

CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA (FIC)

PLANO DE TRABALHO

1. Dados Gerais do curso FIC a distância

Campus	Limoeiro do Norte
Nome do curso	Aproveitamento dos Resíduos na Indústria de Alimentos
Carga horária	() Formação Inicial (ch mínima de 160 h) (X) Formação Continuada (ch mínima de 40h)
Total da carga horária	60 h
Nome do professor	Séfura Maria Assis Moura
Plataforma de Acesso	() Moodle capacitação (X) Google Classroom
Responsável pela administração do AVA	<i>(Diretor de Ensino irá indicar o servidor responsável. Só preencher se for usar a plataforma moodle capacitação)</i>
Prazo de execução	Ano de execução/semestre: 2020.1 Previsão de início: 03/08/2020 Previsão de término: 06/09/2020
Eixo tecnológico	() 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

Estrutura curricular	Tópicos em resíduos sólidos (20 hs) Aproveitamento dos resíduos industriais do pescado (20 hs) Aproveitamento dos resíduos industriais dos frutos (20 hs)
-----------------------------	---

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. Neste curso será abordada a produção e o aproveitamento dos resíduos na indústria alimentícia. Conhecer sobre os referidos assuntos é importante para estudantes e profissionais da área de Alimentos, Gastronomia, Nutrição e Agronomia, a fim de manterem-se atualizados, podendo ampliar suas áreas de atuação.

3. Objetivo do curso:

Compreender os conceitos de resíduos sólidos e industriais e conhecer as perspectivas do aproveitamento dos resíduos da agroindústria.

4. Desenho da disciplina na Plataforma Escolhida pelo docente

Nome: Séfura Maria Assis Moura

SIAPE : 1754861

Campus: Limoeiro do Norte

Nome da Disciplina: Tópicos em resíduos sólidos

Mural da Disciplina:



Caros Discentes, sejam muito bem vindos a disciplina de Tópicos em Resíduos Sólidos. Nesta disciplina iremos abordar os conceitos e a classificação dos resíduos sólidos e a gestão dos resíduos industriais, fazendo referência a legislação pertinente.

Vamos começar?

Nome da disciplina: Tópicos em Resíduos Sólidos

Aula 01 – Resíduos sólidos	
Apresentação da aula para o estudante	Resíduos sólidos: conceito, classificações e obrigações legais
Período da aula	03/08/2020 a 09/08/2020

Resumo – Aula 01	
Título da atividade	Leitura da cartilha e escrita de Resumo.
Descrição/Enunciado	<p>Leia a cartilha "Manual de Gerenciamento de Resíduos", disponível na Biblioteca da disciplina (Firjan - Rio de Janeiro : [s.n], 2019. 35 p.</p> <p>Escreva um texto resumindo o assunto abordado e ao mesmo tempo relacione o conteúdo com a indústria alimentícia.</p>

Atividade avaliativa - Peso: 50%
 Atividade não avaliativa (sem nota)

Mapa mental – Aula 01	
Título da atividade	Vídeo sobre resíduos industriais e elaboração de Mapa Mental
Descrição/Enunciado	Assista ao vídeo: Aproveitamento de resíduos industriais https://www.youtube.com/watch?v=dE_sAm-2mQ Elabore um mapa mental a partir do conteúdo do vídeo e acrescente diferentes tipos de indústrias de alimentos e os tipos de resíduos gerados.
<input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 50% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)	

EMENTA

Aula 1 – Resíduos sólidos.

- Resíduos e suas classificações;
- Política e obrigações legais;
- Conceitos e métodos de prevenção;
- Gerenciamento de resíduos sólidos;
- Aproveitamento de resíduos industriais.

Nome: Séfura Maria Assis Moura

SIAPE:1754861

Campus: Limoeiro do Norte

Nome da disciplina: Aproveitamento dos Resíduos Industriais do Pescado

Mural da Disciplina:



Olá cursistas, sejam bem vindos à disciplina “Aproveitamento dos Resíduos Industriais do Pescado”. No percurso da disciplina dedicaremos 10 hs ao estudo das formas de aproveitamento dos resíduos do pescado e 10 hs serão dedicadas ao valor nutricional e consumo do pescado.

Vamos lá?

Aula 01 –	
Apresentação da aula para o estudante	Aproveitamento dos resíduos da indústria de peixes
Período da aula	10/08/2020 a 16/08/2020

Fluxograma – Aula 01	
Título da Atividade	Vídeo e fluxograma sobre a produção de farinha e óleo de peixes
Descrição/Enunciado	Veja o vídeo: “Produção de farinha e óleo de peixes” https://www.youtube.com/watch?v=-eCtm1fNaxw Elabore um fluxograma demonstrando o processamento do pescado e a elaboração do óleo e da farinha do pescado.

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

Texto – Aula 01	
Título da atividade	Vídeo e formulação de produto
Descrição/Enunciado	Veja os vídeos: “Resíduo de Peixe” https://www.youtube.com/watch?v=byHnwartBqk “Processamento e aproveitamento integral do peixe” https://www.youtube.com/watch?v=uT1otf45X3I Cite um produto que pode ser desenvolvido a partir do aproveitamento dos resíduos da indústria pesqueira, e descreva uma possível formulação.
(x) Atividade avaliativa - Peso: 25% () Atividade não avaliativa (sem nota)	
Observação para o professor	As questões, os itens e o valor de cada questão devem ser descritos no documento específico do questionário.

Aula 02	
Apresentação da aula para o estudante	Valor nutricional e consumo do pescado
Período da aula	17/08/2020 a 23/08/2020

Resumo – Aula 02	
Título da atividade	Leitura dos artigos e escrita de quadro resumo

Descrição/Enunciado	<p>Leia o artigo: Perfil do consumo de peixes pela população brasileira; LOPES, I. G.; OLIVEIRA, R. G.; RAMOS, F. M. Biota Amazonia, v. 6, n. 2, 2016.</p> <p>Escreva um quadro resumo sobre o consumo de pescados nas regiões do Brasil, apontando os principais fatores, e sugerindo ações para melhorar e diversificar o consumo.</p>
<p><input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 25% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)</p>	

Fórum – Aula 02	
Título da atividade	Vídeo, leitura de artigo e participação do Fórum
Descrição/Enunciado	<p>Veja o vídeo: O ômega-3 do óleo de peixe; https://www.youtube.com/watch?v=rGraWQTDmKA</p> <p>e leia o artigo: Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. SARTORI, A. G. O.; AMANCIO, D. R. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, 19(2): 83-93, 2012.</p> <p>Em seguida participe do Fórum, respondendo a pergunta abaixo e interagindo pelo menos uma vez com um colega da disciplina.</p> <p>Qual a importância do aproveitamento dos resíduos do pescado em relação a segurança alimentar e nutricional e do ponto de vista econômico e social?</p>
<p><input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 25% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)</p>	
Observação para o professor	As questões, os itens e o valor de cada questão devem ser descritos no documento específico do questionário.

EMENTA

Aula 01 – Aproveitamento dos resíduos da indústria de peixes

- Resíduos de peixes;
- Produção de óleo e farinha de peixes;

- Processamento e aproveitamento dos peixes.

Aula 02 – Valor nutricional e consumo do pescado

- Perfil do consumo de peixes pela população brasileira;
- Importância nutricional do pescado.

Nome: Hyngrid Ranielle de Oliveira Gonsalves

SIAPÉ: 1811883

Campus: Limoeiro do Norte

Nome da disciplina: Aproveitamento dos Resíduos Industriais dos Frutos

Mural da Disciplina:



Bem vindos estimados discentes, a Disciplina de Aproveitamento dos Resíduos Industriais dos Frutos. Iremos abordar sobre a importância do aproveitamento dos resíduos agroindustriais, quais alimentos podem ser aproveitados na Indústria de Alimentos e sua utilização, bem como seu uso e aplicação na elaboração de novos produtos.

Bons Estudos!

Nome da disciplina: Aproveitamento dos Resíduos Industriais dos Frutos

Aula 01 –	
Apresentação da aula para o estudante	Importância do Aproveitamento dos Resíduos Agroindustriais
Período da aula	24/08/2020 a 30/08/2020

Interpretação e Resumo – Aula 01	
Título da Atividade	Leitura de textos e elaboração de Resumo
Descrição/Enunciado	<p>Leia os artigos abaixo citados e elabore um Resumo sobre a importância do aproveitamentos dos resíduos de frutas.</p> <p>Texto 1: A importância do aproveitamento dos resíduos industriais da semente de <i>Citrus</i> Biblioteca Virtual de periódicos https://revistas.ufpr.br/academica/article/view/21324</p> <p>Texto 2: Aproveitamento Integral dos Alimentos: Melhor sobrar do que faltar? Camila Badawi, Academia de Nutrição da FSP-USP http://www.biologia.seed.pr.gov.br/arquivos/File/sugestoes_atividades_pdf/aproveitamento_alimentos.pdf</p>
<p>(x) Atividade avaliativa - Peso: 35% () Atividade não avaliativa (sem nota)</p>	

Pesquisa – Aula 01	
Título da atividade	Pesquisa de documentários, notas e artigos sobre: Uso de cascas de frutas.
Descrição/Enunciado	Realize uma pesquisa sobre uso de cascas de frutas e cite no mínimo 5 frutas(cascas) que podem ser utilizadas, relatando a forma de uso das mesmas e seus benefícios.
<p>(x) Atividade avaliativa - Peso: 35% () Atividade não avaliativa (sem nota)</p>	

Observação para o professor	As questões, os itens e o valor de cada questão devem ser descritos no documento específico do questionário.
------------------------------------	---

Elaboração de produtos utilizando Resíduos de Frutas- Aula 02	
Apresentação da aula para o estudante	Uso de cascas e resíduos na Elaboração de produtos
Período da aula	31/08/2020 a 06/09/2020

Mapa Conceitual – Aula 02	
Título da atividade	Vídeos sobre utilização de cascas de frutas na elaboração de produtos
Descrição/Enunciado	<p>Assistam os vídeos abaixo:</p> <p>1- Como aproveitar cascas de frutas http://youtu.be/JM_ZFb_V9p0</p> <p>2- Elaboração de farinha de cascas http://br.pinterest.com/pin/671669731895825582/</p> <p>3- Uso de resíduo da acerola http://youtu.be/CU_kQMBcCQI</p> <p>Construam um Mapa Conceitual, com base nos vídeos ressaltando os principais frutos, utilização, nutrientes e relevância para a introdução na alimentação.</p>
<p><input checked="" type="checkbox"/> Atividade avaliativa - Peso: 30% <input type="checkbox"/> Atividade não avaliativa (sem nota)</p>	
Observação para o professor	As questões, os itens e o valor de cada questão devem ser descritos no documento específico do questionário.

EMENTA

Aula 01 – Aproveitamento dos Resíduos Industriais dos Frutos

- Importância do Aproveitamento dos Resíduos Agroindustriais
- Uso dos resíduos de frutas: aproveitamento e reaproveitamento

Aula 02 - Elaboração de produtos utilizando resíduos de Frutas

- Tipos de frutas utilizadas no aproveitamento
- Tipos de aproveitamentos
- Elaboração de produtos e enriquecimento nutricional

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 : Tópicos em Resíduos Sólidos Aula 1: 03/08/2020 a 09/08/2020
Disciplina : Aproveitamento dos Resíduos Industriais do Pescado Aula 1: 10/08/2020 a 16/08/2020 Aula 2: 17/08/2020 a 23/08/2020
Disciplina: Aproveitamento dos Resíduos Industriais dos Frutos Aula 1: 24/08/2020 a 30/08/2020 Aula 2: 31/08/2020 a 06/09/2020

***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, proen@ifce.edu.br ou proext@ifce.edu.br.**