

**EIXO TECNOLÓGICO PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA**

<u>Comida de Boteco.....</u>	<u>135</u>
<u>Compota de Doces e Conservas.....</u>	<u>135</u>
<u>Confeitaria com Chocolates.....</u>	<u>136</u>
<u>Confeitaria de Bolos Artísticos.....</u>	<u>136</u>
<u>Confeitaria de Doces e Salgados.....</u>	<u>137</u>
<u>Confeitaria de Tortas Doces e Salgados.....</u>	<u>137</u>
<u>Culinária: Café Regional.....</u>	<u>138</u>
<u>Culinária de Festa Infantil.....</u>	<u>138</u>
<u>Culinária Japonesa.....</u>	<u>139</u>
<u>Culinária: Massas e Molhos.....</u>	<u>139</u>
<u>Culinária Regional.....</u>	<u>140</u>
<u>Culinária Temática: Ceia Natalina.....</u>	<u>140</u>
<u>Culinária Temática: Festa Junina.....</u>	<u>141</u>
<u>Design de Bolos Artísticos Esculturais.....</u>	<u>141</u>
<u>Pães e Pizzas Artesanais.....</u>	<u>142</u>
<u>Panificação.....</u>	<u>142</u>
<u>Preparador de Doces e Conservas.....</u>	<u>143</u>
<u>Produtor de Frutas, Hortaliças e Plantas Aromáticas Processadas por Secagem e Desidratação.....</u>	<u>143</u>
<u>Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo uso de calor.....</u>	<u>144</u>

## COMIDA DE BOTECO

**CÓDIGO:** 107000539

**CARGA HORÁRIA:** 90h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Completo

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar e preparar pratos e petiscos diversificados para o boteco.
2. Dominar práticas de higiene, armazenagem e manipulação de alimentos.
3. Selecionar produtos e materiais necessários para a preparação dos pratos e petiscos.
4. Elaborar cardápio observando os aspectos regionais.
5. Planejar custos e comercializar o produto para a geração de renda.
6. Observar as normas de segurança, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Restaurantes, bufês, meios de hospedagem e/ou atuar como profissional autônomo.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** Ocupação ainda não classificada.

## COMPOTA DE DOCES E CONSERVAS

**CÓDIGO:** 107000498

**CARGA HORÁRIA:** 40h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Preparar diferenciadas compotas e conservas, prezando pelo sabor e apresentação, segundo princípios estéticos e normas de biossegurança.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Padarias, bufês, meios de hospedagem e/ou atuar como profissional autônomo.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** Ocupação ainda não classificada.



## CONFEITARIA COM CHOCOLATES

**CÓDIGO:** 107000072

**CARGA HORÁRIA:** 80h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Conhecer e diferenciar os tipos de chocolate.
2. Conhecer técnicas de derretimento e temperagem de chocolate.
3. Utilizar as medidas de precisão no preparo.
4. Modelar e compreender o processo de conservação do chocolate.
5. Distinguir e utilizar as diferentes texturas utilizadas nos recheios de produtos com chocolate.
6. Observar as normas de segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Confeitarias, restaurantes, bufês, meios de hospedagem e/ou atuar como profissional autônomo. Empreendimento próprio.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 8483-10 - Confeiteiro.

## CONFEITARIA DE BOLOS ARTÍSTICOS

**CÓDIGO:** 107000073

**CARGA HORÁRIA:** 100h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Identificar os ingredientes necessários para o trabalho de decoração de bolos artísticos.
2. Medir precisamente as quantidades exatas de ingredientes para a elaboração de bolos artísticos.
3. Executar as técnicas de corte, recheio e prensagem do bolo para aplicação da decoração.
4. Executar as técnicas de elaboração e aplicação das diversas coberturas para decoração artística em bolo.
5. Trabalhar de forma segura, observando as normas de higiene e segurança na manipulação de alimentos.
6. Manipular, com habilidade, todos os instrumentos de apoio para o trabalho de decoração de bolos artísticos.
7. Desenvolver diversas técnicas de elaboração de biscoito, flores e outras formas decorativas para compor a decoração do bolo.
8. Comprar e calcular preços para o trabalho desenvolvido, com o intuito de obter lucros na venda do seu produto.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Confeitarias, restaurantes, bufês, meios de hospedagem e/ou atuar como profissional autônomo.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 8483-10 - Confeiteiro.

## CONFEITARIA DE DOCES E SALGADOS

**CÓDIGO:** 107000074

**CARGA HORÁRIA:** 80h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar diferentes tipos de massas e recheios para doces e salgados.
2. Criar e preparar diversos tipos de doces e salgados.
3. Utilizar as medidas de precisão no preparo.
4. Aplicar técnicas de congelamento.
5. Observar as normas de segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Confeitarias, restaurantes, bufês, meios de hospedagem e/ou atuar como profissional autônomo.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 8483-10 - Confeiteiro.

## CONFEITARIA DE TORTAS DOCES E SALGADOS

**CÓDIGO:** 107000075

**CARGA HORÁRIA:** 80h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar diferentes tipos de massas, recheios, cobertura e decorações de tortas.
2. Criar e preparar diversos tipos de tortas doces e salgadas.
3. Utilizar as medidas de precisão no preparo.
4. Observar as normas de segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Confeitarias, restaurantes, bufês, meios de hospedagem e/ou atuar como profissional autônomo.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 8483-10 - Confeiteiro.



**CULINÁRIA: CAFÉ REGIONAL****CÓDIGO:** 107000094**CARGA HORÁRIA:** 60h**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto**IDADE MÍNIMA:** 18 anos**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar e preparar diferentes tipos de pratos com foco no café regional.
2. Dominar as práticas de higiene e manipulação de alimentos.
3. Identificar e selecionar os produtos para a preparação dos pratos.
4. Utilizar as medidas de precisão no preparo e na utilização correta dos ingredientes.
5. Aplicar técnicas de congelamento.
6. Elaborar cardápio observando os aspectos regionais.
7. Planejar custos e comercializar o produto para a geração de renda.
8. Observar as normas de segurança, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Restaurantes, bufês, meios de hospedagem e/ou atuar como profissional autônomo.**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 5132-05 - Cozinheiro geral.**CULINÁRIA DE FESTA INFANTIL****CÓDIGO:** 107000089**CARGA HORÁRIA:** 80h**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto**IDADE MÍNIMA:** 18 anos**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar e preparar diferentes tipos de pratos para buffet infantil.
2. Observar as restrições alimentares e aspectos nutricionais no preparo dos pratos.
3. Aplicar técnicas de congelamento.
4. Observar as normas de segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Confeitarias, restaurantes, bufês, meios de hospedagem e/ou atuar como profissional autônomo.**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 5132-05 - Cozinheiro geral.

## CULINÁRIA JAPONESA

**CÓDIGO:** 107000090

**CARGA HORÁRIA:** 80h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar e preparar pratos tradicionais, frios e quentes, da cozinha japonesa.
2. Dominar as práticas de higiene e manipulação de alimentos.
3. Identificar e selecionar os produtos para a preparação dos pratos.
4. Utilizar as medidas de precisão no preparo e na utilização correta dos ingredientes.
5. Elaborar cardápios.
6. Planejar custos e comercializar o produto para a geração de renda.
7. Observar as normas de segurança, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Restaurantes. Bufês. Meios de hospedagem. Profissional autônomo. Empreendimento próprio.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 5132-05 - Cozinheiro geral.

## CULINÁRIA: MASSAS E MOLHOS

**CÓDIGO:** 107000095

**CARGA HORÁRIA:** 80h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar e preparar diferentes tipos de massas simples e recheadas e molhos para acompanhamento.
2. Dominar as práticas de higiene e manipulação de alimentos.
3. Identificar e selecionar os produtos para a preparação dos pratos.
4. Utilizar as medidas de precisão no preparo e na utilização correta dos ingredientes.
5. Elaborar cardápios.
6. Planejar custos e comercializar o produto para a geração de renda.
7. Observar as normas de segurança, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Restaurantes, bufês, meios de hospedagem ou atuar como profissional autônomo.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 5132-05 - Cozinheiro geral.



**CULINÁRIA REGIONAL****CÓDIGO:** 107000091**CARGA HORÁRIA:** 80h**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto**IDADE MÍNIMA:** 18 anos**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar e preparar diferentes tipos de pratos com foco na culinária regional e local.
2. Dominar as práticas de higiene e manipulação de alimentos.
3. Identificar e selecionar os produtos para a preparação dos pratos.
4. Utilizar as medidas de precisão no preparo e utilização correta dos ingredientes.
5. Elaborar cardápio priorizando os aspectos regionais e locais.
6. Planejar custos e comercializar o produto para a geração de renda.
7. Observar as normas de segurança, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Restaurantes. Bufês. Meios de hospedagem. Profissional autônomo. Empreendimento próprio.**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 5132-05 - Cozinheiro geral.**CULINÁRIA TEMÁTICA: CEIA NATALINA****CÓDIGO:** 107000092**CARGA HORÁRIA:** 80h**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto**IDADE MÍNIMA:** 18 anos**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar e preparar pratos tradicionais, adaptações e inovações, da culinária de festas natalinas.
2. Dominar as práticas de higiene e manipulação de alimentos.
3. Identificar e selecionar os produtos para a preparação dos pratos.
4. Utilizar as medidas de precisão no preparo e utilização correta dos ingredientes.
5. Elaborar cardápios.
6. Planejar custos e comercializar o produto para a geração de renda.
7. Observar as normas de segurança, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Restaurantes, bufês, meios de hospedagem ou atuar como profissional autônomo.**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 5132-05 - Cozinheiro geral.

## CULINÁRIA TEMÁTICA: FESTA JUNINA

**CÓDIGO:** 107000093

**CARGA HORÁRIA:** 80h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar e preparar pratos típicos e guloseimas da culinária de festas juninas.
2. Dominar as práticas de higiene e manipulação de alimentos.
3. Identificar e selecionar os produtos para a preparação dos pratos típicos e guloseimas.
4. Utilizar as medidas de precisão no preparo e utilização correta dos ingredientes.
5. Elaborar cardápios.
6. Planejar custos e comercializar o produto para a geração de renda.
7. Observar as normas de segurança, saúde e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Restaurantes, bufês, meios de hospedagem ou atuar como profissional autônomo.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 5132-05 - Cozinheiro geral.

## DESIGN DE BOLOS ARTÍSTICOS ESCULTURAIS

**CÓDIGO:** 107000106

**CARGA HORÁRIA:** 80h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Criar e produzir bolos artísticos e esculturais.
2. Realizar cálculos de pesos e medidas aplicados à estruturação.
3. Dominar técnicas de escultura e modelagem.
4. Produzir estruturas de sustentação de bolos e elementos decorativos.
5. Dominar técnicas de texturização.
6. Dominar técnicas de criação e design.
7. Saber manipular utensílios e instrumentos próprios da confeitaria artística.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Confeitarias, restaurantes, bufês, meios de hospedagem ou atuar como profissional autônomo.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 8483-10 - Confeiteiro.





## PÃES E PIZZAS ARTESANAIS

**CÓDIGO:** 107000096

**CARGA HORÁRIA:** 80h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar variados tipos de pães artesanais e pizzas.
2. Criar e preparar diversos tipos de massas, molhos e recheios.
3. Utilizar as medidas de balanceamento.
4. Aplicar técnicas de manipulação e higiene de alimentos.
5. Observar as normas e padrões de qualidade, segurança alimentar, prevenção de acidentes e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Confeitarias. Restaurantes. Bufês. Meios de hospedagem. Profissional autônomo. Empreendimento próprio.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 5132-05 - Cozinheiro geral.

## PANIFICAÇÃO

**CÓDIGO:** 107000301

**CARGA HORÁRIA:** 100h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 18 anos

**ATRIBUIÇÕES:**

1. Elaborar variados produtos de panificação.
2. Criar e preparar diversos tipos de massas, coberturas e recheios.
3. Utilizar cálculos de balanceamento no preparo.
4. Aplicar técnicas na manipulação de alimentos.
5. Observar as normas e padrões de qualidade, higiene, segurança, prevenção de acidentes e preservação ambiental.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Confeitarias. Restaurantes. Bufês. Meios de hospedagem. Profissional autônomo. Empreendimento próprio.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 8483-05 - Padeiro.

## PREPARADOR DE DOCES E CONSERVAS

**CÓDIGO:** 107000541

**CARGA HORÁRIA:** 200h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental I Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 16 anos

### ATRIBUIÇÕES:

1. Preparar doces, conservas, compotas e geleias de frutas regionais e comerciais.
2. Seguir os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos.
3. Zelar pelas condições de segurança no local de trabalho.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Confeitarias. Restaurantes. Bufês. Profissional autônomo. Empreendimento próprio.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 8414-20 - Cozinheiro de frutas e legumes; 8414-32 - Desidratador de alimentos.

## PRODUTOR DE FRUTAS, HORTALIÇAS E PLANTAS AROMÁTICAS PROCESSADAS POR SECAGEM E DESIDRATAÇÃO

**CÓDIGO:** 107020500

**CARGA HORÁRIA:** 160h

**ESCOLARIDADE MÍNIMA:** Ensino Fundamental I Incompleto

**IDADE MÍNIMA:** 16 anos

### ATRIBUIÇÕES:

1. Receber, classificar e executar processos de industrialização de produtos a base de frutas, hortaliças e plantas aromáticas com uso de secagem e desidratação.
2. Seguir os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

**CAMPO DE ATUAÇÃO:** Restaurantes. Bufês. Profissional autônomo. Empreendimento próprio.

**OCUPAÇÕES ASSOCIADAS (CBO):** 8414-20 - Cozinheiro de frutas e legumes; 8414-32 - Desidratador de alimentos.

