



PODER EXECUTIVO
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Reitoria
Pró-Reitoria de Extensão
Coordenação Geral de Qualificação Profissional

FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC
ANEXO IV

A) DADOS DO CÂMPUS PROPONENTE

Câmpus	Santa Inês
Endereço	Km 02, BR420 (Rodovia Santa Inês – Ubaíra), Zona Rural, BA
Telefone do câmpus	(73) 3536-1210/1213/1214
E-mail	gabinete@si.ifbaiano.edu.br
CNPJ	107249030002/50

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	Não preencher para submissão a editais
Área de Formação	Não preencher para submissão a editais
Contatos	Não preencher para submissão a editais

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

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



PODER EXECUTIVO
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Reitoria
Pró-Reitoria de Extensão
Coordenação Geral de Qualificação Profissional

D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	Curso de Atualização para Profissionais da Carne
Modalidade	Presencial
Público alvo	Profissionais da carne (açougueiros, magarefes, assistentes, comerciantes da área, etc.).
Pré-requisito para acesso ao curso	Atuar na área de carnes. Não é necessário exigências de escolaridade.
Forma de ingresso	Entrevista
Carga horária total	20h
Periodicidade das aulas	Definir a periodicidade das aulas. Ex. Quantas vezes por semana, quinzenal ou mensal. Um encontro semanal de 4h
Local das aulas	Definir local das aulas. Sala de aula do IF Baiano Campus Santa Inês
Turno de funcionamento	Definir se matutino, vespertino, noturno ou integral. Matutino
Número de vagas	25 (vinte e cinco)
Número de turmas	Uma



PODER EXECUTIVO
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Reitoria
Pró-Reitoria de Extensão
Coordenação Geral de Qualificação Profissional

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	Justificar a necessidade da oferta. Trata-se de uma atividade destinada aos profissionais da carne (açougueiros, magarefes, comerciantes, etc.). Demanda gerada a partir de reforma do Mercado Municipal de Carne em execução pela Prefeitura Municipal de Santa Inês, onde atuam dezenas de profissionais e acreditamos ser o momento oportuno para promover a atualização desses profissionais em aspectos da manipulação de carnes como: Boas Práticas de Fabricação, Legislação e Vigilância Sanitárias (direitos e deveres), utensílios e equipamentos para açougue (uso, custos, fornecedores, etc.), atualidades em cortes cárneos e gestão de açougue, etc.
Objetivos do curso	Descrever os objetivos a serem alcançados com a oferta do curso. Os objetivos devem apresentar coerência com a Justificativa, o Perfil Profissional e com os conteúdos propostos. Oferecer aos profissionais da carne da cidade de Santa Inês e região, atualização na área para melhor adequação de suas atividades aos requisitos legais, sanitários, maior rendimento econômico e atendimento à comunidade.
Perfil profissional do egresso	Descrever as competências e habilidades a serem desenvolvidas. Profissionais da carne atualizados em cortes americanos e outros, além de conscientes de seus direitos, deveres e responsabilidades referente ao comércio de gênero alimentício.

F) ESTRUTURA CURRICULAR

Especificar os conteúdos que serão abordados durante o curso, com as respectivas cargas horárias.

O curso será ofertado em períodos de 4 horas por semana, abordando os módulos abaixo:

Módulo 1: Legislação no comércio de carnes:

1. Direitos e deveres;
2. Penalidades legais;
3. Vantagens e desvantagens da legislação para o cliente e o comerciante.

Módulo 2: Boas práticas de manipulação de alimentos

1. Características da carne fresca;
2. Contaminação de carnes por microrganismos;
3. Como evitar e controlar o crescimento microbiano em carnes.



PODER EXECUTIVO
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Reitoria
Pró-Reitoria de Extensão
Coordenação Geral de Qualificação Profissional

Módulo 3: Novidades em corte cárneos bovinos e suínos

1. Sugestão de novos cortes para oferecer mais opções ao consumidor e aumentar o rendimento da carcaça e lucro para o açougueiro.

Módulo 4: Equipamentos e utensílios para facilitar o trabalho no açougue

1. Diferentes facas e recomendações de uso;
2. Diferentes modelos de afiadores de faca;
3. Equipamentos que podem aumentar o número de produtos ofertados no açougue (contatos de fornecedores e preços atualizados).

Módulo 5: Gestão de açougue (uma discussão)

1. Quem é o seu cliente?
2. Qual o nível de perdas do seu açougue?
3. Você conhece o seu lucro real?
4. Informar e sugerir ao cliente.

Quatro horas (4h) para cada módulo.

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Módulo 1: Legislação no comércio de carnes	4h
Módulo 2: Boas práticas de manipulação de alimentos	4h
Módulo 3: Como evitar e controlar o crescimento microbiano.	4h
Módulo 4: Equipamentos e utensílios para facilitar o trabalho no açougue	4h
Módulo 5: Gestão de açougue (uma discussão)	4h
TOTAL	

G) METODOLOGIA

Descrever a metodologia definida para guiar o desenvolvimento pedagógico do curso. Aulas discursivas e participadas com recursos audiovisuais como fotos e vídeos, além de coleta e avaliação de amostras (BPF) e aulas práticas.

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Informar como será realizada a avaliação dos conhecimentos, explicitando o processo e os instrumentos que serão utilizados.
Questionamentos direcionados no decorrer das aulas.



PODER EXECUTIVO
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Reitoria
Pró-Reitoria de Extensão
Coordenação Geral de Qualificação Profissional

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

Descrever as instalações (laboratórios, biblioteca, oficinas), equipamentos, utensílios e insumos existentes que tornam viável a oferta do curso.
Sala de aula com kit multimídia, laboratórios de microbiologia e tecnologia de carnes, biblioteca.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Relacionar instalações (laboratórios, biblioteca, oficinas), equipamentos, utensílios e insumos que asseguram o desenvolvimento do curso. Os equipamentos e materiais devem ser especificados, indicando inclusive as quantidades por item.

Facas de desossa – dois tipos

Facas para carne – dois tipos

Facas de picar – dois tipos

Faca de filetar

Chaira lisa

Chaira estriada

Afiador de facas fixo - 1

Serra fita - 1

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

Listar recursos humanos necessários e as respectivas áreas de formação
Prof^a. Clementina Cândida Barros de Carvalho Santos – M.Sc. Engenharia de Alimentos, especialista em Tecnologia de Carnes

Prof^a. Lidiane Karla Xisto Pinheiro – Professora D.Sc. de Microbiologia de Alimentos

Prof^o. Márcio Pereira Santos de Carvalho – Engenheiro de Alimentos, Mestre em Engenharia de Processos

M) ORÇAMENTO

Descrever o orçamento para diárias, materiais e equipamentos necessários ao desenvolvimento do curso, caso se aplique.

Faca para mãos menores para desossar modelo: 5" ou 6" de tamanho, 2,5mm de espessura, 84 g de peso, 132mm de comprimento da lâmina e 145mm de comprimento de cabo.

Tramontina 24652/055 ou 085.



PODER EXECUTIVO
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Reitoria
Pró-Reitoria de Extensão
Coordenação Geral de Qualificação Profissional

Por: R\$ 8,50

Fonte: viainox.com

Mundial 5514-6, alto teor de carbono, linha profissional amarelo

Por: R\$ 46,90

Fonte: Rei das facas.com

Faca para mãos maiores modelo: Faca para carnes, 12 polegadas, 3 mm de espessura, 275g de peso, 295mm de comprimento da lâmina e 163 mm de comprimento do cabo, cabo colorido.

Tramontina

Por: R\$ 117,95

Fonte: viainox.com

Faca para mãos menores para desossar modelo: 6" ou 7", 3mm de espessura, 115 a 120g de peso, 148 ou 180mm de comprimento da lâmina e 146mm de comprimento de cabo. **Tramontina**

Por: R\$27,85

Fonte: viainox.com

Mundial 1018-5, 5".

Por: R\$ 35,90

Fonte: reidasfacas.com

Faca para carne modelo: 8" de tamanho, 3mm de espessura, 147g de peso, 183mm de espessura da lâmina e 147mm de comprimento do cabo.

Tramontina

Por: R\$ 67,86

Fonte: viainox.com



PODER EXECUTIVO
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Reitoria
Pró-Reitoria de Extensão
Coordenação Geral de Qualificação Profissional

Faca Açougue 7" (17cm) - Mundial

Por: 52,59

Fonte: Extra.com.br

Mundial 5510-10, 10"

Por: R\$95,90

Fonte:reidasfacas.com

Mundial 5510-8, 8"

Por: 69,90

Fonte: reidasfacas.com.br

Faca para filetar modelo: tamanho de 8", 3mm de espessura, 95g de peso, 218mm de comprimento da lâmina e 141mm de comprimento do cabo. **Tramontina**

Por: R\$ 52,61

Fonte: viainox.com

Faca para filetar 10" Imperial

Por: R\$ 203,90

Fonte: reidasfacas.com

Faca para fatiar/picar modelo: 7" de tamanho, 3mm de espessura, 163g de peso, 173mm de comprimento da lâmina e 146mm de comprimento do cabo.

Tramontina

Por: R\$107,99

Fonte: mercadolive.com.br

Faca de lâmina dupla para retirada de sassami modelo: 5" de tamanho, 3mm de espessura, 140g de peso, 128mm de comprimento da lâmina e 146mm de espessura do cabo.

Tramontina

Por: R\$ 68,02



PODER EXECUTIVO
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Reitoria
Pró-Reitoria de Extensão
Coordenação Geral de Qualificação Profissional

Fonte: plenadomus.com.br

Gancho curto para inspeção – açougue – frigorífico

Por: R\$ 25,90

Fonte: mercadolivre.com.br

Chaira lisa – Chaira de Aço Premium - Tramontina

Por: 30,90

Fonte: Extra.com.br

Chaira Lisa 10" Aço Carbono Cromo Inox – Tramontina

Por: R\$91,90

Fonte: Extra.com.br

Chaira estriada – Chaira Estriada em Aço (30cm) - Mundial

Por: 36,30 - Extra.com.br

Por: R\$ 54,79 - Frigo.com.br

Chaira Estriada Profissional 12" - Gourmet Mix

Por: 49,90

Fonte: Extra.com.br

Afiador de facas fixo –

Chaira fácil Dronma – Amolador – Afiador de facas

Por: R\$ 160,00

Fonte: mercadolivre.com.br

Alinhador de fio TRAMONTINA

Alinhador de aço inox DIN 1.4110.

- Hastes de aço inox temperado.

- Permite uma afiação fácil e eficiente;



PODER EXECUTIVO
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Reitoria
Pró-Reitoria de Extensão
Coordenação Geral de Qualificação Profissional

- Formato oval -> maior superfície de contato;
- Acabamento superliso -> ideal para assentar o fio;
- Haste de aço inox temperado -> proporciona um alinhamento do fio da faca mais fácil e rápido;
- Guarnição que auxilia na proteção das mãos;
- Sistema de funcionamento simplificado -> o efeito mola é proporcionado pela própria haste.

Por: R\$ 115,90

Fonte: Americanas.com.br

ERGO Steel III – PRIMEEdge

- Hastes de plástico com aço inox;
- Substitui a chaira;
- Fio de corte perfeito em poucos segundos;
- Alinha ambos os lados da lâmina igualmente;
- Acerta e prolonga a vida da lâmina de facas manuais;
- Ideal para todos os tipos de faca.

Por: R\$ 160,00

Fonte: Consultor PRIMEEdge Brasil / (11) 9.9977-2202

Venda feita de forma direta com o escritório da

PRIMEEdge Brasil para grandes empresas/indústrias.

Serra fita - Serra Fita Bsfp-2820/1- Braesi

Material/composição: Aço Inox

Por: 1.665,05 - Extra.com.br

Por: 4.739,90 - Shoptime.com.br