



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

Diretoria de Comunicação

Clipping

Veículo: Rádio Caxias

Data: 23 maio 2021

Editoria/Coluna:

Página ou link:

<https://radiocaxias.com.br/portal/noticias/ifrs-abre-inscricoes-para-cursos-gratuitos-na-area-de-producao-alimenticia-126553>

NOTÍCIAS

CAXIAS DO SUL

Capacitação

23/05/2021 | 13h28

IFRS abre inscrições para cursos gratuitos na área de Produção Alimentícia

CONFIRA O ÁUDIO

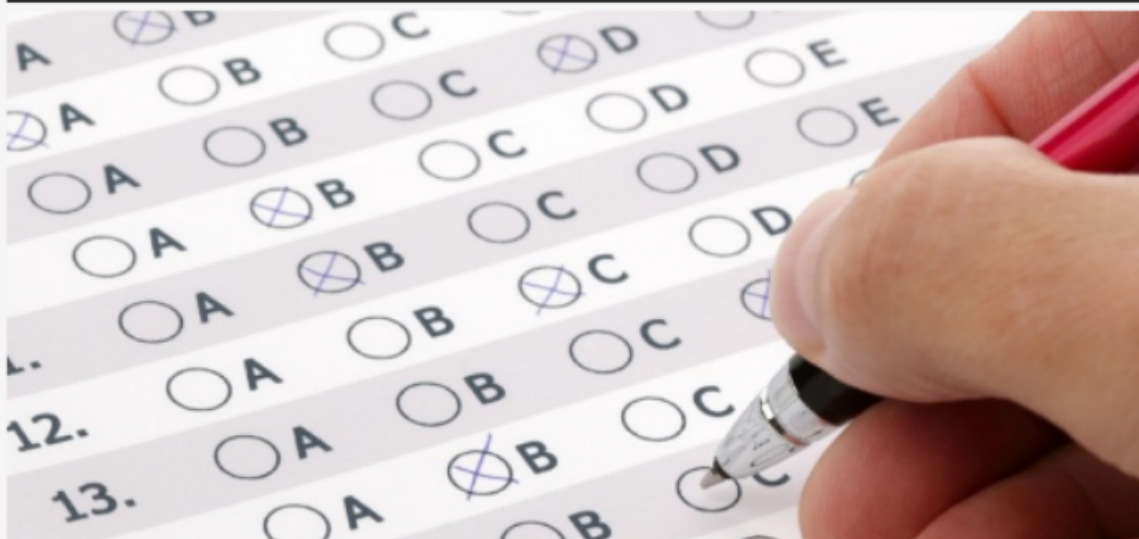


Foto: Divulgação



DEPARTAMENTO DE JORNALISMO

Alunos interessados em se inscrever, gratuitamente, em cursos de Produção Alimentícia, oferecidos pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS), na modalidade de Educação a Distância - EAD, têm até o dia 30 de junho para isso. As inscrições, assim como as aulas, acontecem em ambiente virtual.

Ao todo, o IFRS oferece dez opções de cursos, neste segmento: Alimentação Saudável e Sustentável na Escola; Análise Sensorial; Bebidas: conceitos e tipos; Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no Setor de Serviços Durante a Pandemia de COVID-19; Confeitaria; Gastronomia: eventos; Gastronomia: história; Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos; Legislação de Alimentos; e Panificação.

Os cursos têm carga horária que varia entre 20h e 50h. Ao término, é concedido certificado aos aprovados, a impressão fica a cargo do aluno, junto à plataforma digital do IFRS. Os cursos ficam ativos até 31 de julho de 2021, data limite para a conclusão.

A servidora da Coordenadoria de Educação a Distância do IFRS, Karine de Oliveira Fonseca, convida os ouvintes da Rádio Caxias para se inscrevem nos cursos na área de produção alimentícia, na modalidade EAD. Para isso, ela indica o endereço eletrônico (<https://moodle.ifrs.edu.br/>), no qual é possível realizar as inscrições, lembrando que é possível realizar mais de um curso simultaneamente.

Ela lembra que, ao todo, a plataforma do IFRS oferece 150 cursos nas mais diversas áreas, como Idiomas, Informática e Educação.

Vale lembrar que para se inscrever é preciso informar CPF e conta de e-mail, e dispor dos requisitos mínimos para o curso o desejado. Outras informações podem ser conferidas no site: ead.ifrs.edu.br.

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.