

PLANO DE CURSO

PROGRAMA NOVOS CAMINHOS

SALGADEIRO



Empenho

Dedicação

Organização

Perseverança

Crescimento



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

Plano de Curso de Salgadeiro

Título do curso	Código da Ocupação (CBO)
------------------------	---------------------------------

Salgadeiro

221525

Área ocupacional	Eixo tecnológico
-------------------------	-------------------------

Salgadeiro

Turismo, Hospitalidade e Lazer

Objetivo do curso

Formar profissionais capazes de preparar massas, salgados e recheios; controlar processos na linha de produção e efetuar testes em produtos e embalagens.

Nível	Forma de oferta
--------------	------------------------

Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional

Presencial

Descrição da ocupação (CBO)

Prepara, confecciona e acondiciona salgados tradicionais e elaborados, quentes e frios, fritos, assados e cozidos. Segue os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br



Secretaria de
Ciência, Tecnologia
e Inovação



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO





1. Apresentação

No âmbito da educação de Formação Inicial e Continuada Profissional, em seu aspecto global, a FAETEC, através da Diretoria de Formação Inicial e Continuada (DIF), visa preparar o aluno a atuar no mundo do trabalho. Volta-se para a qualificação e requalificação de trabalhadores jovens e adultos, a partir dos 16 anos de idade, a fim de promover seu ingresso e reingresso no mercado de trabalho, preparando o indivíduo para que se dedique a um tipo de atividade profissional na qual, valendo-se de seu esforço, obtenha bom relacionamento, satisfação para si e para a sociedade em que vive.

O Plano do Curso de **Salgadeiro** integra o Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Laser, onde a metodologia adotada deve compreender as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, viagens, eventos, serviços de alimentação, bebidas, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes ao turismo, hospitalidade e lazer.

2. Perfil do profissional Salgadeiro

2.1 Competências do profissional Salgadeiro

- Trabalhar em Equipe;
- Exercer Liderança;
- Demonstrar Criatividade;
- Apresentar Dinamismo;
- Saber contornar situações adversas;
- Transparecer Objetividade e flexibilidade para mudanças;
- Atualizar-se e buscar a construção contínua do saber;
- Ter visão global do processo de produção.

2.2 Habilidades do profissional Salgadeiro

- Planejar a produção;
- Preparar massas diversas e salgados;
- Preparar utensílios, máquinas e equipamentos;
- Preparar massas alimentícias e recheios;
- Trabalhar com higiene e segurança.

3. Requisitos de Ingresso:

- Idade mínima de 17 anos;
- Ensino Fundamental I completo

4. Número de Alunos por turma:

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br



- Máximo – 22;
- Mínimo – 18

5. Organização Curricular: Salgadeiro

- Carga horária total: 160 h/a;
- Duração: 10 semanas;
- Forma de Oferta: presencial, 4 vezes por semana, com 128 h/a de conteúdo específico e 32 h/a com conteúdos relacionados a SSMA.

6. Estrutura Curricular do Curso de Salgadeiro

	TÓPICOS DE ENSINO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA TOTAL	CARGA HORÁRIA SEMANAL	DURAÇÃO
Conteúdos Básicos	Introdução ao curso de Salgadeiro	<ul style="list-style-type: none"> • Habilidades, atribuições e responsabilidades da profissão; • Ética profissional; • Noções de SESMT e CIPA – Comissão Interna de Prevenção de acidente e combate a incêndio • Noções de primeiros socorros 	128	12	10 Semanas
	Estrutura organizacional da área de trabalho e higiene	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamento e utensílios (como utilizar e higienizar) • Higiene pessoal • Contaminação dos alimentos (DTAs); • Lixo. 			
	Produção	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas • Pesagem e misenplace • Congelamento e descongelamento • Recheios • Decoração e finalização dos salgados • A importância da adequação dietética das preparações (sal, gordura, glúten e açúcar) • Tipos de salgados tradicionais e 			

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br



		finos com a utilização das massas fritas, cozidas, fermentada, folhada e semi-folhada.		
	Técnicas de comercialização	<ul style="list-style-type: none">• A importância do marketing pessoal para o sucesso profissional.• Cálculo de custos e porcionamento• Tipos de embalagem para comercialização		
Conteúdos Básicos	Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA)	<ul style="list-style-type: none">• Evolução e Conceituação sobre Saúde, segurança no trabalho e meio ambiente;• Noções de Legislação relativa à segurança e saúde organizacional;• Programa 5S;• Desenvolvimento Sustentável;• Higiene e Segurança no Trabalho;• Conscientização sobre o uso dos EPC's (equipamentos de Proteção Coletiva) e EPI's (Equipamentos de Proteção Individual);• Principais doenças ocupacionais da atividade laboral.		
	Temas Transversais	<ul style="list-style-type: none">• Responsabilidade social• Marketing pessoal• Conceitos de empreendedorismo• Ética profissional• Conceitos de cidadania: Direitos e Deveres do cidadão	32	4
		Total	160	16

7. Metodologia

O curso será ministrado através de aulas expositivas, dinâmicas de grupos, execução de tarefas experimentais da prática laborativa, assim como a resolução de problemas que estimulem a

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br



capacitação crítica e criativa dos alunos. Sugere-se que a distribuição das aulas seja executada da seguinte forma:

- Aulas teóricas: 40% da carga horária total do curso
- Aulas práticas: 60% da carga horária total do curso

8. Avaliação:

Baseada em aspectos ou indicadores quantitativos e qualitativos.

8.1. Aproveitamento/ Desempenho (Avaliação Quantitativa e Qualitativa) – Valor total: 10,0 pontos

O aluno será avaliado através dos seguintes instrumentos e seus respectivos valores:

- Prova teórica: Visa observar se o aluno conseguiu absorver as definições acerca do conteúdo oferecido. Valor total: 4,0 pontos
- Prova prática: Visa observar se o aluno consegue converter os conhecimentos teóricos oferecidos em competência prática. Valor total: 6,0 pontos

8.2. Índice para Aprovação:

- Nota final de 6,0, obtida através de média das notas das avaliações práticas e teóricas, em cada componente curricular.
- Frequência mínima de 75% das aulas previstas para o curso em cada componente curricular. A falta será computada considerando-se cada hora/aula ministrada.
- Avaliação em Conselho de Classe dos aspectos da avaliação formativa.

9. Indicador:

Anotações em Diário de Classe.

10. Certificado:

Ao final do curso, o aluno receberá um Certificado do **Curso de Qualificação Profissional – Salgadeiro**.

11. Referências:



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/ *Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação.*

ARRUDA, G. A. *Manual de boas práticas* – vol. II – Unidades de alimentação e nutrição, Editora Ponto crítico.

BARBOSA, A. (org). *Arte/Educação contemporânea- Consonâncias Internacionais*, SP: Ed. Cortez, 2005.

BRASIL. DECRETO, Nº 5154/2004 – Diretrizes e Bases da Educação Profissional.

BRASIL. LDB – Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional Nº 9394/1996 de 20 de dezembro de 1996.

BRASIL. LDB- Lei de Diretrizes e Bases de Educação Nacional Nº 11741/2008 de 16 de julho de 2008;

BRASIL. MEC – PARECER CNE/ CEB Nº 39/2004 – Normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificado de Estudos previstos no artigo 41 da Lei 9394/96 (LDB).

BRASIL. PORTARIA MEC nº 1005/97 – Programa de Reforma da Educação Profissional.

DELUIZ, Neise. *Formação do trabalhador: produtividade e cidadania*. Shape Editora, Rio de Janeiro, 2000.

EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: *O Debate das Competências* – FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador – Brasília, 1997.

GADOTTI, Moacir. *A Educação contra a Educação*. Editora Cortez, São Paulo, 2002.

GANDIN, D. *Planejamento como Prática Educativa*. São Paulo: Ed. Loyola.

HOFFMAN, J. *Avaliação: Mito ou Desafio*. Porto Alegre, RS: Ed. Mediação, 1996.

LUCKESI, C. *Avaliação da Aprendizagem Escolar*. Campinas, SP: Ed. Cortez, 1998.

ROMA, Victor. *Constituição da República Federativa do Brasil*. Rio de Janeiro: 2002

Resolução – RDC nº 216/2004. *Cartilhas sobre Boas Práticas Para Serviços de Alimentação*.

TEICHANN, I. *Tecnologia Culinária*. Caxias do Sul: Educus, 356p. 2000 Coleções Hotelaria.

Diretoria de Formação Inicial e Continuada – DIF
Rua Clarimundo de Melo, nº 847 – Quintino – CEP 21311-281
Tel: (21) 2332-4125 / Fax: (21) 2332-4072
dif@faetec.rj.gov.br

FAETEC

Secretaria de
Ciência, Tecnologia
e Inovação



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

