



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

ATO AUTORIZATIVO

Produção de Plantas Medicinais e Condimentares - 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 Plantas Medicinais e Condimentares - 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 13:50:44.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR(A) - FG1 - RET-CGQP**, em 25/10/2023 13:49:18.

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 504706
Verificador: 8125e2a423
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 Plantas Medicinais e Condimentares
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 plantas medicinais e condimentares se justifica em função importância que essas plantas têm, especialmente entre as populações tradicionais. Por outro lado, o cultivo dessas plantas podem se constituir para geração de trabalho e renda, permite a conservação destes recursos, em função do melhor uso, ou uso sustentável.
Objetivos do curso	Instrumentalizar os participantes para atuarem na identificação, cultivo e utilização plantas aromáticas e medicinais.
Perfil profissional do egresso	Ao final do curso o egresso será capaz de trabalhar na produção de plantas medicinais e condimentares, de forma sustentável, identificando seus princípios ativos e formas de utilização para promoção da saúde ou para potencializar o sabor dos alimentos.

F) ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Histórico e Princípios dos Estudos com Plantas Medicinais e Condimentares.	2
Sistemas de Cultivo Orgânico de Plantas Medicinais e condimentares	10
Colheita, Beneficiamento e Armazenagem de Plantas Medicinais	4
Noções e Princípios de Fitoterapia	4
TOTAL	20 horas

G) METODOLOGIA

Serão realizadas aulas expositivas dialogadas, com exposição de imagens e vídeos relacionados ao assunto em pauta. Quando possível 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 do propagação e cultivo de plantas medicinais e condimentares.

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 será 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 informática 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 – Prof^o EBTT, Engenheira Agrônoma, Mestra em Ciências Agrárias;
Gean Carlo Soares Capinan – Prof^o 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 Plantas Medicinais e Condimentares

Assunto: Curso Fic Produção de Plantas Medicinais e Condimentares
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 17:11:04.

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: 734034

Código de Autenticação: a47306aeb7

