



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

## ATO AUTORIZATIVO

### Curso Básico de Massas Artesanais - GMB Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

- 1 - O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23337.252276.2022-99 para implantação do Curso de Formação Continuada - Curso Básico de Massas Artesanais - 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 03/03/2023 15:02:03.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR - FG1 - RET-CGQP**, em 03/03/2023 15:01:01.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 03/03/2023. 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** 411030  
**Verificador:** 687a89a6f1  
**Código de**  
**Autenticação:**



## FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC - PRESENCIAL

### A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

<i>Campus</i>	Governador Mangabeira
Endereço	Rua Waldemar Mascarenhas, s/n – Portão (Estrada Velha da Chesf) - CEP 44350-000
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	André Faria Porto
Área de Formação	Gastronomia
Contatos	andre.porto@ifbaiano.edu.br

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

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

## D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	Curso Básico de Massas Artesanais
Modalidade	Presencial
Público alvo	Pessoas que atuam/gostam da área da gastronomia e querem aperfeiçoar os seus conhecimentos, auxiliares de cozinha, cozinheiros, ex-alunos do curso Técnico em Cozinha
Pré-requisito para acesso ao curso	Ensino fundamental completo.
Forma de ingresso	Sorteio
Carga horária total	20h
Periodicidade das aulas	1 vez por semana ( 5 encontros)
Local das aulas	IFBAIANO - Campus Governador Mangabeira
Turno de funcionamento	Vespertino (13:00 às 17:00)
Número de vagas	15
Número de turmas	1

## E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	<p>As massas estão presentes nas casas de quase todos os brasileiros. Neste sentido, o consumo de massas artesanais, é uma tendência atual, com o foco em produtos premium, de mais qualidade que tenham uma experiência sensorial melhor. Portanto, este curso oferece ferramentas necessárias para que possa atender a essa tendência de mercado. Além disso, a maior parte do consumo de massas artesanais, ainda é concentrado em grandes metrópoles. Ou seja, há também uma oportunidade de crescimento e inserção dessa categoria de massas, no recôncavo baiano. Desta forma, o curso é justificado pelo potencial de mercado, aprimoramento e capacitação dos profissionais e estudantes da comunidade local.</p>
------------------------	---

Objetivos do curso	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Objetivo geral: capacitar profissionais atuantes no mercado, autônomos e egressos do Curso Técnico em Cozinha para elaboração de massas artesanais;</li> <li>● Objetivos específicos: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Explicar a importância e procedimentos das Boas Práticas;</li> <li>○ Difundir as técnicas e ingredientes usados em diferentes tipos de massas artesanais para identificar suas principais características e diferenças;</li> <li>○ Aprimorar técnicas de confeitaria para adequação organoléptica de produtos isentos de lactose;</li> <li>○ Habilitar o desenvolvimento de novos produtos através da combinação de sabores já conhecidos;</li> <li>○ Entender as tendências atuais e futuras no mercado de massas artesanais, incluindo o tipo de massas que estão sendo produzidas e os principais desafios enfrentados pelos fabricantes artesanais.</li> </ul> </li> </ul>
Perfil profissional do egresso	O egresso deverá ser capaz de preparar e trabalhar com diferentes tipos de farinhas, bem como conhecer os principais ingredientes utilizados nas massas artesanais e como utilizá-los de forma adequada.

## F) ESTRUTURA CURRICULAR

1. Introdução ao mundo das massas artesanais: neste tópico, os alunos serão apresentados ao mundo das massas artesanais e entenderão por que elas são tão apreciadas em todo o mundo.
2. Boas Práticas.
3. Ingredientes e suas características: neste tópico, os alunos aprenderão sobre os diferentes tipos de farinhas disponíveis e como cada uma delas afeta o sabor e textura das massas. Além disso, saberão qual a função da farinha, gordura, água e ovos na massa.

4. Receitas básicas de massa fresca:
5. Adição de sabores e ingredientes às massas: neste tópico, os alunos aprenderão a adicionar sabores e ingredientes às massas para criar novos
6. Armazenamento e conservação de massas artesanais: neste tópico, os alunos aprenderão sobre as melhores práticas de armazenamento e conservação de massas artesanais para mantê-las frescas e saborosas.

<b>COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Boas Práticas e Introdução às Massas Artesanais	4h
Ingredientes e suas características	4h
Técnicas e Inovação	4h
Prática	4h
Prática	4h
<b>TOTAL</b>	<b>20h</b>

## **G) METODOLOGIA**

O curso será presencial e consistirá em aulas teóricas(expositivas e dialogadas) e práticas(demonstrativas e participativas), cada uma com 4 horas de duração. A carga horária total do curso será de 20 horas, divididas em cinco encontros. Cada aluno receberá uma apostila com os assuntos principais do curso, bibliografia recomendada e receitas das preparações realizadas.

## **H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

A avaliação do curso será baseada na entrega e execução das receitas de massa pelo aluno, com justificativas para a escolha dos ingredientes e técnicas usadas. Os critérios de avaliação serão: incluem viabilidade de execução, uso apropriado de ingredientes e técnicas, e justificativas coerentes 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.

## **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.

Equipamentos básicos: cilindro de massa, batedeira planetária; liquidificador; processador de alimentos; seladora; balanças digitais; 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.

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, 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. 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

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 compete à higienização prévia da sala de aula e do Laboratório de Processamento de Alimentos.

## 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. Previsão de gastos:

<b>Material</b>	<b>Valor estimado</b>
Hortaliças e ovos	R\$ 100,00
Farináceos	R\$ 200,00
Carnes	R\$ 100,00
Descartáveis e consumíveis	R\$ 50,00
Material de Apoio	R\$ 50,00
TOTAL: R\$ 500,00	

# Documento Digitalizado Público

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

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

**Assinado por:** Andre Porto

**Tipo do Documento:** Formulário

**Situação:** Finalizado

**Nível de Acesso:** Público

**Tipo do Conferência:** Documento Original e Cópia

Documento assinado eletronicamente por:

- **Andre Faria Porto, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 12/12/2022 23:28:01.

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:** 528883

**Código de Autenticação:** 2948763e76

