



FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

Campus	TEIXEIRA DE FREITAS
Endereço	RODOVIA BR 101, Km 882, S/N
Telefone do campus	(73) 3665-1031/3665-1032
E-mail	gabinete@teixeira.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10724903/0008-45

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	VALDIVIA SOUZA DE CARVALHO SANTANA
Área de Formação	NUTRIÇÃO
Contatos	(73) 3665-1031/3665-1032

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	TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA
Modalidade	PRESENCIAL
Público alvo	Profissionais que trabalham com manipulação de alimentos
Pré-requisito para acesso ao curso	ENSINO FUNDAMENTAL COMPLETO
Forma de ingresso	Processo Seletivo
Carga horária total	20 HORAS/AULAS
Periodicidade das aulas	02 (DUAS) VEZES POR SEMANA, 02 HORAS/DIA
Local das aulas	NO PRÓPRIO CAMPUS – TEIXEIRA DE FREITAS
Turno de funcionamento	VESPERTINO
Número de vagas	20
Número de turmas	01

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	Esse curso justifica-se pela necessidade de profissionais com qualificação profissional na área de produção de alimentos, de modo a permitir a inserção ou reinserção do trabalhador ao mercado de trabalho
Objetivos do curso	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitar o trabalhador que deseja atuar na área de produção de alimentos, quanto às técnicas básicas de cozinha; - Conhecer a importância das Boas Práticas na manipulação dos alimentos; - Adquirir noções de aproveitamento Integral dos alimentos e técnicas básicas de congelamento
Perfil profissional do egresso	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidade de produzir alimentos seguros do ponto de vista sanitário; - Habilidade para identificar riscos de contaminação para alimentos; - Capacidade de saber aproveitar os alimentos de forma integral.

F) ESTRUTURA CURRICULAR

--

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Acolhida/ Introdução	01 H
Conceitos básicos em cozinha/ Brigada de cozinha e suas atribuições	02 H
Setores da cozinha – Visita à cozinha e agroindústria (campus)	02 H
Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (Contaminação de alimentos; Higiene dos alimentos; Higiene do ambiente; Higiene de equipamentos e	06 H

utensílios; Higiene operacional (manipuladores)	
Alimentos (Perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis); Recepção e armazenamento de alimentos; Etapas do processamento; Técnicas básicas de congelamento.	04 H
Aproveitamento Integral dos Alimentos	02 H
Atividade em grupo	03 H
TOTAL	20 horas

G) METODOLOGIA

Aula expositiva; exposição de vídeo-aula; visita à cozinha e agroindústria; atividade em grupo.

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Apresentação de trabalho em grupo

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

Sala de aula (lousa digital ou projetor, cadeiras de estudante, mesa e cadeira para o professor); Cozinha industrial e agroindústria (equipamentos e utensílios) , Biblioteca, Banheiros, Cantina

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Canetas (21), Pastas tipo classificador com logotipo do curso (20), Apostilas impressas (20), alimentos para atividade em grupo; colher de sopa (01), faca de cortar frutas e legumes (02), colher descartável (21), copos descartáveis 50 ml (50), copos descartáveis 200 ml (400), luvas de procedimento (40), toucas descartáveis (40). Liquidificador (01)

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

Coordenador do curso (Nutricionista), Pedagogo

M) ORÇAMENTO

Não se aplica

