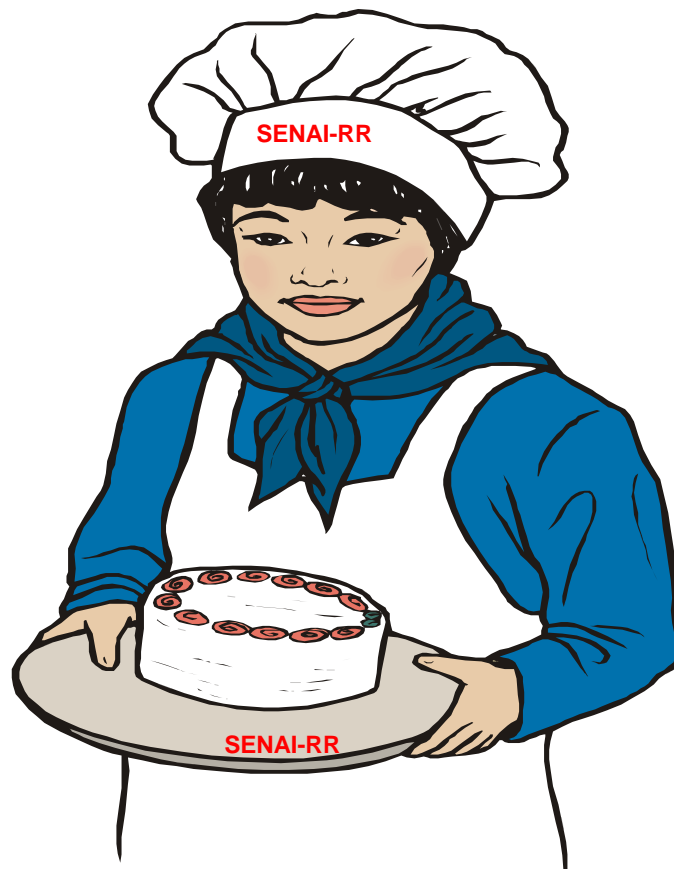


ALIMENTOS



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 aluno será capaz de realizar atividades de confeiteiro com maior qualidade.
4. MODALIDADE	Qualificação Profissional
5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ul style="list-style-type: none">☞ Integração e Orientação Profissional;☞ Noções de boas práticas de fabricação – BPF;☞ Noções de Segurança no Trabalho;☞ Equipamentos e Utensílios;☞ Origem da Confeitaria;☞ Técnicas para Confeitar;☞ Técnicas de Manuseio com bico e glacê;☞ Guia Básico de Cores;☞ Fôrmas 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;

	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Glacê de suco de fruta emulsificante; ☞ Glacê Real; ☞ Glacê de Marshmallow Dourado; ☞ Glacê de Marshmallow simples ou com suco de fruta; ☞ Glacê Brilhante; Croissant com Recheio Doce e Salgado; ☞ Massa Profissional de Pizza e Esfirra; ☞ Massa de Pizza com Batata Inglesa; ☞ Pavê de Sonho de Valsa; ☞ Merengue de Abacaxi; ☞ Bolo Especial de Banana; ☞ Docinhos diversos (sonho de cupuaçu, abacaxi com coco, cenoura, brigadeiro, etc); ☞ Salgadinhos diversos (coxinha de frango, rissole, bolinha de queijo, esfirra, quibe árabe, etc); ☞ Biscoitos diversos (de queijo, orégano, povilho, paulista, etc);
6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: 6º ano do ensino fundamental; Idade mínima: 16 anos
7. CARGA HORÁRIA	180 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 aluno 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; <p>Receitas de salgadinhos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Banana Real; ☞ Boliviano; ☞ Camafeu com Recheio de queijo e camarão; ☞ Canudinho; ☞ Cigarrete; ☞ Coxinha; ☞ Croissant com recheio de Presunto e queijo; ☞ Croquete de Milho Verde; ☞ Empada aberta; ☞ Folhados Diversos com recheios doces; ☞ Folhados Diversos com recheios salgados; ☞ Quibe árabe; ☞ Risole; ☞ Tortelete com Recheio doce e salgado. <p>Receita de Docinhos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Beijinho; ☞ Brigadeiro prestígio; ☞ Brigadeiro Tradicional; ☞ Casadinho; ☞ De Cenoura; ☞ De Maracujá;

	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Doce de Cupuaçu; ☞ Olho de Sogra; ☞ Sonho de Cupuaçu; ☞ Tortinhas de Limão; ☞ Uva coberta.
6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: 6 ^o ano do ensino fundamental Idade mínima: 16 anos Ter Concluído curso de Qualificação Profissional na área de Alimentos ou Experiência mínima de 6 (seis) meses na Área de Alimentos
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, geleias 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 aluno será capaz de realizar atividades de fabricação de doces, geleias 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; ☞ Tecnologia na preparação de Doces, Geléias e Compotas; ☞ Brigadeirão; ☞ Brigadeiro de Banana; ☞ Brigadeiro de Macaxeira; ☞ Creme de Cupuaçu em camadas; ☞ Frutas Cristalizadas (banana, goiaba, etc) ☞ Merengue de Abacaxi; ☞ Pastel de Banana com Recheio de Chocolate; ☞ em barrasda Mangaba, Bananada, etc; ☞ Produção de Doces em creme: Mamão, Doce de Leite, Banana; ☞ Produção de frutas em Caldas; ☞ Produção de Geleadas; ☞ Produção de Geleias: Acerola, Goiaba, Abacaxi, Cupuaçu; ☞ Pudim de Farinha de Tapioca; ☞ Pudim de Pão; ☞ Sorvete Caseiro; ☞ Torta Gelada de Morango; ☞ Torta Gelada Romeu & Julieta.

6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: 6º ano do ensino fundamental Idade mínima: 16 anos Ter Concluído curso de Qualificação Profissional na área de Alimentos ou Experiência mínima de 6 (seis) meses na Área de Alimentos
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 alunos 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; <p>Receitas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Canelone; ☞ Lasanha de Panqueca; ☞ Lasanha; ☞ Marumbine; ☞ Massa de Pizzas Diversas; ☞ Nhoque de batata inglesa, Nhoque de Macaxeira; ☞ Panqueca de Aveia, Panqueca Tradicional; ☞ Ravióli; ☞ Espaguete Diversos; ☞ Talharim Diverso. <p>Molhos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ A bolonhesa; ☞ A moda alemã; ☞ Branco; ☞ Camarão; ☞ Creme de queijo gratinado; ☞ Frango; ☞ Molhos diversos; ☞ Picante; ☞ Rosado; ☞ Verde.

6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: 6º ano do ensino fundamental Idade mínima: 16 anos Ter Concluído curso de Qualificação Profissional na área de Alimentos ou Experiência mínima de 6 (seis) meses na Área de Alimentos
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 aluno 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: <p>Receitas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Bôla Salgada; ☞ Bola Simples; ☞ Empada; ☞ Esfirra Recheada (Frango, Carne Moída); ☞ Hambúrguer; ☞ Misto; ☞ Pizza com Massa de Batata Inglesa; ☞ Sanduíche americano; ☞ Sanduíche de Pão Bengala; ☞ Sanduíche de Rabanada; ☞ Sanduíche Natural; ☞ Sanduíche Integral; ☞ X-Bacon; ☞ X-Burguer; ☞ X-Calabresa; ☞ X-Filé; ☞ X-Frango; ☞ X-Salada; ☞ X-Tudo.

6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: 6º Ano Ensino Fundamental Idade mínima: 16 anos Ter Concluído curso de Qualificação Profissional na Área de alimentos ou Experiência mínima de 6 (seis) meses na área de alimentos.
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 aluno será capaz de realizar atividades de padeiro com maior qualidade.
4. MODALIDADE	Qualificação Profissional
5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Integração e Orientação Profissional; ☞ Noções de Boas Práticas de Fabricação – BPF; ☞ Noções de Segurança no Trabalho; ☞ O Manipulador de Alimentos e suas Responsabilidades; ☞ Equipamentos Utilizados na Panificação; ☞ A função dos ingredientes na fabricação do pão; <p>Receitas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Biscoitos Doces e Salgados; ☞ Bolo Pudim; ☞ Carrossel de Goiabada ou de Doce de cupuaçu; ☞ Carrossel de Queijo; ☞ Esfirra; ☞ Pão de Abobora; ☞ Pão de Açai; ☞ Pão de Batata Inglesa; ☞ Pão de Beterraba; ☞ Pão de Cenoura; ☞ Pão de Forma; ☞ Pão de Fubá; ☞ Pão de Macaxeira; ☞ Pão de Queijo; ☞ Pão Doce Simples; ☞ Pão Francês;

	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Pão Integral; ☞ Pão Massa Fina; ☞ Pão para Hambúrguer; ☞ Pão para Hot-Dog; ☞ Rosca de Frutas.
6. REQUISITOS PARA INGRESSO	Escolaridade mínima: 6º Ano Ensino Fundamental Idade mínima: 16 anos. Ter Concluído curso de Qualificação Profissional ou Experiência mínima de 6 (seis) meses na área de alimentos.
7. CARGA HORÁRIA	180 h
8. Nº DE ALUNOS POR TURMA	20 alunos

Figura 6 – Padeiro Industrial