



**FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC**

**A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE**

Campus	ITAPETINGA
Endereço	Km 02, Bairro Clerolandia, CEP: 45700-000
Telefone do campus	(77) 3261-2213
E-mail	gabinete@itapetinga.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10.724.903/0007-64

**B) DADOS DO PROPONENTE**

Nome do Servidor	ALANA ROCHA LEMOS
Área de Formação	ENGENHARIA DE ALIMENTOS
Contatos	alana.lemos@ifbaiano.edu.br/ (77)988066071

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

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



#### D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	ELABORAÇÃO DE IOGURTE CASEIRO
Modalidade	Presencial
Público alvo	Maior de 18 anos
Pré-requisito para acesso ao curso	Ensino fundamental completo
Forma de ingresso	Via edital
Carga horária total	20 h
Periodicidade das aulas	Segunda à quarta-feira (13h30min às 17h30min)
Local das aulas	IF Baiano <i>Campus</i> Itapetinga
Turno de funcionamento	Diurno
Número de vagas	15
Número de turmas	1

#### E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	O iogurte é um produto lácteo fresco, considerado uma excelente fonte de proteína, obtido pela fermentação do leite com cultivos prósimbióticos de <i>Streptococcus thermophilus</i> e o <i>Lactobacillus bulgaricus</i> .
Objetivos do curso	Objetivo geral: Formar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento do iogurte caseiro.  Objetivo específico: difundir a produção de iogurte caseiro para a comunidade de Itapetinga, BA, identificando matérias-primas de qualidade e atender à legislação, visando ofertar ao público-alvo uma alternativa viável e eficaz para geração de renda.
Perfil profissional do egresso	O egresso será capaz de produzir o iogurte de forma caseira, atendendo aos critérios da legislação.

## F) ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Definição e elaboração do produto	2 h
Noções básicas de higiene e microbiologia	2h
Importância da qualidade da matéria-prima e insumos na elaboração de qualquer produto alimentício	2h
Elaboração do Produto	14 h
<b>TOTAL</b>	<b>20 h</b>

## G) METODOLOGIA

Serão realizadas aulas expositivas de conteúdos teóricos sobre a definição e elaboração do produto, com o auxílio de apostilas individuais, equipamento multimídia; e práticos (a elaboração do produto propriamente dita).

## H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

O acompanhamento da aprendizagem ocorrerá de maneira processual, ao longo do curso. Será avaliado o envolvimento e a participação dos alunos com as atividades propostas. Além disso, para ser considerado aprovado, o discente deve obter pelo menos 75% de frequência da carga horária do curso.

## I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

Para o funcionamento do curso o *Campus* apresenta a estrutura do Refeitório equipado com fogão, equipamentos (panela, colher, vidrarias, recipientes, termômetro, caixa térmica) e utensílios necessários. O curso também poderá ocorrer em Laboratório desde que o mesmo esteja adaptado.

## J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Para elaboração do iogurte natural e com polpa de frutas será necessário o uso de toucas e jaleco por todos os participantes do curso em local que proporcione um ambiente asséptico para a produção, sendo recomendado o uso do Refeitório, ou laboratório equipado com fogão, painéis com capacidade de 20 L para armazenar o leite e para o banho-maria.

Também serão necessários: coador ou peneira, colheres, faca e termômetro. Para a produção serão necessários os seguintes insumos: 15 litros de leite, sachês de Fermento para iogurte, ou 2 litros de iogurte natural integral, 2 kg de polpa de fruta, 1 kg de açúcar e 1 kg de leite em pó desnatado.

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

Alana Rocha Lemos (docente)

Christian Albert Carvalho da Cruz (docente)  
Renatta Soares Souza (técnica em alimentos)  
Rosana Moura de Oliveira (docente)

**M) ORÇAMENTO**

2 kg de açúcar: R\$ 5,00  
1 kg de leite em pó: R\$ 25,00  
4 kg Polpa de frutas: R\$ 65,00  
1 pacote de touca descartável: R\$ 20,00

Total: R\$ 115,00