



FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

(Adaptação do Curso de Preparador de Hambúrguer do Câmpus Alagoinhas para
implantação no Câmpus Itapetinga)

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

Campus	Itapetinga
Endereço	Km 02 – Clerolandia, Itapetinga – Bahia, CEP: 45700-0000
Telefone do campus	(77) 32612213
E-mail	gabinete@Itapetinga.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10.724.903/0007-64

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	Elaboradora/ Proponente: Mário Marcos de Santana Faria (Alagoinhas) Proponentes: Alana Lemos / Christian Albert Carvalho da Cruz / Rosana Moura Oliveira (Itapetinga)
Área de Formação	Prof. Mário Marcos de Santana Faria , Engenharia Agrônômica Prof. MSc. Alana Lemos / Prof. DSc. Christian Albert Carvalho da Cruz / Prof. DSc. Rosana Moura Oliveira Engenharia de Alimentos
Contatos	Prof. Mário Marcos de Santana Faria (71) 99950-3730 / (71) 99367- 9492 MSc. Alana Lemos / Prof. DSc. Christian Albert Carvalho da Cruz / Prof. DSc. Rosana Moura Oliveira (77) 98806-6071/ 99989-3847 / 99194-7972

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



D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	Preparador de Hambúrguer
Modalidade	Presencial
Público alvo	A partir de 18 anos
Pré-requisito para acesso ao curso	Fundamental completo
Forma de ingresso	Processo seletivo conforme edital
Carga horária total	20h
Periodicidade das aulas	3 vezes do semana
Local das aulas	Câmpus Itapetinga / UESB
Turno de funcionamento	Integral
Número de vagas	15
Número de turmas	1

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	Atender à demanda de mão de obra especializada da região de Itapetinga
Objetivos do curso	Formar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento cárneo, identificar matérias-primas de qualidade e atender às exigências legais.
Perfil profissional do egresso	O Preparador de Hambúrguer dever ser capaz de conhecer e executar o funcionamento das etapas do processamento cárneo, gerenciar e executar as atividades de aquisição e comercialização de matérias-primas, insumos e produtos finais.

F) ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Higienização, limpeza e sanificação no preparo de hambúrguer;	2h
Seleção das matérias-primas;	1h
Identificação e cálculo dos ingredientes;	3h
Fabricação dos Hambúrgueres;	10h
Embalagem e conservação;	2h
Legislação Pertinente;	1h
Degustação.	1h
TOTAL	20h

G) METODOLOGIA

Aulas expositivas teóricas com recursos audiovisuais e práticas.

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A metodologia a ser utilizada pretende contribuir para um processo participativo, interativo-dialógico entre docente, discente e objeto(s) de conhecimento(s), através de: 1. Aulas teóricas; 2. Aulas práticas; 3. Produção de alimentos;

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

Salas de aula, Cozinha.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

- Modelador/prensador de hambúrguer – 10 und;
- Moedor industrial inox – 1 und;
- Balança digital 0,1g – 1 und;
- Mesa inox – 1 und;
- Geladeira duplex – 1 und;
- Faca inox 8” – 20 und;
- Chaira – 3 und;
- Luva descartável de Látex – 1 Caixa
- Avental descartável frontal manga longa, punho látex, confeccionado em TNT – 1 Caixa
- Touca descartável branca – 1 Caixa
- Saco plástico fino transparente cap. 1kg;
- Alcatra Bovina;
- Toucinho Fresco;
- Proteína de soja Texturizada;
- Sal de cozinha;
- Cebola;
- Alho;
- Azeitona;
- Mix de pimenta;
- Realçador de sabor glutamato monossódico;

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

- **Profa. MSc. Alana Lemos** - Engenheira de Alimentos
- **Prof. DSc. Christian Albert Carvalho da Cruz** - Engenheiro de Alimentos
- **Profa. DSc. Rosana Moura Oliveira** - Engenheira de Alimentos

M) ORÇAMENTO (EM ANEXO)

N) DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Quantidade	Descrição
1	6 Quilogramas	Alcatra Bovina Magra- CARNE BOVINA IN NATURA - Carne bovina, s/ osso, alcatra, resfriada Obs: carne traseira, resfriada, cortes próprios, magra, com até 5% de aponeuroses, embaladas a vácuo, em sacos plásticos transparentes com 5kg, embalagens com rótulo e prazo de validade.
2	1 Quilograma	Toucinho fresco sem pele resfriado carne porco in natura - suíno- Toucinho suíno fresco, in natura, congelado ou resfriado.
3	500 gramas	Proteína texturizada soja - proteína texturizada soja, composição básica proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação farinha, aspecto físico sólido
4	1 Quilograma	Sal Rosa - Sal marinho, em embalagens de no máximo 1Kg
5	500 gramas	Cebola in natura - cebola in natura, uso culinário, tipo Branca
6	500 gramas	Alho in natura, aspecto físico em cabeça, tipo branco, aplicação indústria alimentícia
7	200 gramas	Azeitona - azeitona, tipo verde, apresentação sem caroço, tamanho médio, características adicionais com recheio
8	200 gramas	Azeitona - azeitona, tipo preta, apresentação sem caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero
9	100 Quilogramas	Mix de pimenta verdura in natura - pimenta verde reg.- 1ª qualidade
10	200 Quilogramas	Solução realçadora fluorescente - realçador de sabor - glutamato monossódico, para uso em carnes como fermentados, embutidos, cozidos, maturados (salame, presunto, lingüiça, apresuntado, outros). dosagem recomendada: 500 gramas para cada 25 a 30 kg de massa. validade mínima de 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega, contendo dados de identificação do produto e marca do fabricante. Embalagem de até 1 kg.
11	500 Gramas	Tempero - tempero culinário tipo lemon pepper aplicação uso culinário,
12	500 Gramas	Condimento - tempero pronto: tipo ervas finas