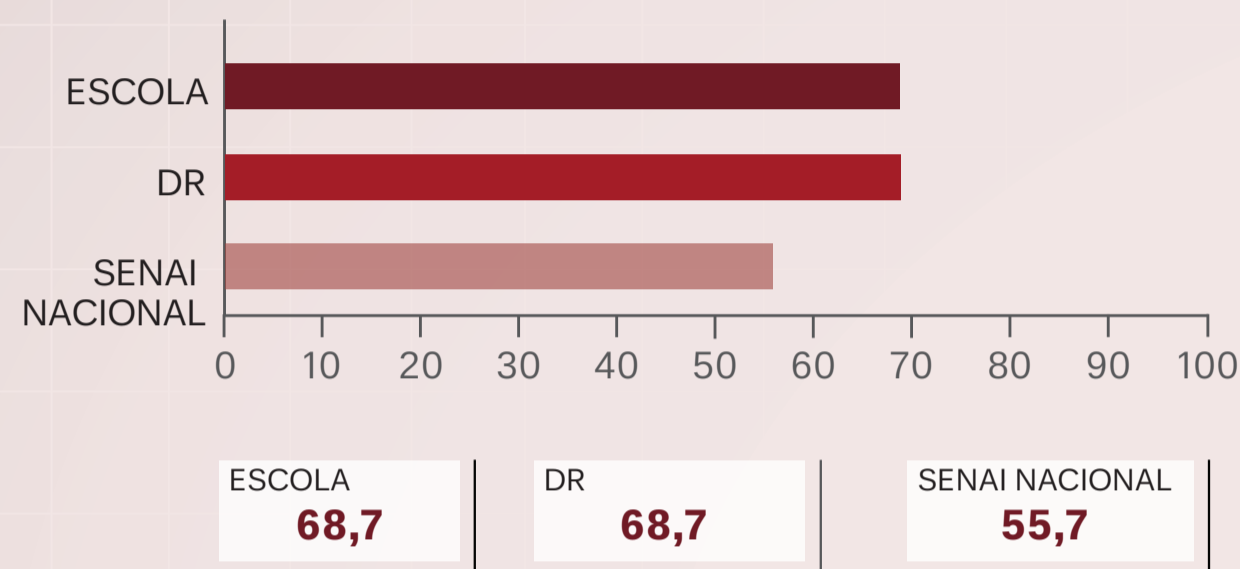


Departamento Regional: **CE**

ESCALA DE DESEMPENHO

DESEMPENHO MÉDIO GERAL



PERCENTUAIS COMPARATIVOS DO DESEMPENHO DA ESCOLA



Isso significa que 100,0% das escolas do seu departamento regional e 100,0% das escolas do Senai nacional, respectivamente, têm nota inferior ou igual a sua.

DESCRIÇÃO DAS CAPACIDADES

CAPACIDADES BÁSICAS

Capacidade 1

Utilizar procedimentos de boas práticas de fabricação dos alimentos.

Capacidade 2

Avaliar a matéria-prima utilizada no processamento de produtos de panificação.

CAPACIDADES TÉCNICAS

Capacidade 3

Aplicar as etapas do processo de produção.

Capacidade 4

Controlar o processo de produção.

Capacidade 5

Corrigir os desvios do processo (etapas).

Capacidade 6

Analisar a qualidade do produto.

Capacidade 7

Identificar equipamentos e a capacidade de produção.

Capacidade 8

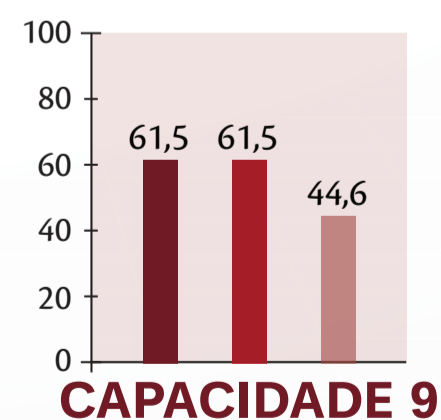
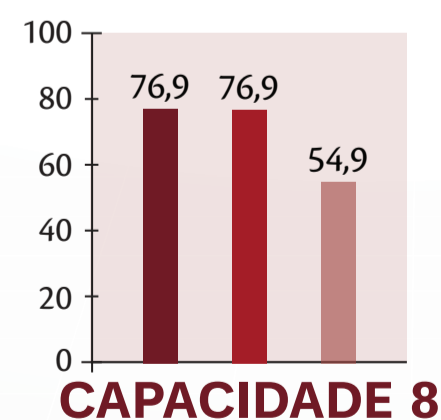
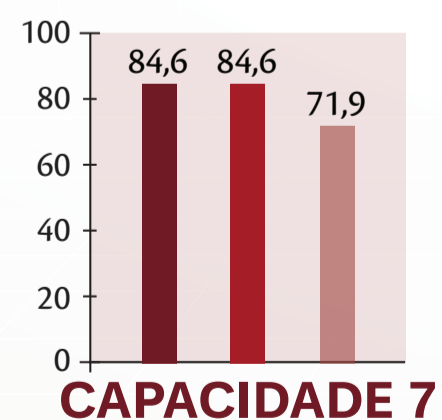
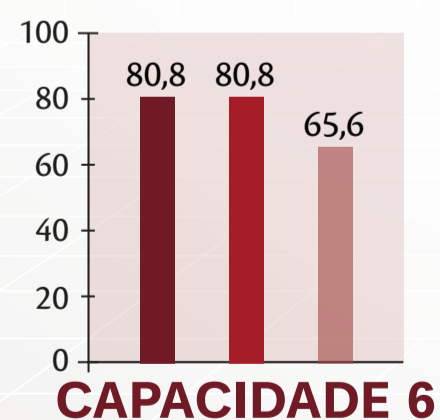
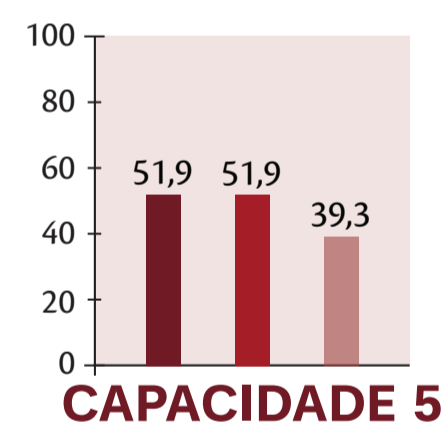
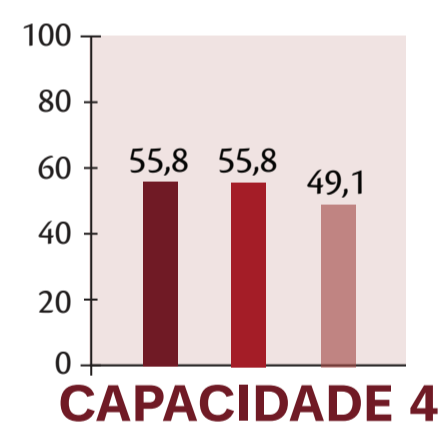
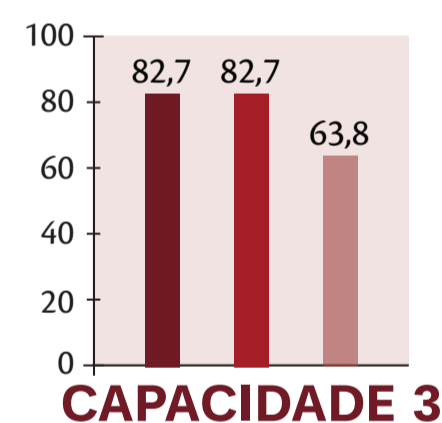
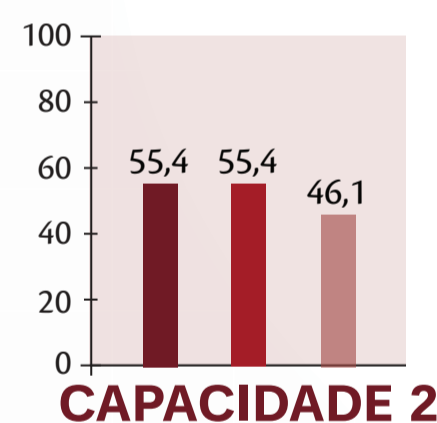
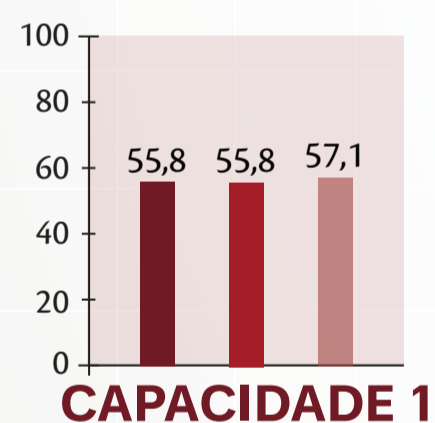
Planejar o processo de produção.

CAPACIDADES DE GESTÃO

Capacidade 9

Avaliar o trabalho em equipe.

PERCENTUAIS DE DESEMPENHO POR CAPACIDADE



Legenda

ESCOLA DR SENAI NACIONAL