



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

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

DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	Silas Macedo Sales Machado
Area de Formação	Engenharia de Alimentos
Contatos	749 9120 4769

DADOS DA ENTIDADE PARCEIRA (SE FOR O CASO)

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



DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	Preparador de Pizza	
Modalidade	Presencial	
Público alvo	Idade mínima 18 anos	
Pré-requisito para acesso ao curso	Ensino Fundamental Completo	
Forma de ingresso	Sorteio Eletrônico	
Carga horária total	20h	
Periodicidade das aulas	Semanal	
Local das aulas	Campus Alagoinhas	
Turno de funcionamento	Matutino e Vespertino	
Número de vagas	15	
Número de turmas	02	

PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	Atender a demanda de mão obra especializada da região de Alagoinhas.
Objetivos do curso	<ul style="list-style-type: none">- Capacitar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas à produção de pizzas.- Treinar e atualizar os profissionais quanto as Boas Práticas de Fabricação (BPF).- Fomentar o empreendedorismo via o mercado da pizza.
Perfil profissional do egresso	O preparador de pizza deve ser capaz de conhecer e executar a produção de pizzas, de acordo com as normas BPF, tão como gerenciar e executar as atividades de aquisição e comercialização de matérias-primas, insumos e produto final.

F) METODOLOGIA

Ministração de conteúdo teórico expositivo utilizando os recursos didáticos (quadro, datashow, vídeos) e aulas práticas.

G) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação será processual.

H) MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	Carga Horária
Introdução à Panificação: Pizza	4h
Noções de Microbiologia de Alimentos	2h
Noções de Boas Práticas de Fabricação	4h
Noções de Empreendedorismo	2h
Produção de Pizza	8h
Formação Profissional	20h

I) ESTRUTURADISPONÍVEL PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

- Sala de Aula;
- Quadro branco;
- Data Show;
- Laboratório de Panificação;
- Biblioteca.

J) ESTRUTURANECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

- Forno de Pizza à gás;
- Gás - GLP;
- 5 und – Assadeira para pizza (Tela de pizza) 35 cm de diâmetro;
- 1 und - Pá de Pizza em aço inox 36cm x 150cm;
- 1 und – Cortador de Pizza aço inox;
- 2 und – Rolo de massas 45 cm aço inox;
- 1und - Balança digital (1 decimal);
- 1 und – Pá-colher 90cm em polietileno;
- 1 und – Bacia plástica 15 L

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

--

L) ORÇAMENTO

- Valores aproximados por turma:
- 5,0 Kg de farinha de trigo sem fermento (R\$ 13,45);
 - 80 g de Fermento Biológico Liofilizado (R\$ 10,80);
 - 1 Kg de açúcar (R\$ 1,72);
 - 1L de óleo (R\$ 3,95);
 - 1,5 dúzia de ovos (R\$ 9,68);
 - 100 g de sal (R\$ --);
 - 3,0 Kg de mussarela (R\$ 65,00);
 - 16 tomates maduros (R\$ 12,87);
 - 10 cebolas médias (R\$ 7,05);

- 2L de molho de tomate (R\$ 13,18);
- 1,2 Kg de Linguiça tipo calabresa (R\$ 19,80);
- 500 g de presunto (R\$ 9,38);
- 100g de orégano (R\$ 10,83);

Total aproximado por turma: R\$ 177,71