



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA – FIC

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

<i>Campus</i>	Alagoinhas
Endereço	Rua Manoel Romão, nº 166/150 – Alagoinhas Velha – CEP: 48030-530
Telefone do <i>campus</i>	(75) 98306-6419
E-mail	gabinete@alagoinhas.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10.724.903/0011-40

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	Minervino Higino Santana Silva
Área de Formação	Engenharia de Alimentos
Contatos	minervino.silva@ifbaiano.edu.br / (73) 99958-8225

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

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



D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	Baguetes e Pães Doces	
Modalidade	Presencial	
Público alvo	Idade mínima 18 anos	
Pré-requisito para acesso ao curso	Ensino fundamental II incompleto	
Forma de ingresso	Sorteio Eletrônico	
Carga horária total	30 h	
Periodicidade das aulas	Semanais	
Local das aulas	Campus Alagoinhas	
Turno de funcionamento	Diurno	
Horário	Quinta – feira das 8:00 às 10:00 – Duas aulas semanais	
Número de vagas	20	
Número de turmas	1 turma	

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	Levar ao conhecimento dos alunos noções de panificação e produção de “Baguetes e Pães Doces”.
Objetivos do curso	Este curso tem por objetivo apresentar técnicas e formulações para a produção de baguetes e pães doces para o consumo e comercialização.
Perfil profissional do egresso	O profissional que concluir o curso em “Baguetes e Pães Doces”, deverá entender e compreender a produção de baguetes e pães doces.

F) METODOLOGIA

O curso contará com aulas teóricas e práticas. As aulas teóricas ocorrerão no *Campus*, serão expositivas e dialogadas, para construção do conhecimento básico e específico. As aulas utilizarão recursos adequados para a compreensão dos conceitos abordados e otimização do processo de ensino e aprendizagem. O uso de recursos tecnológicos será indispensável como ferramenta didática. Durante as aulas práticas, os cursistas terão então oportunidade de praticar o conhecimento teórico.

G) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Os instrumentos de avaliação utilizados no decorrer do curso serão construídos a partir das atividades individuais e de grupos previstas para fixação de conteúdo. Essas atividades serão realizadas de forma presencial e estarão divididas em avaliações escritas, relatórios de aulas práticas, frequência e participação nas atividades propostas em classe.

H) MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga Horária
História da Panificação	02 h
Tipos de farinha	03 h
Ingredientes básicos	02 h
Ingredientes opcionais	03 h
Equipamentos utilizados na panificação	04 h
Formulações	04 h
Aulas práticas	12 h
Formação Profissional	30 h

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Para o pleno funcionamento as instalações contam com: salas de aulas equipadas com carteiras individuais; data show; banheiro masculino e feminino.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Laboratório de panificação para as aulas práticas.

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

Professor: Minervino Higino Santana Silva
Bacharel em Engenharia de Alimentos – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB).

L) ORÇAMENTO

MATERIAL DE CONSUMO

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR (R\$)
10 kg	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	32,00
200 g	FERMENTO BIOLÓGICO SECO	7,00
01 L	ÓLEO DE SOJA	4,00
½ kg	MANTEIGA	16,00
03 kg	AÇÚCAR	4,50
03 cx	LEITE CONDENSADO	10,50
01 dz	OVOS DE GALINHA	4,50
01 L	LEITE	3,50
½ kg	QUEIJO MUÇARELA	14,00
300 g	GERGELIM	5,00
½ kg	LINGUIÇA DEFUMADA	8,00
200 g	BANHA DE PORCO	5,50
200 g	LEITE EM PÓ	5,00
200 g	FRUTAS CRISTALIZADAS	4,00
200 g	UVA PASSA	3,50

400 g	COCO RALADO SECO	6,00
	TOTAL	133,00