



FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

Campus	Xique-Xique
Endereço	Rodovia BA 052, Km 468, S/N, Zona Rural, Xique-Xique-BA, CEP: 47.400-000
Telefone do campus	(74) 3664-3501
E-mail	gabinete@xique-xique.ifbaiano.edu.br
CNPJ	

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	Carolina Gonzales da Silva
Área de Formação	Medicina Veterinária
Contatos	(61) 98174-0922 /carolina.gonzales@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	Elaboração de iogurte caseiro e outros subprodutos lácteos
Modalidade	Presencial
Público alvo	Moradores da Associação Ilha do Miradouro ou interessados com mais de 18 anos
Pré-requisito para acesso ao curso	Não há pré-requisito
Forma de ingresso	Edital específico cursos FIC – Ordem de chegada para matrícula
Carga horária total	40 horas
Periodicidade das aulas	Aulas semanais de 4h de duração
Local das aulas	Associação Ilha do Miradouro (Fazenda das Telhas)
Turno de funcionamento	Vespertino (14-18h)
Número de vagas	15
Número de turmas	1

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	A cidade de Xique-Xique está localizada no Território de Identidade de Irecê, que é caracterizado pela criação de pequenos e grandes ruminantes como forma de subsistência. A produção agropecuária da região é familiar e o volume de comercialização não é elevado se comparado ao agronegócio praticado em outras regiões do estado como, por exemplo, o Oeste baiano. De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, publicados em 2018, Xique-Xique possui o maior rebanho bovino do território em que está inserido, o terceiro maior rebanho de caprinos e o quinto maior rebanho de ovinos. Apesar do grande número de bovinos na cidade, percebe-se que não há tecnificação da pecuária e nem produção eficiente dos derivados lácteos. O iogurte é um produto lácteo fresco, considerado uma excelente fonte de proteína, obtido pela fermentação do leite com cultivos pró simbióticos de <i>Streptococcus thermophilus</i> e o <i>Lactobacillus bulgaricus</i> . Ao produzir os derivados lácteos há uma valorização do produto leite e um retorno econômico maior para o produtor rural. Desta forma, um curso voltado para esse tipo de produção mostra-se importante e necessário para alavancar a economia regional ao capacitar pessoas em ofertar um produto seguro, do ponto de vista sanitário, e valorizado, do ponto de vista econômico.
Objetivos do curso	Objetivo geral: Formar e atualizar profissionais e pequenos produtores rurais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento do iogurte caseiro e outros derivados lácteos. Objetivos específicos: difundir a produção de iogurte caseiro para a comunidade de Xique-Xique/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, e outros subprodutos lácteos, atendendo aos critérios da legislação.

F) ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Matérias-primas de origem láctea: importância da qualidade da matéria-prima e insumos	5h
Noções de Boas Práticas na indústria de laticínios	5h
Tópicos de Higiene Pessoal	5h
Tipos de aditivos e legislação para produtos lácteos	5h
Processamento de produtos lácteos	4h
Armazenamento e conservação	4h
Elaboração do iogurte e outros subprodutos	12h
TOTAL	40h

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

A Associação Ilha do Miradouro conta com a estrutura física necessária para a realização do curso, tais como: local para aulas teóricas e para a elaboração dos produtos lácteos. Para as aulas teóricas, é necessário lousa e pincel.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Local para elaboração do produto lácteo: cozinha com bancadas e fogão (o fogão e botijão de gás serão fornecidos pela professora, bem como os utensílios para preparação dos produtos).

Sala de aula para realização das aulas teóricas (disponibilizado pela Associação).

Automóvel e combustível para o deslocamento semanal até o local de realização do curso (disponibilizado pelo IFBaiano).

Material didático a ser impresso no *campus* Xique-Xique (apostilas).

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

Carolina Gonzales da Silva – Médica Veterinária

M) ORÇAMENTO

Não se aplica.