



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

## Formulário de Aprovação de Curso e Autorização da Oferta

### PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

### Formação Continuada em *Processamento de doces de frutas e conservas vegetais*

#### Parte 1 (solicitante)

#### DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. **Campus:** Xanxerê

2. **Endereço/CNPJ/Telefone do campus:**

Rua Euclides Hack, 1603 – Bairro Veneza – CEP 89820-000 – Xanxerê - SC

CNPJ: 11.402.887/0017-28

Telefone do campus: 49- 34417900

3. **Complemento:**

4. **Departamento:** Departamento de ensino, pesquisa e extensão.

5. **Havendo parceria para oferta do curso, deve-se obedecer à seguinte sequencia:**

- Não possuí parceria.

#### DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 **Nome do responsável pelo projeto:** Manoela Alano Vieira

12 **Contatos:**

(49) 3441-7900

(49) 88189990

[manoela.vieira@ifsc.edu.br](mailto:manoela.vieira@ifsc.edu.br)

#### Parte 2 (PPC – aprovação do curso)

#### DADOS DO CURSO

13 **Nome do curso:**

Formação Continuada em *Processamento de doces de frutas e conservas vegetais*

14. **Eixo tecnológico:**

Obs.: Produção Alimentícia

**15. Modalidade:**  
Presencial

**16 Carga horária total: 40h**

## **PERFIL DO CURSO**

### **17 Justificativa do curso:**

O agronegócio representa o segmento mais significativo da indústria brasileira e a produção de frutas e hortaliças tem contribuído de modo significativo para esse crescimento. O Brasil representa a terceira maior potência mundial em volume de produção de frutícolas, mas a qualidade de nossos produtos não atende plenamente às exigências dos consumidores, especialmente quando visa a exportação. Outro grande desafio a ser vencido é a redução das perdas pós-colheita dos produtos hortícolas que, em alguns casos, chegam a valores de até 50 % do que é produzido.

Este curso se justifica pela necessidade de reduzirmos os desperdícios através das perdas na cadeia de comercialização de produtos perecíveis como frutas e hortaliças e para isso necessitamos do uso de tecnologias adequadas e da formação de recursos humanos qualificados e bem capacitados na área de tecnologia de produtos de origem vegetal.

A oferta deste curso vem ao encontro das necessidades da comunidade local e regional, na medida em que proporciona melhores condições de acesso ao trabalho, geração de emprego e renda no meio rural, especialmente no contexto que envolve a agricultura familiar, bem como o aproveitamento de vegetais produzidas na região. Atualmente a agroindústria movimenta grande parte do setor econômico na região oeste do estado de Santa Catarina e há a necessidade de buscar alternativas para fortalecer e profissionalizar o setor agropecuário, observando a necessidade de profissionais qualificados capazes de impulsionar o desenvolvimento regional. A modalidade de curso formação continuada mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio de tentativa e erro.

### **18 Objetivos do curso:**

#### **Objetivo Geral**

Capacitar pessoas para atuar na área de processamento de doces de frutas e conservas vegetais, visando agregar valor à matéria-prima produzida na região, visando o aproveitamento da produção da agricultura familiar, agregação de valor e comercialização do produto.

#### **Objetivos Específicos**

Promover o melhor aproveitamento das matérias primas;

Agregar valor aos produtos desenvolvidos;

Manipular alimentos de forma consciente, prevenindo doenças e minimizando os impactos ambientais de sua atividade.

## PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

### 19. Competências gerais:

- Aplicar técnicas de transformação, processamento e conservação na área de vegetais.
- Operacionalizar o processamento de geleias e doces de frutas.
- Operacionalizar o processamento de conservas de vegetais.
- Aplicar as boas praticas de manipulação de alimentos na produção doces de frutas e conservas de vegetais visando a obtenção de alimentos seguros.

### 20 Áreas de atuação do egresso:

Além da perspectiva de trabalho junto à indústria de doces e conservas, o trabalhador poderá resgatar objetivos de vida profissional e pessoal podendo atuar como empreendedor individual, abrindo seu próprio negócio.

## ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 21 Matriz curricular:

A matriz curricular do curso FIC Processamento de doces de frutas e conservas é composta por duas unidades curriculares, conforme demonstrado abaixo.

#### Formação Continuada em *Processamento de doces de frutas e conservas vegetais*

Unidades Curriculares	Carga horária
Higiene e Boas Práticas de Fabricação	8 horas
Processamento de Doces e Conservas	32 horas
<b>Total</b>	<b>40 horas</b>

### 22 Componentes curriculares:

<b>Unidade curricular:</b>	<b>Higiene e Boas Práticas de Fabricação</b>
<b>Carga Horária:</b>	8 h
<b>Competências</b>	
Atuar na elaboração e aplicação de programas preventivos de higienização na produção de doces e conservas, visando a obtenção de alimentos seguros.	
<b>Habilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Adotar boas práticas de higiene e manipulação de alimentos</li><li>• Aplicar as normas de Boas Práticas de Fabricação.</li><li>• Compreender a relação dos cuidados na colheita, transporte e seleção da matéria prima com a qualidade do produto final.</li></ul>	

<b>Bases tecnológicas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boas práticas de manipulação de alimentos</li> <li>• Procedimento geral de higienização</li> <li>• Aspectos de higiene pessoal</li> <li>• Legislação específica.</li> </ul>
<b>Bibliografia Básica</b>
<p>CHAVES, J. B. P., ASSIS, F. C. C., PINTO, N. B. M., SABAINI, P. S. <b>Boas Práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação.</b> Viçosa, UFV, 2006.</p> <p>FIGUEIREDO, R. M. <b>SSOP: Padrões e procedimentos Operacionais de Sanitização; PRP: programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento.</b> São Paulo, Manole, 1999.</p> <p>GAVA, A. J., SILVA, C. A. B. da, FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.</b> São Paulo: Nobel, 2009.</p>
<b>Bibliografia complementar</b>
<p>ORDÓÑEZ et al. <b>Tecnologia de Alimentos.</b> Volume 2. Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005, 163p.</p>

<b>Unidade curricular:</b>	<b>Processamento de Doces e Conservas</b>
<b>Carga Horária:</b>	32 h
<b>Competências</b>	
Operacionalizar o processamento de doces e conservas.	
<b>Habilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a relação dos cuidados pré colheita com a qualidade do produto final.</li> <li>• Selecionar a matéria-prima ideal para cada tipo de processo.</li> <li>• Identificar as tecnologias de produção pertinentes a cada vegetal.</li> <li>• Realizar as etapas inerentes a cada tipo de processamento.</li> <li>• Cumprir legislação vigente.</li> </ul>	
<b>Bases tecnológicas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição de frutas e hortaliças.</li> <li>• Importância tecnológica e valor nutritivo dos vegetais.</li> <li>• Características sensoriais.</li> <li>• Cuidados pré colheita.</li> <li>• Seleção das matérias-primas.</li> <li>• Técnicas de produção.</li> <li>• Produção de doces em geral.</li> <li>• Produção de conservas em geral.</li> <li>• Produção de compotas de frutas regionais e comerciais.</li> <li>• Inovações na área de doces e conservas.</li> <li>• Fundamentos tecnológicos de aditivos, ingredientes e coadjuvantes utilizados na produção de doces e conservas.</li> <li>• Controle de qualidade.</li> <li>• Legislação vigente.</li> </ul>	
<b>Bibliografia Básica</b>	

**CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio.** Lavras: Editora da UFLA, 2005. 785p.

**AZEVEDO, J.H.; TORREZAN, R. Manual - Série Agronegócios: Frutas em Calda, Geléias Doces.** Brasília: EMBRAPA, 2003. 162p.

**PAIVA, F.F.A.; SILVA NETO, R.M. Agroindústria Familiar: Doce de Frutas em Calda.** Brasília: EMBRAPA, 2006. 47p.

#### **Bibliografia complementar**

**OETTERER, M.; DARCE, M.A.B.R.; SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Manole, 2006. 632p.

## **METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **24 Avaliação da aprendizagem:**

O sistema de avaliação do processo de ensino aprendizagem far-se-á de acordo com as normas estabelecidas no Regulamento Didático Pedagógico do IFSC.

Serão considerados os seguintes critérios: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas (teóricas e práticas), avaliação individual, trabalhos em equipe, colaboração e cooperação com colegas e professores.

Será obrigatória a frequência às atividades correspondentes a cada componente curricular, ficando nela reprovado o aluno que não comparecer, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) dessas atividades.

O resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez). O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero).

O registro de cada componente curricular será realizado pelo professor no diário de classe na forma de valores inteiros de 1 (um) a 10 (dez).

A decisão do resultado final, pelo professor, dependerá da análise do conjunto de avaliações, suas ponderações e as discussões do conselho de classe final.

A avaliação será realizada, em cada componente curricular, considerando os objetivos ou competências propostos no plano de ensino.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades práticas e teóricas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

### **25 Metodologia:**

A avaliação do curso primará pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitem recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno. Outro fundamento é a continuidade e a interdisciplinariedade, sendo a avaliação realizada durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente.

## **ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO**

### **26 Instalações, ambientes físicos e equipamentos, necessários ao funcionamento do curso:**

Atualmente o Campus Xanxerê conta com uma infraestrutura adequada para atender às exigências do Curso FIC em processamento de doces de frutas e conservas, tanto para o desenvolvimento das aulas teóricas, quanto das aulas práticas em laboratório. Possui salas de aula, laboratório de tecnologias de alimentos, instalações sanitárias, área para circulação, biblioteca, salas administrativas, auditório.

Infraestrutura	Detalhamento
----------------	--------------

1. Sala de aula	40 (quarenta cadeiras e carteiras para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1(um) computador portátil ligado a rede (internet)
2. Biblioteca	Livros didáticos necessários para dar apoio aos docentes e alunos.
3. Laboratório de Frutas e Hortaliças	01 Refrigerador com duas portas; 01 Freezer vertical; 01 Refrigerador com freezer; 01 Micro-ondas; 01 Estufa de secagem e esterilização; 01 Embaladora a vácuo; 01 Descascador de legumes; 01 Despoldadeira; 01 Medidor de pH; 02 Balanças; 01 Estufa de secagem; 01 Fogão industrial 6 bocas; 02 Liquidificador industrial; 01 Liquidificador doméstico; 01 Esprededor de frutas; 01 Penetrômetro; 02 Refratômetro; 01 Extrator de suco a vapor; 01 Fermentador; 01 Computador.

### 27 Corpo docente e técnico-administrativo necessário para funcionamento do curso:

Os recursos humanos necessários correspondem a um professor com formação concluída na área que contempla as duas unidades curriculares.

Nome	Área	Formação
Manoela Alano Vieira	Processamento de Alimentos	Graduação em Agronomia, Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos

## Parte 3 (autorização da oferta)

### 28 Justificativa para oferta neste Campus:

O curso se justifica visto que um dos eixos de atuação do campus é a área de processamento de alimentos e o mesmo possui infraestrutura de laboratório e de recursos humanos para a realização do mesmo.

### 29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

A oferta do curso FIC de Preparador de doces de frutas e conservas está vinculado ao eixo tecnológico, produção alimentícia, e, articulado aos arranjos produtivos locais da nossa região. Neste sentido, entendemos que a oferta do referido curso representa tanto uma possibilidade de especialização aos egressos do curso técnico em agroindústria e técnico integrado em alimentos já ofertado pelo Campus, quanto a possibilidade de um futuro ingresso de alunos ao curso técnico viabilizando a ampliação da escolaridade.

### 30 Frequência da oferta:

Oferta de uma turma com 20 vagas, uma vez por semestre, podendo ser ofertado nos turnos matutino, vespertino e/ou noturno conforme a demanda. O número de alunos deve se limitar a 20 devido ao tamanho do laboratório que não comporta um número maior.

**31. Periodicidade das aulas:**

Uma vez por semana

**32 Local das aulas:**

As aulas serão ofertadas no município de Xanxerê.

**33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:**

Oferta de uma turmas por semestre com 20 vagas cada, podendo ser ofertado nos turnos matutino, vespertino e/ou noturno conforme a demanda.

**34 Público-alvo na cidade/região:**

Pessoas interessadas processar doces de frutas e conservas vegetais, a partir de matérias primas produzidas na região, com o intuito de agregar valores a elas.

**35 Pré-requisito de acesso ao curso:**

Para se inscrever no curso, os interessados devem ser alfabetizados e ter completado 16 anos até a data da matrícula.

**36 Forma de ingresso:**

A seleção será realizada por meio de sorteio.

**37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário socioeconômico?**

Não se aplica

**38 Corpo docente que atuará no curso:**

Os recursos humanos necessários correspondem a um ou mais professores com formação concluída ou em andamento na área de processamento de alimentos que contemplem as bases tecnológicas das unidades curriculares.

Nome	Área	Formação
Manoela Alano Vieira	Processamento de Alimentos	Graduação em Agronomia, Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos
Graciele Kuhn	Processamento de Alimentos	Graduação em Química industrial de alimentos e Doutorado engenharia de alimentos
Milene Marquezi	Processamento de Alimentos	Graduação em Farmácia, Mestrado em Ciência dos Alimentos. Doutoranda em Ciências dos Alimentos.
Eliane M. Zandonai Michielin	Processamento de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos, Mestrado, Doutorado e Pós-doutorado em Engenharia de Alimentos
Luciana Sentes	Microbiologia	Graduação em Ciências Biológicas, Mestrado e Doutorado em Microbiologia