

| | | |
|--|--|---------------------------|
| 1 – IDENTIFICAÇÃO | | |
| Título do curso: AÇOUGUEIRO / MAGAREFE | | |
| CBO 8485-20 Trabalham no abate de bovinos, suínos e aves com o auxílio de máquinas e equipamentos. Faz parte da rotina de trabalho desses profissionais preparar carnes para cortes, limpando, retirando vísceras, depenando, depilando e separando cabeças e carcaças para análises laboratoriais. Além disso, são os responsáveis por preparar as carnes para comercialização, removendo gorduras, desossando, identificando tipos, marcando, fatiando, pesando e realizando os cortes. Aplicar tratamentos especiais em carnes, salgando, prensando e adicionando conservantes, também faz parte de suas atribuições. Podem, ainda, embalar carnes, manualmente ou com o auxílio de máquinas, bem como inspecioná-las e armazená-las. | | |
| Área de enquadramento do curso (cadeia produtiva/área do curso) Comércio, Serviços e Petróleo e Gás | | |
| Carga horária: 140 horas | Período de realização (data de início/término) | |
| Local de realização (município/endereço) | | |
| Beneficiários (público prioritário): | | |
| Nº de Educandos/turma Alunos | Nº de turmas Turmas | Total Educandos Alunos |
| Valor: \$ \$ | | |
| 2 – Objetivos | | |
| Este projeto objetiva através de suas ações gerarem qualificação profissional e social a seus beneficiários, disponibilizando conhecimento, recursos humanos e financeiros, estrutura técnica e operacional, proporcionando o tão almejado desenvolvimento sustentável para as comunidades atendidas em Angola – África. | | |
| Objetivos Específicos: | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - A formação integral dos cidadãos beneficiados por este projeto; - Promover a qualificação, mediante ações articuladas com a sociedade civil organizada, criando oportunidades de trabalho, emprego e renda para os jovens em situação de maior vulnerabilidade social, seja através do emprego formal ou do empreendedorismo; - Aumento da probabilidade de obtenção de emprego e trabalho decente e da participação em processos de geração de oportunidades de trabalho e renda reduzindo os níveis do desemprego e subemprego; - Elevação da escolaridade dos trabalhadores através da articulação com as políticas locais de educação, em particular com a educação de jovens e adultos; - Inclusão social, redução da pobreza, combate a discriminação e diminuição da vulnerabilidade das populações; - Buscar elevar a autoestima e a participação cidadã dos jovens na vida social e econômica do país; - Realizar uma prática pedagógica que promova o protagonismo juvenil na sociedade; - Intermediar a oferta de empregos formais para os cidadãos. | | |
| 3 – Metodologia/Procedimentos/Recursos Didáticos (Apoio ao instrutor/educando) | | |
| a). Seleção e capacitação continuada (Equipe do projeto): | | |

1 – IDENTIFICAÇÃO

Título do curso: AÇOUGUEIRO / MAGAREFE

Formação superior com pós-graduação e mestrado na área de atuação, experiência anterior em projetos sociais, offshore / onshore, ter no mínimo dois anos de vivência em atividades offshore.

b). Capacitação Continuada:

As mudanças que o mundo contemporâneo vem sofrendo em diversos setores produtivos da sociedade, inclusive na educação, são provocadas pelos os avanços tecnológicos. As tecnologias da comunicação e da informação - **TICs** aparecem como as principais responsáveis por este processo de mudança, que é irreversível, e tende a acelerar a cada dia. Os professores como profissionais responsáveis pela mediação da informação e da produção do conhecimento, venha desempenhar-se papéis importantes na transformação dos indivíduos, de modo que possam estar preparados como cidadãos para pleitearem uma oportunidade de trabalho em um mercado competitivo e exigente. Para que os professores possam contribuir cada vez mais na formação do cidadão, é necessário que busquem novos conhecimentos através de continuas capacitações para que estejam sintonizados com os acontecimentos ocorridos no mundo. A escola está inserida em um “novo” mundo onde as mudanças ocorrem a cada segundo exigindo tomadas de decisões imediatas. Para isto, é necessário que a escola também esteja disposta a mudar, pois o papel transformador que exerce sobre o aluno é fundamental na constituição de um cidadão. Os profissionais que desejarem permanecer exercendo um papel nesse processo de mudança deverão estar inseridos em um programa de qualificação continuada.

c). Mobilização e seleção de jovens:

Para o processo de seleção adotaremos o critério de entrevista com os participantes para aferirmos a veracidade das informações apresentadas bem como o interesse dos alunos em participar do projeto, se necessário for, realizaremos visitas domiciliares. Nosso processo de mobilização se dá utilizando os seguintes instrumentos (abordagem direta, bancos de dados internos, ajuda dos alunos, contato com entidades parceiras, encaminhamento no caso dos alunos em cumprimento de medidas sócio educativas).

O Programa de Capacitação Continuada para Educadores – PCCE , está elaborado da seguinte forma:

I - Cursos (módulos com 15 horas/aulas)

- Novas Tecnologias Como Ferramentas Facilitadoras No Processo Ensino-Aprendizagem;
- Novos Paradigmas Educacionais;
- Educando Com Pedagogia De Projetos;
- Estudos De Metodologias Participativas: criatividade no ensino;
- Relações Interpessoais Na Educação;
- Temas Em Psicopedagogia;
- Aspectos Biopsicossociais Da Infância E Da Adolescência: um olhar do educador;
- Educação Sexual E Sexualidade Humana: educando para uma vida sadia;
- Mídias Eletrônicas E As Suas Relações Com As Crianças E Os Adolescentes.

II – Palestras (2 horas)

- Toxicomania: uma ação do educador;
- O Perfil do “Novo” Educador;
- Como Transformar Aulas Monótonas Em Prazerosas;
- Quebrando Paradigmas Educacionais;
- As Linguagens Da Nova Mídia;
- Historiando A Educação;
- Dificuldades de Aprendizagens;
- Sexo, Droga E O Papel Do Educador.
-

III – Oficinas de Informática Educacional (módulos com 15 horas/aulas)

- Criando Aulas Multimídias Com Microsoft PowerPoint;
- Editando Jornais Com Microsoft Word;
- Criando Animações E Vídeos Animados
- Criando Softwares Educacionais Com Visual Class.

4 - Conteúdo Programático (Detalhamento/Módulos)

| Temas | Conteúdo Programático | Carga horária |
|---------------------------------|--|---------------|
| 1 – Funções do Açougueiro | - Característica necessária para se exercer a função; - Principais atividades de um açougueiro; - Áreas de atuação e especialidades; | 15 |
| 2 – Tipos de carne | - Anatomia bovina, suína e das carnes; - Carnes de caça ou exóticas; - Introdução as carnes bovina, suína e bovina; | 10 |
| 3 – Introduções ao corte | - Corte bovino e aves; - Características e detalhes dos cortes suínos; - Características e detalhes dos cortes ovinos. | 15 |
| 4 – Conservação e armazenamento | - Práticas e cuidados ideais nas operações de recebimento | |



Kennedy Palace
HOTEL

| | | |
|--|--|----|
| | e armazenamento de carnes; - Cuidados com produtos perecíveis; - Estoques em encomendas; - Validade da carne. | 15 |
| 5 – Aparelhos e equipamentos | - Serra Fita, Moedor de carne, Amaciador de carne; - Balcão Frigorífico, Mesa de corte; - Luvas anti corte, Aventais , gorros e tocas, facas, chaira, esmerilo; - Cuidados com os equipamentos; - Cuidados para não se machucar. | 15 |
| 6 – Defumação e desossa | - Curando a carne; - Função da fumaça; - Cuidados na elaboração e conservação; - Dicas para uma boa defumação; - Tempo e temperatura; - Desossa da carne suína; - Sequência de desossa: - Desossa de carne ovina; - Desossa de carne bovina. . | 40 |
| 7 – Salgamento e maturação | - Noções do procedimento; - Concentração salina e temperatura. | 10 |
| 8 - Higiene e manipulação | - Higiene pessoal, operacional e do ambiente; - Evitando contaminação na carne; - Segurança dos alimentos e legislação aplicada ao setor - Dicas sobre vigilância sanitária. | 06 |
| 5- Atividades práticas | | |
| Desenvolvimento das técnicas aprendidas em sala de aula após cada aula teórica. | | |
| 6- Processos de avaliação (Curso/Instrutor/educando) | | |
| <p>Processo de Avaliação:</p> <p>- <i>Avaliação do curso</i> - Para avaliação dos cursos utilizaremos os seguintes instrumentos: . Aulas realizadas, frequência dos participantes, desempenho dos participantes nas atividades; . Qualidade dos materiais produzidos nas oficinas, qualidade do conteúdo aplicado;</p> <p><i>Avaliação do instrutor</i> - Para aferirmos a capacidade dos nossos instrutores utilizaremos os seguintes instrumentos: . Conteúdo programático proposto e conteúdo programático aplicado; . Conhecimento teórico e prático, nível de satisfação dos alunos e nível de compreensão dos beneficiados.</p> <p><i>Avaliação do Educando</i> – A avaliação do processo de ensino e de aprendizagem deverá ocorrer de forma a elevar-se em consideração a efetiva participação do aluno nas atividades diárias, bem como poderão ser aplicados exercícios para verificação do nível de aproveitamento dos participantes, devendo os mesmos obter média mínima equivalente a 75% de aproveitamento.</p> <p><i>Métodos para avaliação:</i> . Psicodramas aplicados em grupo e separadamente, dinâmicas de inter-relacionamento; . Avaliações de equipe desenvolvidas pelos instrutores e acordo com cada tema desenvolvido, avaliação individual</p> | | |



desenvolvida pelos instrutores para todo o curso.

7 – Conclusão

A realização dos cursos propostos será realizada em ANGOLA – ÁFRICA, onde juntos poderemos realizar as aulas praticas em cozinha didática, com a destinação das alimentações confeccionadas durante as aulas, de responsabilidade do Município, podendo este utilizar para escolas e ou movimentos sociais que necessitem de alimentação. Toda a aula pratica contará com a presença de nossa responsável técnica, a nossa Nutricionista. Conforme segue em anexo o nosso registro de nossa empresa e a responsabilidade Técnica.

Os alunos aprovados em nossos cursos, conforme o critério de avaliação de nossa empresa deve ser encaminhado para o Curso Básico de Segurança de Plataforma que é obrigatório para poderem trabalhar em plataformas e navios de petróleo.

Aqueles aprovados e aptos a embarcar, passaram a fazer parte do nosso Cadastro de pessoal em nossa Web site, que será buscado com as empresas de Hotelaria, manutenção e etc. Para podermos fazer as indicações visando a colocação dessa mão de obra no mercado de trabalho offshore.

Vila Velha, 14 de julho de 2015,

Oderson Fernandes

Diretor Presidente

Kennedy Palace Hotel

Praia de Itaparica

VILA VELHA ES

Fone: Móbile: 0055 (27) 3340 8436 / 99880 2887

oderson@kennedypalacehotel.com.br / odersonvix@gmail.com

www.kennedypalacehotel.com.br

Kennedy Palace Hotel

Rua: Fagundes Pedro de Araujo, nº 78 – Santa Mônica – Vila Velha – ES – CEP: 29.102-250
Contatos: 0055 (027) – 99880-2887 / 3340-8436 / 99686-9738 – E-mail: oderson@kennedypalace.com /
odersonvix@gmail.com web site: WWW.kennedypalace.com