

SUAP: 23805.250324.2020-89 Parecer Técnico CGQP



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO
Coordenação Geral de Qualificação Profissional

PARECER - ITB

Tecnologia e processamento de frutas e hortaliças

1. O presente parecer trata da análise técnica do Processo **23805.250324.2020-89** para implantação do Curso de Formação Continuada – **Tecnologia e processamento de frutas e hortaliças ITB**, a ser ofertado no Câmpus Itaberaba, restringindo-se, apenas, ao escopo que cabe à PROEX;
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**. Este é o **ATO AUTORIZATIVO**.

Salvador, 09 de junho de 2020.

Original Assinado
Prof. Dr. Luís Henrique Alves Gomes
Coordenação Geral de Qualificação Profissional
DOU - Portaria 1277 de 14 de maio de 2018

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
TOTAL	20 horas

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