



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

ATO AUTORIZATIVO COQUETELARIA BÁSICA 20h - GMB Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

- 1 - O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23337.252277.2022-33 para implantação do Curso de Formação Continuada - COQUETELARIA BÁSICA 20h - GMB, a ser ofertado no Câmpus Governador Mangabeira.
- 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 - CD2 - RET-PROEX**, em 01/03/2023 15:11:08.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR - FG1 - RET-CGQP**, em 01/03/2023 15:09:03.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 01/03/2023. 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 409916
Verificador: 909cac45f0
**Código de
Autenticação:**





FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

<i>Campus</i>	Governador Mangabeira
Endereço	Rua Waldemar Mascarenhas, s/n, Portão, Governador Mangabeira – BA
Telefone do <i>campus</i>	(75) 3638-2012
E-mail	gabinete@gm.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10.724.903/0011-40

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	Erica Maresol Reina Shima
Área de Formação	Gastronomia
Contatos	erica.shima@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	

D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	COQUETELARIA BÁSICA
Modalidade	Presencial
Público alvo	Confeiteiros, cozinheiros, auxiliares de cozinha, empreendedores, bartenders, baristas, estudantes de Gastronomia, egressos do Curso Técnico em Cozinha.
Pré-requisito para acesso ao curso	Ensino fundamental completo. Idade mínima: 18 anos.
Forma de ingresso	Ordem de inscrição
Carga horária total	20hs
Periodicidade das aulas	2 encontros semanais
Local das aulas	Sala de aula, Laboratório de Panificação e Confeitaria e Laboratório de Processamento de Alimentos
Turno de funcionamento	Vespertino (14hs às 18hs)
Número de vagas	15
Número de turmas	1

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	<p>O gosto por bebidas alcóolicas e não alcóolicas e suas mais diversas harmonizações é genuinamente humano, e nos acompanha ao longo de nossa história. No Brasil, o mercado de trabalho já demandava profissionais qualificados em diversos segmentos do serviço de alimentos e bebidas, como bares, restaurantes, serviços de <i>catering</i>, empresas de eventos e <i>buffets</i>, dentre outros. Contudo, dados levantados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) apontam que, em virtude da reabertura do comércio após as medidas de contenção da pandemia de Covid-19 nos anos de 2020 e 2021, a retomada do mercado representou uma alta de 5,2% no setor de bebidas para a economia do país, o que contribuiu para o conseqüente aumento da produção industrial em abril de 2022. Com a expansão gradual e a mudança no perfil de consumo de bebidas alcóolicas e não alcóolicas, o domínio de conhecimentos intrínsecos do Setor de A&B e projeção de novas oportunidades pode ser determinante para o sucesso de muitos profissionais. Dentre tendências para o mercado nos próximos anos, destaca-se o interesse dos consumidores por marcas que veiculem preocupação com a sustentabilidade e pautas ambientais, além de preferirem bebidas com uma composição sensorial mais complexa em detrimento do teor alcóolico, priorizando-se a experiência e a degustação de produtos sofisticados. Seguindo as tendências de mercado, os produtos categorizados como “especiais”, “artesanais”, “naturais” e “<i>gourmet</i>” estão entre as preferências para o mercado em expansão, o que beneficia principalmente pequenos produtores e indústrias. Tendo isso em vista, justifica-se o presente curso pela capacitação e atualização de profissionais atuantes no mercado, empreendedores e autônomos para a execução de técnicas básicas de coquetelaria e gastronomia de bebidas, priorizando-se execuções sem aditivos químicos tradicionais da indústria de alimentos e pautando-se nos conhecimentos e técnicas da Gastronomia. Objetiva-se preparar profissionais para atender à crescente demanda por esses produtos e difundir uma alimentação mais natural e saudável, social e ambientalmente responsável, sem prejuízo da sensorialidade que consagrou a coquetelaria como uma arte favorita da humanidade.</p>
Objetivos do curso	<p>Objetivo geral: capacitar profissionais atuantes no mercado, autônomos, egressos do Curso Técnico em Cozinha, estudantes de Gastronomia, bem como empreendedores do serviço de alimentação, desenvolvendo habilidades e técnicas básicas de coquetelaria;</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Explicar os conceitos e princípios da Coquetelaria;• Difundir os possíveis usos de bases e bebidas artesanais em serviços de alimentação;• Aprimorar técnicas de Coquetelaria para adequação organoléptica de bebidas alcóolicas e não alcóolicas, a partir de ingredientes naturais;• Habilitar o desenvolvimento de novos produtos através do emprego de técnicas básicas;
Perfil profissional do egresso	<p>O egresso deverá ser capaz de compreender o aumento da demanda por produtos artesanais pelo setor de alimentação, além do crescente interesse do consumidor por ingredientes selecionados e naturais; distinguir os possíveis substitutos de matérias-primas artificiais empregados na elaboração de bebidas pela indústria de alimentos e realizar escolhas de acordo com sua funcionalidade, valor de mercado e apelo comercial. Poderá atuar em serviços de alimentação ou de maneira autônoma, desenvolvendo e executando preparações para atender um nicho de mercado em expansão, visando a elaboração de produtos que atendam às expectativas sensoriais dos consumidores.</p>

F) ESTRUTURA CURRICULAR

1- Introdução à Coquetelaria

- História da Coquetelaria
- Conceitos e distinções
- Bebidas e a Indústria de Alimentos
- Mercado consumidor e a demanda por produtos artesanais
- Tendências da Coquetelaria

2- Técnicas e ingredientes para elaboração de bebidas

- Efeitos do resfriamento e congelamento em matéria-prima vegetal
- Substituição de ingredientes na elaboração de produtos
- Bases vegetais e bases lácteas
- Etapas de preparação de xaropes, caldas, espumas e pastas
- Adaptação de receitas e técnicas gastronômicas para elaboração de produtos naturais

3- Elaboração de produtos-base

-
- Caldas e xaropes
- Coberturas, espumas e geléias
- Conservação de produtos
- Aromatizantes e corantes naturais à base de ervas e especiarias

4- Preparação de *drinks*

- Uso de bebidas fermentadas
- Uso de bebidas destiladas
- Uso de bebidas infusionadas e aromáticos
- *Drinks* montados, batidos e mexidos

5- *Drinks* clássicos/variação virgem

- Blood Mary/Negroni/Aperol Spritz/Blue Lagoon/Sex on the Beach/Mimosa/Caipirinha/Sangria/Mojito/Piña Colada/Dry Martini/Margarita/Manhattan/Cosmopolitan

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
INTRODUÇÃO À COQUETELARIA	4hs
TÉCNICAS E INGREDIENTES PARA ELABORAÇÃO DE BEBIDAS	4hs
ELABORAÇÃO DE PRODUTOS-BASE	4hs
PREPARAÇÃO DE <i>DRINKS</i>	4hs
<i>DRINKS</i> CLÁSSICOS/VARIAÇÃO VIRGEM	4hs
TOTAL	20hs

G) METODOLOGIA

O curso, de modalidade presencial, será realizado através de aulas teóricas (expositivas dialogadas) e práticas (demonstrativas e participativas) de 4hs cada, durante 5 encontros – a serem realizados no turno vespertino – totalizando a carga horária de 20hs. Cada aluno receberá uma apostila, como material de apoio, contendo os principais assuntos tratados no curso, a bibliografia recomendada e um guia de receitas com as preparações executadas.

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação de ensino e aprendizagem será realizada através da elaboração e entrega, pelo aluno, de uma releitura autoral de um drink clássico, justificando – através dos conhecimentos adquiridos durante o curso – a escolha dos ingredientes e as técnicas gastronômicas empregadas. Serão avaliados os seguintes critérios:

- Viabilidade de execução da receita;
- Emprego de ingredientes e técnicas apropriadas para a preparação escolhida;
- Justificativas adequadas e condizentes com o conteúdo ministrado.

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

- Sala de aula com capacidade mínima para 15 alunos, equipada com lousa digital, tela de projeção, quadro branco e ar condicionado.
- Laboratório de processamento de alimentos equipado com quadro branco, bancadas, fogão industrial, refrigeradores, forno industrial e utensílios básicos de Cozinha.
- Laboratório de Panificação e Confeitaria equipado com quadro branco, bancadas, forno combinado, estufa, refrigerador e utensílios básicos de coquetelaria.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

- Sala de aula com capacidade mínima para 15 alunos, equipada com lousa digital, tela de projeção, quadro branco, pilotos para quadro branco e ar condicionado.
- Laboratório de Processamento de Alimentos equipado com quadro branco, bancadas, fogão industrial, refrigeradores, forno industrial, botijões de gás, equipamentos e utensílios básicos de Cozinha.
- Laboratório de Panificação e Confeitaria equipado com quadro branco, bancadas, forno combinado, estufa, refrigerador e utensílios básicos de coquetelaria.
- Equipamentos básicos: batedeira planetária; sorveteira doméstica ou semiprofissional; liquidificador; processador de alimentos; seladora; balanças digitais; fogão.
- Utensílios básicos: faca do chef 8”, faca do chef 10”, faca de legumes, chaira, frigideira, panelas médias; tábuas de corte brancas e verdes; pratos, copos, talheres, *bowls* em inox, assadeiras de alumínio e/ou com revestimentos antiaderentes, descascador de legumes, espátulas, peneiras, medidores, *fouets*, funil, conchas, espremedor de cítricos, coqueteleira, colher bailarina.
- Descartáveis e consumíveis: toucas descartáveis, aventais descartáveis de manga longa, filme PVC, papel alumínio, papel manteiga, papel toalha, fósforos longos, guardanapos de papel, álcool 70°, detergente neutro, bucha do tipo “não risca”, potes de vidro com tampa, potes plásticos para armazenamento de alimentos congelados com tampa, sacos plásticos seláveis próprios para contato com alimentos, copos descartáveis 200ml, copos descartáveis 50ml.

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

Para a execução do curso serão necessários profissionais do quadro permanente do *campus* com formação técnica, tanto para ministrar os componentes curriculares quanto para a organização das aulas práticas e do Laboratório de Processamento de Alimentos e do Laboratório de Panificação e Confeitaria. É facultada a presença de profissionais convidados com habilitação técnica para ministrar os componentes curriculares, tanto na modalidade teórica como prática. São considerados os seguintes profissionais:

- Docentes com formação em Gastronomia
- - Técnicos com formação em Alimentos/Cozinha/Gastronomia

Paralelamente, o apoio do corpo técnico administrativo e pedagógico é fundamental, dentro das suas aptidões e competências previstas em seus cargos. Cumpre dizer, é indispensável a designação (por parte do setor técnico responsável) e atuação dos serviços gerais, no que competir, para a higienização prévia da sala de aula e do Laboratório de Processamento de Alimentos e do Laboratório de Panificação e Confeitaria.

M) ORÇAMENTO

O curso, de natureza teórico-prática, requer a aquisição de insumos alimentícios para execução de receitas previamente selecionadas, além de eventuais materiais descartáveis e consumíveis, de maneira que se prevê o emprego dos seguintes valores:

MATERIAL	VALOR ESTIMADO (R\$)
Ingredientes frescos e secos	50,00
Descartáveis e consumíveis	50,00
Bebidas, xaropes e insumos de bar	350,00
Material de apoio	50,00
TOTAL	500,00

Documento Digitalizado Público

Formulario FIC Edital Interno nº 28/2022

Assunto: Formulario FIC Edital Interno nº 28/2022
Assinado por: Erica Shima
Tipo do Documento: Diversos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original e Cópia

Documento assinado eletronicamente por:

- Erica Maresol Reina Shima, COORDENADOR - FG - GMB-COZINHA, em 12/12/2022 23:58:57.

Este documento foi armazenado no SUAP em 12/12/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 528885

Código de Autenticação: a5a6279647

