



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

## **ATO AUTORIZATIVO**

### **PRODUÇÃO DE DOCES GOURMET - ALG**

### **Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia**

- 1** - O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23807.250644.2022-81 para implantação do Curso de Formação Continuada - PRODUÇÃO DE DOCES GOURMET - ALG, a ser ofertado no Câmpus Alagoinhas.
- 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 - CD0002 - RET-PROEX** em 14/06/2022 14:05:21.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR - FG1 - RET-CGQP**, em 13/06/2022 14:11:26.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/06/2022. 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 Verificador:** 335777

**Código de Autenticação:** 926cf63522





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

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

Dados do Campus Proponente	
Campus: Alagoinhas	
Endereço: Rua Manoel Romão SN - Alagoinhas Velha - Alagoinhas	Telefone: (75) 3421-4511
E-mail: gabinete@alagoinhas.ifbaiano.edu.br	CNPJ: 10.724.903/0001-79

Dados do Proponente	
Nome do Servidor: Henrique Reis Sereno	
Área de Formação: Engenheiro de Alimentos	Contatos: 71-99141-8586

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

Dados Gerais do Curso	
Nome do curso: PRODUÇÃO DE DOCES GOURMET	
Modalidade: Presencial	Público alvo: Estudantes, profissionais da area e afins
Pré-requisito para acesso ao curso: Ensino fundamental incompleto	Forma de ingresso: Por ordem de inscrição
Carga horária total: 20h	Periodicidade das aulas: Aulas semanais  O curso será ofertado em dias consecutivos até o seu encerramento.

Local das aulas: Campus Alagoinhas	Turno de funcionamento: Matutino e vespertino
Número de vagas: 20 vagas por turma	Número de turmas: Mínimo 01 turma

<b>Perfil do curso</b>
<p>Justificativa do curso.</p> <p>Levar ao conhecimento dos alunos noções das técnicas utilizadas para a produção de doces gourmet.</p>
<p>Objetivos do curso.</p> <p>Apresentar técnicas e formulações para a produção de doces gourmet para o consumo e comercialização.</p> <p>Formar competências necessárias para o mercado de trabalho bem como para o desenvolvimento acadêmico do egresso.</p>
<p>Perfil profissional do egresso.</p> <p>Espera-se que os alunos participantes sejam capazes de aplicar os conhecimentos adquiridos para realizarem a produção de doces gourmet.</p>

<b>Estrutura Curricular</b>	
<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Carga Horária</b>
BRIGADEIROS GOURMET	08 HORAS
DOCES TRADICIONAIS	08 HORAS
DOCES DE BANHO	04 HORAS
<b>Total</b>	<b>20 HORAS</b>

<b>Metodologia</b>
<p>As aulas serão desenvolvidas de forma presencial de modo interativo e dialógico, buscando articular teoria e prática, considerando o docente como mediador do conhecimento.</p>

<b>Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem</b>
---

A avaliação, com pontuação de 0 a 10, será realizada de forma continuada por meio da participação efetiva nas aulas, atividades propostas, interesse, além da pontualidade e assiduidade, que deverá ser de no mínimo de 75%.

#### **Estrutura Disponível para o Funcionamento do Curso**

- Sala de Aula;
- Quadro branco;
- Data Show;
- Laboratório de panificação;
- Biblioteca

#### **Estrutura Necessária para o Funcionamento do Curso**

**EQUIPAMENTOS:**

- 1 - 03 PANELAS DE FUNDO GROSSO MEDIA ( 24 CM DE ALTURA)
- 2 - 06 COLHERES EM INOX (SOBREMESA)
- 3 - 06 COLHERES EM INOX (SOPA)
- 4 - 06 COLHERES EM INOX (CHÁ)
- 5 - 02 COLHERES PARA MEXER A MASSA
- 6 - 01 MICROONDAS
- 7 - 06 MARINEX DE 20 CM
- 8 - 01 TESOURA
- 9 - 01 FACA

**Corpo docente e Técnico Administrativo que irá atuar no Curso**

A definir

**Orçamento**

## INSUMOS

27 LATAS DE LEITE CONDENSADO

1 ½ Kg DE COCO

02 Kg DE ACÚCAR REFINADO

12 OVOS

500 GR DE AMENDOIM TRITURADO

500 GR DE GLUCOSE

200 GR DE LEITE NINHO

500 GR DE DOCE DE LEITE

01 PC DE CANELA EM PÓ

01 GOIABADA PEQUENA

01 CREME DE AVELÃ (NUTELA) PEQUENA

750 GR DE MARGARINA QUALI

250 GR DE AMEIXAS SECAS (MACIAS)

100 GR DE CASTANHA DO PARÁ

1 ½ KG DE COBERURA EM BARRA SABOR CHOCOLATE AO LEITE

## MAVALERIO

500 GR COBERURA EM BARRA SABOR CHOCOLATE BRANCO

## MAVALERIO

24 GR DE GELATINA SEM SABOR

01 CORANTE LIQUIDO VERMELHO

100 GR DE MISSANGAS BRANCAS OU COLORIDAS

300 FORMINHAS DE PAPEL NUM 03

03 PC DE TAPETINHOS PARA DOCES (BRANCOS)

500 GR DE CHOCOLATE EM PÓ 50%

10 Cx DE CREME DE LEITE

Documento assinado eletronicamente por:

- **Henrique Reis Sereno, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO** em 24/05/2022 11:18:53.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 24/05/2022. 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 Verificador:** 328554

**Código de Autenticação:** c36d11b021

