



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	Catu
Endereço	Rua Barão de Camaçari, 118 – Centro - CEP 48110-000
Telefone do câmpus	(71) 3641-7901 / 7909
E-mail	gabinete@catu.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10.724.903/0005-00

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	Não se aplica
Entidade	Não se aplica
Esfera administrativa	Não se aplica
CNPJ	Não se aplica
Contatos	Não se aplica



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	Iniciação ao Mundo da Cerveja
Modalidade	Presencial
Público alvo	Profissionais de serviço, produção, logística, comunicação, educação, comercialização de cervejas, empreendedores e profissionais da gastronomia.
Pré-requisito para acesso ao curso	Idade mínima: 18 anos Escolaridade mínima: ensino médio completo
Forma de ingresso	Ordem de inscrição.
Carga horária total	20h
Periodicidade das aulas	02 horas/aula semanais.
Local das aulas	Laboratório de Cozinha IF Baiano <i>Câmpus Catu</i>
Turno de funcionamento	Matutino-Vespertino
Número de vagas	25
Número de turmas	01

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	<p>As cervejas especiais têm experimentado um crescimento expressivo no mercado e o número de consumidores deste tipo de bebida tem crescido exponencialmente. Como resultado desse crescimento, pode-se constatar uma grande variedade de rótulos de cerveja nacionais e internacionais em prateleiras de mercados, empórios e em cartas especializadas de bares e restaurantes. Percebe-se também o interesse sobre o estudo da cultura das cervejas.</p> <p>Existem inclusive movimentos que defendem as características nutricionais desta bebida, associados a padrões de consumo consciente e de qualidade, como por exemplo o movimento “Beba menos, beba melhor” cujos reflexos são claramente benéficos a saúde dos consumidores. Ademais, o aperfeiçoamento das experiências gastronômicas é recompensador e estimulante.</p> <p>As cervejas têm conseguido resgatar reverência e prestígio em todo</p>
------------------------	---



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

	<p>o mundo. Da mesma forma no Brasil, esta mudança na cultura de consumo tem acontecido muito em função do crescente número de profissionais e empreendedores engajados na apresentação de cervejas de diferentes estilos e personalidades.</p> <p>Diante de tal profusão de oferta, as pessoas ficaram um tanto confusas e começaram a se perguntar: Como escolher uma cerveja? Como ler um rótulo? O que é uma boa cerveja? etc. As informações começaram a circular pelos meios sociais e cursos de cervejas como os realizados por associações de cervejeiros artesanais (ACERVA) começaram a fazer enorme sucesso e - pouco a pouco – as pessoas começaram a ter condições de escolher melhor, depurando o mercado.</p> <p>Diante do exposto, percebe-se a importância da propagação da cultura cervejeira. Aos profissionais que se interessem pela área é necessário ressaltar a importância da preparação profissional através dos cursos de formação, leitura, prática e tempo, como toda e qualquer profissão. É importante ressaltar a responsabilidade desse profissional em sugerir sempre o consumo moderado de cervejas e em fazer uso de linguagem adequada e precisa para passar adiante as verdades da cultura cervejeira e seus prazeres gastronômicos.</p> <p>O IF Baiano Câmpus Catu oferece cursos técnicos em Cozinha e Alimentos e tem apresentado resultados positivos acerca dos profissionais egressos da área. Percebe-se, portanto, que ações que visam a qualificação profissional nesta área pode se configurar como uma eficiente ferramenta de inserção ou progressão no mercado de trabalho. Assim, ao promover um curso de formação continuada nesta área, existirá a possibilidade de apresentar alternativas de melhor empregabilidade para os profissionais da região e um diferencial nas empresas do ramo da gastronomia.</p>
Objetivos do curso	Capacitar o aluno a atuar como iniciante nas práticas de comercialização e serviço de cervejas, disseminando a cultura cervejeira em bares, restaurantes, hotéis, distribuidoras, produtoras e importadoras de cervejas em diversas áreas, como logística, comunicação, comercialização ou serviço de cervejas.
Perfil profissional do egresso	Ao final do curso o profissional deverá ser capaz de: <ul style="list-style-type: none">• Apresentar diferentes estilos de cerveja, descrevendo suas características sensoriais e interpretando seus rótulos, com objetivo de tornar mais assertiva a escolha do cliente.• Orientar o consumo responsável baseando-se no princípio “beba menos, beba melhor”, para agregar valor ao consumo



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

	<p>da bebida e evitar danos pessoais e sociais.</p> <ul style="list-style-type: none">• Comunicar corretamente os diferentes estilos de cerveja aos consumidores, reconhecendo as ocasiões de consumo no intuito de disseminar a cultura cervejeira.• Recomendar harmonizações adequadas dos diferentes estilos de cerveja com produções gastronômicas, considerando conceitos de harmonização e preferências do cliente, a fim de valorizar tanto a cerveja quanto a comida.
--	--

F) ESTRUTURA CURRICULAR

História da cerveja (02h)
Conceituação (02h)
Matérias-primas (02h)
Escolas cervejeiras e estilos (04h)
Serviço de cerveja (02h)
Degustação harmonizada orientada (08h)

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
História da Cerveja	02h
Conceituação	02h
Matérias-primas	02h
Escolas Cervejeiras e Estilos	04h
Serviço de cerveja	02h
Degustação harmonizada orientada	08h
TOTAL	20h

G) METODOLOGIA

O curso estimula a reflexão e o senso crítico, por meio de atividades como discussões e trabalhos em grupo, apresentações, simulações de situações de trabalhos, exposições dialogadas, degustações guiadas e atividades de pesquisa.

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Prova escrita, prática às cegas, prática julgando cervejas (preenchendo ficha de avaliação).

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

O IF Baiano Campus Catu dispõe de uma cozinha didática para o desenvolvimento de oficinas práticas de gastronomia. Auditório com capacidade para 120 pessoas para



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

realização de palestras, oficinas e minicursos. Sala de aula climatizada para aulas teóricas. Reprografia para reprodução de material teórico. Além disso o Instituto conta com um quadro de servidores que podem auxiliar no desenvolvimento do projeto, promovendo palestras, debates, o que conseqüentemente proporcionaria melhor qualidade no andamento das atividades propostas.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

O curso será desenvolvido no Laboratório de Cozinha do Pavilhão 2 do IF Baiano Câmpus Catu. Os alunos terão acesso ao acervo bibliográfico disponível na Biblioteca do campus contudo, será disponibilizada uma apostila para cada participante. Serão necessárias 28 cadeiras e 07 mesas plásticas; 28 jogos de talheres, 28 pratos, 28 guardanapos, 01 copo para cada estilo de cerveja (totalizando 10 copos), 10 tipos de cervejas, 05 quilos de carne, 05 quilos de queijo, 2,5 quilos de chocolate, 02 quilos de peixe.

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

Serão necessários 01 (um) profissional especialista em cervejas (*sommelier*) para as aulas teóricas, 01 (um) profissional da área de gastronomia e 01 (um) profissional da área de alimentos para as aulas práticas.

M) ORÇAMENTO

	Item	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
01	Material de consumo (insumos para a realização da aula de harmonização)	15 quilos	15,00	225,00
02	Cervejas	15 litros	15,00	225,00
03	Copos	05 unidades	10,00	50,00
TOTAL				500,00