

MINICURSO DE MASSAS E MOLHOS

Dados Básicos

Tipo:	Fase:	Usuário:
Evento	Validada Pela Pró-Reitoria	ELINE ALVES SOARES
Campus:		
IFCE Campus Canindé		
Área de Atuação - Principal:	Área de Atuação - Subárea 1:	Área de Atuação - Subárea 2:
Cultura	Tecnologia e Produção	Educação
Previsão de Início:	Previsão de Fim:	Carga Horária:
10/29/2018	11/19/2018	16
Número Mínimo de	Número Máximo de	
36	40	
Tipos de Atividades:		
Minicurso, Oficina,		

Dados Específicos

Característica Clientela:
Externa e Interna
Divulgação
Cartaz,

Instituições

Instituições Parceiras

RESTAURANTE

Servidor

Nome do Corredenador:	Matricula:	
ELINE	2611082	
Logradouro:	Número:	
R José Cândido	599	
Cep:	Bairro:	Cidade:
60.325-490	MONTE CASTELO	Fortaleza
Estado:		
CE		
Telefone:	Celular:	E-Mail:
(85) 9869-0199		eline_alves_soares@yahoo.com.br
E-Mail Alternativo:	Horas Semanais Dedicadas a	
eline_alves_soares@yahoo.com.br	10	

Informações

Apresentação

Na busca de proporcionar aos participantes do Curso de Gestão de Turismo e comunidade (setor privado) conhecimentos e habilidades necessárias à preparação de massas e molhos clássicos, básicos e derivados, trabalhando em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos o curso de massas e molhos será executado pela Eline Alves professora do IFCE campus Canindé, tendo como instrutor Antonio Augusto Lobo.

Justificativa:

Essa proposta de atuação acadêmica intenta desenvolver as habilidades manuais e práticas de culinária, além das humanísticas e de cidadania. O curso possui 4h de aula teórica sobre Higiene e Manipulação Segura de Alimentos e 6h aulas de demonstração prática, acompanhadas pela elaboração de fichas técnicas, (ingredientes utilizados, preparação e método de confecção), entregues e acompanhadas durante as aulas pelos alunos em dois ambientes. A teórica acontecerá no IFCE campus Canindé e a prática na Rua Euclides Barroso nº 1039 nos dias 29/10, 05/11, 12/11 e 19/11 de 2018 em Canindé/CE. Serão ofertadas duas turmas cada uma com 16 alunos. Para os alunos do IFCE serão ofertadas 32 vagas, para alunos externos 4 vagas.

Público Alvo:

Alunos e profissionais da iniciativa privada (colaboradores de hotéis que trabalham no setor de Alimentos e Bebidas)

Objetivo Geral:

Conhecer as técnicas, modo de fazer e habilidades necessárias à preparação de massas para pizzas e molhos clássicos, básicos e derivados.

Objetivos Específicos:

MINICURSO DE MASSAS E MOLHOS

Conhecer as técnicas, modo de fazer e habilidades necessárias de algumas sobremesas.
Desenvolver habilidade humanísticas e de cidadania.

Resumo da Programação:

29/10/2018- Aula teórica no Ifce Campus Canindé
05/11/2018- Aula prática na Rua Euclides Barroso
12/11/2018- Aula prática na Rua Euclides Barroso
19/11/2018- Aula prática na Rua Euclides Barroso

Resultado Esperado:

Com os conhecimentos adquiridos os participantes possam aplicar na execução de molhos, massas e pizzas em diversos ambientes: casa, trabalho, entre outros

Mecanismo de Avaliação de Resultados:

Avaliação dar-se-á a partir da participação em aula.

Está previsto no calendário acadêmico do Campus?

Não

É vinculado a algum Programa de extensão?

Não

Equipe Execução

Membro	Instituição	Horas dedicadas	Categoria	Vínculo ao	Bolsista
ELINE	IFCE	10h	Coordenador	Docente	Não

Orçamento

Descricao:	Rubricas:	Valor:
Diárias - Pessoal Civil	3390.14	0.0

MINICURSO DE MASSAS E MOLHOS

Descricao:	Rubricas:	Valor:
Bolsa - Auxílio Financeiro a Estudantes	3390.18	0.0
Bolsa - Auxílio Financeiro a Pesquisadores	3390.20	0.0
Passagens e Despesas com Locomoção	3390.33	0.0
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	3390.36	0.0
Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	3390.39	0.0
Encargos Patronais	3391.47	0.0
Material de Consumo	3390.30	250.0
Equipamento e Material Permanente	4490-52	0.0