

PLANO INSTRUCIONAL – PROMOÇÃO SOCIAL - PS

Título da atividade da PS: Produção Artesanal de Derivados de Frutas

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: Elaborar os produtos de forma artesanal, utilizando frutas regionais, seguindo a metodologia do SENAR.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTEÚDO	TÉCNICAS INSTRUCCIONAIS	AVLIAÇÃO	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:</p> <p>1.2 O que é o SENAR</p> <p>1.3 Contrato de Convivência</p> <p>1.4 Avaliação</p> <p>1.5 Certificação</p>	Exposição dinamizada	<p>Questionamento Oral</p> <p>Observação da participação</p>	<p>Projeto multimídia</p> <p>Notebook,</p> <p>Data show</p> <p>Banner</p>	<p>EM:30min</p> <p>T:0</p> <p>P(Q): 0</p> <p>A: 0</p> <p>I: 0</p> <p>CH: 30min</p>
2. Comentar sobre a importância do melhor aproveitamento do excedente de produção de frutas da região; verbalmente, conforme material didático.	<p>1.1 Introdução</p> <p>1.2 A Importância nutricional das frutas</p> <p>1.3 Formas de aproveitamento das frutas</p>	Exposição dinamizada	<p>Questionamento Oral</p> <p>Observação da participação</p>	<p>Cartazes;</p> <p>Pincel atômico;</p> <p>Apostila do curso (SENAR).</p>	<p>EM: 0</p> <p>T:20min</p> <p>P(Q): 0</p> <p>A: 3min</p> <p>I: 2min</p> <p>CH: 25min</p>
3. Discorrer sobre a forma de processamento das frutas; verbalmente, conforme material didático.	<p>3.1 Noções gerais</p> <p>3.2 Funções dos ingredientes.</p>	Exposição dinamizada	<p>Questionamento Oral</p> <p>Observação da participação</p>	<p>Apostila do curso (SENAR).</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 20min</p> <p>P(Q): 0</p> <p>A: 3min</p> <p>I: 2min</p> <p>CH: 25min</p>

<p>4. Observar os aspectos importantes, como: higiene e segurança do trabalho, conforme proposta metodológica do SENAR.</p>	<p>4.1 Cuidados básicos; 4.2 Higiene pessoal; 4.3 Higiene dos utensílios; 4.4 Higiene do ambiente.</p>	<p>Exposição dinamizada Demonstração</p>	<p>Questionamento oral Observação do desempenho Observação da Participação</p>	<p>Apostila do curso (SENAR).</p>	<p>EM: 0 T: 30min P(Q): 2(2) = 4min A: 4min I: 2min CH: 40min</p>
<p>5. Higienizar, manualmente, os utensílios, mãos e braços, com água e sabão, deixando livre de impurezas.</p>	<p>5.1 Higienização dos materiais; Orientação técnica 5.2 Higienização das mãos e braços. Orientação técnica</p>	<p>Demonstração Vivência da prática</p>	<p>Observação do desempenho Observação da participação</p>	<p>Cartazes Apostila do curso (SENAR) Bancada Bacias Facas Copos medida Liquidificador</p>	<p>EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min CH: 60min</p>
<p>6. Selecionar o material, manualmente, a ser usado na elaboração da receita de polpa congelada de frutas.</p>	<p>6.1 Selecionar os utensílios; Orientação técnica 6.2 Separar os ingredientes; Orientação técnica</p>	<p>Demonstração Vivência da prática</p>	<p>Observação do desempenho Observação da participação</p>	<p>Apostila do curso (SENAR) Bacias Facas Copo medida Liquidificador Frutas Água sanitária Embalagens plásticas para envase</p>	<p>EM: 0 T: 15min P(Q): 3(4) = 12min A: 2min I: 2min CH: 30min</p>
<p>7. Elaborar a receita de polpa de goiaba e manga congelada;manualmente,</p>	<p>7.1 Seleção e sanitização das goiabas; Orientação técnica</p>	<p>Demonstração Vivência da prática</p>	<p>Observação do desempenho</p>	<p>Receita particular Bacias Facas</p>	<p>EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) =</p>

conforme orientação técnica.	7.2 Seleção e sanitização das mangas Orientação técnica		Observação da participação	Copo medidor Liquidificador Frutas Água Água sanitária Embalagens plásticas para envase	40min A: 3min I: 2min CH: 60min
8. Elaborar a receita de polpa de goiaba, manualmente, para base de outras receitas.	8.1 Elaboração da polpa de goiaba; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Receita particular Bacias Facas Copo medidor Liquidificador Frutas Água Água sanitária	EM: 0 T: 35min P(Q): 2(10) = 20min A: 3min I: 2min CH: 60min
9. Elaborar a receita de geleia de goiaba, manualmente, conforme orientação técnica.	9.1 Elaboração da geleia de goiaba. Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Copo medidor Polpa de goiaba Água potável Açúcar Pectina Ácido cítrico Embalagens vidro para envase	EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min CH: 60min
10. Elaborar a receita de doce de goiaba cremoso, manualmente, conforme orientação técnica.	10.1 Elaboração do doce de goiaba cremoso; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Copo medidor Polpa de goiaba Açúcar Ácido cítrico	EM: 0 T: 25min P(Q): 3(10) = 30min A: 3min I: 2min

				Embalagens plásticas para envase	CH:60min
11. Elaborar a receita de mariola de goiaba, manualmente, conforme orientação técnica.	11.1 Elaboração da mariola de goiaba; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	-Apostila do curso (SENAR) Copo medida Polpa de goiaba Açúcar Pectina Ácido cítrico Papel celofane para embalagem	EM: 0 T: 35min P(Q):10(5) = 50min A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min
12. Elaborar a receita de doce de goiaba em calda, manualmente, conforme orientação técnica.	12.1 Elaboração do doce de goiaba em calda; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Balança Goiaba Água potável Açúcar Ácido cítrico Embalagens de vidro para envase	EM: 0 T: 35min P(Q): 5(20) = 100min A: 3min I: 2min CH: 2h e 20min
13. Elaborar a receita de cocada com leite, manualmente, conforme orientação técnica.	13.1 Elaboração da cocada com leite; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Receita particular Cocos Leite Açúcar Ralador de coco Panela Colher Embalagens	EM: 0 T: 35min P(Q): 4(20) = 80min A: 3min I: 2min CH: 2h
14. Elaborar a receita de óleo de coco prensado a frio,	14.1 Elaboração do óleo de coco prensado à frio;	Demonstração	Observação do desempenho	Receita particular Cocos	EM: 0 T: 35min

manualmente, conforme orientação técnica.	Orientação técnica.	Vivência da prática	Observação da participação	Água Liquidificador Recipiente de vidro Coador de tecido Ralador de coco Pote para envase	P(Q):4(20) = 80min A: 3min I: 2min CH: 2h
15. Elaborar a receita de batata – doce, manualmente, conforme orientação técnica.	15.1 Elaboração do doce de batata-doce; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Batata-doce Panela de 10kg - alumínio Água potável Fogão Faca Liquidificador Açúcar Leite de coco Ácido cítrico Benzoato de sódio Potes plástico de 100 ou 250g.	EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min CH:60min
16. Elaborar a receita de doce de jaca em calda, manualmente, conforme orientação técnica.	16.1 Elaboração do doce de jaca em calda; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Jacas (duras e maduras) Facas Açúcar Água potável Bagos de jaca Ácido cítrico Benzoato de sódio Fogão Painéis de 10kg pote vidros 600gr Lacres	EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min CH: 60min
17. Elaborar a receita de	17.1 Elaboração da polpade	Demonstração	Observação do	Receita particular	EM: 0

polpa de banana, manualmente, parabasede outras receitas.	banana; Orientação técnica.	Vivência da prática	desempenho Observação da participação	Bacias Facas Copo medida Liquidificador Frutas Água Água sanitária	T: 35min P(Q): 2(10) = 20min A: 3min I: 2min CH: 60min
18. Elaborar a receita de doce de banana cremoso, manualmente, conforme orientação técnica.	18.1 Elaboração do doce de banana cremoso; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Copo medida Polpa de banana Açúcar Ácido cítrico Embalagens plásticas para envase	EM: 0 T: 25min P(Q): 3(10) = 30min A: 3min I: 2min CH: 60min
19. Elaborar a receita de geleia de banana, manualmente, conforme orientação técnica.	19.1 Elaboração da geleia de banana; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Copo medida Polpa de banana Água potável Açúcar Pectina Ácido cítrico Embalagens	EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min CH: 60min
20. Elaborar a receita de geleia de casca de banana, manualmente, conforme orientação técnica.	20.1 Elaboração da geleia de casca de banana; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Copo medida Casca de banana Água potável	EM: 0 T: 35min P(Q): 4(5) = 20min A: 3min

				Açúcar Pectina Ácido cítrico Embalagens	I: 2min CH: 60min
21. Elaborar a receita de doce de banana de corte, manualmente, conforme orientação técnica.	20.1 Elaboração do doce de banana de corte; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Copo medida Polpa de goiaba Açúcar Pectina Ácido cítrico Papel celofane	EM: 0 T: 35min P(Q): 4(5) = 20min A: 3min I: 2min CH: 60min
22. Elaborar a receita de doce de banana em calda, manualmente, conforme orientação técnica.	22.1 Elaboração do doce de banana em calda; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Balança Banana Água potável Açúcar Ácido cítrico Embalagens de vidro para envase	EM: 0 T: 35min P(Q): 4(20) = 80min A: 3min I: 2min CH: 2h
23. Elaborar a receita do doce da entrecasca de melancia, manualmente, conforme orientação técnica.	23.1 Elaboração do doce da entrecasca de melancia; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Receita particular Melancia Açúcar Cravo Canela em pó Água potável Panela	EM: 0 T: 25min P(Q): 3(20) = 60min A: 3min I: 2min

				Colher Potes para envase	CH: 1h e 30min
24. Elaborar a receita de doce de manga cremoso, manualmente, conforme orientação técnica.	24.1 Elaboração do doce de manga cremoso; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Copo medida Polpa de manga Açúcar Ácido cítrico Embalagens plásticas para envase	EM: 0 T: 15min P(Q): 2(20) = 40min A: 3min I: 2min CH: 60min
25. Elaborar a receita de geleia de manga, manualmente, conforme orientação técnica.	25.1 Elaboração da geleia de manga; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR) Copo medida Polpa de manga Água potável Açúcar Pectina Ácido cítrico Embalagens	EM: 0 T: 25min P(Q): 6(10) = 60min A: 3min I: 2min CH: 1h e 30min
26. Elaborar a receita de doce de abacaxi em calda, manualmente, conforme orientação técnica.	26.1 Elaboração do doce de abacaxi em calda; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR); Balança Abacaxi Água potável Açúcar Ácido cítrico Embalagens de vidro para envase	EM: 0 T: 35min P(Q):4(20) = 80min A: 3min I: 2min CH: 2h
27. Elaborar a receita de geleia de casca de abacaxi, manualmente, conforme	27.1 Elaboração da geleia de casca de abacaxi;	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho	Apostila do curso (SENAR); Copo medida	EM: 0 T: 35min P(Q): 3(20) =

orientação técnica.	Orientação técnica.		Observação da participação	Casca de abacaxi Água potável Açúcar Pectina Ácido cítrico Embalagens	60min A: 3min I: 2min CH: 1h e 40min
28. Elaborar a receita de doce de mamão em calda, manualmente, conforme orientação técnica.	28.1 Elaboração do doce de mamão em calda; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do Curso de Beneficiamento de Frutas; Balança Mamão verde Água potável Açúcar Ácido cítrico Embalagens	EM: 0 T: 45min P(Q): 6(20) = 120min A: 3min I: 2min CH: 3h
29. Elaborar a receita de geleia de caju, manualmente, conforme orientação técnica.	29.1 Elaboração da geleia de caju; Orientação técnica	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila “Beneficiamento de Frutas” Copo medida Suco de caju Água potável Açúcar Pectina Ácido cítrico Embalagens	EM: 0 T: 50min P(Q): 4(20) = 80min A: 3min I: 2min CH: 2h e 15min
30. Elaborar os rótulos dos produtos processados, manualmente, conforme orientação técnica.	30.1 Elaboração dos rótulos; Orientação técnica.	Demonstração Vivência da prática	Observação do desempenho Observação da participação	Apostila do curso (SENAR); Papel Tesoura Fita de adesiva Canetas	EM: 0 T: 50min P(Q): 6(20) = 120min A: 3min I: 2min CH: 3h

Considerações Finais					Total: 40hrs
-----------------------------	--	--	--	--	---------------------