

Unidade Escolar

CNPJ	03.768.202/0003-38	
Razão Social	SENAI - Centro Reg.de Trein.em Moagem e Panificação Sen.José Dias de Macêdo	
Nome de Fantasia	SENAI - CERTREM	
Esfera Administrativa	Particular	
Endereço (Rua, No)	Rua Benedito Macêdo, 77 - Vicente Pinzon	
Cidade/UF/CEP	Fortaleza - CE	CEP: 60180-415
Telefone/Fax	(85)34215100	
E-mail de Contato	senaimucuripe@sfiec.org.br	
Site da Unidade	www.senai-ce.org.br/ce	
Área do Plano	INDÚSTRIA	

Habilitação, qualificações e especializações:		
0	Qualificação:	CONFEITEIRO
	Carga Horária:	220 horas
	Estágio - Horas:	0 horas

Justificativa e objetivos do curso

Justificativa

Com a globalização da economia, bem como o despertar para novas possibilidades de mercado e de produtos, observa-se que crescem as exigências por profissionais qualificados com novas características comportamentais e cognitivas, capazes de ler e interpretar dados, dotados de raciocínio lógico, responsabilidade, iniciativa e compromisso com a empresa. Além de conhecimento específico e percepção aguçada para o avanço do mercado moderno. Aliado a esses fatores, verifica-se uma modernização na indústria de alimentos, a qual vem utilizando recursos cada vez mais sofisticados, contribuindo para a melhoria da qualidade do alimento. Inserido nesse contexto, destaca-se, em fase de pleno crescimento, o segmento da panificação, confeitaria, massas em geral e suas ramificações.

Aliado as demandas do mercado e ao desenvolvimento profissional da sociedade brasileira,

foi criado no dia 26 de Outubro de 2011 com a sanção da Lei nº 12.513/2011 pela Presidenta Dilma Rousseff, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC) que tem como objetivo principal expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos de Educação Profissional e Tecnológica (EPT) para a população brasileira. Para tanto, prevê uma série de subprogramas, projetos e ações de assistência técnica e financeira que juntos oferecerão oito milhões de vagas a brasileiros de diferentes perfis nos próximos quatro anos.

O PRONATEC oferece vagas em cursos de educação profissional para pessoas em situação de extrema pobreza, ou seja, com renda inferior a R\$ 70 ao mês.

A meta do PRONATEC é criar 8 milhões de vagas, até 2014, no ensino profissionalizante. O público-alvo do programa são os estudantes do ensino médio de escolas públicas, bolsistas das escolas privadas, trabalhadores e os beneficiários do programa Bolsa Família. O SENAI como a maior instituição de educação Profissional da América Latina, não poderia ficar de fora deste Programa e está oferecendo cursos de qualificação e de Habilitação técnica na capital e nas unidades remotas nas áreas de alimentos e Bebidas, automação, automotiva, construção civil, eletroeletrônica, têxtil e vestuário entre outras.

Além do SENAI e de outras organizações do Sistema S, serão parceiros do programa as redes federal e estadual de educação profissional.

Objetivos do Curso

Geral

Planejar e fabricar a produção de diversos tipos de bolos, tortas, sobremesas, salgados, bolachas, biscoitos, recheios, coberturas e similares em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, do trabalho e dos alimentos higiene, saúde e preservação ambiental.

Específicos

- Compreender a importância da atividade ética na vida pessoal e profissional.
- Proporcionar a aquisição dos fundamentos técnicos e científicos e desenvolvimento das capacidades técnicas, sociais, organizativas e metodológicas com vistas à identificação dos procedimentos de segurança do trabalho e dos alimentos e preservação ambiental aplicada ao processo produtivo de fabricação de pizzas, visando à qualidade do produto final.
- Proporcionar a aquisição dos fundamentos técnicos e científicos e desenvolvimento das capacidades técnicas, sociais, organizativas e metodológicas com vistas à identificação dos

fatores que interferem no planejamento diário do processo produtivo visando otimização do processo (desperdícios de matéria prima, tempo e ociosidade dos equipamentos) e melhoria do produto final.

- Propiciar o desenvolvimento de capacidades técnicas, metodológicas, sociais e organizativas relacionadas à tecnologia de matérias primas, embalagens, processos, funcionalidade dos equipamentos e utensílios aplicáveis ao processo produtivo de Confeitaria.

Requisitos de Acesso

- Ter Ensino Fundamental II (6º a 9º) completo.
- Ter idade mínima: 16 anos

Perfil das Qualificações Técnicas de Nível Médio

Os perfis das qualificações estão contidos no perfil do CONFEITEIRO - PRONATEC 2 compreendendo as Unidades de Competência como a seguir demonstrado.

<p>Unidade de Qualificação 0: CONFEITEIRO</p> <p>Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia</p> <p>Área Tecnológica: INDÚSTRIA</p> <p>Segmento Tecnológico: Alimentos e Bebidas</p> <p>Educação Profissional: Formação Inicial</p> <p>Nível de Qualificação: Nível 1</p>
<p>Competência Geral:</p> <p>Planejar a produção e fabricar diversos tipos de bolos, tortas, sobremesas, doces, salgados, bolachas, biscoitos, recheios, coberturas e similares em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança do trabalho e dos alimentos, higiene, saúde e preservação ambiental.</p>
<p>Contexto de Trabalho da Unidade de Qualificação:</p>

COMITÊ TÉCNICO SETORIAL NACIONAL

Especialistas do SENAI

Organização Curricular

O curso é formado por um módulo básico com 20 h e um módulo específico com 200 horas, totalizando 220 h.

Itinerário Formativo

Módulo	Denominação	Unidades Curriculares	Carga Horária	Carga Horária Modulo
Básico	Básico	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	20	20
Específico	Produção na confeitaria	PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA CONFEITARIA	40	200
Específico	Produção na confeitaria	TECNOLOGIA E PROCESSO DE	160	200

Matriz de Habilitação e Qualificações Profissionais Técnicas de nível Médio.*

Habilitação e Qualificações Profissionais Técnicas de Nível Médio	Carga Horária
CONFEITEIRO	220
Módulos	Carga Horária
Básico	20
Produção na confeitaria	200

Desenvolvimento Metodológico do Curso

Organização Interna das Unidades Curriculares

UNIDADE CURRICULAR

Nome: INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	Carga Horária: 20 h
---------------------------------------------------	----------------------------

Habilitação Profissional: CONFEITEIRO - PRONATEC 2

Unidades de Competência:	Módulo: Básico
---------------------------------	-----------------------

<p>Objetivo Geral:</p> <p>Proporcionar a compreensão sobre a importância dos valores éticos, buscando despertar a consciência dos direitos e deveres profissionais, como forma de proporcionar também a inter-relação e adequação em diferentes situações profissionais.</p>

<p>Conteúdos Formativos:</p> <p>Fundamentos Técnicos e Científicos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicar-se oralmente e por escrito com clareza 2. Compreender noções de meio ambiente

<p>Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buscar aperfeiçoamento contínuo; 2. Manter relacionamento interpessoal. 3. Ser ético. 4. Ser organizado 5. Ser pontual 6. Agir de forma proativa propondo melhorias na organização do ambiente de trabalho 7. Integrar os princípios da qualidade às atividades sob sua responsabilidade. 8. Manter relacionamento interpessoal. 9. Zelar pelos recursos e ambientes de trabalho

<p>Conhecimentos</p> <p>INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Autoestima 2. Ética e Cidadania 3. Multiculturalismo

- 4. Sustentabilidade
- 5. Geração de Renda
- 6. Inclusão Socioproductiva

Referências Bibliográficas

AGUILAR, Francis J. A ética nas empresas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1996.
 BOWDITCH, James L. & BUONO, Anthony F. Elementos de comportamento organizacional. São Paulo: Editora Pioneira, 1992.

UNIDADE CURRICULAR

Nome: PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA CONFEITARIA **Carga Horária:** 40 h

Habilitação Profissional: CONFEITEIRO - PRONATEC 2

Unidades de Competência:	Módulo: Especifico
---------------------------------	---------------------------

Objetivo Geral:
 Proporcionar o desenvolvimento das capacidades técnicas, sociais, organizativas e metodológicas tendo em vista a identificação dos procedimentos de segurança do trabalho, dos alimentos e preservação ambiental aplicada ao processo produtivo da panificação, para a qualidade do produto final.

Conteúdos Formativos:

Fundamentos Técnicos e Científicos

1. Identificar as normas de segurança de alimentos
2. Identificar normas e legislações de saúde, segurança e higiene do trabalho, de acordo com suas atividades
3. Relacionar utensílios, equipamentos, instrumentos e matérias-primas ao processo de fabricação
4. Classificar os diferentes tipos de resíduos gerados de acordo com suas características
5. Relacionar os fundamentos de microbiologia às atividades realizadas no processo de fabricação
6. Identificar perigos biológicos, químicos e físicos inerentes ao processo produtivo
7. Identificar os requisitos higiênicosanitários que devem ser cumpridos nas instalações e nos equipamentos de manipulação de alimentos
8. Identificar os materiais de limpeza necessários à higienização da área de trabalho, equipamentos e utensílios
9. Identificar métodos e técnicas de higienização da área de trabalho e de equipamentos, utensílios e da matéria-prima

10. Identificar as medidas de higiene pessoal bem como comportamentos ou atitudes suscetíveis de produzir contaminação dos alimentos
11. Identificar os equipamentos de proteção individual e coletiva
12. Relacionar os equipamentos de proteção individual e coletiva necessários à execução das atividades
13. Identificar os riscos ocupacionais inerentes ao processo produtivo

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

1. Interagir, através da comunicação verbal e/ou escrita, com equipes de trabalho
2. Manter relacionamento interpessoal
3. Agir de forma ética
4. Agir de forma proativa propondo melhorias na organização do ambiente de trabalho
5. Demonstrar organização na realização das atividades, de acordo com normas de qualidade, saúde, segurança e meio ambiente
6. Demonstrar assiduidade e pontualidade
7. Zelar pelos recursos e ambientes de trabalho
8. Integrar os princípios da qualidade às atividades sob sua responsabilidade
9. Identificar e disseminar normas técnicas, de qualidade, meio ambiente, saúde e segurança no trabalho garantindo assim a segurança operacional
10. Responsabilizar-se pelo cumprimento dos procedimentos operacionais adequados às atividades a serem realizadas

Conhecimentos

1. Boas Práticas de Fabricação e Procedimento Operacional Padrão
 - 1.1. Noções de Microbiologia
 - 1.1.1. Microrganismos
 - 1.1.2. Fatores que influenciam o desenvolvimento dos microrganismos
 - 1.2. Higienização
 - 1.2.1. Classificações de materiais de higienização
 - 1.2.2. Tipos de higienização
 - 1.2.3. Higiene de equipamentos, utensílios, pessoal e ambiental
2. Segurança no trabalho
 - 2.1. Higiene no trabalho
 - 2.2. Higiene pessoal
 - 2.3. Acidente de trabalho
 - 2.3.1. Ato inseguro
 - 2.3.2. Condição insegura
 - 2.3.3. Fator pessoal de insegurança
 - 2.4. Riscos ocupacionais

- 2.4.1. Físicos
- 2.4.2. Químicos
- 2.4.3. Biológicos
- 2.4.4. Ergonômicos
- 2.5. Equipamentos de:
 - 2.5.1. Proteção Coletiva (EPC)
 - 2.5.2. Proteção Individual (EPI)
- 3. Normas e Legislações pertinentes
 - 3.1. Legislação sanitária
 - 3.2. Legislação ambiental
 - 3.3. Normas de segurança de alimentos
 - 3.4. Noções de NR-06 (EPIs), NR-12 (Máquinas e equipamentos), NR-14 (Fornos) e NR-15 (Atividades e operações insalubres)
- 4. Matéria-prima
 - 4.1. Tipos
 - 4.2. Funções
 - 4.3. Relação custo e benefício
 - 4.4. Características e aplicação de cereais e suas farinhas
- 5. Ingredientes
 - 5.1. Farinha
 - 5.2. Sal
 - 5.3. Água
 - 5.4. Fermento
 - 5.5. Ovos
 - 5.6. Gordura
 - 5.7. Leite
 - 5.8. Amido
 - 5.9. Açúcar
 - 5.10. Acidulantes
 - 5.11. Conservantes
 - 5.12. Emulsificantes
 - 5.13. Aromatizantes
 - 5.14. Corantes
 - 5.15. Chocolates
- 6. Equipamentos
 - 6.1. Definição
 - 6.2. Tipos e aplicação
 - 6.3. Acessórios
- 7. Utensílios e ferramentas
 - 7.1. Definição

- 7.2. Tipos e aplicação
- 8. Instrumentos de medição
 - 8.1. Definição
 - 8.2. Tipos e aplicação
- 9. Organização e planejamento da produção
 - 9.1. Cálculos matemáticos
 - 9.1.1. Porcentagens
 - 9.1.2. Razão e proporção
 - 9.1.3. Regra de três simples
 - 9.2. Medidas
 - 9.2.1. Grandezas físicas
 - 9.2.2. Unidades de medida
 - 9.2.3. Conversão de medidas
 - 9.3. Fichas técnicas (balanceamento de receitas/proporcionalidade da formulação)
 - 9.4. Cronogramas de produção (de acordo com mix de produtos, capacidade de equipamentos, demanda etc.)
- 10. Cálculo de produção
 - 10.1. Demanda
 - 10.2. Infraestrutura
- 11. Fluxo de processo
- 12. Educação ambiental
 - 12.1. Conceitos
 - 12.2. Resíduos
 - 12.3. Classificação dos resíduos
 - 12.4. Descarte de resíduos
 - 12.5. Coleta seletiva

Referências Bibliográficas

UNIDADE CURRICULAR

Nome: TECNOLOGIA E PROCESSO DE CONFEITARIA

Carga Horária: 160 h

Habilitação Profissional: CONFEITEIRO - PRONATEC 2

Unidades de Competência:	Módulo: Especifico
---------------------------------	---------------------------

<p>Objetivo Geral:</p> <p>Propiciar o desenvolvimento de capacidades técnicas, sociais, organizativas e metodológicas relacionadas à tecnologia de matérias-primas, embalagens, processos de fabricação, funcionalidade dos equipamentos e utensílios aplicáveis ao processo produtivo da confeitaria</p>

<p>Conteúdos Formativos:</p> <p>Fundamentos Técnicos e Científicos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar as operações e as especificações determinadas na ficha técnica 2. Identificar a necessidade de seguir os procedimentos operacionais inerentes a cada produto 3. Comparar as características dos preparos obtidos com as especificações determinadas na ficha técnica de elaboração, deduzindo os reajustes na dosificação dos ingredientes, quando necessário 4. Identificar a importância do monitoramento da temperatura dos preparos para a qualidade do produto final 5. Descrever as informações obrigatórias nas etiquetas de identificação dos preparos 6. Identificar as medidas de segurança dos alimentos de modo a evitar possíveis contaminações 7. Identificar as técnicas de cocção, resfriamento, congelamento e descongelamento dos produtos, relacionando-as com os equipamentos apropriados. 8. Definir a melhor técnica de cocção, resfriamento, congelamento e descongelamento de acordo com o produto a ser elaborado 9. Identificar o ponto de cocção ideal de acordo com a especificação de cada produto 10. Identificar as medidas de segurança dos alimentos de modo a evitar possíveis contaminações 11. Identificar os defeitos de elaboração dos diferentes tipos de produtos de confeitaria e as possibilidades de correção 12. Identificar as técnicas de montagem, modelagem, acabamento e decoração do produto 13. Definir a melhor técnica de montagem, modelagem, acabamento e decoração de acordo com o produto 14. Identificar os diferentes tipos de embalagens e suas condições de emprego 15. Identificar as medidas de segurança dos alimentos de modo a evitar possíveis contaminações

<p>Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agir de forma ética 2. Interagir, através da comunicação verbal e/ou escrita com equipes de trabalho 3. Manter relacionamento interpessoal

4. Agir de forma proativa propondo melhorias na organização do ambiente de trabalho, tendo em vista a prevenção de acidentes e a melhoria da produtividade
5. Demonstrar organização na realização das atividades, de acordo com normas técnicas
6. Demonstrar assiduidade e pontualidade
7. Zelar pelos recursos e ambientes de trabalho
8. Cumprir os procedimentos operacionais adequados às atividades a serem realizadas
9. Identificar e disseminar a necessidade de cumprir normas de qualidade e desenvolver as atividades seguindo procedimentos e normas técnicas.

Conhecimentos

1. Preparação de massas básicas
 - 1.1.1. Tipos
 - 1.1.2. Massas levedadas
 - 1.1.3. Massas folhadas e semifolhadas
 - 1.1.4. Massas secas
 - 1.1.5. Massas quebradiças
 - 1.1.6. Massas pré-cozidas
 - 1.1.7. Biscoitos
 - 1.1.8. Choux
 - 1.1.9. Merengues
 - 1.2. Técnicas
 - 1.2.1. Preparação
 - 1.2.2. Modelagem
 - 1.2.3. Cocção
 - 1.2.4. Resfriamento
 - 1.2.5. Congelamento
 - 1.3. Controle de parâmetros de processo
 - 1.4. Controle da qualidade do produto
 - 1.5. Acondicionamento e conservação
2. Preparação de cremes, recheios e coberturas
 - 2.1 Principais tipos
 - 2.2. Técnicas
 - 2.2.1. Preparação
 - 2.2.2. Cocção
 - 2.2.3. Resfriamento
 - 2.2.4. Congelamento
 - 2.3. Controle de parâmetros de processo
 - 2.4. Controle da qualidade do produto
 - 2.5. Acondicionamento e conservação

- 3. Montagem de produtos
 - 3.1. Tipos de produtos
 - 3.1.1. Tortas
 - 3.1.2. Sobremesas
 - 3.1.3. Bolos
 - 3.1.4. Doces de confeitaria
 - 3.1.5. Salgados
 - 3.2. Processos
 - 3.3. Controle de parâmetros de processo
 - 3.4. Controle de qualidade do produto
 - 3.5. Acondicionamento e conservação
- 4. Acabamento e decoração
 - 4.1. Tipos de produtos para acabamento e decoração
 - 4.1.1. À base de chocolates
 - 4.1.2. À base de açúcar
 - 4.1.3. Coberturas
 - 4.2. Técnicas de preparação dos produtos
 - 4.3. Técnicas de acabamento e decoração dos produtos
 - 4.4. Controle de parâmetros de processo
 - 4.5. Controle de qualidade do produto
 - 4.6. Acondicionamento e conservação
- 5. Preparação de produtos à base de chocolates
 - 5.1. Tipos de produtos
 - 5.2. Tipos de chocolates
 - 5.3. Técnicas
 - 5.3.1. Derretimento
 - 5.3.2. Temperagem
 - 5.3.3. Moldagem
 - 5.3.4. Recheio
 - 5.3.5. Acabamento
 - 5.4. Acondicionamento e conservação
 - 5.5. Controle de parâmetros de processo
 - 5.6. Controle de qualidade do produto
- 6. Armazenamento
 - 6.1. Critérios
 - 6.2. Recipientes
 - 6.3. Identificação
- 7. Embalagens
 - 7.1. Definição
 - 7.2. Tipos e aplicação

8. Legislações sanitárias, ambientais e de higiene

Referências Bibliográficas

Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Os conhecimentos adquiridos pelo educando, seja por meio formal ou não, poderão ser aproveitados, mediante análise de uma comissão de docentes e especialistas em educação, especialmente designados pela direção, em conformidade com o artigo 11, da Resolução CNE/CEB nº 04/99 - atualizada pela resolução 413/06 - artigo 23, a unidade escolar.

Poderá aproveitar conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, adquiridos:

- I. No ensino médio;
- II. Em cursos de qualificação profissional técnica, em etapas ou módulos dos cursos de educação profissional técnica de nível médio, mediante avaliação do aluno, se esses conhecimentos tiverem sido adquiridos há mais de 5 cinco anos;
- III. Em cursos de educação profissional de formação inicial e continuada de trabalhadores, mediante avaliação do aluno;
- IV. No trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno;
- V. E reconhecidos em processos formais de certificação profissional, legalmente regulamentados.

A avaliação será feita por uma comissão de docentes do curso e especialistas em educação, especialmente designados para atender as diretrizes constantes no projeto pedagógico e no regimento da unidade

Critérios de Avaliação

A avaliação da aprendizagem é um processo contínuo de obtenção de informações, análise e interpretação da ação educativa, devendo subsidiar as ações de orientação do aluno, visando à melhoria de seus desempenhos.

Dentre as funções do processo avaliativo, destacamos a apuração de competências já dominadas pelo aluno, a verificação dos avanços e dificuldades no processo de apropriação e recriação das competências; e principalmente, a tomada de consciência do aluno sobre seus avanços e dificuldades, visando o seu envolvimento no processo de aprendizagem.

O processo avaliativo é sistemático e contínuo, onde as competências para a educação profissional estão bem definidas e os objetivos, conteúdos formativos, estratégias de ensino e de aprendizagem e meios possibilitem uma aprendizagem significativa. Será realizado mediante o emprego de instrumentos e técnicas diversificadas, em conformidade com a natureza das competências propostas, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Para promoção, será considerado promovido, o aluno que, ao final de cada semestre letivo, obtiver em cada componente curricular ou módulo Nota Final (NF), expressa em números inteiros, igual ou superior a 60 (sessenta), numa escala de 0 a 100.

A recuperação, como orientação processual de estudos e criação de novas estratégias de aprendizagem, ocorrerá de forma contínua nos ambientes pedagógicos, em que o docente, a partir da ação educativa desencadeada, criará novas situações desafiadoras e dará atendimento ao aluno por meios de atividades diversificadas e de forma final, para os alunos que persistirem com dificuldades de aprendizagem

Corpo Técnico Acadêmico

Nome	Função	Graduação/Habilitação	Registro de Autorização
Jussara Maria Bisól Menezes	Diretora	Licenciatura em Ciências e Biologia / Especialização em Educação Popular e Gestor de escola de Ensino Técnico/ Mestranda em tecnologia de Alimentos	597 / 108
Maria Olívia da Silva Albuquerque	Coordenadora Pedagógica	Graduação em Pedagogia / Administração Escolar / Especializanda em Gestão Escolar	36.327
Themis Vieira Lima Silva	Coordenadora Técnica	Graduação em Engenharia de Alimentos / Mestrado em Tecnologia de Alimentos	41.225

Nome	Unidades Curriculares	Autorização Temporária	Formação/Registro
Maria Núbia Barbosa Lima	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Maria Nubia Barbosa Lima	PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA CONFEITARIA		
Odnilzo Lobato Maués	TECNOLOGIA E PROCESSO DE CONFEITARIA		
Rosemeire Gomes Carneiro	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Virginia Leitão Vasconcelos	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Jose Alves Da Silva Filho	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Maria Núbia Barbosa Lima	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Odnilzo Lobato Maues	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Renata Coutinho Luz	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		

Nome	Unidades Curriculares	Autorização Temporária	Formação/Registro
Rafael Nobre Alves	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Francisco Everaldo De Carvalho	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Georgia Miqueline De Araujo Alves	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Maria Celia Camelo Cavalcante	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Francisco Clemilton Da Cruz	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Jose Diogenes Cavalcante Junior	INTEGRAÇÃO E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		
Rosemeire Gomes Carneiro	PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA CONFEITARIA		
Virginia Leitão Vasconcelos	PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA CONFEITARIA		
Maria Núbia Barbosa Lima	PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA CONFEITARIA		
Odnilzo Lobato Maues	PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA CONFEITARIA		
Rafael Nobre Alves	PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA CONFEITARIA		
Jose Diogenes Cavalcante Junior	PLANEJAMENTO DE PRODUÇÃO NA CONFEITARIA		
Virginia Leitão Vasconcelos	TECNOLOGIA E PROCESSO DE CONFEITARIA		
Francisco Everaldo De Carvalho	TECNOLOGIA E PROCESSO DE CONFEITARIA		

ANEXOS

REV.	DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO