



8414 Trabalhador na Fabricação e Conservação de Alimentos/ Compotas, Frutos Cristalizados, Geleias e Doce em Pasta

Rev.: 01	Data: Janeiro/2017	Pág.: 1
----------	--------------------	---------

Alteração: layout do documento

Habilidades Básicas

Temas

- Saúde e Segurança no Trabalho; Cuidados com o Meio Ambiente; Raciocínio Verbal e Numérico (Leitura Funcional e Cálculos Simples); Visão Crítica

Habilidades Específicas

Temas

1. Valor Nutricional de Frutos e Legumes
2. Higienização do Local de Trabalho, dos Materiais, Equipamentos e Pessoal
3. Recepção, Pesagem e Seleção dos Frutos e Legumes
4. Fabricação de Doces Cristalizados
5. Fabricação de Compotas
6. Fabricação de Doce em Pasta Cremoso
7. Fabricação de Geleias
8. Preparo do Produto para a Comercialização (Lacre, Rotulagem e Armazenamento)

Habilidades Gerenciais

Temas

- Custos e Comercialização; Associativismo; Compra e Venda em Comum

Carga Horária Total: 40 h

Informações:

- A Natureza da Programação para desenvolvimento destes conteúdos é o Aperfeiçoamento e o Tipo de Programação indicado é o Treinamento.
- Idade mínima para o (a) participante: 18 anos.
- Ter Raciocínio Verbal e Numérico (Leitura Funcional e Cálculos simples), Visão Crítica.
- Os cuidados com a segurança devem ser rigorosamente observados em treinamentos que ocorrem em situação real de trabalho.
- Técnicas de ensino corretas e sequência operacional obedecida reduzem o tempo, por isso devem ser observadas.
- Técnicas de Ensino a serem usadas: Exposição Dinamizada, Demonstração, Trabalho em Grupo, Jogo e/ou Dinâmica à escolha do(a) Instrutor(a) / Facilitador(a).
- Como técnicas de avaliação usar: Questionamento Verbal e Observação do Desempenho e da Participação.