

PLANO DE CURSO

Operador de Beneficiamento de Pescado



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 Operador de Beneficiamento de Pescado

Título do curso	Código da Ocupação (CBO)
Operador de Beneficiamento de Pescados	Correspondência 8414-84
Área ocupacional	Eixo tecnológico
Recursos Naturais	Recursos Naturais
Objetivo do curso	
Formar profissionais capazes de: Realizar seleção de matéria prima, higienização, cortes, porcionamento, filetagem, defumação, produção de embutidos, congelamento, armazenamento e conservação adequada de peixes, crustáceos e frutos do mar. Zelar pela higiene e limpeza da área de trabalho, observando normas sanitárias e de saúde e segurança do trabalho.	
Nível	Forma de oferta
Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional	Presencial
Descrição da ocupação (Guia Pronatec)	

Esteriliza instalações e equipamentos de forma a evitar a contaminação de alimentos. Seleciona e processa o pescado como matéria-prima, operando processos de defumação, congelamento, embalagem, armazenamento, descongelamento e produção de fishburger. Beneficia recursos pesqueiros, inclusive subprodutos, em diversos graus.

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



GOVERNO DO
Rio de Janeiro
SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E INOVAÇÃO

1. Apresentação

Sintonizada com a necessidade de expansão de cursos de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional, a FAETEC, através da Diretoria de Formação Inicial e Continuada (DIF), apresenta o Plano do Curso de **OPERADOR DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS**, elaborado com o propósito de formar profissionais coadunados com as necessidades empresariais e comprometidos com o desenvolvimento econômico social e sustentável, além de participativo nos processos produtivos e de qualidade, atendendo dessa forma, um mercado de trabalho cada vez mais exigente.

2. Proposta dos cursos de qualificação profissional

- Promover formação profissional, em consonância com as necessidades econômicas do Estado do Rio de Janeiro;
- Capacitar alunos para o uso do instrumental adequado, possibilitando o alcance de autonomia no seu processo de aprendizagem, e a satisfação pessoal por meio da efetividade na comunicação, na integração e na busca de seus ideais;
- Formar profissionais eficientes e capacitados para enfrentar os diferentes aspectos do mercado de trabalho, contribuindo para a construção de competências e habilidades.
- Incentivar, articular e promover o desenvolvimento do empreendedorismo através da oferta de atualização tecnológica e de atividades gerenciais que estimulem a criação de novas oportunidades de geração de trabalho e renda.

2.1 Competências do OPERADOR DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS,

- 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 OPERADOR DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS

- Esterilizar instalações e equipamentos de forma a evitar a contaminação de alimentos;
- Selecionar a matéria prima;
- Organizar a área de trabalho;
- Demonstrar iniciativa;
- Operar os processos de filetagem, defumação, congelamento, embalagem, armazenamento, descongelamento, produção de fishburguer e embutidos.

3. Requisitos de Ingresso:

- Idade mínima de 18 anos;
- Ensino Fundamental II Incompleto.

4. Número de Alunos por turma

- Máximo – 20
- Mínimo – 10

5. Organização Curricular do Curso OPERADOR DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS

- Carga Horária total: 160 h/a;
- Duração: 10 semanas;
- Forma de Oferta: presencial, 03 (três) vezes por semana, com 120 (cento e vinte) h/a de conteúdo específico e 40 (quarenta) h/a com conteúdos a Temas Transversais e Saúde, Segurança e Meio Ambiente (SSMA).

6. Estrutura Curricular - OPERADOR DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS

Conteúdos	TÓPICOS DE ENSINO	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA TOTAL	CARGA HORÁRIA SEMANAL	DURAÇÃO
Conteúdos Específicos	Biologia do Pescado;	<ul style="list-style-type: none"> • Características morfológicas gerais dos peixes, moluscos e crustáceos; • Características dos peixes ósseos, cartilagosos, moluscos (bivalves, gastrópodes, e cefalópodes), e crustáceos (camarão, lagosta, siri, caranguejo); • Composição química do pescado – umidade, proteína, lipídios, carboidratos, vitaminas e sais minerais; • Análise sensorial • Toxinas; • Diferenças na composição do peixe fresco e processado; • Desnaturação das proteínas; • Decomposição química • Valor nutritivo da carne de pescado, comparação com carne bovina. 	120	12	10 Semanas
	Higiene, Legislação e Controle de Qualidade;	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e BPF • RIISPOA; • Seleção, lavagem, pesagem, evisceração, salga, embalagem, armazenamento, equipamentos e utensílios; • Defumação; • Embutidos de peixe; • Enlatamento; • Farinha de peixe; • Óleo de pescado; • Moluscos Bivalvos- Legislação atual PNCB 			
	Técnicas do Processamento do Pescado;	<ul style="list-style-type: none"> • Seleção, lavagem, pesagem, evisceração, salga, embalagem, armazenamento, equipamentos e utensílios; • Defumação; • Embutidos de peixe; • Enlatamento; • Extrato de pescado; • Concentrado proteico; • Farinha de peixe; • Óleo de pescado; • Produtos típicos da região Norte, nordeste, centro-oeste, sul e sudeste. 			

	Fundamentos e Técnicas de Conservação do Pescado.	<ul style="list-style-type: none"> • Características organolépticas do pescado, moluscos, crustáceos e suas alterações pós-mortem; • Desenvolvimento de microorganismos em relação a fatores ambientais; • Microorganismos dos peixes frescos; • Intoxicações causadas por microorganismos; • Parasitas dos peixes; • Resfriamento e congelamento; • Descongelamento; • Redução da atividade de água; • Uso de altas temperaturas; • Uso de radiação; • Adição de agentes químicos; • Estocagem sob atmosfera modificada; • Uso de alta pressão; • Produção de frio. 		
Conteúdos Gerais	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 	40	4
	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. 		
	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 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.
- Freqüência mínima de 75% das aulas previstas para o curso em cada componente curricular. A falta é 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: **Curso de Qualificação Profissional de OPERADOR DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS.**

11. Referências:

- BARBOSA, A. 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.
- MEC - PARECER CNE/ CEB Nº 40/2004 - Normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificado de Estudos previstos no artigo 41 da Lei 9394/96 (LDB).
- BRASIL. Lei Federal nº 9.677/98 – Lei de crime contra a Saúde Pública.
- BRASIL. Lei Federal nº 11.346/2006 – Sistema nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
- BRASIL. Lei Federal nº 11.947/2009 – O atendimento da alimentação escolar.
- DELUIZ, N. Formação do trabalhador: produtividade e cidadania. Rio de Janeiro: Shape Editora, 2000.
- EDUCAÇÃO PROFISSIONAL: O Debate das Competências – FAT – Fundo de Amparo ao Trabalhador – Brasília, 1997.
- FIGUEIREDO, R. M. As armadilhas de uma cozinha – Coleção Higiene dos Alimentos. São Paulo: Editora Manole, 2002.
- GADOTTI, M. A Educação contra a Educação. São Paulo: Editora Cortez, 2002.
- GANDIN, D. Planejamento como Prática Educativa. São Paulo: Ed. Loyola, s/d.
- GERMANO, P. M. L. e GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4 ed. Revisada e atualizada. São Paulo: Editora Manole, 2011.
- HOFFMAN, J. Avaliação: Mito ou Desafio. Porto Alegre, RS: Ed. Mediação, 1996.
- JORGE, Dr. R. Manual - Cinco chaves para uma alimentação mais segura. Instituto Nacional de Saúde. OMS, 2006.
- ROMA, Victor. *Constituição da República Federativa do Brasil*. Rio de Janeiro: 2002.