



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**

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

<b>Título do Projeto</b>
Desenvolvimento de práticas de conservação e processamento de produtos de origem Animal (PPOA).

<b>Carga horária total do projeto:</b> 6 horas semanais (Fevereiro-Outubro / 180h/ano2023).
<b>Curso(s) envolvido (s):</b> Técnico em Agropecuária
<b>Vinculação com disciplina (s) do(s) curso(s)/área(s):</b> Plantas bioativas, Agroindústria e Práticas Profissionais Orientadas II.
<b>Turma (s) envolvida (s):</b> 1ºD; E – 2ºB; E - 3ºA; B; D; E.
<b>Quantidade de discentes envolvidos:</b> 14 discentes.
Local (is) e horários da realização /execução da proposta: Setor de agroindústria. 3ªfeira: 8.00-12.00; 5ªfeira: 9.00-10.00 (atividade teórica-livre / avaliação, estudos e revisão de literatura) e 5ªfeira: 16.00-17.00h (agroindústria / atividade prática com alunos).

<b>Identificação da equipe</b>		
<b>Nome</b>	<b>Categoria de participação</b>	<b>Carga horária semanal</b>
Marcelo Notti Miranda	Coordenador Prof. EBTT	6 h
Antonio Guadanhim Simão	Colaborador TAE	1 h
Patrick Dias Leandro	Colaborador Terceirizado	1 h
Ana Luiza Finger Lucena	Discente 1ºD	1 h
Raissa Cardoso Reis	Discente 1ºE	1 h
Caroline de Souza Canteli	Discente 2ºB	1 h
João Victor Casagrande Cardoso	Discente 2ºB	1 h
Vitor Hugo Cardoso de Souza	Discente 2ºE	1 h
Ayslan da Silva Emerim	Discente 3ºA	1 h
Gabriel Souza Scheffer	Discente 3ºB	1 h
Talles Borges	Discente 3ºB	1 h
Caique Ramos Lima	Discente 3ºB	1 h
Lucas Drago	Discente 3ºB	1 h
Alana Ribeiro	Discente 3ºD	1 h
Fabio Alan Duarte Silva	Discente 3ºE	1 h
Evelyn Silva Loos	Discente 3ºE	1 h
Kauê Souza Padilha	Discente 3ºE	1 h



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

## II. Justificativa

Praticar o conhecimento e aprendizado das técnicas de processamento de produtos de origem animal aliada ao interesse da inovação e atendimento de demandas para alunos e suas famílias, de moradia urbana e/ou rural em pequenas propriedades de agricultura familiar.

## 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 animal in natura e a industrialização caseira de seus derivados;
- Aplicar processo de inovação de tecnologia caseira de processamento e fabricação de produtos industrializados de origem animal.

## IV. Desenvolvimento

Propor e apresentar soluções técnicas de fabricação e inovação para o processamento de matéria-prima de origem animal da agricultura familiar, garantindo a participação e o conhecimento disponibilizado aos discentes voluntários para o melhor entendimento das ações desenvolvidas na disciplina de agroindústria do 3º ano e na execução de suas práticas e inserção social familiar e profissional.

## Cronograma de atividades do Projeto

Descrição da ação/meta	Duração	
	Início (mês/ano)	Término (mês/ano)
Identificação de diferentes matérias-primas de origem animal, definição e utilização de formas de processamento e elaboração de produtos industrializados tipo alimentos salgados, desidratados, embutidos, defumados, coagulados, fermentados, maturados, adoçados e outros.	Fevereiro / 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.



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

**V. Resultados e impactos esperados**

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:**

Aprendizado das técnicas de conservação e processamento para a busca de solução de problemas e alternativas viáveis no atendimento das necessidades e demandas de pequenas propriedades de atividades familiares urbanas e/ou rurais de nossos alunos e a inserção destes no processo produtivo.

**VII. Referências Bibliográficas:**

COELHO, Carlos Dinarte; RECH, Roberto Dalpiaz. **Técnico agrícola: formação e atuação profissional**. Porto Alegre: Imprensa Livre, 2000. 192 p.  
SCHMITZ, Heribert. **Agricultura Familiar – Extensão Rural e Pesquisa Participativa**. Annablume, 2010. 318p.  
GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7.ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p.  
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 652 p.

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



---

*Emitido em 07/03/2023*

**FORMULARIO Nº 1805/2023 - DEPE/SRS (11.01.16.01.03)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 07/03/2023 14:18 )*

CRISTIANO ANTONIO POCHMANN

*DIRETOR - TITULAR*

*DEPE/SRS (11.01.16.01.03)*

*Matrícula: ###866#7*

Visualize o documento original em <https://sig.ifc.edu.br/documentos/> informando seu número: **1805**, ano: **2023**, tipo: **FORMULARIO**, data de emissão: **07/03/2023** e o código de verificação: **48abadcbf7**