Verde; Rosado; Picante; ☞ Marumbine; ☞ Ravióli; ☞ Canelone.
6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: Alfabetizado Idade mínima: 16 anos Ter Concluído curso de Padeiro e/ou Confeiteiro ou Experiência mínima de 6 (seis) meses na Área
7. CARGA HORÁRIA	80 h

8. Nº DE ALUNOS POR TURMA	20 alunos
--------------------------------------	-----------

Figura 4 – Fabricação de Massas

1. TÍTULO	LANCHETEIRO
2. OBJETIVO	Preparar profissionais para produzir sanduíches, sucos, e vitaminas variadas, trabalhando em conformidade com as normas e procedimentos técnicos, de segurança, higiene e saúde do trabalho.
3. PERFIL PROFISSIONAL	Ao final do curso o treinando será capaz de desenvolver diversos produtos relacionados a lanchonetes.
4. MODALIDADE	Especialização Profissional
5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Noções de Boas Práticas de Fabricação – BPF; ☞ Noções de Segurança no Trabalho; ☞ Equipamentos e Utensílios; ☞ Receitas, Sucos e Vitaminas; ☞ Sanduíche Natural; ☞ Sanduíche Integral; ☞ Sanduíche de Rabanada; ☞ Sanduíche de Pão Bengala; ☞ X-Tudo; ☞ X-Burguer; ☞ X-Salada; ☞ X-Bacon; ☞ X-Calabresa; ☞ X-Filé; ☞ X-Frango; ☞ Hambúrguer; ☞ Americano; ☞ Misto; ☞ Empada; ☞ Pizza com Massa de Batata Inglesa; ☞ Sanduíche Hot-Dog; ☞ Esfirra Recheada (Frango, Carne Moída ou Catupiry);

	<ul style="list-style-type: none">☞ Suco de frutas diversas;☞ Vitaminas diversas.
6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: Alfabetizado Idade mínima: 16 anos Ter Concluído curso de Padeiro e/ou Confeiteiro ou Experiência mínima de 6 (seis) meses na Área.
7. CARGA HORÁRIA	60 h
8. Nº DE ALUNOS POR TURMA	20 alunos

Figura 5 – Lancheteiro

1. TÍTULO	PADEIRO INDUSTRIAL CÓD. CBO 8483-05
2. OBJETIVO	Preparar profissionais para elaborar produtos de panificação, realizando o preparo de massas, coberturas e recheios, de acordo com normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho.
3. PERFIL PROFISSIONAL	Ao final do curso o treinando será capaz de realizar atividades de padeiro com maior qualidade.
4. MODALIDADE	Qualificação Profissional
5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Noções de Boas Práticas de Fabricação – BPF; ☞ Noções de Segurança no Trabalho; ☞ O Manipulador de Alimentos e suas Responsabilidades; ☞ Equipamentos Utilizados na Panificação; ☞ Forno, a Alma da Padaria; ☞ Ingredientes; ☞ Panificação Industrial; ☞ Componentes Básicos do Pão; ☞ A Função do Fermento no Pão; ☞ Receitas: ☞ Pão Francês; ☞ Pão Massa Fina; ☞ Pão Doce Simples; ☞ Pão para Hambúrguer; ☞ Pão para Hot-Dog; ☞ Pão de Forma; ☞ Pão de Batata Inglesa; ☞ Pão de Cenoura; ☞ Pão de Beterraba; ☞ Pão de Macaxeira; ☞ Pão Integral; ☞ Pão de Fubá; ☞ Pão de Queijo;

	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Esfirra; ☞ Bolo Pudim; ☞ Carrossel de Queijo; ☞ Rosca de Frutas; ☞ Biscoitos Doces e Salgados.
6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: Alfabetizado; Idade mínima: 16 anos.
7. CARGA HORÁRIA	160 h
8. Nº DE ALUNOS POR TURMA	20 alunos

Figura 6 – Padeiro Industrial