

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	-
Prazo de execução	Ano de execução/semestre: 2020.2 Previsão de início: 22/02/2021 Previsão de término: 04/04/2021
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	22/02/2021 a 28/02/2021

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>

(x) Atividade avaliativa - Peso: 50% () 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 – Resíduos industriais	
Apresentação da aula para o estudante	Resíduos industriais: aproveitamento
Período da aula	01/03/2021 a 07/03/2021

Mapa mental – Aula 02	
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.
(x) Atividade avaliativa - Peso: 50% () 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.

EMENTA

Aula 1 – Resíduos sólidos.

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

Aula 2 – Resíduos industriais.

- 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	08/03/2021 a 14/03/2021

Fluxograma – Aula 01	
Título da Atividade	Vídeos e fluxograma sobre a produção de farinha e óleo de peixes
Descrição/Enunciado	Veja os vídeos: “Produção de farinha e óleo de peixes” https://www.youtube.com/watch?v=-eCtm1fNaxw “Resíduo de Peixe” https://www.youtube.com/watch?v=byHnwartBqk

	<p>“Processamento e aproveitamento integral do peixe” https://www.youtube.com/watch?v=uT1otf45X3I</p> <p>Elabore um fluxograma demonstrando o processamento do pescado, incluindo o aproveitamento integral, como na elaboração do óleo, da farinha, ou de outro produto.</p>
<p>(x) Atividade avaliativa - Peso: 50% () 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.

Aula 02	
Apresentação da aula para o estudante	Valor nutricional e consumo do pescado
Período da aula	15/03/2021 a 21/03/2021

Resumo – Aula 02	
Título da atividade	Leitura de artigos, vídeo e escrita de quadro resumo
Descrição/Enunciado	<p>Leia os artigos: 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>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>Veja o vídeo: O ômega-3 do óleo de peixe; https://www.youtube.com/watch?v=rGraWQTDmKA</p> <p>Escreva um texto (uma a duas laudas) sobre o consumo de pescados no Brasil, apontando os principais fatores, e sugerindo ações para melhorar e diversificar o consumo. Fazendo referência a importância do aproveitamento dos resíduos do pescado em relação a segurança alimentar e nutricional e do ponto de vista econômico e social.</p>

(x) Atividade avaliativa - Peso: 50%
() 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.
-----------------------------	--

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

SIAPE: 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	22/03/2021 a 28/03/2021

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	29/03/2021 a 04/04/2021
------------------------	-------------------------

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_kQMBeCQI</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

AGENDA
Disciplina : Tópicos em Resíduos Sólidos Aula 1: 22/02/2021 a 28/02/2021 Aula 2: 01/03/2021 a 07/03/2021
Disciplina : Aproveitamento dos Resíduos Industriais do Pescado Aula 1: 08/03/2021 a 14/03/2021 Aula 2: 15/03/2021 a 21/03/2021
Disciplina: Aproveitamento dos Resíduos Industriais dos Frutos Aula 1: 22/03/2021 a 28/03/2021 Aula 2: 29/03/2021 a 04/04/2021

***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.**