



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

ATO AUTORIZATIVO

Produção de Hortaliças - 20h VAL

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais

- 1 - O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23336.252164.2023-29 para implantação do Curso de Formação Continuada – Produção de Hortaliças - 20h VAL, a ser ofertado no Câmpus Valença.
- 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:

- **Calila Teixeira Santos, PRO-REITOR(A) - CD2 - RET-PROEX**, em 25/10/2023 13:56:35.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR(A) - FG1 - RET-CGQP**, em 25/10/2023 13:55:45.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/10/2023. 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 504711
Verificador: 1582fa9558
Código de Autenticação:



FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

<i>Campus</i>	Valença
Endereço	Rua Glicério Tavares, S/N, Bate Quente, Valença-Ba, CEP: 45400-000
Telefone do <i>Campus</i>	Tel.: (75) 3641-5270 / 3641-4686 / 3641-2053
E-mail	gabinete@valenca.ifbaiano.edu.br
CNPJ	10.724.903/0001-79

B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor(a)	SANDRA CERQUEIRA DE JESUS
Área de Formação	Ciências Agrárias
Contatos	71 99654-6202 sandra.jesus@ifbaiano.edu.br

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

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

D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	Produção de Hortaliças
Modalidade	Presencial
Público alvo	Público em geral maiores de 15 anos
Pré-requisito para acesso ao curso	Ter concluído o 5º do fundamental
Forma de ingresso	Ordem de inscrição
Carga horária total	20 horas
Periodicidade das aulas	4 dias na semana
Local das aulas	IF Baiano <i>Campus</i> Valença ou Município do Baixo Sul
Turno de funcionamento	Diurno e noturno
Número de vagas	25
Número de turmas	2 turmas

E) PERFIL DO CURSO

Justificativa do curso	O curso de produção de hortaliças se justifica em função da necessidade de disponibilizar a população alimentos seguros e acessíveis, e ao mesmo tempo estimular a população para a necessidade de uma reeducação alimentar promotora da saúde.
Objetivos do curso	Demonstrar procedimentos e técnicas de cultivo de hortaliças convencionais e não convencionais (PANC), utilizando os princípios agroecológicos, identificando as condições específicas de produção de espécies de hortaliças.
Perfil profissional do egresso	Ao final do curso o egresso será capaz de trabalhar na produção de alimentos hortícolas, de forma sustentável, aplicando as normas técnicas de sanidade, saúde e segurança.

F) ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRI A
Cultivo de hortaliças no Brasil, importância econômica e social	2
Classificação das hortaliças e Safra	2
Planejamento da horta: Tipos de hortas, materiais e equipamentos, local de instalação, propagação, preparo do solo, plantio e tratamentos culturais	4
Instalação de horta	8
Colheita e comercialização	4
TOTAL	20 horas

G) METODOLOGIA

Serão realizadas aulas expositivas dialogadas, com exposição de imagens e vídeos relacionados ao assunto em pauta. Será feita a discussão de conceitos relacionando aos conteúdos, tendo-se a preocupação com a relação da ciência com o cotidiano. Também serão realizadas aulas práticas para demonstrar as etapas para implantação de uma horta e como utilizar seus produtos na alimentação escolar.

H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação é um importante instrumento de diagnóstico do processo ensino aprendizagem, por isso deve atentar para as dificuldades de aprendizagem dos alunos. Desta forma, no decorrer do curso serão dois momentos avaliativos:

1. Aplicação quantitativa: aplicação de questionário para resolução de situações problemas
2. Avaliação qualitativa: envolve a participação e interesse na aula prática.

I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO

No IF Baiano *Campus* Valença existe um salas de aulas, laboratório de informática e de alimentos que podem ser utilizados para o desenvolvimento das aulas teóricas e práticas do curso.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

Sala de aulas preferencialmente climatizada, laboratório de alimentos ou uma cozinha industrial que contenha: pia com bancada, mesa inox, fogão industrial com forno, geladeira, liquidificador, multiprocessador, balança digital, tacho de alumínio, termômetro a álcool e utensílios diversos de cozinha, laboratório de informáticas com acesso a internet. Área de campos para prática de instalação da horta bem como viveiro de mudas

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

Sandra Cerqueira de Jesus – Profº EBTT, Engenheira Agrônoma, Mestra em Ciências Agrárias;
Gean Carlo Soares Capinan – Profº EBTT, Engenheiro Agrônomo, Doutor em Ciências Agrárias;
Marcelo de Campos Pereira - Profº EBTT, Engenheiro Agrônomo, Mestre em Agronomia;
Paulo Assis Cavalcante Nascimento - Profº EBTT, Engenheiro Agrônomo, Especialização Em Gestão de Recursos Hídricos

M) ORÇAMENTO

O orçamento utilizado será o disponibilizado pelo IF Baiana Campus Valença.

Documento Digitalizado Público

Curso FIC Produção de Hortaliças

Assunto: Curso FIC Produção de Hortaliças
Assinado por: Celia Pedrosa
Tipo do Documento: Formulário PROEX
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Celia Maria Pedrosa, COORDENADOR(A) - FG2 - VAL-CEXT**, em 24/10/2023 17:30:37.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/10/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 734045

Código de Autenticação: 9c42a3e9e6

