



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

## ATO AUTORIZATIVO

### Tecnologia de Fabricação de linguiça e hambúrguer artesanais - 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 – Tecnologia de Fabricação de linguiça e hambúrguer artesanais - 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 13:55:29.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR(A) - FG1 - RET-CGQP**, em 25/10/2023 13:53:46.

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** 504710  
**Verificador:** dc40b5a3a9  
**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	<a href="mailto:gabinete@valenca.ifbaiano.edu.br">gabinete@valenca.ifbaiano.edu.br</a>
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 <a href="mailto:sandra.jesus@ifbaiano.edu.br">sandra.jesus@ifbaiano.edu.br</a>

### 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	Tecnologia de Fabricação de linguiça e hambúrguer artesanais
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	Campus Valença ou Município do Baixo Sul
Turno de funcionamento	Diurno e noturno
Número de vagas	25
Número de turmas	2 turma

## E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	O curso de Tecnologia e Processamentos de Frutas se justifica no sentido de instrumentalizar os(as) participantes, em técnicas de processamento carnes para produção de linguiças e hambúrguer artesanais, aplicando métodos de conservação adequados, aliado a princípios de boas práticas de fabricação, controle de qualidade e comercialização, como estratégias de diversificação do consumo de carne e ao mesmo tempo, agregar valor a matérias-primas de origem animal.
Objetivos do curso	Instrumentalizar os(as) participantes, em técnicas de processamento carnes para produção de linguiças e hambúrguer artesanais, aplicando métodos de conservação adequados, aliado a princípios de boas práticas de fabricação, controle de qualidade e comercialização, como estratégias de diversificação do consumo de carne e ao mesmo tempo, agregar valor a matérias-primas de origem animal.
Perfil profissional do egresso	O profissional egresso terá conhecimento sobre técnicas de processamento de carnes, bem como, sobre utilização de equipamentos necessários ao processo de beneficiamento, sendo capaz de elaborar diversos produtos derivados de carnes, com uso adequado das normas de higiene e controle de qualidade.

## **F) ESTRUTURA CURRICULAR**

<b>COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
Abate clandestino, qualidade da carne e controle higiênico na indústria de alimentos.	2
Métodos de conservação e rotulagem de produtos cárneos	2
Elaboração de ficha técnica de produção	4
Tecnologia de fabricação de linguiças e hambúrguer artesanais	12
<b>TOTAL</b>	<b>20 horas</b>

## **G) METODOLOGIA**

Serão realizadas aulas expositivas dialogadas, com 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 elaboração de produtos derivados de carnes.

## **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 será 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 laboratório de alimentos equipado com todos equipamentos e utensílios necessários para o desenvolvimento das aulas práticas do curso.

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

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.

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

**Sandra Cerqueira de Jesus** – Prof<sup>o</sup> EBTT, Engenheira Agrônoma e Mestra em Ciências Agrárias;  
**Gean Carlo Soares Capinan** – Prof<sup>o</sup> 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 Campus, por meio da disponibilização de insumos para fabricação dos produtos.

## Documento Digitalizado Público

### Curso FIC Tecnologia de Fabricação de Linguças e Amburgueres Artesanais

**Assunto:** Curso FIC Tecnologia de Fabricação de Linguças e Amburgueres Artesanais  
**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 17:22:36.

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:** 734040

**Código de Autenticação:** 281f51cbb7

