



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

ATO AUTORIZATIVO

Boas Práticas de Manipulação de Alimentos - 20h VAL

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

- 1 - O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23336.252164.2023-29 para implantação do Curso de Formação Continuada - Boas Práticas de Manipulação de Alimentos - 20h VAL, a ser ofertado no Câmpus Valença.
- 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(A) - CD2 - RET-PROEX**, em 25/10/2023 13:55:48.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR(A) - FG1 - RET-CGQP**, em 25/10/2023 13:51:57.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/10/2023. 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 504709
Verificador: 12d1bccf4c
Código de
Autenticação:



FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

<i>Campus</i>	Valença
Endereço	Rua Glicério Tavares, S/N, Bate Quente, Valença-Ba, CEP: 45400-000
Telefone do <i>Campus</i>	Tel.: (75) 3641-5270 / 3641-4686 / 3641-2053
E-mail	gabinete@valenca.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10.724.903/0001-79

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	SANDRA CERQUEIRA DE JESUS
Área de Formação	Ciências Agrárias
Contatos	71 99654-6202 sandra.jesus@ifbaiano.edu.br

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	Boa Práticas de Manipulação de Alimentos
Modalidade	Presencial
Público alvo	Público em geral maiores de 18 anos
Pré-requisito para acesso ao curso	Ter concluído o 5º do fundamental
Forma de ingresso	Ordem de inscrição
Carga horária total	20 horas
Periodicidade das aulas	4 dias na semana
Local das aulas	IF Baiano <i>Campus</i> Valença ou Município do Baixo Sul
Turno de funcionamento	Diurno e noturno
Número de vagas	25
Número de turmas	2 turmas

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	O curso de Boa Práticas de Fabricação de Alimentos se justifica devido a necessidade de se produzir alimentos seguros do ponto de vista de ausência de contaminantes de natureza física, química e biológica, que possam garantir um maior tempo de prateleira e ao mesmo tempo não trazer prejuízo a saúde do consumidor.
Objetivos do curso	Instrumentalizar profissionais da área de alimentação/agroindústria, utilizar de forma correta os procedimentos de higiene, visando garantir a segurança dos alimentos e proteger a saúde do consumidor.
Perfil profissional do egresso	Ao final do curso o egresso será capaz de utilizar os mecanismos de controle da higiene, em estabelecimento ligados a produção de alimentos, além de compreender as questões relacionadas a segurança alimentar no processo ligadas as etapas que compreende o processo de fabricação de produtos alimentícios.

F) ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Contaminantes alimentares: Perigos Físicos, Químicos e Biológicos.	2
Noções de Microbiologia e Doenças Transmitidas por Microrganismos;	2
Introdução as Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional(PPHO)	4
Estrutura Básica de uma Unidade de Produção de Alimentos e Controle da Higiene.	4
Legislação Sanitária Higiene e Saúde do Manipulador de Alimentos	4
Etapas da Manipulação dos Alimentos	4
TOTAL	20 horas

G) METODOLOGIA

Serão realizadas aulas expositivas dialogadas como exposição de imagens e vídeos relacionados ao assunto em pauta. Será feita a discussão de conceitos relacionando aos conteúdos, tendo-se a preocupação com a relação da ciência com o cotidiano. Também serão realizadas aulas práticas para demonstrar as etapas para elaboração de produtos da produção agrícola.

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação é um importante instrumento de diagnóstico do processo ensino aprendizagem, por isso deve atentar para as dificuldades de aprendizagem dos alunos. Desta forma, no decorrer do curso serão dois momentos avaliativos:

1. Aplicação quantitativa: aplicação de questionário para resolução de situações problemas
2. Avaliação qualitativa: envolve a participação e interesse na aula prática.

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

No IF Baiano *Campus* Valença existe um salas de aulas, laboratório de informática e de alimentos que podem ser utilizados para o desenvolvimento das aulas teóricas e práticas do curso.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Sala de aulas preferencialmente climatizada, laboratório de alimentos ou uma cozinha industrial que contenha: pia com bancada, mesa inox, fogão industrial com forno, geladeira, liquidificador, multiprocessador, balança digital, tacho de alumínio, termômetro a álcool e utensílios diversos de cozinha, laboratório de informáticas com acesso a internet.

L) CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO QUE IRÁ ATUARNO

CURSO

Sandra Cerqueira de Jesus – Profº EBTT, Engenheira Agrônoma e Mestra em Ciências Agrárias;
Gean Carlo Soares Capinan – Profº EBTT, Engenheira Agrônoma e Doutor em Ciências Agrárias;
Wallisson dos Santos Lima, - Técnico assistente de laboratório

M) ORÇAMENTO

O orçamento utilizado será o disponibilizado pelo IF Baiana Campus Valença.

Documento Digitalizado Público

Curso FIC Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Assunto: Curso FIC Boas Práticas de Manipulação de Alimentos
Assinado por: Celia Pedrosa
Tipo do Documento: Formulário PROEX
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Celia Maria Pedrosa, COORDENADOR(A) - FG2 - VAL-CEXT,** em 24/10/2023 17:14:37.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/10/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 734038

Código de Autenticação: f70a399e65

