

PLANO INSTRUCIONAL – PROMOÇÃO SOCIAL - PS

Título da atividade da PS: Aproveitamento do Caju 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:

Participantes do sexo masculino:

Participantes do sexo feminino:

Com escolaridade:

Ensino fundamental completo:

Ensino Médio Completo:

Ensino Superior Completo:

Sem escolaridade:

Participantes com necessidades especiais ou deficiências – (especificar as necessidades):

Produtores Rurais:

Trabalhadores assalariados:

Trabalhadores autônomos:

Idade: de 16 a 18 anos:

Acima de 18 anos:

Raça ou cor:

Preta:

Branca:

Parda:

Amarela:

Indígena:

Data da Elaboração do Plano

Carga Horária Total:

Período De Realização

Local de realização da atividade:

Período de realização da atividade:

Assinatura do Instrutor:

40horas

____/____/____

OBJETIVO GERAL: Aproveitar integralmente o caju, observando a qualidade do produto final, 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, Data-show Banner	EM: 30min T:0 P(Q): 0 A: 0 I: 0 CH: 30min
2. Conhecer sobre as propriedades do caju, visualmente, a partir dos conceitos apresentados para uma melhor avaliação.	<p>2.1 Introdução 2.2 Informações nutricionais 2.3 Aproveitamento integral</p>	Exposição dinamizada	Questionamento Oral Observação da participação	Cartazes Pincel atômico Apostila do curso SENAR Material particular	EM: 0 T:20min P(Q): 0 A: 3min I: 2min CH: 25min
3. Conhecer os aspectos importantes como: higiene e segurança do trabalho e as boas práticas de fabricação, a partir dos conceitos apresentados, utilizando-os em sua produção.	<p>3.1 Cuidados básicos 3.2 Higiene pessoal 3.3 Higiene dos utensílios 3.4 Higiene do ambiente</p>	Exposição dinamizada Demonstração	Questionamento Oral Observação da participação Observação do desempenho	Apostila do curso SENAR	EM: 0 T: 35min P(Q): 2(2)= 4min A: 4min I: 2min CH: 45min

<p>4. Higienizar, manualmente, os utensílios, mãos e braços, com água e sabão, deixando livre de impurezas.</p>	<p>4.1 Higienização dos materiais; Orientação técnica</p> <p>4.2 Higienização das mãos e braços. Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do curso SENAR</p> <p>Cartazes</p> <p>Bancada</p> <p>Bacias</p> <p>Baldes</p> <p>Facas</p> <p>Copos medida</p> <p>Liquidificador</p> <p>Peneiras</p> <p>Fogão</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 15min</p> <p>P(Q): 3(20) = 60min</p> <p>A: 3min</p> <p>I: 2min</p> <p>CH: 1h e 20min</p>
<p>5. Higienizar os frutos do caju, manualmente, conforme orientação técnica.</p>	<p>5.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>5.2 Seleção dos cajus Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do curso SENAR</p> <p>Cajus</p> <p>Bacias</p> <p>Baldes</p> <p>Água sanitária</p> <p>Água portátil</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 15min</p> <p>P(Q): 2(20) = 40min</p> <p>A: 3min</p> <p>I: 2min</p> <p>CH: 40min</p>
<p>6. Selecionar os materiais, manualmente, para a preparação da polpa de caju para o congelamento</p>	<p>6.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>6.2 Seleção dos cajus Orientação técnica</p> <p>6.3 Elaboração da polpa de caju Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do curso SENAR</p> <p>Cajus</p> <p>Bacias</p> <p>Baldes</p> <p>Água sanitária</p> <p>Água portátil</p> <p>Liquidificador</p> <p>Peneira</p> <p>Sacos p/polpa</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 30min</p> <p>P(Q): 5(5) = 25min</p> <p>A: 3min</p> <p>I: 2min</p> <p>CH: 60min</p>
<p>7. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do doce de caju em calda.</p>	<p>7.1 Seleção das frutas; Orientação técnica</p> <p>7.2 Seleção do material</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do curso SENAR</p> <p>Cajus</p> <p>Bacias</p> <p>Facas</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 25min</p> <p>P(Q): 3(20) = 60min</p>

	Orientação técnica 7.3 Elaboração do doce de caju em calda Orientação técnica			Água sanitária Água portátil Temperos Sal Óleo Caçarola	A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min
8. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do arroz de caju	8.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica 8.2 Seleção dos caju Orientação técnica 8.3 Elaboração da carne básica de caju Orientação técnica 8.4 Elaboração do arroz Orientação técnica	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Apostila do curso SENAR Cajus Bacias Facas Água sanitária Água portátil Temperos Sal Óleo Arroz Panela Caçarola	EM: 0 T: 30min P(Q): 5(5) = 25min A: 3min I: 2min CH: 60min
9. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do suco integral de caju	9.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica 9.2 Seleção dos caju Orientação técnica 9.3 Elaboração do suco de caju Orientação técnica	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Receita particular Cajus Bacias Facas Água sanitária Água portátil Liquidificador Peneira Poncheira Açúcar Colher	EM: 0 T: 30min P(Q): 5(5) = 25min A: 3min I: 2min CH: 60min
10. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do omelete de caju	10.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica	- Demonstração	- Observação do desempenho	Apostila do curso SENAR Carne básica de caju Ovos	EM: 0 T: 30min P(Q): 5(5) =

	<p>10.2 Seleção dos cajus Orientação técnica</p> <p>10.3 Elaboração do omelete de caju Orientação técnica</p>	<p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação da participação</p>	<p>Óleo Temperos Sal Caçarola Escumadeira</p>	<p>25min A: 3min I: 2min</p> <p>CH: 60min</p>
<p>11. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da geléia de caju</p>	<p>11.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>11.2 Seleção dos cajus Orientação técnica</p> <p>11.3 Elaboração da geléia de caju Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do Instituto Prisma Cajus Bacias Facas Água sanitária Água potável Açúcar Ácido Cítrico Benzoato de sódio Pectina Balança Liquidificador Peneira Caldeirão Colher de pau Embalagens Lacres Rótulos</p>	<p>EM: 0 T: 35min P(Q):4(20) = 80min A: 3min I: 2min</p> <p>CH: 2h</p>
<p>12. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do biscoitinho de fibra de caju</p>	<p>12.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>12.2 Seleção dos ingredientes</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do curso (SENAR) Fibra de caju Goma Farinha de trigo</p>	<p>EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min</p>

	Orientação técnica 12.3 Elaboração do biscoitinho de fibra de caju Orientação técnica			Fermento químico Açúcar Margarina Ovo Leite em pó Assadeiras Fogão	CH: 60min
13. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração de bifes de caju	13.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica 13.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica 13.3 Elaboração do biscoitinho de bifes de caju Orientação técnica	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Cajus Água sanitária Água potável Alho Sal Pimenta do reino Óleo Caçarola Papel toalha	EM: 0 T: 30min P(Q): 5(5) = 25min A: 3min I: 2min CH: 60min
14. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da paçoca de caju	14.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica 14.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica 14.3 Elaboração da paçoca de caju Orientação técnica	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Fibra de caju Cebolas Alho Caldo de carne Óleo Farinha de mandioca Caçarola Assadeiras	EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min CH: 60min

<p>15. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do doce de caju caramelado na panela de pressão (caju ameixa)</p>	<p>15.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>15.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica</p> <p>15.3 Elaboração do doce de caju caramelado Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do Instituto Prisma Cajus Água sanitária Água potável Açúcar Panela de pressão Colher Embalagens</p>	<p>EM: 0 T: 35min P(Q): 4(20) = 80min A: 3min I: 2min</p> <p>CH: 2h</p>
<p>16. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do pastel com carne de caju</p>	<p>15.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>15.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica</p> <p>15.3 Elaboração do pastel Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do curso (SENAR) Carne de caju temperada Farinha de trigo Ovos Sal Óleo Panela Escumadeira Papel toalha</p>	<p>EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min</p> <p>CH: 60min</p>
<p>17. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do biscoitinho de castanha de caju</p>	<p>17.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>17.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica</p> <p>17.3 Elaboração do biscoitinho de castanha Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do curso (SENAR) Castanha Goma Farinha de trigo Fermento químico Açúcar Margarina Ovo Leite em pó</p>	<p>EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min</p> <p>CH: 60min</p>

				Assadeiras Fogão	
18. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do cuscuz com carne básica de caju	18.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica 18.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica 18.3 Elaboração da carne de caju Orientação técnica 18.4 Elaboração do cuscuz Orientação técnica	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Caju Bacias Facas Água sanitária Água potável Temperos Sal Óleo Cuscuz Panela Caçarola Fogão Depósito	EM: 0 T: 30min P(Q): 5(5) = 25min A: 3min I: 2min CH: 60min
19. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da torta salgada de caju de liquidificador	19.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica 19.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica 19.3 Elaboração da carne de caju Orientação técnica 19.4 Elaboração da torta	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Receita do Instituto Prisma Caju Bacias Facas Água sanitária Água potável Temperos Sal Óleo Farinha de trigo Liquidificador	EM: 0 T: 30min P(Q): 5(5) = 25min A: 3min I: 2min CH: 60min

	de liquidificador Orientação técnica			Caçarola Fogão Assadeira	
20. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração de mouse de caju	20.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica 20.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica 20.3 Elaboração de mouse de caju Orientação técnica	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Receita do Instituto Prisma Caju Bacias Facas Água sanitária Água potável Gelatina Leite condensado Creme de leite Liquidificador Travessa	EM: 0 T: 30min P(Q): 5(5) = 25min A: 3min I: 2min CH: 60min
21. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do bolo de caju	21.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica 21.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica 21.3 Elaboração do bolo de caju Orientação técnica	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Receita do Instituto Prisma Caju Bacias Facas Água sanitária Água potável Farinha de trigo Ovos Açúcar Fermento químico Liquidificador Forma Forno	EM: 0 T: 30min P(Q): 5(5) = 60min A: 3min I: 2min CH: 60min

<p>22. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do patê de caju</p>	<p>22.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>22.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica</p> <p>22.3 Elaboração do patê de caju Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Receita particular</p> <p>Caju Bacias Facas Água sanitária Água potável Alho Pimenta Sal Extrato de tomate Creme de leite Liquidificador Potes</p>	<p>EM: 0 T: 30min P(Q): 5(5) = 25min A: 3min I: 2min</p> <p>CH: 60min</p>
<p>23. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da fibra de caju congelada</p>	<p>23.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>23.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica</p> <p>23.3 Elaboração da fibra de caju congelada Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Receita particular</p> <p>Caju Bacias Facas Água sanitária Água potável Copos medida Sacos plásticos Freezer</p>	<p>EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min</p> <p>CH: 60min</p>
<p>24. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da pizza com carne de caju congelada</p>	<p>24.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>24.2 Seleção dos ingredientes</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Receita particular</p> <p>Caju Bacias Facas Água sanitária Água potável</p>	<p>EM: 0 T: 35min P(Q): 5(10) = 50min A: 3min I: 2min</p>

	<p>Orientação técnica</p> <p>24.3 Elaboração da pizza com carne de caju</p> <p>Orientação técnica</p>			<p>Temperos</p> <p>Farinha de trigo</p> <p>Sal</p> <p>Extrato de tomate</p> <p>Leite</p> <p>Liquidificador</p> <p>Tigela</p> <p>Óleo</p> <p>Ovos</p> <p>Queijo mussarela</p> <p>Formas para pizza</p> <p>Forno e fogão</p>	<p>CH: 1h e 30min</p>
<p>25. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da sopa de caju congelada</p>	<p>25.1 Seleção dos utensílios;</p> <p>Orientação técnica</p> <p>25.2 Seleção dos ingredientes</p> <p>Orientação técnica</p> <p>25.3 Elaboração da sopa de caju</p> <p>Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da prática</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do curso (SENAR)</p> <p>Caju</p> <p>Chuchu</p> <p>Cenoura</p> <p>Tomates sem pele</p> <p>Alho</p> <p>Faca</p> <p>Panela</p> <p>Cheiro verde</p> <p>Tabletes de caldo de carne</p> <p>Óleo</p> <p>Arroz</p> <p>Água</p> <p>Sal</p> <p>Fogão</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 30min</p> <p>P(Q): 5(5) = 25min</p> <p>A: 3min</p> <p>I: 2min</p> <p>CH: 60min</p>
<p>26. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do doce de caju</p>	<p>26.1 Seleção dos utensílios;</p> <p>Orientação técnica</p>	<p>- Demonstração</p> <p>- Vivência da</p>	<p>- Observação do desempenho</p> <p>- Observação da participação</p>	<p>Apostila do SENAR</p> <p>Cajus</p> <p>Bacias</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 35min</p> <p>P(Q): 4(20) =</p>

caramelado	26.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica 26.3 Elaboração do doce de caju caramelado Orientação técnica	prática		Facas Água sanitária Água potável Açúcar Cravo Canela Panela Potes plásticos	80min A: 3min I: 2min CH: 2h
27. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do hambúrguer de caju	27.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica 27.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica 27.3 Elaboração do hambúrguer de caju Orientação técnica	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Caju Bacias Facas Água sanitária Água potável Pimenta Sal Alho Cebola Pimentão Ovos Farinha de trigo Óleo Caçarola Papel toalha	EM: 0 T: 35min P(Q): 4(20) = 80min A: 3min I: 2min CH: 2h
28. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da rapadura de caju	28.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Polpa de Caju Açúcar	EM: 0 T: 35min P(Q): 5(10) = 50min

	28.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica			Liquidificador Panela	A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min
	28.3 Elaboração da rapadura de caju Orientação técnica				
29. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração da rapadurinha de castanha de caju	29.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica	- Demonstração	- Observação do desempenho	Apostila do curso (SENAR)	EM: 0
	29.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica	- Vivência da prática	- Observação da participação	Açúcar	T: 35min
	29.3 Elaboração da rapadurinha de castanha de caju Orientação técnica			Panela	P(Q): 5(10) = 50min
				Leite	A: 3min
				Castanha de caju moída	I: 2min
				Formas	CH: 1h e 30min
30. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração de tijolinho de castanha	30.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica	- Demonstração	- Observação do desempenho	Apostila do curso (SENAR)	EM: 0
	30.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica	- Vivência da prática	- Observação da participação	Açúcar	T: 25min
	30.3 Elaboração de tijolinho de castanha Orientação técnica			Água	P(Q): 3(10) = 30min
				Panela	A: 3min
				Castanha de caju moída	I: 2min
				Papel celofane	CH: 60min
31. Selecionar os materiais, manualmente, para a	31.1 Seleção dos utensílios;	- Demonstração	- Observação do desempenho	Apostila do curso	EM: 0
					T: 25min

elaboração do pão de caju	<p>Orientação técnica</p> <p>31.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica</p> <p>31.3 Elaboração do pão de caju Orientação técnica</p>	- Vivência da prática	- Observação da participação	<p>(SENAR)</p> <p>Açúcar</p> <p>Água morna</p> <p>Fermento fresco para pão</p> <p>Ovos</p> <p>Açúcar</p> <p>Sal</p> <p>Óleo</p> <p>Carne básica de caju</p> <p>Farinha de trigo</p> <p>Tigela</p> <p>Rolo de plástico</p> <p>Formas</p> <p>Assadeira</p>	<p>P(Q): 5(10) = 50min</p> <p>A: 3min</p> <p>I: 2min</p> <p>CH: 1h e 20min</p>
32. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração do mel natural de caju	<p>32.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>32.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica</p> <p>32.3 Elaboração do mel natural de caju Orientação técnica</p>	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	<p>Apostila do curso (SENAR)</p> <p>Caju (Suco clarificado)</p> <p>Ácido cítrico</p> <p>Suco de limão</p> <p>Colheres</p> <p>Panelas</p> <p>Garrafas de vidro</p> <p>Açúcar</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 25min</p> <p>P(Q): 3(10) = 30min</p> <p>A: 3min</p> <p>I: 2min</p> <p>CH: 60min</p>
33. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração de licor de caju	<p>33.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica</p> <p>33.2 Seleção dos</p>	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	<p>Apostila do curso (SENAR)</p> <p>Caju (Suco clarificado)</p> <p>Ácido cítrico</p> <p>Suco de limão</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 25min</p> <p>P(Q): 3(10) = 30min</p> <p>A: 3min</p>

	ingredientes Orientação técnica			Colheres Panelas Garrafas de vidro Açúcar	I: 2min CH: 60min
	33.3 Elaboração de licor de caju Orientação técnica				
34. Selecionar os materiais, manualmente, para a elaboração de cajuína	34.1 Seleção dos utensílios; Orientação técnica 34.2 Seleção dos ingredientes Orientação técnica 34.3 Elaboração de cajuína Orientação técnica	- Demonstração - Vivência da prática	- Observação do desempenho - Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Cajus Gelatina Prensa Liquidificador Panos de prato Panela Garrafa de vidro Rótulos	EM: 0 T: 35min P(Q): 4(20) = 80min A: 3min I: 2min CH: 2h
Considerações finais					Total: 40hrs