



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 (Fevereiro-Outubro / 180h/ano 2023).
Curso(s) envolvido (s): Técnico em Agropecuária
Vinculação com disciplina (s) do(s) curso(s)/área(s): Plantas bioativas, Agroindústria e Práticas Profissionais Orientadas II.
Turma (s) envolvida (s): 1ºD;E – 2ºB;E - 3ºA; B; D; E.
Quantidade de discentes envolvidos: 14 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
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 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.

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 processo de inovação de tecnologia caseira de processamento e fabricação de produtos industrializados de origem vegetal.

IV. Desenvolvimento

Propor e apresentar 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 na disciplina de agroindústria do 3º ano e na execução de suas práticas e na inserção social familiar e profissional.

Cronograma de atividades do Projeto

Descrição da ação/meta	Duração	
	Início (mês/ano)	Término (mês/ano)
-----	Fevereiro / 2023	Outubro / 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 .		

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 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 1806/2023 - DEPE/SRS (11.01.16.01.03)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 07/03/2023 14:22)

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: **1806**, ano: **2023**, tipo: **FORMULARIO**, data de emissão: **07/03/2023** e o código de verificação: **6556f30aea**