



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

ATO AUTORIZATIVO

Qualificação básica em processamento de alimentos

Presencial/CSI/2022

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

1 - O presente parecer trata da análise técnica do [Processo 23332.252320.2022-19](#) para implantação do Curso de Formação Continuada - **Qualificação básica em processamento de alimentos** - a ser ofertado, presencialmente, no Campus Santa Inês.

2 - O 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 07/10/2022 09:18:07.
- **Uilma dos Santos Reis, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 06/10/2022 15:59:43.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/10/2022. 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: 372450
Código de b10d806da8
Autenticação:





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

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

Dados do Campus Proponente	
Campus: Santa Inês	
Endereço: BR-420 (Rodovia Santa Inês-Ubaíra) - Zona Rural, Bahia. CEP 45320-000	Telefone: (73) 3536-1210
E-mail: gabinete@si.ifbaiano.br	CNPJ: 10.724.903/0001-79

Dados do Proponente	
Nome do Servidor: Clementina Cândida Barros de Carvalho Santos	
Área de Formação: Engenharia de Alimentos	Contatos: (73) 98115-8409 clementina.carvalho@si.ifbaiano.edu.br

Dados da Entidade Parceira	
Representante da Entidade parceira para a execução do Projeto: Leide Jaiane Santana Borges	
Entidade: Prefeitura Municipal de Santa Inês	Esfera administrativa: Municipal
CNPJ: 14.199.921/0001-30	Contatos: (71) 8192-6734

Dados Gerais do Curso	
Nome do curso: Qualificação básica em processamento de alimentos	
Modalidade: Presencial	Público alvo: Comunidade do município de Santa Inês

Pré-requisito para acesso ao curso: Possuir residência comprovada no município de Santa Inês, ter idade mínima de 18 anos, escolarização mínima necessário: nenhuma.	Forma de ingresso: O ingresso ao Curso ocorrerá por meio de manifestação de interesse via preenchimento de ficha de inscrição via CRAS, por ordem de inscrição.
Carga horária total: 40h	Periodicidade das aulas: Uma vez por semana, às terças das 13:30 às 16:30h.
Local das aulas: Laboratórios de Tecnologia de Alimentos e salas de aula	Turno de funcionamento: Vespertino
Número de vagas: 20/turma	Número de turmas: 2

Perfil do curso

Justificativa do curso.

O curso de qualificação a ser ofertado foi escolhido por ter sido parte do seu conteúdo o mais apontado no diagnóstico realizado com as mulheres assistidas por programas Sociais e acompanhadas pela Secretaria de Desenvolvimento Social do município de Santa Inês.

A proposta do curso busca aprimorar as experiências dos indivíduos, desenvolvendo suas habilidades, de forma a contribuir para a inclusão social, a melhoria da qualidade de vida, aumento do exercício da cidadania e inserção deles no mundo do trabalho.

Objetivos do curso.

1. Geral

Propiciar qualificação profissional básica em alimentos (carne, leite, frutas e panificação) para a comunidade primando pela autonomia financeira, com vistas a promover inclusão social e econômica.

2. Específicos

- a. Relacionar os novos conhecimentos às suas experiências cotidianas, destacando os valores humanos e o exercício da cidadania;
- b. Proporcionar acesso aos conhecimentos básicos sobre economia solidária, cooperativismo, identidade e cidadania ativa, segurança alimentar, nutricional, saúde e segurança no trabalho;
- c. Favorecer a inserção das pessoas interessadas no mundo do trabalho, seja de forma independente, ou por meio de associações e/ou cooperativa gerando assim autonomia e renda;
- d. Investir na construção do conhecimento técnico a partir das atividades desenvolvidas nas etapas de fabricação de produtos alimentícios;
- e. Incentivar e estimular o trabalho coletivo e organizado em associações e cooperativas.

Perfil profissional do egresso.

É esperado que ao final da capacitação, os alunos comprometidos com o curso possam obter produtos alimentícios com maior tempo de conservação, apresentados da melhor forma possível para a comercialização e atendendo as boas práticas de fabricação. Além disso, acredita-se que a partir do treinamento, os discentes estejam habilitados a aproveitar integralmente os alimentos e com isso agreguem valor à sua produção local e consequentemente contribuam para o desenvolvimento socioeconômico da região.

Estrutura Curricular	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Mapa da vida, Cidadania e trabalho, Questões de gênero, Economia Solidária, Boas práticas de fabricação em alimentos, Segurança do trabalho e Gestão de resíduos e Associativismo e Cooperativismo	4h
Processamento de carnes	9
Processamento de leite	9
Processamento de vegetais	9
Panificação	9
Total	40h

Metodologia
Será realizada capacitação técnica, com metodologia de “ensinar fazer fazendo”, para turmas que desempenharão atividades de produção de produtos de panificação, carnes, leite e vegetais (tais como pães, biscoitos, sanduíches e bolos) e comercialização na região do vale do Jiquiriçá, como uma forma de aquisição de renda, apresentando tecnologias artesanais que agregam valor e evitam desperdício na produção de alimentos. Para isso, oferta-se curso de 40 h para 2 turmas de 20 alunos cada.

Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem
A avaliação será realizada a todo momento durante a execução das aulas com vistas a orientar e ajustar conteúdos e ações durante o processo de forma a alcançar os resultados esperados.

Estrutura Disponível para o Funcionamento do Curso

Salas de aula (com carteiras, aparelhos audiovisuais, ar condicionado, iluminação natural e artificial, mesa e cadeira para docente);

Biblioteca (com amplo acervo na área, bem como material técnico audiovisual e acesso à internet com computadores disponíveis e salas de estudo individual e coletivo **Laboratório de tecnologia de carnes** (com facas, chairas, afiadores, tesouras para destrinchar, tábuas, moinho, freezer, refrigerador, formas, amaciador de carne, misturador, bandejas, embutidor, mesa de aço inox, bancadas, lixeira, balança e a própria estrutura do laboratório (ar condicionado, porta vai-e-vem, janelas teladas, pedilúvio, calha telada para escoamento de água, cantos abaulados, paredes com revestimento lavável, pias, pontos de energia);

Laboratório de tecnologia de vegetais (com facas, colheres, tachos, cozedor, fogão industrial, liquidificador industrial, e a própria estrutura do laboratório (ar condicionado, porta vai-e-vem, janelas teladas, pedilúvio, calhas teladas para escoamento de água, cantos abaulados, paredes com revestimento lavável, pias, pontos de energia);

Laboratório de tecnologia de leite (facas, colheres, tachos simples e encamisado, pasteurizador, tina, liras, pás, mesas de aço inox, desnatadeira;

Laboratório de análise sensorial (com fogão, forno, bancadas, utensílios de cozinha em geral).

Estrutura Necessária para o Funcionamento do Curso

Carne (paleta), bacon, sal, pimenta do reino em pó, proteína de soja texturizada, alho em pó, cebola em pó, farinha de trigo, amido de milho, açúcar refinado, coco ralado seco, margarina (80% de lipídeos), cacau em pó (50%), fermento em pó, leite condensado, goiabada, ovos, óleo, leite, essência de baunilha, formas antiaderentes, batedeira, medidores caseiros para pós e líquidos (colher de chá, colher de sopa, xícara, jarra volumétrica (ou copo medidor), etc.), rolo para massa, cortadores de biscoito, leite em pó, panela tipo tacho de alumínio de fundo grosso - 2 und; balanças digital 0,1g - 1 und; refratômetro 59 a 90 graus brix - 1 und; fogão industrial 4 bocas - 1 und; liquidificador semi industrial 5l - 1 und; mesa inox - 1 und; geladeira duplex - 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, 2 kg de maracujá, 4 unidades de abacaxi, água sanitária -1 unidade, álcool 70º 1 l, detergente líquido - 500 ml, esponja sintética multiuso, esponja de aço, filme plástico pvc, touca descartável sanfonada, avental, potes plásticos descartável com tampa 250 ml.

Obs.: O campus fornecerá os insumos necessários para a execução, conforme declaração da direção geral.

Corpo docente e Técnico Administrativo que irá atuar no Curso

Prof.^a Alexandra Pereira dos Santos

Prof.^a Clementina Cândida Barros de Carvalho Santos

Prof. ^a Dolores Setuval Assaritti

Prof.^o Ícaro Pereira Silva

TAE - Merilande de Oliveira Soares Eloi

Prof.^a Patrícia Moura Neves

Orçamento

MATERIAL	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL (R\$)
Leite integral	R\$ 7,00	10 L	R\$ 70,00
Açúcar	R\$ 5,00	10 kg	R\$ 50,00
Passas	R\$ 5,00	100g	R\$ 5,00
Cravo	R\$ 4,00	100g	R\$ 4,00
Canela	R\$ 4,00	100g	R\$ 4,00
Ovos	R\$ 20,00	3 placas	R\$ 60,00
Coco ralado (50g)	R\$ 2,00	2 pct	R\$ 4,00
Leite de coco (500ml)	R\$ 10,00	4 frascos	R\$ 40,00
Creme de leite (200g)	R\$ 10,00	5 caixas	R\$ 50,00
Leite condensado (395g)	R\$ 6,00	6 caixas	R\$ 36,00
Queijo coalho	R\$ 35,00	2kg	R\$ 70,00
Papel manteiga	R\$ 5,00	2 rolos	R\$ 8,00
Papel alumínio	R\$ 5,00	2 rolos	R\$ 8,00
Plástico filme	R\$ 5,00	2 rolos	R\$ 8,00
Carne (paleta)	R\$ 35,00	10	R\$ 350,00
Bacon	R\$ 30,00	2	R\$ 60,00
Sal	R\$ 4,00	1	R\$ 4,00
Pimenta do reino em pó (500g)	R\$ 35,00	0,2	R\$ 7,00
Proteína de soja texturizada (400)	R\$ 9,00	1,2	R\$ 10,80
Alho em pó (1kg)	R\$ 22,00	1	R\$ 22,00
Cebola em pó (1kg)	R\$ 40,00	0,5	R\$ 20,00
Farinha de trigo	R\$ 6,00	5	R\$ 30,00
Amido de milho (200g)	R\$ 4,00	5	R\$ 20,00
Áçúcar refinado	R\$ 6,00	10	R\$ 60,00
Coco ralado seco (50g)	R\$ 2,00	2	R\$ 4,00
Margarina (80% de lipídeos) (500g)	R\$ 24,00	3	R\$ 72,00
Cacau em pó (50%) (200g)	R\$ 22,00	1	R\$ 22,00
Fermento em pó (100g)	R\$ 3,50	5	R\$ 17,50
Leite condensado	R\$ 6,00	10	R\$ 60,00
Goiabada (300g)	R\$ 3,00	1,2	R\$ 3,60
Ovos	R\$ 20,00	5	R\$ 100,00
Óleo	R\$ 12,00	10	R\$ 120,00
Leite	R\$ 7,00	5	R\$ 35,00
Essência de baunilha (30ml)	R\$ 15,00	1	R\$ 15,00
Leite em pó (800g)	R\$ 38,00	5	R\$ 190,00
Formas antiaderentes (Cj. Assadeiras Antiaderente Retangular Alta Com Aba N 1 A 3)	R\$ 78,00 R\$	2,00 R\$	156,00
Batedeira (com pedestal 220V)	R\$ 91,00 R\$	2,00 R\$	182,00
Medidores caseiros para pós e líquidos (Medidor Inox 8 Peças Xícara E Colheres + Espátula Rita Lobo)	R\$ 89,99 R\$	2,00 R\$	179,98
Jarra volumétrica (ou copo medidor)(Jarra Plástica Graduada Polipropileno Pp 2000 MI)	R\$ 39,90 R\$	2,00 R\$	79,80
Rolo para massa Profissional(6,5 X 40 Cm)	R\$ 74,99 R\$	3,00 R\$	224,97

Cortadores de biscoito (Forma De Bolacha Natalina + Boneco Gengibre -11 Modelos)	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Banana Nanica	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Maracujá	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Abacaxi	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Limão	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Goiaba	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Açúcar	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Materiais diversos	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Água Sanitária	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Álcool 70°	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Detergente líquido	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Esponja sintética Multiuso	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Esponja de aço	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Filme Plástico de PVC	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Touca descartável sanfonada	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Avental descartável	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Potes Plásticos descartáveis com tampa 250 mL	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Potes de vidro com tampa 260 ml	R\$	30,51 R\$	2,00 R\$	61,02
Obs.: O campus fornecerá os insumos necessários para a execução, conforme declaração da direção geral.				

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Clementina Candida Barros de Carvalho Santos, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO** em 06/10/2022 09:27:38.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/10/2022. 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: 372224

Código de 9763857ad6

Autenticação:

