



INSTITUTO FEDERAL
Mato Grosso

Campus Cuiabá
Bela Vista

Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Campus Cuiabá - Bela Vista
Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

PROJETO PEDAGÓGICO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA– FIC

CURSO DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS

MODALIDADE PRESENCIAL

Eixo Tecnológico: *Produção alimentícia*

Categoria: *Formação inicial*

Local: *NAPAN/IFMT – Poconé – MT*

Data: *Setembro de 2019*

CUIABÁ - MT
2019

REITOR

Willian Silva de Paula

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Carlos André de Oliveira Câmara

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

João Germano

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Túlio Marcel Rufino de Vasconcelos Figueiredo

PRÓ-REITOR DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Wander Miguel de Barros

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Marcus Vinicius Taques Arruda

DIRETORA DE GRADUAÇÃO

Marilane Alves Costa

DIRETORA DE ENSINO MÉDIO

Maria Anunciata Fernandes

DIRETOR GERAL

Deiver Alessandro Teixeira

CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO

Marcos Feitosa Pantoja

COORDENADOR DO CURSO

Oséias dos Santos

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO FIC

Daniel Oster Ritter

Dorival Pereira Borges da Costa

Josias do Espírito Santo Coringa

Nágela Farias Magave Picanço Siqueira

Vanessa Costa Gonçalves

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	4
2. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO.....	5
2.1. Justificativa da Oferta do Curso:.....	5
2.2. Objetivo Geral.....	6
2.3. Objetivos Específicos.....	6
3. REQUISITOS DE ACESSO.....	7
3.1. Público Alvo.....	7
3.2. Forma de Ingresso, Inscrição e Seleção.....	7
3.3. Requisitos.....	7
3.4. Matrícula.....	7
4. PERFIL DO EGRESSO.....	8
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	8
5.1. Fundamentação Geral.....	8
5.3. Matriz Curricular.....	9
5.4. Ementas e Bibliografias do Curso.....	10
6. Avaliação do curso.....	15
6.1. Controle de Evasão.....	15
7. INFRAESTRUTURA.....	15
8. RECURSOS HUMANOS.....	15
9. CERTIFICADOS.....	16
10. ORÇAMENTO.....	16
11. REFERÊNCIAS.....	17

1. APRESENTAÇÃO DO CURSO

PROPONENTE	Direção-geral / IFMT – <i>Campus</i> Cuiabá Bela Vista Av. Juliano Costa Marques, S/N, Bairro: Bela Vista - Cuiabá – MT. CEP 78050-560 Fone: (65) 3318-5100
NOME DO CURSO	Processamento de Produtos Agropecuários
LOCAL DE OFERTA:	Núcleo Avançado do Pantanal – NAPAN / IFMT Rodovia Porto Cerrado, km 12, zona rural, Poconé.
EIXO TECNOLÓGICO	Produção alimentícia
NÍVEL:	Formação Inicial e Continuada – FIC
FORMA:	Inicial
MODALIDADE:	Presencial
CARGA HORÁRIA TOTAL	160 horas
REGIME DE MATRÍCULA:	De acordo com a demanda
ESCOLARIDADE MÍNIMA:	Ensino fundamental incompleto
FORMAS DE INGRESSO:	Edital específico
PÚBLICO-ALVO:	Membros da agricultura familiar e pessoas interessadas em aprender técnicas de processamento de produtos agropecuários de origem vegetal e animal.
TURNO DE OFERTA	Integral (08h as 17h)
NÚMERO DE VAGAS:	40 vagas
FREQUÊNCIA DO CURSO:	Conforme a demanda
INÍCIO DO CURSO:	Setembro de 2019
DURAÇÃO DO CURSO:	2 meses e meio
COORDENAÇÃO	Oséias dos Santos - oseias.santos@blv.ifmt.edu.br
INSTITUIÇÃO PARCEIRA	Pro - Reitoria de Extensão – PROEX
RESOLUÇÃO DE AUTORIZAÇÃO:	Resolução PROEN/IFMT N.º 29, de 23/08/2019

2. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO

2.1. Justificativa da Oferta do Curso:

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - IFMT *Campus* Cuiabá - Bela Vista, com sede em Cuiabá, no bairro Bela Vista, faz parte da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, está vinculado à Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC/MEC.

Sua missão é promover a qualificação profissional, visando à melhoria da qualidade de vida das pessoas, por meio da promoção da equidade, da ética e da cidadania. Uma vez que o seu objetivo institucional é aprimorar, qualificar e oportunizar a sociedade saberes técnico - científico através da inserção dos seus estudantes no mundo do trabalho.

Sendo destaque na produção de commodities agrícola, o estado de Mato Grosso convive com promissores investimentos do agronegócio, para potencializar a produtividade de lavouras, instalações de parques agroindústrias e a estruturação de novos arranjos produtivos.

Além do destaque produtivo, soma as riquezas mato-grossenses, as suas tradições culturais centenárias e as peculiaridades gastronômicas, que estão imersas no folclórico e nas paisagens exuberantes dos biomas, pantanal, cerrado e floresta amazônica.

O presente documento se constitui do Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Processamento de Produtos Agropecuários, que será ministrado pelo IFMT – Campus Cuiabá – Bela Vista referente ao eixo tecnológico: Produção Alimentícia, preferencialmente para agricultores, feirantes e produtores rurais.

Oportunizar aos participantes uma formação técnica para o processamento de produtos agropecuários baseados nos fundamentos técnicos, respeitando e valorizando os saberes do campo, proporcionando capacitação para a utilização consciente de práticas e manejos capazes de promover a independência e a sustentabilidade do homem do campo tendo como base a obtenção de produtos com qualidade e responsabilidade social, e a geração de renda digna no campo, conhecendo e respeitando a legislação brasileira.

O curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Processamento de Produtos Agropecuários poderá ser ministrado em qualquer município do estado de

Mato Grosso, onde a agregação de valor de seu patrimônio material e imaterial seja uma possibilidade de solução a uma demanda por capacitação e geração de renda.

A primeira demanda surge no município de Poconé. Poconé fica localizado na baixada cuiabana, que expressa em sua cultura: comidas típicas; danças tradicionais, cavalhada e as festas do Divino Espírito Santo e a de São Benedito.

A pecuária, a mineração, a agricultura e o turismo são as bases econômicas do Município, que possui 32.205 habitantes, onde 25% destes vivem no meio rural (assentamentos, quilombolas e ribeirinhos). Apesar da diversidade de fontes econômicas, o aumento da renda da população é um desafio a ser trabalhado no local. A agregação de valor no que é produzido em Poconé, surge como possibilidade de solução a essa demanda.

Considerando a aptidão do IFMT, Campus Cuiabá - Bela Vista como agente promotor do crescimento local, a presença do Núcleo do Pantanal do IFMT (NAPAN), os hábitos alimentares da região e sua diversidade de produção agropecuária, o Projeto FIC de Processamento de Produtos Agropecuários, constitui num referencial importante, como fator de desenvolvimento local e regional e, sobretudo, na preparação de cidadãos para atuarem como verdadeiros agentes de mudanças nos campos da atividade produtiva, econômica, social, política e cultural da região em que vivem.

2.2. Objetivo Geral

- O Projeto FIC de Processamento de Produtos Agropecuários propõe contribuir com o desenvolvimento das regiões trabalhadas, através da capacitação de cidadãos que atendam em consonância com os princípios de sustentabilidade econômica, social e ambiental, as necessidades de verticalização da produção com técnicas de processamentos de produtos agropecuários (origem animal e vegetal).

2.3. Objetivos Específicos

- Contribuir para o desenvolvimento da economia local/regional através desenvolvimento de competências, habilidades e técnicas processamento de produtos de origem animal e vegetal (*pescado, carnes, leite e frutas e hortaliças*);

- Estimular a formação do cidadão pleno e qualificá-lo para sugerir mudanças nos processos produtivos e nos empreendimentos, direcionando-os para um desenvolvimento sustentável, que busque a melhoria da qualidade da vida humana.
- Valorizar o conhecimento técnico e popular.
- Incentivar o empreendedorismo, por meio da comercialização de produtos com valor agregado da região.
- Qualificação do indivíduo para inserção no mundo trabalho.

3. REQUISITOS DE ACESSO

3.1. Público Alvo

O projeto tem como público-alvo comunidades com demanda por qualificação, prioritariamente, membros da agricultura familiar, aos que estão em vulnerabilidade social, pequenos empreendedores e pessoas interessadas em aprender técnicas de processamento de produtos agropecuários.

3.2. Forma de Ingresso, Inscrição e Seleção

O ingresso ao curso ocorrerá através de Edital específico, sendo disponibilizadas 40 (quarenta) vagas. O estudante poderá se inscrever através de formulário próprio e a seleção ocorrerá por ordem de inscrição.

3.3. Requisitos

Idade mínima de 16 anos e que tenha iniciado o ensino fundamental / ou pessoas sem escolaridade que tenham afinidade com a proposta do curso.

3.4. Matrícula

O procedimento de matrícula para o ingresso de estudante ocorrerá mediante a entrega da documentação, conforme estabelecido em Edital.

4. PERFIL DO EGRESSO

Espera-se que ao final do curso o estudante adquira competência e habilidade

técnica para processar produtos de origem animal e vegetal; tornando se alternativa de/ou fonte de renda ao mesmo, por meio de ações empreendedoras ou ingresso no mundo do trabalho.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1. Fundamentação Geral

Para o desenvolvimento de habilidades técnicas pelo estudante, o processo de ensino-aprendizagem estará estruturado em fundamentos teóricos comportamental, onde a teoria está interligada com a prática levando a soma aprender. Visto que a pluralidade do conhecimento será abordada de forma participativa centrada no estudante.

O curso está estruturado em quatro módulo. Cada modulo terá duração de 32 (trinta e duas) horas, que será concluído em 02 (dois) encontro presencial (oito horas cada), além de 16 (dezesseis) horas serão destinadas a atividades semipresencial, conforme estratégia de ensino do docente que ministrará o módulo.

Os módulos abordarão conteúdos técnicos e teóricos, em ambiente de sala de aula e laboratório de processamento de produtos de origem animal e vegetal. Sendo que 50% da carga horária de cada módulo será destinado a abordagem teórica, que poderá ser semipresencial e as outras 50% abordagem prática, totalmente presencial. As aulas teóricas e práticas serão ministradas nas sextas-feiras e nos sábados; os dias serão especificados em edital.

5.2. Avaliação de aprendizagem

A avaliação da aprendizagem deve ter caráter processual e formativo, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos nos termos da Organização Didática Vigente.

A avaliação será parte integrante do processo ensino/aprendizagem. Requer preparo técnico e observação dos profissionais envolvidos, numa dinâmica interativa, ao longo de todo o curso, visando à participação e produtividade de cada discente. O processo avaliativo compreende a obtenção de informações, análise e interpretação da ação educativa, visando o aprimoramento do conhecimento.

Para cada módulo, será atribuída uma única nota resultante da média aritmética das notas das avaliações aplicadas ao discente. A nota deve ser expressa de 0 (zero) a 10,0 (dez) sem arredondamento e considerando a primeira casa decimal. Será considerado aprovado no módulo o aluno que tiver atingido no mínimo 6,0 (seis) em sua Nota Final e obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas previstas no módulo.


Se for identificado desempenho insuficiente do discente no módulo, este poderá optar por realizar uma avaliação final de recuperação, a menos que não tenha excedido o percentual de faltas neste módulo. Para aprovação na avaliação final de recuperação, que valerá de 0,00 (zero) a 10,00 (dez) pontos, o aluno deverá obter nota mínima de 6,00 (seis) pontos.

Para fazer jus ao certificado, é necessário integralizar os cinco módulos, totalizando a carga horária de 160 horas.


5.3. Matriz Curricular


Componentes Curriculares	Hora aula (minutos)	Carga horária (módulo)
Módulo I – Tecnologia de produtos animal - carne	50 min.	32 horas
Módulo II -Tecnologia de produtos animal - pescado	50 min.	32 horas
Módulo III – Tecnologia de produtos de origem vegetal	50 min.	32 horas
Módulo IV – Tecnologia da Fabricação de Derivados do Leite	50 min.	32 horas
Módulo V – Empreendedorismo e comercialização.	50 min.	32 horas
Carga Horária Total do Curso		160 horas


5.4. Ementas e Bibliografias do Curso

 <p>INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SEC. DE EDU. PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT- CAMPUS CUIABÁ - BELA VISTA NÚCLEO DO PANTANAL - NAPAN</p> <p>Formação Inicial e Continuada (FIC)</p>	
<p>Curso: <i>Processamento de Produtos Agropecuários</i> Eixo Tecnológico: <i>Produção Alimentícia</i> Componente Curricular <i>Tecnologia de Produtos de Animal (Carne)</i></p>		
Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Carga horária total
16 horas	16 horas	32 horas
EMENTA		
<p>Carnes – Conceito, estrutura e bioquímica da carne. Animais para produção de carne; Abate – Recepção de animais. Tratamento e inspeção ante-mortem. Atordoamento e sangria. Esfolagem, depilação, despena. Evisceração e tratamento das glândulas e miúdos. Resfriamento de carcaça. Desossa e cortes comerciais e industriais da carne. Congelamento da carne; Maturação, Emulsão Carne; Processos biológicos; Processos Industriais: Físicos, Químicos; Processos Mistos – Conservas de carnes; Elaboração de produtos – Linguças, Salame, Hambúrguer, Empanados, Quibe; Embalagem de produtos cárneos; Estocagem e armazenamento; Processamento de subprodutos.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>LAWRIE, Ralston Andrew. Ciência da carne. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. xii, 384 p. ISBN 85-363-0459-6.</p> <p>CONTRERAS CASTILLO, Carmen J. et al. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo, SP: Varela, 2003. 181 p. ISBN 8585519657.</p> <p>PARDI, Miguel Cione. Ciência, higiene e tecnologia da carne. 2. ed. rev. e ampl. Goiânia: UFG, c2006-2007. 2 v. ISBN 85-7274-171-2 (v.1).</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>TERRA, Nelcindo Nascimento. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88 p.</p> <p>TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo, SP: Nobel, 1988. 121 p.; ISBN 85-213-0556-7</p> <p>TERRA, Alessandro Batista de Marsillac. Particularidades na fabricação de salame. São Paulo, SP: Livraria Varela, 2004. 152 p.</p> <p>VARNAM, Alan H.; SUTHERLAND, Jane P. Carne y productos cárnicos: tecnología, química y microbiología. Zaragoza: Acribia, 1998. 423p. (Alimentos básicos ;3) ISBN 8420008478</p> <p>VIEIRA, Regine Helena Silva dos Fernandes; RODRIGUES, Dália dos Prazeres; BARRETO, Norma Suely Evangelista; SOUSA, Oscarina Viana de; TÔRRES, Regina Coeli de Oliveira; RIBEIRO, Roseli Vígio; SAKER-SA. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo, SP: Varela, 2004. 380 p.</p>		

 <p>INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SEC. DE EDU. PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT- CAMPUS CUIABÁ - BELA VISTA NÚCLEO DO PANTANAL - NAPAN</p> <p>Formação Inicial e Continuada (FIC)</p>		
<p>Curso: <i>Processamento de Produtos Agropecuários</i></p>			
<p>Eixo Tecnológico: <i>Produção Alimentícia</i></p>			
<p>Componente Curricular <i>Tecnologia de Produtos de Animal (Pescado)</i></p>			
<p>Carga Horária Teórica</p>	<p>Carga Horária Prática</p>	<p>Carga horária total</p>	
<p>16 horas</p>	<p>16 horas</p>	<p>32 horas</p>	
<p>EMENTA</p>			
<p>Classificação do pescado; Abate e estrutura muscular; Alterações do pescado e qualidade da matéria-prima; Métodos de conservação e processamento de produtos.</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>			
<p>SUZUKI, T. Tecnología de las proteínas de pescado y krill. Zaragoza: Acribia, 1987.</p> <p>VIEIRA, R. H. S. F.; RODRIGUES, D. P.; BARRETO, N. S. E.; SOUSA, O. V.; TORRES, R. C. O.; RIBEIRO, R. V.; SAKER-SAMPAIO, S.; NASCIMENTO, S. M. M. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Livraria Varela, 2003.</p> <p>RUITER, A. El pescado y los productos derivados de la pesca: composición, propiedades nutritivas y estabilidad. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1999</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>			
<p>CONNELL, J.J.; HARDY, R. Avances en tecnología de los productos pesqueros. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1987.</p> <p>SEMINÁRIO E WORKSHOP “TECNOLOGIA PARA APROVEITAMENTO INTEGRAL DO PESCADO” ITAL, 2000.</p> <p>SOUSA, E. C. e TEIXEIRA A. R. Piscicultura Fundamental. São Paulo: Nobel, 1985</p>			

 <p>INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SEC. DE EDU. PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT- CAMPUS CUIABÁ - BELA VISTA NÚCLEO DO PANTANAL - NAPAN</p> <p>Formação Inicial e Continuada (FIC)</p>		
<p>Curso: <i>Processamento de Produtos Agropecuários</i> Eixo Tecnológico: <i>Produção Alimentícia</i> Componente Curricular: <i>Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal</i></p>			
<p>Carga Horária Teórica 16 horas</p>	<p>Carga Horária Prática 16 horas</p>	<p>Carga horária total 32 horas</p>	
<p>EMENTA</p>			
<p>Matéria-prima. Pós-colheita de frutas e hortaliças. Armazenamento, embalagem, rotulagem e estocagem de frutas e hortaliças. Produtos industrializados. Técnicas de processamento. Fermentação e acidificação de vegetais. Polpa de frutas. Geleias, doces, compotas, sucos e néctares. Desidratação.</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>			
<p>CENCI, S. A. (Ed.) Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Rio de Janeiro: EMBRAPA Agroindústria de Alimentos, 2011. 144 p.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.</p> <p>LUENGO, R. de F. A.; CALBO, A. G. (Ed.) Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília: EMBRAPA Hortaliças, 2009. 256 p.</p> <p>LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R. CAPELLI, R. Processamento de Frutas e Hortaliças. Rio de Janeiro: Educus, 2004.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Org.) et al. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p.</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>			
<p>FILQUEIRA, F. A. R. Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. Viçosa: UFV. 2000.</p> <p>MURAYAMA, S. Fruticultura. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1984.</p> <p>KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C.; BILHALVA, A.B. Fisiologia pós-colheita de frutas de clima temperado. Campinas: Rural, 2002.</p> <p>SILVA, J. S. Secagem e Armazenamento de Produtos Agrícolas. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.</p> <p>JACKIX, M. H. Doces, geleias e frutas em calda. São Paulo: Ícone. 1988.</p> <p>EMBRAPA. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Embrapa, 2008</p>			

 <p>INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SEC. DE EDU. PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT- CAMPUS CUIABÁ - BELA VISTA NÚCLEO DO PANTANAL - NAPAN</p> <p>Formação Inicial e Continuada (FIC)</p>		
<p>Curso: <i>Processamento de Produtos Agropecuários</i> Eixo Tecnológico: <i>Produção Alimentícia</i> Componente Curricular <i>Tecnologia da Fabricação de Derivados do Leite</i></p>			
<p>Carga Horária Teórica</p> <p>16 horas</p>	<p>Carga Horária Prática</p> <p>16 horas</p>	<p>Carga horária total</p> <p>32 horas</p>	
<p>EMENTA</p>			
<p>Definição, classificação; características e análises físico-químicas do leite. Etapas do pré-processamento e processamento tecnológico do leite e derivados</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>			
<p>MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite. Série Didática. Viçosa: UFV, 2011.</p>			
<p>FURTADO, M.M., LOURENÇO NETO, J.P.M. Tecnologia de queijos: manual técnico para a produção industrial de queijos. São Paulo: Dipemar, 1994.</p>			
<p>SILVA, G.; SILVA, A.M.A.D.; FERREIRA, M.P.B. Processamento de Leite. Recife: EDUFRPE, 2012. http://200.17.98.44/pronatec/wp-content/uploads/2013/06/Processamento_de_Leite.pdf</p>			
<p>BEZERRA, J.R.M.V. Tecnologia da Fabricação de Derivados do Leite. Guarapuava: UNICENTRO. 2008.</p>			
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>			
<p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.</p>			
<p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p>			
<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p>			

 <p>INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista</p>	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SEC. DE EDU. PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT- CAMPUS CUIABÁ - BELA VISTA NÚCLEO DO PANTANAL - NAPAN</p> <p>Formação Inicial e Continuada (FIC)</p>	
<p>Curso: <i>Processamento de Produtos Agropecuários</i> Eixo Tecnológico: <i>Produção Alimentícia</i> Componente Curricular: <i>Empreendedorismo e comercialização</i></p>		
Carga Horária Teórica	Carga Horária Prática	Carga horária total
16 horas	16 horas	32 horas
EMENTA		
<p>Empreendedorismo: origens e conceitos. Os instrumentos metodológicos. O plano de negócios. Jogos empresariais; Sistema de inovação.</p>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
<p>DOLABELA, F. O Segredo de Luísa. Rio de Janeiro: Sextante, 2008. - DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001.</p> <p>DRUCKER, P. F. Inovação e espírito empreendedor: práticas e princípios. São Paulo: Cengage Learning, 2015.</p> <p>RABECHINI JÚNIOR, R.; CARVALHO, M. M (orgs). Gerenciamento de projetos na prática: casos brasileiros. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>TINOCO, J. E. P.; KRAEMER, M. E. P. Contabilidade e gestão ambiental. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.</p>		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
<p>GIANNETTI, B. F.; ALMEIDA, C. M. V. B. Ecologia industrial: conceitos, ferramentas e aplicações. São Paulo: Edgard Blücher, 2006.</p> <p>REIS, L. B.; FADIGAS, E. A. F. A.; CARVALHO, C. E. Energia, recursos naturais e a prática do desenvolvimento sustentável. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2012.</p> <p>WOILER, S.; MATHIAS, W. F. Projetos: planejamento, elaboração e análise. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.</p>		

6. Avaliação do curso

A coordenação do curso avaliará o módulo, por meio de acompanhamento em atividades presencial ou semipresencial, identificando elementos a serem fortalecidos com técnicas pedagógicas centradas no estudante. Ao encerrar cada o módulo será aplicado aos estudantes questionários de satisfação considerando local e conteúdo programático.

6.1. Controle de Evasão

O uso de metodologia centrada no estudante, proporcionará o uso de atividades motivadoras para aprendizagem que resultará em frequência e participação dos estudantes no Curso. Conseqüentemente inibirá a evasão, uma vez que o estudante tem que ter frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) em cada módulo.

7. INFRAESTRUTURA

Quantidade	Espaço Físico	Descrição
01	Sala de aula	30 carteiras, 01 projetor Multimídia e 01 Notebook, 01 aparelho de som com microfone.
01	Laboratório de processamento de alimentos	01 Fogão industrial, 10 facas, 01 forno, 10 panelas, 01resfriador etc.

8. RECURSOS HUMANOS

Docentes	Formação	Regime de Trabalho
Oséias dos Santos	Graduação: Licenciatura em ciências agrícolas Engenharia agrônômica. Mestrado: Educação agrícola - UFRRJ	Dedicação Exclusiva
Daniel Oster Ritter	Graduação: Medicina veterinária - UFMT Doutorado: Medicina veterinária - UFF	Dedicação Exclusiva
Dorival Pereira Borges da Costa	Graduação: Zootecnia - UFRRJ Doutorado: Zootecnia – UNESP	Dedicação Exclusiva
Josias do Espírito Santo Coringa	Graduação: Licenciatura em Química - UFMT Doutorado: Química – UNESP	Dedicação Exclusiva
Nágela Farias Magave Picanço	Graduação: Economia Doméstica – UFRRJ Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos	Dedicação Exclusiva

Docentes	Formação	Regime de Trabalho
Siqueira	-UFRRJ Doutorado: Energia na agricultura –pós colheita de frutas – UNESP – FCA - Botucatu.	
Vanessa Castro Gonçalves	Graduação: Pedagogia Mestrado: Educação	40 horas

9. CERTIFICADOS

Estará habilitado a receber o certificado do curso de Processamento de Produtos Agropecuários– Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, o estudante que integralizar os cinco módulos que compõe a matriz curricular do curso. O discente também poderá requerer o certificado por módulo integralizado.

10. ORÇAMENTO

ORÇAMENTO				
Item	Descrição	Quantidade	Preço (R\$) (Unidade)	Preço (R\$) (Total)
01	Tacho de alumínio batido 40 L	2 und	74,90	149,80
02	Tacho de alumínio batido 20 L	2 und	45,90	91,80
03	Tacho de alumínio batido 10 L	4 und	45,90	183,60
04	Frascos de vidro (doces, compotas e conservas)	200 und	2,31	462,00
05	Bacias e/ou tambores para coleta de matéria-prima 20L	5 und	18,77	93,85
06	Colher industrial	4 und	21,70	86,80
07	Colheres	24 und	1,90	45,60
08	Balança de até 10 kg	1 und	511,09	511,09
09	Bandeja plástica (10 a 14 L)	6 und	43,32	259,92
10	Garfo grande	4 und	2,50	10,00
11	Conjunto de assadeira retangular	2 und	78,50	157,00
12	Liquidificador semi-industrial	1 und	262,49	262,49
13	Embutideira de linguiça	1 und	521,90	521,90
14	Moedor de carne elétrico	1 und	835,91	835,91
15	Tripa para linguiça	3 kg	12,10	36,30
16	Luvas, toucas e máscaras (Pacote com 100 unidades)	4 pct	36,80	147,20
17	Álcool em gel (frasco)	10 und	6,99	69,90
18	Hipoclorito de sódio para sanitização dos equipamentos e utensílios	10 L	26,63	266,30
19	Sal	5 kg	2,29	11,45
20	Açúcar	40 kg	4,00	160,00
21	Leite	60 L	4,00	240,00
22	Matéria prima cárnea (frango, suína, bovina)	60 kg	20,00	1200,00
23	Fermento para iogurte	1 und	12,00	12,00
24	Matéria prima vegetal	50 kg	5,00	250,00
25	Temperos para processamento carne	2 kg	52,90	105,80
26	Embalagens para armazenamento iogurte 200 ml/ 500 ml	300 und	1,00	300,00
27	Formas para queijo 1kg	5 und	5,75	28,75
28	Formas para queijo 500g	10 und	5,50	55,00
29	Farinha de trigo	10 kg	3,19	31,90

ORÇAMENTO				
Item	Descrição	Quantidade	Preço (R\$) (Unidade)	Preço (R\$) (Total)
30	Ovos (dúzia)	5 cx	5,99	29,95
31	Faca corte carne	10 und	29,99	299,90
32	Vinagre	10 und	6,39	63,90
33	Papel absorvente (pacote)	10 und	7,20	72,00
34	Guardanapos (pacote)	20 und	3,79	75,80
35	Detergente	10 und	18,90	189,00
36	Balde plástico 12 L	5 und	110,00	550,00
37	Balde plástico graduado 20 L	1 und	77,60	77,60
			Total (R\$)	7.944,51

11.REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm> Acesso em 03 de maio de 2016.

BRASIL, Ministério da Educação. **Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego**. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/fic/et_desenvolvimento_educacional/et_desenvolvimento_educacional.php#170>.

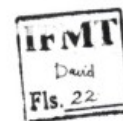
IFMT/Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso. **Organização Didática do IFMT**. Disponível em: <<http://proen.ifmt.edu.br/conteudo/pagina/organizacao-didatica/>>. Cuiabá/MT: IFMT, 2014.

PREFEITURA DE POCONÉ. **Dados econômico**. Disponível em: <https://www.poco-ne.mt.gov.br/Prefeitura/Dados-Economicos/> . Acesso em: 14 abr. 2019.

12. RESOLUÇÃO DE APROVAÇÃO DO PPC



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO



RESOLUÇÃO Nº 29, DE 23 DE AGOSTO DE 2019.

A PRÓ-REITORA SUBSTITUTA DE ENSINO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais que lhe foram conferidas pela Portaria nº 1281 de 31 de maio de 2017, considerando a Resolução nº 102/2016 e Resolução nº 012/2019 – CONSUP/IFMT, e o Parecer nº 065/2019 PROEN/DEM, contido no processo nº 23190.002328.2019-94 do IFMT Campus Cuiabá Bela Vista.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada em “**Processamento de produtos agropecuários**”, Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, do IFMT/Campus Cuiabá Bela Vista.

Art. 2º - O curso funcionará com as seguintes características:

Curso: Processamento de produtos agropecuários

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Nível: Formação Inicial e Continuada – FIC

Qualificação: Processamento de produtos agropecuários

Forma: Inicial

Modalidade: Presencial

Carga horária total: 160 horas

Frequência de oferta: conforme a demanda

Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental incompleto

Forma de Ingresso: Edital Específico

Público Alvo: Membros da agricultura familiar e pessoas interessadas em aprender técnicas de processamento de produtos agropecuários de origem animal e vegetal

Turno de Funcionamento: integral

Periodicidade das aulas: sexta-feira e sábado

Número de vagas: 40

Turma: 01

Início do Curso: setembro de 2019

Término do curso: novembro 2019

Art. 3º - Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

Cuiabá-MT, 23 de agosto de 2019.

Marilane Alves Costa
Pró-reitora de Ensino Substituta do IFMT
Portaria nº 1281, de 31/05/17