



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO
Coordenação Geral de Qualificação Profissional**

PARECER 06/2018 TEX

1. O presente parecer trata da análise técnica do Processo 223334.000533/2018-52 para implantação do Curso de Formação Continuada – Técnicas Básicas de Cozinha, a ser ofertado no Câmpus Teixeira de Freitas.
2. O presente processo apresenta as documentações exigidas na Resolução 11/2018, bem como atende as orientações para a criação das disciplinas. Portanto, não há óbice para a continuidade das etapas de implantação do referido curso, necessitando apenas da definição de carga horária, haja vista que há um conflito no quantitativo de horas do curso informadas na página 3 (40 horas) em relação à página 6 (20 horas).
3. A CGQP solicita à PROEX que encaminhe o processo ao Câmpus Teixeira de Freitas para implantação e retificações necessárias.
4. O processo deverá retornar ao câmpus, Direção Geral, para elaboração de edital, de acordo com os trâmites exigidos. O edital deverá ser encaminhado pela DG diretamente para a Procuradoria Jurídica do IFBAIANO.
5. Por fim, o projeto de cursos final e o edital de seleção, devidamente aprovados, deverão ser encaminhados em PDF para fic.proex@ifbaiano.edu.br.

Este é o parecer.

Prof. Dr. Luís Henrique Alves Gomes
Coordenação Geral de Qualificação Profissional
DOU – PORTARIA Nº 1277 DE 14 DE MAIO DE 2018



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

