

PLANO INSTRUCIONAL – PROMOÇÃO SOCIAL - PS

Título da atividade da PS: Aproveitamento da Macaxeira na Alimentação Humana Área de Atividades: Alimentação e Nutrição Atividade: Produção Artesanal de Alimentos	Tipo da Programação / Estratégias Educativas: Treinamentos / Participação
---	--

INSTRUTOR

Nome:
Profissão:
Entidade a que se vincula ou onde trabalha:

PARTICIPANTES

Nº de participantes:	Produtores Rurais:
Participantes do sexo masculino:	Trabalhadores assalariados:
Participantes do sexo feminino:	Trabalhadores autônomos:
Com escolaridade:	Idade: de 16 a 18 anos:
Ensino fundamental completo:	Acima de 18 anos:
Ensino Médio Completo:	Raça ou cor:
Ensino Superior Completo:	Preta:
Sem escolaridade:	Branca:
Participantes com necessidades especiais ou deficiências – (especificar as necessidades):	Parda:
	Amarela:
	Indígena:

Data da Elaboração do Plano ____/____/____	Carga Horária Total: 32horas	Período De Realização	Local de realização da atividade: Período de realização da atividade: Assinatura do Instrutor:
--	---	------------------------------	---

OBJETIVO GERAL: Elaborar produtos de qualidade, utilizando a mandioca da região, seguindo a metodologia do SENAR.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTEÚDO	TÉCNICAS INSTRUCCIONAIS	AVALIAÇÃO	RECURSOS INSTRUCCIONAIS	CARGA HORÁRIA
1. Contextualizar o SENAR, verbalmente, identificando os aspectos legais e técnico-instrucionais	<p>*Eixo Mobilizador</p> <p>1.1 Apresentação do instrutor e dos participantes; 1.2 O que é o SENAR 1.3 Contrato de Convivência 1.4 Avaliação 1.5 Certificação</p>	Exposição dinamizada	Questionamento Oral Observação da participação	Projeto multimídia Notebook,	EM:30min T:0 P(Q): 0 A: 0 I: 0 CH:30min
2. Comentar sobre a origem da mandioca e sua importância na alimentação humana, verbalmente, conforme a apostila.	2.1 Introdução; 2.2 Alimento consumido desde a antiguidade; 2.3 Alimento nutritivo e energético.	Exposição dinamizada	Questionamento Oral Observação da participação	- Cartazes; - Pincel atômico; - Apostila do curso (SENAR).	EM: 0 T:20min P(Q): 0 A: 3min I: 2min CH: 25min
3. Discorrer sobre os diversos processos de utilização da mandioca; verbalmente, conforme proposta metodológica do SENAR.	3.1 Noções gerais 3.2 Apresentações das receitas a serem elaboradas.	Exposição dinamizada	Questionamento Oral Observação da participação	- Pincel atômico; - Apostila do curso (SENAR).	EM: 0 T: 20min P(Q): 0 A: 3min I: 2min CH: 25min
4. Observar os aspectos importantes, como: higiene e segurança do trabalho, visualmente, conforme proposta	4.1 Cuidados básicos; 4.2 Higiene pessoal; 4.3 Higiene dos utensílios; 4.4 Higiene do ambiente.	Exposição dinamizada Demonstração	Questionamento Oral Observação da participação		EM: 0 T: 30min P(Q): 2(2) = 4min

metodológica do SENAR;					A: 4min I: 2min CH: 40min
5. Higienizar utensílios com água e sabão, manualmente, como: mãos e braços, deixando-os livres de impurezas;	5.1 Higienizações dos materiais; Orientação técnica 5.2 Higienizações das mãos e braços. Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Cartazes Apostila do curso (SENAR) Álcool gel Bacias Facas Formas Copos medida Água Sabão	EM: 0 T: 25min P(Q): 3(20) = 60min A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min
6. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do bolinho de macaxeira;	6.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 6.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 6.3 Elaboração do bolinho de macaxeira. Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Apostila do curso (SENAR) Macaxeira Fermento químico Ovos Queijo coalho Coentro Cebolinha Sal Pimenta do reino Óleo Facas Colheres Tigela; Caçarola Escumadeira	EM: 0 T: 25min P(Q): 3(20) = 60min A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min

				Fogão Papel toalha Travessa	
7. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do biscoitinho de castanha;	7.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 7.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 7.3 Elaboração do biscoitinho de castanha. Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Apostila “Receitas para o dia-a-dia da família” Castanha de caju Banana ou coco ralado Farinha de trigo sem fermento Fermento químico Margarina Açúcar Goma Tigela Colheres Moldes Pincel Formas Forno Embalagens	EM: 0 T: 25min P(Q): 3(20) = 60min A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min
8. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do grude;	8.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 8.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 8.3 Elaboração do grude Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Apostila “Receitas para o dia-a-dia da família” Coco ralado Leite de gado Açúcar Sal Manteiga Água	EM: 0 T: 45min P(Q): 20(2) = 40min A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min

				Goma Tigela Colheres Formas Pincel Formas Copo de medida Liquidificador Forno Embalagens	
9. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do bolo de macaxeira	9.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 9.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 9.3 Elaboração do bolo de macaxeira Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Apostila do SENAR Macaxeira crua Fermento químico Margarina Açúcar Sal Coco fresco Ovos Leite morno Gomas Tigelas Colheres Ralador Forma Pano de prato pincel Forno Travessa	EM: 0 T: 35min P(Q): 5(10) = 50min A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min
10. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do quindão de mandioca	10.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 10.2 Seleção dos ingredientes;	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do	Apostila do SENAR Macaxeira crua Margarina Açúcar	EM: 0 T: 35min P(Q): 5(10) = 50min

	Orientação técnica 10.3 Elaboração do quindão de mandioca Orientação técnica		desempenho	Sal Coco fresco Ovos Batedeira Tigelas Colheres Ralador Forma Pano de prato pincel Forno Travessa	A: 3min I: 2min CH:1h e 30min
11. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita de goma	11.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 11.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 11.3 Elaboração de goma Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Apostila do SENAR Macaxeira ralada Ralador Pano de prato Tigela Colheres Embalagens	EM: 0 T: 35min P(Q):5(4) = 20min A: 3min I: 2min CH: 60min
12. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do beiju (tapioca com macaxeira e goma)	12.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 12.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 12.3 Elaboração do beiju Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita particular Macaxeira crua Ralador Pano de prato Tigela Colheres Caçarola Travessa	EM: 0 T: 45min P(Q): 20(0) = 40min A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min
13. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita de farofa de carne seca	13.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação	Apostila do SENAR Farinha de mandioca Carne seca	EM: 0 T: 45min P(Q): 20(0) =

	13.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica		Observação do desempenho	Cebola Salsa Cebolinha picada Óleo Margarina Pimenta do reino	40min A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min
	13.3 Elaboração de farofa de carne seca Orientação técnica				
14. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita de torta saborosa de macaxeira	14.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 14.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 14.3 Elaboração de torta saborosa de macaxeira Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita particular Refogado de carne moída Cebola Tomate Pimentão Queijo ralado Tempero a gosto Aipim cozido Sal Requeijão ou creme de leite Queijo ralado Leite quente	EM: 0 T: 45min P(Q): 3(20) = 60min A: 3min I: 2min CH: 60min
15. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita da tapioca colorida	15.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 15.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 15.3 Elaboração da tapioca colorida Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita particular Goma Sal Água potável Cenoura Beterraba Manteiga Tigelas Colheres Peneiras Liquidificador Caçarolas Fogão	EM: 0 T: 35min P(Q): 3(20) = 60min A: 3min I: 2min CH: 1h e 40min

				Travessas	
16. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita dos sequilhos	16.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 16.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 16.3 Elaboração dos sequilhos Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita do Curso SENAR Goma Amido de milho Ovos Margarina Açúcar Limão Granulado Tigela Colheres Facas Garfos Formas Pincel Panos de prato Forno Travessas Embalagens Travessas	EM: 0 T: 35min P(Q): 3(20) = 60min A: 3min I: 2min CH: 1h e 40min
17. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do sorvete de macaxeira	17.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 17.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 17.3 Elaboração do sorvete de macaxeira Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita do Curso SENAR Macaxeira cozida Água potável Leite Açúcar Leite condensado Creme de leite Panela Colheres Liquidificador	EM: 0 T: 35min P(Q): 3(20) = 60min A: 3min I: 2min CH: 60min

				Tigela Congelador	
18. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do bolo gelado de tapioca	18.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 18.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 18.3 Elaboração do bolo gelado de tapioca Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita particular Goma granulada Coco fresco Açúcar Leite condensado Leite Margarina Panela Tigela Colheres Forma Pincel Filme plástico Freezer	EM: 0 T: 35min P(Q): 10(2) = 20min A: 3min I: 2min CH: 60min
19. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita de macaxeira sauté	19.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 19.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 19.3 Elaboração de macaxeira sauté Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita do curso SENAR Macaxeira Leite Manteiga Salsinha picada Sal Panela fogão Frigideira	EM: 0 T: 35min P(Q): 10(2) = 20min A: 3min I: 2min CH: 60min
20. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do suco de mandioca	20.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 20.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita do curso SENAR Macaxeira cozida Leite em pó Açúcar Água potável	EM: 0 T: 15min P(Q): 10(2) = 20min A: 3min

	20.3 Elaboração do suco de mandioca Orientação técnica			Garfos Tigela Copos de medida Colheres Liquidificador Copos	I: 2min CH: 40min
21. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do pastel de macaxeira	21.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 21.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 21.3 Elaboração do pastel de macaxeira Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita do curso SENAR Macaxeira cozida Farinha de trigo sem fermento Ovo Margarina Sal Queijo Frango desfiado Óleo Tigela Colheres rolos Moldes dos pasteis Garfos Panela Fogão Escorredor Papel toalha Embalagens	EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min CH: 60min
22. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do bolo de macaxeira cozida	22.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 22.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita do curso SENAR Macaxeira cozida Goma Ovos Açúcar Sal	EM: 0 T: 45min P(Q): 10(4) = 40min A: 3min I: 2min

	22.3 Elaboração do bolo de macaxeira cozida Orientação técnica			Margarina Coco ralado Leite liquidificador Tigela Colheres Formas Pincel Forno Travessa	CH: 1h e 30min
23. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita do pudim de mandioca com queijo e coco.	23.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 23.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 23.3 Elaboração do pudim de mandioca com queijo e coco. Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita do curso SENAR Macaxeira ralada Farinha de trigo sem fermento Ovos Açúcar Margarina Coco fresco Leite Liquidificador Tigela Colheres Garfos Formas Pincel Forno Travessa	EM: 0 T: 35min P(Q): 10(2) = 20min A: 3min I: 2min CH: 60min
24. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita de flocos de mandioca	24.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 24.2 Seleção dos ingredientes;	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do	Receita do curso SENAR Mandioca Açúcar Forno	EM: 0 T: 35min P(Q): 10(2) = 20min

	Orientação técnica 24.3 Elaboração de flocos de mandioca Orientação técnica		desempenho	Assadeira	A: 3min I: 2min CH: 60min
25. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita de brigadeiro de macaxeira	25.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 25.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 25.3 Elaboração de brigadeiro de macaxeira Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita do curso SENAR Macaxeira cozida Margarina Açúcar Leite em pó Chocolate em pó Granulado Tigela Colheres Garfos Panela Travessa	EM: 0 T: 15min P(Q): 5(2) = 10min A: 3min I: 2min CH: 30min
26. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita de beijinho de macaxeira	26.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 26.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 26.3 Elaboração de beijinho de macaxeira Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita particular Macaxeira cozida Margarina Açúcar Leite em pó Coco ralado Granulado Tigela Colheres Garfos Panela Travessa	EM: 0 T: 15min P(Q): 5(2) = 10min A: 3min I: 2min CH: 30min
27. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração	27.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica	Demonstração	Observação da participação	Receita do curso SENAR Macaxeira	EM: 0 T: 45min

da receita de pudim salgado de mandioca	27.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 27.3 Elaboração de pudim salgado de mandioca Orientação técnica	Vivência da prática	Observação do desempenho	Tomate maduro Ovos Leite Temperos verdes Margarina Sal	P(Q): 20(2) = 40min A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min
28. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da receita de escondidinho de macaxeira	28.1 Seleção dos materiais; Orientação técnica 28.2 Seleção dos ingredientes; Orientação técnica 28.3 Elaboração de escondidinho de macaxeira Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação da participação Observação do desempenho	Receita do curso SENAR Macaxeira Leite Sal Creme de leite Carne de sol Temperos diversos Margarina Queijo ralado PANELAS Colheres Garfos Travessa Forno.	EM: 0 T: 55min P(Q): 3(20) = 60min A: 3min I: 2min CH: 2h Total: 32hrs
Considerações Finais					