



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

ATO AUTORIZATIVO

Tecnologia e Processamento de Hortaliças - 20h VAL

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

- 1 - O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23336.252164.2023-29 para implantação do Curso de Formação Continuada - Tecnologia e Processamento 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 13:45:16.
- **Luis Henrique Alves Gomes, COORDENADOR(A) - FG1 - RET-CGQP**, em 25/10/2023 13:44:01.

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 504701
Verificador: 0f4cb3f3e3
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	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	Tecnologia e Processamento de Hortaliças
Modalidade	Presencial
Público alvo	Público em geral com idade superior a 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 Tecnologia e Processamentos de Hortaliças, em função da necessidade de criar alternativas para aumento da vida útil desses materiais e ao mesmo tempo agregar valor a produção.
Objetivos do curso	Instrumentalizar os(as) participantes, em técnicas de processamento hortaliças, aplicando métodos de conservação adequados aliado a princípios das boas práticas de controle de qualidade e comercialização, como estratégias de aumentar o período de comercialização dos dessas hortaliças e agregar valor a produção agrícola.
Perfil profissional do egresso	Ao final do curso o egresso terá entendido as etapas que compreende o processo de fabricação de produtos hortícolas, considerando aspectos sustentáveis desde a seleção das matérias-primas até a comercialização do produto final, e conservação pós colheita.

F) ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
Panorama geral sobre o mercado de hortaliças no Brasil e importância para os pequenos produtores	2
Controle higiênico na indústria de alimentos	2
Cuidados pós colheita e processamento mínimo de hortaliças	2
Rotulagem e custo de produção de produtos derivados de hortaliças	2
Tecnologia de fabricação de produtos derivados de hortaliças	12
TOTAL	20 horas

G) METODOLOGIA

Serão realizadas aulas expositivas dialogadas, como 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 presenciais para elaboração de produtos derivados de frutas.

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 laboratório de alimentos equipado com todos equipamentos e utensílios necessários para o desenvolvimento das aulas práticas do curso.

J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

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.

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

Sandra Cerqueira de Jesus – Prof^o EBTT, Engenheira Agrônoma e Mestre em Ciências Agrárias;
Gean Carlo Soares Capinan – Prof^o EBTT, Engenheira Agrônoma e Doutor em Ciências Agrárias;
Wallisson dos Santos Lima, - Técnico assistente de laboratório

M) ORÇAMENTO

O orçamento utilizado será o disponibilizado por meio de **EDITAL DE EXTENSÃO N° 37/2023 PROEX/CPPEX/IFBAIANO PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE INICIAÇÃO EM EXTENSÃO – PIBIEX MODALIDADE JÚNIOR**, no valor de R\$1.200 reais

Documento Digitalizado Público

Curso FIC Tecnologia de Processamento de Hortaliças

Assunto: Curso FIC Tecnologia de Processamento 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 17:01:10.

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: 734018

Código de Autenticação: 477ecb13bd

