

ANEXO II

PERFIL TECNOLÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO – CAMPUS CABEDELO – PROEJA

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

O Técnico em Panificação, ao final do curso, será capaz de planejar e executar o processo de produção de pães, massas e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada. Realizar a aquisição e manutenção de equipamentos. Utilizar as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada. Operar equipamentos utilizados no processo e efetua controle de qualidade, de estoque, custos e consumo. Utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos. Desenvolver produtos e processos.