



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

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

### A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

<i>Campus</i>	Alagoinhas
Endereço	Rua Manoel Romão, S/N – Alagoinhas Velha – Cep48.010.470
Telefone do <i>campus</i>	(75) 98306-6419
E-mail	<a href="mailto:gabinete@alagoinhas.lfbaiano.edu.br">gabinete@alagoinhas.lfbaiano.edu.br</a>
CNPJ	10.724.903/0011-40

### B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	Ingrid Silva Barberino do Nascimento
Área de Formação	Engenharia de Alimentos
Contatos	(74) 9119-5880

### 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	Processamento de Tomate e Derivados
Modalidade	Presencial
Público alvo	Estudante com idade mínima 18 anos
Pré-requisito para acesso ao curso	Ensino Fundamental Completo
Forma de ingresso	Especificar o meio/instrumento adotado para a seleção
Carga horária total	20 horas
Periodicidade das aulas	Um dia na semana
Local das aulas	Campus Alagoinhas
Turno de funcionamento	Integral
Número de vagas	20 alunos
Número de turmas	Uma turma

## E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	Levar ao conhecimento dos alunos noções sobre processamento de tomate e alguns de seus derivados.
Objetivos do curso	Apresentar procedimento para processamento artesanal do tomate e obtenção de alguns de seus derivados.
Perfil profissional do egresso	Capacidade de execução do processamento artesanal de tomate e obtenção de alguns de seus derivados.

## F) ESTRUTURA CURRICULAR

<b>COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Tomate: Conceito; Higienização de matéria-prima; Higienização de utensílios e equipamentos;	4h
Obtenção da polpa de tomate; Obtenção do extrato de tomate; Tratamento térmico e acondicionamento.	4h
Obtenção de molho de tomate.	4h
Obtenção de Catchup.	4h
Processamento de tomate seco: obtenção da pasta e produção de conserva.	4h
<b>TOTAL</b>	<b>20h</b>

## **G) METODOLOGIA**

Aulas expositivas teóricas e práticas com recursos audiovisuais

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

Os alunos serão avaliados pela assiduidade e participação das aulas.

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

Laboratório de Processamento de Alimentos

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

Laboratório de Processamento de Alimentos

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

Só o docente

## **M) ORÇAMENTO**

Tomate (variedade de mesa) bem maduros, de boa consistência (firmes)

Açúcar

Sal

Vinagre

Outros: cravinho, canela, noz-moscada, cebola, alho, cominho, pimenta

Embalagens de vidro com tampa rosqueável

Hipoclorito de sódio

Facas

Liquidificador

Utensílios diversos

Tábua de legumes

Balde em mesa em aço inox

Balança Analítica

Fogão Industrial