

## FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

### A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

<i>Campus</i>	Itaberaba
Endereço	Rodovia BA-233, Km 04, Itaberaba – BA, CEP 46880-000, Caixa Postal 22
Telefone do <i>campus</i>	Telefone: (75) 98302-6658   (71) 98141-5536
E-mail	gabinete@itaberaba.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10724903/0013-02

### B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	Heloísa Helena de Abreu Martins
Área de Formação	Bacharel em Engenharia de Alimentos. Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos
Contatos	35-992502727/ heloisa.martins@ifbaiano.edu.br

### C) DADOS DA ENTIDADE PARCEIRA (SE FOR O CASO)

Representante da Entidade parceira para a execução do Projeto	Ana Lúcia Magalhães Araújo da Silva
Entidade	Prefeitura Municipal de Marcionílio Souza/Secretaria da Educação
Esfera administrativa	
CNPJ	13.765.219/0001-23
Contatos	(75) 3340-2120 / (75)992637545

## D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	Tecnologia e Processamento de frutas e hortaliças
Modalidade	Presencial
Público alvo	Educação de Jovens e Adultos - EJA
Pré-requisito para acesso ao curso	Alunos cursando EJA
Forma de ingresso	Ordem de inscrição
Carga horária total	20 horas
Periodicidade das aulas	3 vezes na semana. Durante duas semanas
Local das aulas	Escola Municipal/ Marcionílio Souza
Turno de funcionamento	Noturno
Número de vagas	40
Número de turmas	1 turma

## E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	O curso de Tecnologia e Processamentos de Frutas e Hortaliças na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA) na forma de articulação concomitante com o ensino médio permitirá atender aos anseios da sociedade e oferecer melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda.
Objetivos do curso	Qualificar os alunos em Processamento de Frutas e Hortaliças, de maneira que os mesmos fiquem aptos a atuar nas atividades de beneficiamento e processamento de frutas e hortaliças, bem como no controle de qualidade e comercialização desses produtos, assim, desenvolvendo habilidades para obtenção de renda.
Perfil profissional do egresso	O profissional egresso terá conhecimento sobre novas técnicas no processamento de frutas e hortaliças, bem como sobre os equipamentos necessários nas etapas de beneficiamento. O profissional estará apto para classificar frutas e hortaliças nas operações de seleção e será capaz de elaborar diversos produtos derivados, bem como avaliar o controle e qualidade desses alimentos, e utilizar seus conhecimentos em etapas de comercialização do produto.

## F) ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Alterações Pós-Colheita/Qualidade de frutas e hortaliças/ Métodos de estender a vida útil	3
Etapas de Classificação e Seleção/Processamento mínimo (demonstração prática)/ Fermentação de vegetais/ Conservação pelo uso do calor/Conservação pelo uso de açúcar e ácido/Desidratação e congelamento de vegetais (demonstração prática)	6,5
Fabricação de geleia - Prático	3,5
Fabricação de Picles - Prático	3,5
Fabricação de licor de fruta - Prático	3,5
<b>TOTAL</b>	<b>20 horas</b>

## G) METODOLOGIA

- Aulas teóricas com utilização de projetor multimídia, vídeos, etc, visando a apresentação do assunto (problematização) a ser trabalhada e posterior discussão e troca de experiências;
- Aulas práticas, visando a aplicação do conhecimento obtido

## H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A evolução da aprendizagem do estudante será registrada em diários de classe específico, onde será registrada a trajetória de aproveitamento e evolução do aluno, podendo ser aplicada uma avaliação final do curso, caso seja requerido pela secretaria de educação de Marcionílio Souza (BA)

## I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

O curso será disponibilizado na escola em Marcionílio Souza. A escola possui sala de aula, fogão, utensílios de cozinha, balcão de processamento, refrigerador, etc.

Obs: A cozinha não é industrial, mas é o suficiente para realização de procedimentos básicos.

## J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Sala de aula (a escola parceira irá fornecer)

Projetor multimídia (a escola irá fornecer)

Fogão (a escola parceira irá fornecer)

Refrigerador/Congelador (a escola parceira irá fornecer)

Mesa de processamento (a escola parceira irá fornecer)

Liquidificador (a escola irá fornecer)

Tacho para utilizar nas etapas de fabricação de geleia e esterilização/ branqueamento, etc (3 unidades)

Termômetro (3 unidades)

Facas de corte para processamento das frutas e hortaliças (20 unidades)

Bandejas de plástico com tampa abre e fecha (30 unidades)  
Frascos de vidro para geleia e picles (25 unidades)  
Garrafas de vidro para acondicionamento do licor (10 unidades)  
Matérias-primas (Frutas e vegetais da época) para a fabricação dos minimamente processados, geleia, picles e licor

## **L) CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO QUE IRÁ ATUAR NO CURSO**

Heloísa Helena de Abreu Martins – Professora EBTT, formada em Engenharia de Alimentos. Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos

## **M) ORÇAMENTO**

Tacho para utilizar nas etapas de fabricação de geleia e esterilização/ branqueamento, etc (3 unidades) = +/- R\$210,00  
Termômetro (3 unidades) = +/- R\$150,00  
Facas de corte para processamento das frutas e hortaliças (20 unidades) = +/- R\$150,00  
Bandejas de plástico com tampa abre e fecha (30 unidades) = +/- R\$20,00  
Frascos de vidro para geleia e picles (25 unidades) = +/- R\$80,00  
Garrafas de vidro para acondicionamento do licor (10 unidades) = +/- R\$40,00  
Matérias-primas (Frutas e vegetais da época) para a fabricação dos minimamente processados, geleia, picles e licor = +/- R\$200,00  
Gasolina para viagens = +/- R\$350,00  
Diária do motorista para viagens 6 dias (ida e volta) = +/- R\$380,00  
**Total = R\$1580,00 podendo ocorrer alterações**  
**Obs: Buscaremos doações e empréstimo de materiais para reduzir os custos**