



## FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

### A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

Campus	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	MÁRIO MARCOS DE S. FARIA
Área de Formação	ENG. AGRONÔMICA
Contatos	71-999-503-730/993-679-492

### 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 HAMBÚRGUERES E LINGUIÇAS PARA CHURRASCO
Modalidade	Presencial
Público alvo	Idade mínima de 16 anos
Pré-requisito para acesso ao curso	Fundamental completo
Forma de ingresso	Especificar o meio/instrumento adotado para a seleção
Carga horária total	20 horas
Periodicidade das aulas	Agosto Quarta, Quinta e Sexta 8:00 às 12:00 e 13:00 17:00h
Local das aulas	Laboratório de alimentos
Turno de funcionamento	Matutino e vespertino
Número de vagas	20
Número de turmas	2

## E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	ATENDER DEMANDA DE MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA DA REGIÃO DE ALAGOINHAS
Objetivos do curso	FORMARE ATUALIZARPROFISSIONAISPARA APLICAR TECNOLOGIAS VOLTADAS AO PROCESSAMENTO DE CARNES, IDENTIFICAR MATÉRIAS-PRIMAS DE QUALIDADE E ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS LEGAIS.
Perfil profissional do egresso	O PREPARADOR DE HAMBÚRGUERES E DE LINGUIÇAS PARA CHURRASCO DEVER SER CAPAZ DE CONHECER E EXECUTAR O FUNCIONAMENTO DAS ETAPAS DO PROCESSAMENTO DE CARNES, GERENCIAR E EXECUTAR AS ATIVIDADES DE AQUISIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INSUMOS E PRODUTOS FINAIS.

## F) ESTRUTURA CURRICULAR

Especificar os conteúdos que serão abordados durante o curso, com as respectivas cargas horárias.

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Apresentação do curso e legislação pertinente	01

Aquisição da matéria-prima	01
Desossa e moagem	01
Preparo da massa para linguiças	03
Preparo das massas para hambúrgueres	03
Embutimento das linguiças	04
Modelagem dos hambúrgueres	04
Embalagem dos produtos	01
Degustação e avaliação dos produtos	02
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>

## **G) METODOLOGIA**

Apresentação inicial com uso de Data Show e as demais aulas práticas

## **H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

Assiduidade, interesse e participação às aulas

## **I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO**

Laboratório de processamento de alimentos, moedor de carnes, embutideira, freezer, geladeira, modeladores, bancadas inox, seladora, carne: suína, bovina, caprina ou ovina e de frango, aditivos químicos, condimentos, embalagens, utensílios diversos para as práticas.

## **J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO**

Laboratório de processamento de alimentos, moedor de carnes, embutideira, freezer, geladeira, modeladores, bancadas inox, seladora, carne: suína, bovina, caprina ou ovina e de frango, aditivos químicos, condimentos, embalagens, utensílios diversos para as práticas.

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

Professor e técnico em laboratório de alimentos

## **M) ORÇAMENTO**

- MODELADOR/PRENSADOR DE HAMBURGUER – 10 UND;
- MOEDOR INDUSTRIAL INOX – 1 UND;
- MISTURADOR 30L INOX – 1 UND;
- BALANÇA DIGITAL 0,1G – 1 UND;
- MESA INOX – 1 UND;
- GELADEIRA DUPLEX – 1 UND;
- FREEZER HORIZONTAL – 1 UND;

- SELADORA DE SACOS PLÁSTICOS DE PEDAL;
- FACA INOX 8" – 10 UND;
- FACA INOX PARA DESSOSSA 6" – 10 UND;
- CHAIRA – 2 UND;
- CARNE SUÍNA – 5KG;
- CARNE BOVINA – 5KG;
- FRANGO INTEIRO CONGELADO – 10KG;
- TOUCINHO FRESCO – 2KG;
- PROTEÍNA DE SOJA EXTURIZADA – 4KG;
- PREPARADO PARA HAMBURGUER – 1KG;
- SAL DE COZINHA – 1KG;
- CEBOLA EM PÓ – 1KG;
- ALHO EM PÓ – 1KG;
- ANTIOXIDANTE(FIXADOR) PARA EMBUTIDOS – 1KG;
- POLIFOSFAO DE SÓDIO(ESTABILIZANTE) PARA EMBUTIDOS – 1KG;
- LEITE EM PÓ INTEGRAL – 1KG;
- SACO PLÁSTICO FINO TRANSPARENTE CAP. 1KG – 1 ROLO.
- MOEDOR INDUSTRIAL INOX;
- MISTURADOR 30L INOX;
- EMBUTIDOR 5KG INOX;
- BALANÇA DIGITAL 0,1G;
- MESA INOX;
- GELADEIRA DUPLEX;
- CARÇA SUÍNA;
- CARÇA CAPRINA OU OVINA – MEIA UND;
- FRANGO INTEIRO CONGELADO – 10 UND;
- TOUCINHO FRESCO – 4KG;
- SAL DE CURA(CONSERVANTE) – 1KG;
- CONDIMENTO NATURAL PARA LINGUIÇA TIPO TOSCANA – 1KG;
- AÇÚCAR – 1KG;
- PIMENTA CALABRESA – 0,1KG;
- SAL DE COZINHA – 1KG;
- TRIPA SUÍNA FIO LONGO CALIBRE 28/30 – 1 PCT (APROX. 90m).