

## ANEXO I



### CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA (FIC)

#### PLANO DE TRABALHO

##### 1. Dados Gerais do curso FIC a distância

<b>Campus</b>	Limoeiro do Norte.
<b>Nome do curso</b>	Segurança Alimentar, nutricional e saúde : Alimentos fermentados funcionais e Consumo de mel e propolis a favor da imunidade
<b>Carga horária</b>	( ) Formação Inicial (ch mínima de 160 h) ( X ) Formação Continuada (ch mínima de 40h)
<b>Total da carga horária</b>	<b>40 h</b>
<b>Nome do professor</b>	Mayara Salgado Silva
<b>Plataforma de Acesso</b>	( X ) Moodle capacitação ( ) Google classroom
<b>Responsável pela administração do AVA</b>	<i>(Diretor de Ensino irá indicar o servidor responsável. Só preencher se for usar a plataforma moodle capacitação)</i>
<b>Prazo de execução</b>	Ano de execução/semestre: 2020.1 Previsão de início:08/06/2020 Previsão de término:05/07/2020
<b>Eixo tecnológico</b>	( ) Ambiente e Saúde ( ) Segurança ( ) Desenvolvimento Educacional e Social ( ) Controle e Processos Industriais ( ) Gestão e Negócios ( ) Turismo, Hospitalidade e Lazer ( ) Informação e Comunicação ( ) Infraestrutura ( X ) Produção Alimentícia ( ) Produção Cultural e Design ( ) Produção Industrial ( ) Recursos Naturais
<b>Estrutura curricular</b>	Alimentos fermentados funcionais (20h) Consumo de mel e propolis a favor da imunidade (20 h)

## 2. Justificativa para oferta do curso:

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais. A segurança alimentar envolve diversas áreas: cuidados com alimentos, utilização de alimentos não convencionais, aproveitamento de resíduos, inovações no sistema de plantio, alimentos funcionais, aspectos nutricionais, entre outros diversos assuntos. Serão trabalhados produtos fermentados funcionais e alimentos associados a imunidade, com ênfase em produtos das abelhas. Conhecer sobre esses assuntos é importante para formação de estudantes e profissionais na área de alimentos, gastronomia, nutrição e agronomia, a atualização é necessária para os profissionais ampliarem seus campos de atuação.

## 3. Objetivo do curso:

Trabalhar conceitos de alimentos funcionais em produtos fermentados e de produtos de abelhas com potencial para melhorar de imunidade.

## 4. Desenho da disciplina na Plataforma Escolhida pelo docente:

**Nome: Mayara Salgado Silva**

**SIAPE :1841821**

**Campus: Limoeiro do Norte**

**Nome da disciplina: Alimentos fermentados funcionais**

**Mural da Disciplina:**

Os produtos fermentados são alimentos que passaram pela ação de microrganismos que ao modificarem os alimentos, liberam compostos de importância biológica para o ser humano que vai além da nutrição, e por isso são chamados de funcionais. Neste módulo iremos dedicar 10 h a compreensão dos diferentes produtos fermentados relacionando sua principal característica funcional e depois dedicaremos 10 h a estudar um exemplo de cada produto.

Nosso estudo envolverá vídeos, artigos e questionários que serão lidos e compreendidos em conjunto. Bons estudos!

<b>Aula 01 – Fermentação</b>	
<b>Apresentação da aula para o estudante</b>	Contribuições da fermentação no desenvolvimento de alimentos funcionais
<b>Período da aula</b>	08/06/2020 a 14/06/2020

<b>Resumo – Aula 01</b>	
<b>Título da atividade</b>	Leitura do texto sobre compostos funcionais associados a produtos fermentados.
<b>Descrição/Enunciado</b>	Leia o material disponibilizado e escreva um texto resumindo o assunto abordado em no máximo 2 páginas com letra. Times New Roman e espaçamento 1,5 cm.

<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 25% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)
--

<b>Vídeo – Aula 01</b>	
<b>Título da atividade</b>	Texto e vídeo sobre fermentação
<b>Descrição/Enunciado</b>	Leia o texto Assista o vídeo. Depois relacione os produtos de fermentação e sua ação no organismo. <a href="https://www.britannica.com/science/fermentation">https://www.britannica.com/science/fermentation</a>
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 25% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	
<b>Observação para o professor</b>	<b>As questões, os itens e o valor de cada questão devem ser descritos no documento específico do questionário.</b>

<b>Aula 02 – Produtos funcionais</b>	
<b>Apresentação da aula para o estudante</b>	Exemplo de produtos fermentados emergentes: Processamento e consumo
<b>Período da aula</b>	15/06/2020 a 21/06/2020

<b>Leitura e quadro resumo – Aula 01</b>	
<b>Título da atividade</b>	Leitura de artigos sobre prebióticos e probióticos
<b>Descrição/Enunciado</b>	Leia o material disponibilizado e preencha o quadro resumo.
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 25% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

<b>Fórum – Aula 02</b>	
<b>Título da atividade</b>	Leitura de o texto sobre hidromel, vinagre, vinho e kombucha.
<b>Descrição/Enunciado</b>	Leia o material disponibilizado e prepare um quadro resumo associando o alimento, o microrganismos agente de fermentação e o produto funcional desenvolvido
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 25% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

## EMENTA

### **Aula 1 - Contribuições da fermentação no desenvolvimento de alimentos funcionais**

Definição de prebióticos e probióticos e sua aplicação; Compostos metabólicos produzidos pelos microrganismos de interesse para nutrição

### **Aula 2 - Exemplo de produtos fermentados emergentes: Processamento e consumo**

Produtos fermentados funcionais emergentes: Vinho, vinagre, hidromel e Kombucha.

**Nome: Mayara Salgado Silva**

**SIAPE :1841821**

**Campus: Limoeiro do Norte**

**Nome da disciplina: Consumo de mel e propolis a favor da imunidade**

**Mural da Disciplina:**

Os produtos das abelhas apresentam composição necessária a manutenção da colmeia que quando ingeridos apresentam além da nutrição, capacidade antioxidante, anti-inflamatória e antimicrobiana. Neste modulo dedicaremos 10 h ao estudo do mel e 10 h ao estudo da propolis por meio de artigos e vídeos.

<b>Aula 01 – MEL</b>	
<b>Apresentação da aula para o estudante</b>	Características funcionais do mel
<b>Período da aula</b>	22/06/2020 a 28/06/2020

<b>Resumo – Aula 01</b>	
<b>Título da atividade</b>	Vídeo – produção e processamento do mel
<b>Descrição/Enunciado</b>	Assista o vídeo e prepare um fluxograma de produção de processamento do mel. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=T8_5B6V6D-Y">https://www.youtube.com/watch?v=T8_5B6V6D-Y</a>
<b>( x ) Atividade avaliativa - Peso: 25%</b> <b>( ) Atividade não avaliativa (sem nota)</b>	

<b>Vídeo – Aula 01</b>	
<b>Título da atividade</b>	Leitura de artigo de revisão
<b>Descrição/Enunciado</b>	Leia o material disponibilizado e escreva um texto listando os benefícios do consumo do mel em no máximo 2 páginas com letra Times New Roman e espaçamento 1,5 cm.
<b>( x ) Atividade avaliativa - Peso: 25%</b> <b>( ) Atividade não avaliativa (sem nota)</b>	
<b>Observação para o professor</b>	<b>As questões, os itens e o valor de cada questão devem ser descritos no documento específico do questionário.</b>

<b>Aula 02 – PROPOLIS</b>	
<b>Apresentação da aula para o estudante</b>	Características funcionais da propolis
<b>Período da aula</b>	29/06/2020 a 05/07/2020

<b>Resumo – Aula 01</b>	
<b>Título da atividade</b>	Vídeo – produção e processamento da propolis
<b>Descrição/Enunciado</b>	Assista o vídeo e prepare um fluxograma de produção de processamento do mel. Vídeo 1: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=J43EFID1mvM&amp;t=1s">https://www.youtube.com/watch?v=J43EFID1mvM&amp;t=1s</a> Vídeo 2: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=P4-eCWYIXfM">https://www.youtube.com/watch?v=P4-eCWYIXfM</a>

( x ) Atividade avaliativa - Peso: 25%  
( ) Atividade não avaliativa (sem nota)

Vídeo – Aula 01	
<b>Título da atividade</b>	Leitura de artigo de revisão
<b>Descrição/Enunciado</b>	Leia o material disponibilizado e escreva um texto listando os benefícios do consumo da propolis em no máximo 2 páginas com letra Times New Roman e espaçamento 1,5 cm.
( x ) Atividade avaliativa - Peso: 25% ( ) Atividade não avaliativa (sem nota)	
<b>Observação para o professor</b>	<b>As questões, os itens e o valor de cada questão devem ser descritos no documento específico do questionário.</b>

## EMENTA

### Aula 1 - Mel como antimicrobianos naturais

Como e por que as abelhas produzem mel; Como estes produtos são comercializados; Quais os benefícios do consumo; Como inserir estes produtos na alimentação diária

### Aula 1 - Própolis como antimicrobianos naturais

Como e por que as abelhas produzem própolis; Como estes produtos são comercializados; Quais os benefícios do consumo; Como inserir estes produtos na alimentação diária

**4.3 CALENDÁRIO DA DISCIPLINA** *(Essa informação servirá para o administrador ava configurar no Moodle Capacitação o período de abertura e encerramento das aulas).*

AGENDA
Disciplina : <b>Alimentos fermentados funcionais</b> Aula 1: 08/06/2020 a 14/06/2020 Aula 2: 15/06/2020 a 21/06/2020 Disciplina : <b>Consumo de mel e propolis a favor da imunidade</b> Aula 1: 22/06/2020 a 28/06/2020 Aula 2: 29/06/2020 a 05/07/2020

\*Dúvidas no preenchimento desse plano, enviar e-mail para o Responsável pela administração do AVA do seu campus ou para os seguintes e-mails: [suportead@ifce.edu.br](mailto:suportead@ifce.edu.br), [proen@ifce.edu.br](mailto:proen@ifce.edu.br) ou [proext@ifce.edu.br](mailto:proext@ifce.edu.br).