



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO SUL

Diretoria de Comunicação

Clipping

Veículo: Leouve

Data: 18 maio 2021

Editoria/Coluna: Educação

Página ou link:

<https://leouve.com.br/ultimas/ifrs-oferta-cursos-de-producao-alimenticia-de-forma-online-e-gratuita>

ÚLTIMAS EDUCAÇÃO

IFRS oferta cursos de Produção Alimentícia de forma online e gratuita



Foto: IFRS/divulgação

Publicado por Fernanda Tomás
em 18/05/21 10:44

O Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) está com inscrições abertas para dez cursos de extensão, de curta duração, totalmente gratuitos, na área de Produção Alimentícia. As aulas são abertas a todos os interessados (não é necessário ser estudante do IFRS) e ocorrem em ambiente virtual. Não há encontros presenciais ou com hora marcada, ou seja, o estudante faz o curso quando tiver disponibilidade. Ao término, é concedido certificado para os aprovados.

Os interessados podem se inscrever até 30 de junho e já iniciar seu curso, que deve ser concluído até dia 31 de julho de 2021. Mais informações de como funcionam as aulas no site ead.ifrs.edu.br. As cargas horárias variam de 20 a 50 horas. É permitido realizar mais de um curso simultaneamente.

Conheça os cursos de Produção Alimentícia ofertados pelo IFRS

Alimentação Saudável e Sustentável na Escola

Alimentação Saudável; Desmistificando a Alimentação Saudável; Da Desnutrição à Obesidade; Alimentos Industrializados e Alimentos Naturais; Conquistas de uma Alimentação Saudável; Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); Experiências de Sucesso na Gestão do PNAE.

Carga horária: 30 horas

Público-alvo: merendeiras, cozinheiras, auxiliares de cozinha e nutricionistas atuantes na escola

Análise Sensorial

Análise sensorial; Sentidos; Qualidade e métodos de avaliação sensorial; Condições para Análise Sensorial; Química e aromas.

Carga-horária: 30 horas

Público-alvo: estudantes da área de Enologia e interessados no assunto

Bebidas: conceitos e tipos

Conteúdo: Conhecendo o mundo das bebidas; Bebidas alcoólicas x bebidas não alcoólicas; Cafés e refrigerantes; Bebidas fermentadas I - cerveja; Bebidas fermentadas II - vinhos; Bebidas destiladas.

Carga-horária: 30 horas

Público-alvo: estudantes da área de alimentos

Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Setor de Serviços Durante a Pandemia de COVID-19

Conteúdo: Alimentos e COVID-19 - Introdução ao contexto; Serviços de alimentação; Boas Práticas e a COVID-19; Uso de EPIs – luvas e máscaras; Serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente

Carga-horária: 30 horas

Público-alvo: estudantes e profissionais da área de Alimentos e Bebidas.

Confeitaria

Conteúdo: História da confeitaria; Equipamentos, utensílios e insumos para confeitaria; Merengues e massas merengadas; Cremes; Glacês, cobertura e acabamentos.

Carga-horária: 20 horas

Público-alvo: estudantes de gastronomia, alimentos

Gastronomia: eventos

Conteúdo: Gastronomia em Eventos; Montando Cardápios; Harmonização e Decoração; Planejamento.

Carga-horária: 25 horas

Público-alvo: estudantes de gastronomia, hospitalidade, turismo e lazer.

Gastronomia: história

Conteúdo: A história da gastronomia; Gastronomia no Brasil; Gastronomia Regional.

Carga-horária: 20 horas

Público-alvo: estudantes de gastronomia, hospitalidade, turismo e lazer

Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos

Conteúdo: O que é alimento seguro; Boas Práticas de Fabricação (BPF): fontes de contaminação, princípios e requisitos para implantação; Controle integrado de pragas e elaboração do manual de boas práticas de fabricação (BPF); O sistema APPCC na indústria de alimentos; Inspeção e vigilância sanitária e padrões de alimentos.

Carga-horária: 50 horas

Público-alvo: estudantes de gastronomia, hospitalidade, turismo e lazer

Legislação de Alimentos

Conteúdo: Legislação Brasileira de Alimentos; Registro e Inspeção; Legislação de Rótulos

Carga-horária: 30 horas

Público-alvo: estudantes e profissionais da área de alimentos

Panificação

Conteúdo: Trigo e farinha de trigo; Fermento e ingredientes na panificação; Etapas do processamento do pão; Equipamentos de panificação.

Carga-horária: 30 horas

Público-alvo: estudantes de gastronomia, hospitalidade, turismo e lazer

Existem outros cursos na modalidade de Educação a Distância (EaD) com inscrições abertas. As cargas-horárias vão de 4 a 90 horas. É permitido realizar mais de um curso simultaneamente.

Sobre as inscrições

As inscrições para os cursos EaD do IFRS são gratuitas e feitas pelo próprio estudante diretamente no ambiente virtual. Para se inscrever é preciso ter CPF próprio e conta de e-mail. Os interessados devem ficar atentos aos requisitos mínimos para se inscrever.

Sobre o certificado

O certificado é emitido digitalmente pelo próprio estudante quando aprovado no curso.

CURSOS ONLINE & GRATUITOS



EaD

Educação a
Distância - IFRS



**INSTITUTO
FEDERAL**
Rio Grande
do Sul

Cursos abertos

Produção Alimentícia

- > Boas práticas de manipulação de alimentos no setor de serviços durante a pandemia de COVID-19
- > Alimentação Saudável e Sustentável na Escola
- > Análise Sensorial
- > Bebidas: conceitos e tipos
- > Confeitaria
- > Gastronomia: história
- > Gastronomia: eventos
- > Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos
- > Legislação de Alimentos
- > Panificação

ESTUDE CONOSCO: **ACESSE [EAD.IFRS.EDU.BR](https://ead.ifrs.edu.br)** E INSCREVA-SE.