



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Conselho Superior

Formulário para submissão de Projeto de Ensino (Modelo Mínimo)

Data de entrega na DDE **03/03/2023**

I. Identificação
Dados do proponente/coordenador
Nome: Marcelo Notti Miranda
Cargo/função: Professor EBTT 40h DE
Endereço eletrônico (e-mail): [REDACTED]
Telefones: [REDACTED]

Título do Projeto
Desenvolvimento de práticas de conservação e processamento de produtos de origem vegetal (PPOV).

Carga horária total do projeto: 6 horas semanais (Março-Outubro / 170h/ano 2023).
Curso(s) envolvido (s): Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio
Vinculação com disciplina (s) do(s) curso(s)/área(s): Agroindústria e Práticas Profissionais Orientadas I e II.
Turma (s) envolvida (s): 1°B; 1°D; 1°E; 2°B; 2°D; 2°E; 3°A; 3°D; 3°E.
Quantidade de discentes envolvidos: 13 discentes.
Local (is) e horários da realização /execução da proposta: Setor de agroindústria. 4ªfeira: 8.00-9.00 e 13.00-17.00 (atividade teórica-livre / avaliação, estudos e revisão de literatura) e 5ªfeira: 15.00-16.00h (agroindústria / atividade prática com alunos).

Identificação da equipe		
Nome	Categoria de participação	Carga horária semanal
Marcelo Notti Miranda	Coordenador Prof. EBTT	6 h
Antonio Guadanhim Simão	Colaborador TAE	1 h
Patrick Dias Leandro	Colaborador Terceirizado	1 h
Público Alvo	Discentes Voluntários	
Rafaela Reis	Discente 1°B	1 h
Ana Luiza Finger Lucena	Discente 1°D	1 h
Livia Moraes Cunha	Discente 1°D	1 h
Raissa Cardoso Reis	Discente 1°E	1 h
Isamin Ramos	Discente 1°E	1 h
Gabriely Dimer	Discente 1°E	1 h
Carolini de Souza Cantelli	Discente 2°B	1 h
João Victor Casagrande Cardoso	Discente 2°B	1 h
Livia Selau Belletine	Discente 2°D	1 h
Vitor Hugo Cardoso de Souza	Discente 2°E	1 h
Ayslan da Silva Emerim	Discente 3°A	1 h
Alana Ribeiro	Discente 3°D	1 h
Fabio Alan Duarte Silva	Discente 3°E	1 h



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Conselho Superior

II. Justificativa

A tecnologia de alimentos têm importância principalmente para os países em desenvolvimento porque, reduzindo as perdas dos alimentos, aumentará a sua disponibilidade. Apesar das dificuldades de avaliar as perdas de alimentos, sabe-se que grande parte dos alimentos dos países de baixa renda é perdida no campo, no processamento ou na distribuição (GAVA, A.J.,1984). Do produtor até o mercado consumidor a magnitude das perdas de alimentos é considerável. Este fato evidencia claramente a importância e necessidade da ampliação e busca de novos conhecimentos em busca da minimização de perdas, pelo emprego de técnicas adequadas, o que trará benefícios de grande valia a todos os segmentos da cadeia de comercialização. Observa-se portanto, que há falta de recursos humanos e necessidade de geração de tecnologia simples e de fácil utilização pelo pequeno e médio produtor. É necessário que se estabeleçam paralelamente à produção, planos de orientação de manipulação das matérias-primas tanto para o mercado in natura como para a industrialização. A minimização das perdas e o aumento do consumo e renda só serão bem sucedidos através do progresso científico-tecnológico (CHITARRA, M.I.F. , 1990).

Justifica-se as ações desenvolvidas neste trabalho como suporte ao interesse e a busca de melhorias para o processo de formação profissional que atendam e melhorem esta realidade. Praticar e aplicar o conhecimento e aprendizado das técnicas de conservação e processamento de produtos de origem vegetal aliada ao interesse da inovação e atendimento de demandas dos alunos e suas famílias, de moradia urbana e/ou rural em pequenas propriedades de agricultura familiar, com o propósito de melhor aproveitamento da produção com redução do desperdício e melhoria de renda.

III. Objetivos Gerais e Específicos

Gerais:

Praticar o conhecimento técnico e atender as necessidades de utilização e fabricação de produtos para as demandas da produção familiar e agregação de valor e renda.

Específicos:

- Conhecer e praticar as boas praticas de fabricação e higiene na agroindústria;
- Praticar a conservação e processamento de alimentos de origem vegetal in natura convencionais, funcionais e não convencionais e a industrialização caseira de seus derivados;
- Aplicar processos de inovação de tecnologia caseira de processamento e fabricação de produtos industrializados de origem vegetal.

IV. Desenvolvimento

A tecnologia de alimentos inclui a sequência de operações desde a seleção da matéria-prima e preservação até o processamento. O campo da ciência de alimentos não é novo, entretanto ele tem recebido novas dimensões com a migração da população rural para a zona urbana. A matéria-prima tem que ser transformada em alimentos estáveis que sejam facilmente armazenados e que estejam muitas vezes prontos para o consumo, quando adquiridos. Assim, a ciência e tecnologia de alimentos tem-se desenvolvido como uma importante ciência aplicada (GAVA, A.J.,1984).



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Conselho Superior

Propor semanalmente atividades, não pré-estabelecidas, conforme apresentação e suporte dos alunos e do setor de agroindústria do IFC com relação a matéria-prima e processo, apresentando soluções técnicas de fabricação e inovação para a conservação e o processamento de matéria-prima de origem vegetal da agricultura familiar. Garantindo a participação e o conhecimento disponibilizado aos discentes voluntários para o melhor entendimento das ações desenvolvidas nas disciplinas de PPO I (1ºano), PPO II (2ºano) e agroindústria (3º ano) na execução de suas práticas em sala de aula na realização de trabalhos ou em atividades práticas de fabricação e na inserção social familiar e profissional.

Cronograma de atividades do Projeto

Descrição da ação/meta	Duração	
	Início (mês/ano)	Término (mês/ano)
-----	Março / 2023	Março / 2023
Seleção de discentes: convite por interesse com prioridade dos últimos aos primeiros anos.	Março / 2023	Março / 2023
Identificação de diferentes matérias-primas de origem vegetal, definição e utilização de formas de processamento e elaboração de produtos industrializados tipo alimentos desidratados, farinhas, féculas (polvilho), doces e compotas, vinagres e outros .	Março / 2023	Outubro / 2023

Infraestrutura necessária

Setor de Agroindústria do IFC campus Santa Rosa do Sul-SC.

Recursos financeiros

() Aplica-se. Descrever os recursos financeiros com orçamento detalhado e justificado:
(X) Não se aplica.

V. Resultados e impactos esperados

Incremento do conhecimento técnico e responsabilidade social através da fabricação de produtos agroindustriais tradicionais e inovadores que atendam o aproveitamento da produção familiar excedente com agregação de valor a produção e benefícios econômicos e sociais.

VI. Avaliação:

Avaliação prática de execução do processo e aprendizado das técnicas de conservação e processamento para a busca de solução de problemas e alternativas viáveis no atendimento das necessidades e demandas de atividades familiares urbanas e/ou rurais de nossos alunos e a inserção destes no processo produtivo.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Conselho Superior

VII. Referências Bibliográficas:

CHITARRA, M.I.F. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990. 320p.
COELHO, Carlos Dinarte; RECH, Roberto Dalpiaz. **Técnico agrícola: formação e atuação profissional**. Porto Alegre: Imprensa Livre, 2000. 192 p.
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 652 p.
GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7.ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p
SCHMITZ, Heribert. **Agricultura Familiar – Extensão Rural e Pesquisa Participativa**. Annablume, 2010. 318p.

Proponente do projeto

Prof. Dr. Marcelo Notti Miranda

DATA: 23/02/2023

Pareceres do Campus

Parecer do Colegiado do curso

Parecer:

() aprovado () reprovado

Data e assinaturas

Parecer do Comitê de Ensino

Parecer:

() aprovado () reprovado

Data e assinaturas