



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

## ATO AUTORIZATIVO

### Produção de Lácteos 20h CAT

### Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

- 1 – O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23329.250348.2023-43 para implantação do Curso de Formação Continuada – Produção de lácteos 20h CAT, a ser ofertado no Câmpus CATU.
- 2 – O presente processo apresenta as documentações exigidas na Resolução 23/2019 CONSUP, bem como atende as orientações para a criação das disciplinas. Portanto, não há óbice para a continuidade das etapas de implantação do referido curso;
- 3 – O curso encontra-se APROVADO.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Calila Teixeira Santos, PRO-REITOR - CD2 - RET-PROEX**, em 06/03/2023 10:45:54.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR(A) - FG1 - RET-CGQP**, em 06/03/2023 10:41:32.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/03/2023. 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** 411535  
**Verificador:** 5fcae14d9f  
**Código de**  
**Autenticação:**





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

## FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA - FIC - PRESENCIAL

Dados do Campus Proponente	
Campus: Catu	
Endereço: Rua Barão de Camaçari, SN, Centro, Catu - BA, CEP.: 48.110-000	Telefone: (71) 3641-7900
E-mail: gabinete@catu.ifbaiano.edu.br	CNPJ: 10.724.903/0005-00

Dados do Proponente	
Nome do Servidor: Morgana Cardoso Brasileiro Borges Bastos	
Área de Formação: Medicina Veterinária	Contatos: (71) 99909-3472/morgana.borges@ifbaiano.edu.br

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

Dados Gerais do Curso	
Nome do curso: Produção de laticínios	
Modalidade: Presencial	Público alvo: Produtores rurais
Pré-requisito para acesso ao curso: Não há pré-requisito	Forma de ingresso: Edital específico cursos FIC - Ordem de chegada para matrícula
Carga horária total: 20 horas	Periodicidade das aulas: Durante 3 dias

Local das aulas: Agroindústria do IFBAIANO campus Catu	Turno de funcionamento: Diurno
Número de vagas: 30	Número de turmas: 02

Perfil do curso
<p>Justificativa do curso.</p> <p>Assim como acontece na maioria das regiões do país, também no município de Catu, há um número expressivo de pessoas que não possuem os recursos básicos para prover suas necessidades. A partir de 2020, os casos aumentaram devido ao enfrentamento da pandemia do COVID-19 e suas consequências sobre a economia e mercado de trabalho. Muitos são os casos de famílias que se encontram na situação de vulnerabilidade e risco social que tem sido incluídas no Programa de Transferência de Renda - Auxílio Brasil (antigo Bolsa Família) que tem como intuito de ser uma rede de proteção social para as famílias afetadas pelo desemprego e informalização do trabalho e protegê-las da fome e da pobreza, até que elas consigam reverter a atual situação e conseguir fonte de renda própria. Primeiro polo petrolífero do país, Catu foi a base da expansão da produção Nacional das décadas do século passado. No auge em 2011 chegou a ter 14 sondas procurando petróleo e 45 para intervenção em poços produtores. Hoje em função da crise em que a Petrobras vive, há 4 de exploração e 17 de produção. Diante desse quadro a quantidade de empregos nas atividades de apoio ao setor de petróleo diminuiu bastante (Folha de São Paulo, 2017) e a necessidade de encontrar uma fonte de renda alternativa ou mesmo uma nova fonte principal de renda ou emprego aumentou. Com o intuito de ajudar a combater o desemprego e de transformar a realidade socioeconômica da população de Catu e região, propõe-se o "Curso de Formação Continuada (FC) sobre produção de lácteos" As pessoas capacitadas pelos cursos terão conhecimento para melhorar a sua qualidade de vida.</p>
<p>Objetivos do curso.</p> <p>Fornecer o curso FC aprovado no edital de nº 64/2022 PROEX/CPPEX/IFBAIANO e conseqüentemente promover a qualificação profissional voltada a formação de trabalhadores na área de produção de lácteos (queijo Minas Frescal, ricota, queijo coalho, iogurte, bebida láctea, ambrosia e doce de leite pastoso), favorecendo a geração de emprego e renda para a comunidade e possibilitando a inserção ou reinserção no mercado de trabalho. A proposta deste projeto também visa atender demandas da sociedade Catuense e região circunvizinha sobre a área temática em questão.</p>
<p>Perfil profissional do egresso.</p> <p>O egresso será capaz de produzir lácteos (queijo Minas Frescal, ricota, queijo coalho, iogurte, bebida láctea, ambrosia e doce de leite pastoso) de forma caseira.</p>

Estrutura Curricular	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Noções de Boas Práticas de Fabricação de lácteos	4 h
Processamento de lácteos (queijo Minas Frescal, ricota, queijo coalho, iogurte, bebida láctea, ambrosia e doce de leite pastoso)	14 h

Noções de empreendedorismo e precificação de produtos	2 h
<b>Total</b>	<b>20 h</b>

<b>Metodologia</b>
Serão realizadas aulas expositivas de conteúdos teóricos sobre a definição e elaboração do produto, com o auxílio de uma cartilha técnica, equipamento multimídia; e práticos (a elaboração dos produtos propriamente dita).

<b>Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem</b>
O acompanhamento da aprendizagem ocorrerá de maneira processual, ao longo do curso. Será avaliado o envolvimento e a participação dos alunos com as atividades propostas. Além disso, para ser considerado aprovado, o discente deve obter pelo menos 75% de frequência da carga horária do curso.

<b>Estrutura Disponível para o Funcionamento do Curso</b>
O IFBAIANO Campus Catu conta com uma estrutura física que antede às necessidades do curso, como: salas de aula para a parte teórica e uma Agroindústria equipada para o processamento de lácteos para a parte prática. Além de também dispor de equipamentos de multimídia e utensílios de copa e cozinha.

<b>Estrutura Necessária para o Funcionamento do Curso</b>
---

Local para elaboração do produto lácteo: área de higienização pessoal com pedilúvio de pia com água corrente para higiene das mãos, área para recepção de leite, área para processamento de lácteos com disposição de pias para higiene de utensílios, bancas e mesas para o preparo de alimentos e fogão (disponíveis na Agroindústria). Sala de aula para realização das aulas teóricas (disponível no campus Catu. Material didático a ser impresso no campus Catu (cartilhas).

#### **Corpo docente e Técnico Administrativo que irá atuar no Curso**

Docente - Morgana Cardoso Brasiliro Borges Bastos (Médica Veterinária)

TAE - Waldecir M. França (Técnico em Laticínios)

#### **Orçamento**

Será utilizado um recurso financeiro (custeio), no valor de R\$ 2.400,00, para a aquisição de insumos (enzimas coagulantes, cloreto de cálcio, etc) e utensílios (fôrma para queijo, tacho para doce, etc) e embalagens, proveniente de aprovação de projeto de extensão no edital N° 64/2022 PROEX/CPPEX/IFBAIANO

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Morgana Cardoso Brasileiro Borges Bastos, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 27/02/2023 19:24:14.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 27/02/2023. 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** 408899  
**Verificador:** 0d38d1a29c  
**Código de**  
**Autenticação:**

