



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Reitoria

ATO AUTORIZATIVO
PREPARADOS DE GELÉIAS, COMPOTAS E GELEADOS (URU)
Eixo Tecnológico Produção Alimentícia

- 1 – O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23335.251516.2021-77 para implantação do Curso de Formação Continuada – PREPARADOS DE GELÉIAS, COMPOTAS E GELEADOS (URU), a ser ofertado no Câmpus Uruçuca, com carga horária de 24h.
- 2 – O presente processo apresenta as documentações exigidas na Resolução 23/2019 CONSUP, bem como atende as orientações para a criação das disciplinas. Portanto, não há óbice para a continuidade das etapas de implantação do referido curso;
- 3 – O curso encontra-se APROVADO.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Rafael Oliva Trocoli, PRO-REITOR - CD0002 - RET-PROEX**, em 27/09/2021 15:23:10.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR - FG1 - RET-CGQP**, em 27/09/2021 14:39:48.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 27/09/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 239925

Código de Autenticação: caa8598373





Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Uruçuca

Formulário para Oferta de Curso de Formação Continuada - FIC - Adaptado à EaD

Dados do Campus Proponente	
Campus: URUÇUCA	
Endereço: R. JOÃO NASCIMENTO, S/N - CENTRO. CEP 45680-000	Telefone: 73 3239-6500
E-mail:	CNPJ: 10.724.903/0010-60

Dados do Proponente	
Nome do Servidor: ANAPAUOLA DE PAULA CIDADE COELHO	
Área de Formação: AGRONOMIA	Contatos: 73 991991579

Dados da Entidade Parceira	
Representante da Entidade parceira para a execução do Projeto:	
Entidade:	Esfera administrativa:
CNPJ:	Contatos:

Dados Gerais do Curso	
Nome do curso: PREPARADOS DE GELÉIAS, COMPOTAS E GELEADOS	
Modalidade: APNP - HÍBRIDO	Público alvo: A partir de 18 anos
Pré-requisito para acesso ao curso: Fundamental incompleto	Forma de ingresso: Conforme edital
Carga horária total: 24h (40% aulas síncronas e assíncronas, 60% aula prática)	Periodicidade das aulas: 4h por semana
Local das aulas: Plataforma Teams e Campus Uruçuca	Turno de funcionamento:
Número de vagas: 15	Número de turmas: 3

Perfil do curso
Justificativa do curso. Atender demanda de mão de obra especializada da região de Uruçuca
Objetivos do curso. Capacitar agricultores, empreendedores, jovens e membros da agricultura familiar em agregar valor à produção de frutas, transformando-os em subprodutos alimentícios, além de identificar matéria prima de qualidade e que atendam as exigências legais.
Perfil profissional do egresso. Ser capaz de conhecer e executar todas as etapas dos processamentos de transformação das frutas em geleias, compotas e geleados.

Estrutura Curricular	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Higienização, limpeza e sanitização no preparo de doces	4
Qualidade das matérias primas, estado de conservação e maturação dos frutos	4
Extração da pectina natural	4
Processos de fabricação dos doces de corte	6
Processos de fabricação de geleias e geleadas	6
Total	24h

Metodologia
<p>A metodologia a ser utilizada pretende contribuir para um processo participativo, interativo-dialógico entre comunidade externa, docente, discente e objeto(s) de conhecimento(s), através de: aulas teóricas e práticas.</p> <p>Os conteúdos serão abordados de forma interativa, contextualizando seus conceitos e importâncias por meio de leitura e interpretação de textos, da criação de debates participativos e realização de questionários e correção participativa, além de apresentação por power point, utilizando muitas imagens, figuras e vídeos.</p> <p>Será usado a plataforma Teams para criar o AVA e os questionários serão elaborados no google forms, e estarão disponíveis na plataforma. As aulas serão divididas em síncronas, assíncronas e prática em campo.</p> <p>Aulas síncronas serão divididas em 3 etapas: 1- apresentação do conteúdo em power point 2- leitura de material digitalizado, chuva de ideias, consolidação do conteúdo, estudos de casos 3 - discussão do que foi lido e pesquisado.</p> <p>Formação de conceitos, princípios, objetivos e técnicas. Aulas assíncronas serão conduzidas por questionários e materiais digitalizados, bem como filmes e vídeos. Estes, serão entregues e apresentados no encontro seguintes e estarão disponíveis na plataforma.</p> <p>Aula prática será realizada em laboratório do IFBaiano Campus Uruçuca. Esta aula deverá feita com a turma dividida em 2 grupos para reduzir o numero de pessoas para evitar aglomeração.</p>

Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem
Os alunos serão avaliados através da frequência, participação e entrega das pesquisas e questionários.

Estrutura Disponível para o Funcionamento do Curso
Ambiente virtual de aprendizagem e laboratório do Campus de Uruçuca

Corpo Docente e Técnico Administrativo que irá atuar no Curso

Apenas a participação do professor formado e professor autor

Orçamento

Este curso terá momentos de prática para a produção das geleias, por isto será necessário a aquisição de frutas e alguns mantimentos como açúcar.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Anapaula de Paula Cidade Coelho, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 26/08/2021 09:58:14.
- **Sara Pereira dos Santos Oliveira, COORDENADOR - FG2 - URU-NGEX**, em 26/08/2021 09:02:08.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/08/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 227987

Código de Autenticação: 17cb69060a

