



FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

Campus	Xique-Xique
Endereço	Rodovia BA-052, S/N – Km 468
Telefone do campus	(74)98100-0103
E-mail	
CNPJ	10.724.903/0014-93

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	Emile Suze da Paz Santos
Área de Formação	Eng. Agrônoma
Contatos	emile.santos@ifbaiano.edu.br

C) DADOS DA ENTIDADE PARCEIRA (SE FOR O CASO)

Representante da Entidade parceira para a execução do Projeto	
Entidade	
Esfera administrativa	
CNPJ	
Contatos	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	Higiene e Manipulação de alimentos
Modalidade	Presencial
Público alvo	Comunidade rural e urbana, estudantes, associados, cooperados
Pré-requisito para acesso ao curso	Sem pré-requisito
Forma de ingresso	Inscrição
Carga horária total	40 h
Periodicidade das aulas	2 vezes/semana, 7:00 h horas
Local das aulas	IFBaiano, <i>Campus Xique-Xique</i>
Turno de funcionamento	Noturno
Número de vagas	20
Número de turmas	1

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	<p>O ramo de negócio da alimentação está presente tanto na zona urbana como na zona rural e vem aumentando a cada dia com a valorização da gastronomia como profissão. No agronegócio, a agroindústria torna-se importante tanto para o grande como para o pequeno produtor e a exigência por qualidade de seu produto final é cada vez maior.</p> <p>Sendo assim, as boas práticas de manipulação de alimentos se constitui em pré-requisito para uma boa administração de estabelecimentos que preparam produtos alimentícios para garantir um alimento seguro para o consumidor, além de evitar perdas ao longo da sua manipulação e armazenamento.</p>
Objetivos do curso	<p>Promover a conscientização das pessoas da importância do controle da higienização, produção, manipulação e preparo dos alimentos, orientando a correta manipulação e conservação para o consumo e comercialização, de forma adequada por meio de noções básicas de higiene a fim de garantir a segurança dos alimentos.</p>
Perfil profissional do egresso	<p>O egresso do curso FIC em Higiene e manipulação de alimentos deverá conhecer os perigos veiculados por alimentos mal higienizado e mal conservados, conhecer e entender as formas seguras de preparar e conservar os alimentos e as principais regras da vigilância sanitária, para uma alimentação segura, saudável e que supra as necessidades nutricionais dos consumidores.</p>

F) ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Microbiologia dos alimentos	20h
Boas práticas de fabricação	20 h
TOTAL	40 h

G) METODOLOGIA

Serão ministradas aulas teóricas e práticas com utilização de aulas teóricas, aulas em laboratório, discussão em grupo.

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Serão avaliados através de participação em aula e apresentação de trabalhos.

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

As instalações disponíveis para o curso: salas de aula, quadro branco, laboratório, biblioteca, sala dos professores e banheiros.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Sala de aula, quadro branco, laboratório.

L) CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO QUE IRÁ ATUAR NO CURSO

Emile Suze da Paz Santos	Engenheiro Agrônomo	Mestre
--------------------------	---------------------	--------

M) ORÇAMENTO

--