



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

ATO AUTORIZATIVO

Preparador de Geleias, Compota e Geleados - ITA Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

- 1** - O presente parecer trata da análise técnica do Curso de Preparador de Geleias, Compota e Geleados - ITA de Formação Continuada - ofertado no Câmpus Itapetinga, Processo SIGA 23331.501413/2018-06.
- 2** - O Curso foi reanalisado, devido à mudança do sistema SIGA para SUAP. Após análise, verifica-se que não há óbice para a continuidade da oferta do referido curso;
- 3** - O curso encontra-se APROVADO e apto para a criação de novas turmas.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Calila Teixeira Santos, PRO-REITOR - CD2 - RET-PROEX**, em 13/10/2022 14:03:00.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR - FG1 - RET-CGQP**, em 13/10/2022 14:00:38.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/10/2022. 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: 374361

Código de dfec82c77d

Autenticação:





FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

Campus	Itapetinga
Endereço	Km 02 - Clerolandia, Itapetinga-Bahia, CEP: 45700-000
Telefone do <i>campus</i>	(77) 3261-2213
E-mail	gabinete@itapetinga.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10.724.903/0007-64

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome dos Servidores	Gean Carlo Soares Capinan Rosana Moura de Oliveira
Área de Formação	Engenharia Agrônômica / Engenharia de Alimentos
Contatos	(75) 99171-6032 / (71) 98109-3934 / (77) 99194-7972

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	Preparador de Geleias, Compota e Geleados
Modalidade	Presencial
Público alvo	A partir de 18 anos
Pré-requisito para acesso ao curso	Fundamental incompleto
Forma de ingresso	Conforme edital
Carga horária total	20 h
Periodicidade das aulas	3 vezes na semana
Local das aulas	Campus Itapetinga
Turno de funcionamento	Integral
Número de vagas	15
Número de turmas	1

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	Atender demanda de mão de obra especializada da região de Itapetinga-BA.
Objetivos do curso	Formar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento de frutas, identificar matéria-prima de qualidade e atender às exigências legais.
Perfil profissional do egresso	O Preparador de Doces, Compotas, geleias e geleados, deve ser capaz de conhecer e executar o funcionamento das etapas do processamento da produção dos doces, 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 sanitização no preparo de doce.	2h
Qualidade das matérias-primas, estado de maturação dos frutos.	3h
Identificação e cálculo dos ingredientes.	2h
Extração de pectina.	2h
Fabricação doce de corte (bananada e goiabada)	4h
Fabricação de geleias e geleados	4h

Legislação Pertinente	2h
Rotulagem e degustação	1h
TOTAL	20h

G) METODOLOGIA

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

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação dar-se-á de forma processual, obedecendo aos seguintes critérios:

- Presença / Participação nas aulas.

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

Salas de aula, Biblioteca, Cozinha.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

- PANELA TIPO TACHO DE ALUMÍNIO DE FUNDO GROSSO – 2 UND;
- BALANÇAS DIGITAL 0,1G – 1 UND;
- REFRAÔMETRO 59 A 90 GRAUS BRIX – 1 UND;
- FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS – 1 UND;
- COIFA – 1 UND;
- TERMÔMETROS DE -10 A 110GRAUS CÉLSIUS DE ÁLCOOL ETÍLICO TINTURADO – 2 UND;
- LIQUIDIFICADOR SEMI INDUSTRIAL 5L – 1 UND;
- MESA INOX – 1 UND;
- GELADEIRA DUPLEX – 1 UND;
- SELADORA PARA POTES – 1 UND;
- AÇÚCAR – 11 KG;
- ASSADEIRA INOX BAIXA MÉDIA – 2 UND;
- POTE DE VIDRO 400 mL – 10 UND.
- 4 Kg de goiaba
- 5 Kg de banana nanica
- 0,5 Kg de limão
- 1,5 Kg de laranja
- 0,700 Kg de cenoura
- 2 Kg de maracujá
- 4 unidades de abacaxi
- 10 g de cravo
- 10 g de canela em pau

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

Rosana Moura de Oliveira – Engenheira de Alimentos
Alana Rocha Lemos – Engenheira de Alimentos

L) ORÇAMENTO

MATERIAL	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (REAIS)
Ingredientes			
Banana nanica	3,10	5 kg	15,50
Maracujá	4,69	2 kg	9,38
Abacaxi	3,79	4 unidades	15,16
Limão	9,98	0,500 kg	4,99
Goiaba	5,39	4 kg	21,56
Cenoura	2,29	0,700 kg	1,60
Laranja	2,69	1,5 kg	4,03
Açúcar	2,98	11 kg	32,78
Cravo	2,49	10 g	2,49
Canela em pau	2,39	10 g	2,39
Material diversos			
Água sanitária	2,19	1 unidade	2,19
Álcool 70°	8,20	1 L	8,20
Detergente líquido 500 ml	1,19	1 unidade	1,19
Esponja sintética multiuso	0,99	1 unidade	0,99
Esponja de aço pct 60 g	1,69	1 unidade	1,69
Filme plástico PVC	3,49	1 unidade	3,49
Touca descartável sanfonada	6,75	1 pacote	6,75
Potes plásticos descartável com tampa 250 mL	11,50	1 pacote com 25 unidades	11,50
		TOTAL	145,88