



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Reitoria

ATO AUTORIZATIVO
PRODUÇÃO DE SALGADOS TRADICIONAIS / FESTA E LANCHE -
ALG
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

- 1** - O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23807.250644.2022-81 para implantação do Curso de Formação Continuada - PRODUÇÃO DE SALGADOS TRADICIONAIS / FESTA E LANCHE - ALG, a ser ofertado no Câmpus Alagoinhas.
- 2** - O presente processo apresenta as documentações exigidas na Resolução 23/2019 CONSUP, bem como atende as orientações para a criação das disciplinas. Portanto, não há óbice para a continuidade das etapas de implantação do referido curso.
- 3** - O curso encontra-se APROVADO.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Calila Teixeira Santos, PRO-REITOR - CD0002 - RET-PROEX** em 14/06/2022 14:05:43.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR - FG1 - RET-CGQP**, em 13/06/2022 14:16:25.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/06/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 335779
Código de Autenticação: e3b30f787c





Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Alagoinhas

FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA - FIC - PRESENCIAL

Dados do Campus Proponente	
Campus: Alagoinhas	
Endereço: Rua Manoel Romão SN - Alagoinhas Velha - Alagoinhas	Telefone: (75) 3421-4511
E-mail: gabinete@alagoinhas.ifbaiano.edu.br	CNPJ: 10.724.903/0001-79

Dados do Proponente	
Nome do Servidor: Henrique Reis Sereno	
Área de Formação: Engenheiro de Alimentos	Contatos: 71-99141-8586

Dados da Entidade Parceira	
Representante da Entidade parceira para a execução do Projeto: Não se aplica	
Entidade:	Esfera administrativa:
CNPJ:	Contatos:

Dados Gerais do Curso	
Nome do curso: PRODUÇÃO DE SALGADOS TRADICIONAIS - FESTA E LANCHE	
Modalidade: Presencial	Público alvo: Estudantes, profissionais da area e afins
Pré-requisito para acesso ao curso: Ensino fundamental incompleto	Forma de ingresso: Por ordem de inscrição

Carga horária total: 20h	Periodicidade das aulas: Aulas semanais O curso será ofertado em dias consecutivos até o seu encerramento.
Local das aulas: Campus Alagoinhas	Turno de funcionamento: Matutino e vespertino
Número de vagas: 20 vagas por turma	Número de turmas: Mínimo 01 turma

Perfil do curso
<p>Justificativa do curso.</p> <p>Levar ao conhecimento dos alunos noções das técnicas utilizadas para a produção de salgados tradicionais.</p>
<p>Objetivos do curso.</p> <p>Apresentar técnicas e formulações para a produção de salgados tradicionais para o consumo e comercialização.</p> <p>Formar competências necessárias para o mercado de trabalho bem como para o desenvolvimento acadêmico do egresso.</p>
<p>Perfil profissional do egresso.</p> <p>Espera-se que os alunos participantes sejam capazes de aplicar os conhecimentos adquiridos para realizarem a produção de salgados tradicionais.</p>

Estrutura Curricular	
Componentes Curriculares	Carga Horária
MASSA LEVEDADA / FERMENTADA (FORNO)	08 HORAS
MASSA COZIDA (FRITURA)	06 HORAS
MASSA BRISSÉ E SABLÉ (FORNO)	06 HORAS
Total	20 HORAS

Metodologia

As aulas serão desenvolvidas de forma presencial de modo interativo e dialógico, buscando articular teoria e prática, considerando o docente como mediador do conhecimento.

Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

A avaliação, com pontuação de 0 a 10, será realizada de forma continuada por meio da participação efetiva nas aulas, atividades propostas, interesse, além da pontualidade e assiduidade, que deverá ser de no mínimo de 75%.

Estrutura Disponível para o Funcionamento do Curso

- Sala de Aula;
- Quadro branco;
- Data Show;
- Laboratório de Panificação;
- Biblioteca

Estrutura Necessária para o Funcionamento do Curso

EQUIPAMENTOS:

- 1 - 01 PROCESSADOR
- 2 - 01 LIQUIDIFICADOR
- 3 - PANELAS
(01 GRANDE / 02 MEDIAS / 03 PEQUENAS)
- 4 - TALHERES
- 06 FACAS CORTE E SERRA
- 06 COLHERES DE SOPA
- 06 COLHERES DE SOBREMESA
- 06 COLHERES DE CHÁ
- 01 COLHER GRANDE PARA MEXER A MASSA
- 5 - 01 ROLO DE MASSA
- 6 - 01 RALO DE INOX (2 FACES - PALHA E FINO)
- 7 - 05 DUZIAS DE FORMAS DE EMPADA
- 8 - ½ METRO DE PLASTICO TRANSPARETE PARA ABRIR MASSA
- 9 - 02 CARRETIHAS DE PIZZA
- 10 - 02 PINCEIS DE CERDAS DE NYLON

Corpo docente e Técnico Administrativo que irá atuar no Curso

A definir

Orçamento

INSUMOS

08 KG DE FARINHA DE TRIGO
05 LITROS DE LEITE LIQUIDO INTEGRAL
08 CUBOS DE CALDO KNOR (SABOR FRANGO)
200 GR DE QUEJO PARMESAO RALADO
1 ½ KG DE MARGARINA (MEDALHA DE OURO OU DELICIA SUPREME)
02 KG DE CARNE MOIDA
05 KG DE PETO DE FRANGO
150 GR DE AZEITONAS
01 KG DE TOMATES
04 PIMENTOES
250 GR DE UVA PASSA
1 KG DE CEBOLA BRANCA
1.200 Kg de QUEIJO MUSSARELA
150 GR DE CABAREZA
700 GR DE PRESUNO COZIDO
50 GR DE OREGANO
1 KG DE BATATA INGLEZA
500 GR DE SAL
02 LITROS DE OEO DE SOJA
03 CX DE CREME DE LEITE
1 KG DE SALSICHA
02 DZ DE OVOS BRANCOS
200 ML DE RFRIGERANTE SABOR GUARANÁ
1 KG DE BISNAGA DE REQUEJAO PARA PIZZA
600 GR DE FEREMENTO SECO
300 GR DE ACUCAR CRISTAL
500 GR DE MOLHO DE TOMATE
250 GR DE GOIABADA
CHEIRO VERDE: 01 MAÇO DE CEBOLINHA / 01 MAÇO DE COENTRO / 01
MASSO DE SALSINHA

Documento assinado eletronicamente por:

- **Henrique Reis Sereno, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO** em 24/05/2022 11:11:13.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 24/05/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 328539

Código de Autenticação: 5078e92765



