



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

ATO AUTORIZATIVO

Tecnologia de Processamento de Leite - 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 Processamento de Leite - 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 13:45:06.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR(A) - FG1 - RET-CGQP**, em 25/10/2023 13:42:01.

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 504699
Verificador: d278c0619d
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	Tecnologia de Processamento de Leite
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
Objetivos do curso	Instrumentalizar os(as) participantes, em técnicas de processamento de leite para produção produtos derivados, aplicando métodos de conservação adequados, aliado a princípios de boas práticas de fabricação, controle de qualidade e comercialização, como estratégias de diversificação do consumo do leite, 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 leite, bem como, sobre utilização de equipamentos necessários ao processo de beneficiamento, sendo capaz de elaborar diversos produtos derivados de leite, com uso adequado das normas de higiene e controle de qualidade.

F) ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Panorâma geral da produção leiteira no Brasil e legislação	2
Obtenção Higiênica e composição química do leite	2
Controle higiênico na indústria de alimentos	2
Rotulagem e custo de produção de produto	2
Tecnologia de fabricação de produtos derivados de leite	12
TOTAL	20 horas

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 leite.

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^o EBTT, Engenheira Agrônoma e Mestra em Ciências Agrárias;
Gean Carlo Soares Capinan – Prof^o 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 Processamento de Leite

Assunto: Curso FIC Tecnologia de Processamento de Leite
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 16:53:18.

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: 734003

Código de Autenticação: 4010a1e300

