



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
CEARÁ – Campus Sobral**

EIXO DA PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

X SEMANA DA ALIMENTAÇÃO

***"Agricultura Orgânica e Familiar: realidade e
desafios"***

Sobral - Ceará
2019

ORGANIZADORES:

Centro Acadêmico do Curso de Tecnologia em Alimentos

X SEMANA DA ALIMENTAÇÃO

"Agricultura Orgânica e Familiar: realidade e desafios"

Projeto apresentado pelo Centro Acadêmico do Eixo da Produção Alimentícia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Sobral.

Coordenador de Curso: Prof. Dr. Carlos Eliardo Barros Cavalcante.

Sobral - Ceará
2019

SUMÁRIO

| | | |
|-----|---|----|
| 1. | APRESENTAÇÃO | 4 |
| 2. | JUSTIFICATIVA | 5 |
| 3. | OBJETIVOS | 6 |
| 4. | TEMA DO EVENTO | 7 |
| 5. | PÚBLICO ALVO | 7 |
| 6. | DATA DE REALIZAÇÃO DO EVENTO | 7 |
| 7. | POSSÍVEIS APOIADORES E PATROCINADORES | 8 |
| 8. | DIVULGAÇÃO | 9 |
| 9. | PROGRAMAÇÃO | 10 |
| 10. | ORÇAMENTO | 13 |
| 11. | COMISSÃO FINANCEIRA | 13 |
| 12. | LOCAL DE REALIZAÇÃO..... | 13 |
| 13. | CERTIFICADOS | 14 |

1. APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma autarquia educacional pertencente à Rede Federal de Ensino, vinculada ao Ministério da Educação, que tem assegurado, na forma da lei, autonomia pedagógica, administrativa e financeira.

A Instituição, ao longo de sua história, apresenta uma contínua evolução que acompanha e contribui para o processo de desenvolvimento do Ceará, da Região Nordeste e do Brasil. Promovendo gratuitamente educação profissional e tecnológica no Estado, o IFCE tem se tornado uma referência para o desenvolvimento regional, formando profissionais de reconhecida qualidade para o setor produtivo e de serviços, promovendo, com isso, o crescimento socioeconômico da região.

Atuando a nível tecnológico e técnico com nossos cursos de Tecnologia em Alimentos, Técnico em panificação e Técnico em Panificação, paralelo a um trabalho de pesquisa, extensão e difusão de inovações tecnológicas, o Instituto Federal Campus Sobral, buscando diversificar programas e cursos para elevar os níveis da qualidade do ensino, apresenta o projeto da X SEMANA DA ALIMENTAÇÃO.

2. JUSTIFICATIVA

A tecnologia de alimentos vem aumentando a sua importância na sociedade contemporânea, devido à necessidade de se estabelecerem critérios e normas para um melhor e adequado aproveitamento das produções quantitativas e qualitativas dos alimentos, visando atender ao contínuo crescimento populacional, suas mudanças sociais e mudanças nos hábitos alimentares.

Visando atender demandas nas áreas potenciais relacionadas à produção agroalimentar, é proposta do Eixo de Produção Alimentícia do IFCE Campus Sobral, qualificar profissionais de nível técnico e superior para desenvolver tecnologias na transformação de alimentos e bebidas, desenvolver novos produtos, apoiar e atender órgãos governamentais, elaborar projetos agroindustriais e outras atividades afins para manter uma economia sustentável, proporcionado pelo desenvolvimento de competências e habilidades em um amplo espectro de conhecimentos, com formação baseada, essencialmente, na atuação prática, garantindo a capacitação segura ao tecnólogo de alimentos para o ingresso imediato no mercado de trabalho, pois estará preparado para planejar serviços, implementar atividades, gerenciar recursos, promovendo mudanças tecnológicas, com ética e responsabilidade ambiental.

Para atingir estes objetivos, além das aulas, São desenvolvidas atividades que visam à complementação do processo de ensino-aprendizagem na composição do plano de estudos dos Cursos de Tecnologia em Alimentos, Técnico em Panificação e Técnico em Agroindústria.

Nesse contexto, o presente projeto visa à realização da X semana da alimentação a fim de produzir, disseminar e aplicar o conhecimento tecnológico e acadêmico para formação cidadã de nossos alunos contribuindo para o progresso socioeconômico local, na perspectiva do desenvolvimento sustentável.

3. OBJETIVOS

Apresentar aos estudantes dos cursos de Tecnologia em Alimentos, Técnico em Panificação e Técnico em Agroindústria os desafios atuais encontrados na produção e serviços de alimentação da Região Norte, agregando valor à sua formação e ampliando sua visão em torno da área de atuação profissional, podendo também atender estudantes de outros cursos, campi e instituições e ainda pessoas da comunidade que se interessem pelas propostas e atividades oferecidas.

Promover por meio de cursos, palestras e uma mesa redonda uma atualização profissional, complementando a formação acadêmica.

Apresentar aos mesmos estudantes a importância de parcerias com a iniciativa privada e com instituições de outras naturezas, que desempenharão um papel fundamental na sua atividade profissional futura.

Além disso, promover cursos de capacitação na área de alimentos destinados à comunidade de estudantil do Campus Sobral, visando à disseminação do conhecimento gerado no IFCE junto à sociedade. Ressaltando a importância dos profissionais da área de produção alimentícia no cotidiano da população.

4. TEMA DO EVENTO

Estima-se que cerca de 70% da comida que chega às mesas das nossas casas é proveniente da agricultura familiar. Essa modalidade de agricultura tem relação direta com a segurança alimentar e nutricional da população brasileira. Além disso, impulsiona economias locais e contribui para o desenvolvimento rural sustentável ao estabelecer uma relação íntima e vínculos duradouros da família com seu ambiente de moradia e produção.

Dado ao exposto, o tema da X Semana da Alimentação é: “Agricultura Orgânica e Familiar: realidade e desafios”.

5. PÚBLICO ALVO

Estima-se a presença de 250 participantes, entre alunos dos cursos de Tecnologia em Alimentos, Técnico em Panificação e Técnico em Agroindústria do Campus Sobral e estudantes de áreas correlatas dos demais Campi e outras instituições de ensino técnico do estado do Ceará situadas na Região Norte.

6. DATA DE REALIZAÇÃO DO EVENTO

O presente evento terá a duração de três dias e será realizado nos dias 09 e 11 de Outubro de 2019.

7. POSSÍVEIS APOIADORES E PATROCINADORES DO EVENTO

EMPRESAS DO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS

ADINOR

Complexo Biofit, Lagoa;

Fino sabor;

Emporium orgânicos;

Bem granel;

Santo Açaí;

Shopping Pães;

Pão Mix;

Marombas;

Doce Cultura;

Buffet Dona Flor;

Emporium Chef;

Brick'sBurgerHouse;

Supermercado Pinheiro;

Supermercado Rainha;

Cia do Pão;

Puro Açaí;

Tako Restaurante;

SOS Alergia;

8. DIVULGAÇÃO

MEIOS DE DIVULGAÇÃO

A X Semana da Alimentação será divulgada de diversas formas, utilizando os meios de comunicação disponíveis.

No Estado do Ceará existem muitos campi do Instituto Federal, onde alguns deles oferecem cursos na área da Tecnologia em Alimentos. A divulgação nos campi acontecerá por meio do site oficial do IFCE, e também através das mídias sociais do IFCE Campus Sobral.

Tendo em vista que a Internet é um importante meio de comunicação é imprescindível, sua utilização para divulgação do presente evento. Sendo assim, foram escolhidas as redes sociais mais populares para veicular informações sobre o evento:

- Facebook;
- Instagram;
- Twitter.

Nestes veículos, a divulgação será realizada através de postagens de imagens e textos informativos sobre o evento.

9. PROGRAMAÇÃO

9.1 PALESTRAS

Local: Auditório IFCE Campus Sobral

| Horários | QUARTA – FEIRA 09 de Outubro | QUARTA – FEIRA 09 de Outubro | QUINTA – FEIRA 10 de Outubro | SEXTA – FEIRA 11 de Outubro |
|-------------------------|--|---|--|---|
| Manhã 7:30 às 9:00 | | CONSEA: ATUAÇÃO E IMPORTÂNCIA MUNICIPAL | ALIMENTOS REGIONAIS: APLICAÇÃO EM UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL | CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS ORGÂNICOS NO ESTADO DO CEARÁ |
| 9:30 às 11:00 | | PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA ORGÂNICA E SUSTENTABILIDADE | O CRQ E OS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE ALIMENTOS | PROGRAMAS DE QUALIDADE E A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS NA INDÚSTRIA |
| Noite 18:30 às 20:00 | ABERTURA DO EVENTO Centro Acadêmico CATALI Local: Bloco da Produção alimentícia | A PANIFICAÇÃO E AS DIETAS COM RESTRIÇÕESALIMENTARES | DESAFIOS DA SUSTENTABILIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | OS DESAFIOS DOS PROFISSIONAIS DA REGIÃO NORTE |
| 20:30 às 22:00 | ABERTURA DO EVENTO Centro Acadêmico CATALI Local: Bloco da Produção alimentícia | II MOSTRALI | I FEIRA DA AGROINDÚSTRIA | COQUETEL DE ENCERRAMENTO |

9.2 MINICURSOS

| | PLANTA PILOTO DE FRUTOS E HORTALIÇAS | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| Horários | TERÇA – FEIRA 09 de Outubro | QUARTA – FEIRA 09 de Outubro | QUINTA – FEIRA 10 de Outubro | SEXTA – FEIRA 11 de Outubro |
| Manhã 7:30 às 9:00 | | | | Produção de Bolos ADINOR |
| 9:30 às 11:00 | | | | Produção de Bolos ADINOR |
| Tarde 13:30 às 15:30 | Oficina Kid | Gabi gourmet | Cafés especiais | Produção de Sobremesas ADINOR |
| 15:30 às 18:00 | Oficina Kid | Gabi gourmet | Cafés especiais | Produção de Sobremesas ADINOR |
| Noite 18:30 às 20:00 | | | | Produção de Tortas de Vitrine ADINOR |
| 20:30 às 22:00 | | | | Produção de Tortas de Vitrine ADINOR |

| PLANTA PILOTO DE PANIFICAÇÃO | | | |
|-------------------------------------|---|--|--|
| Horários | QUARTA – FEIRA 09 de Outubro | QUINTA – FEIRA 10 de Outubro | SEXTA – FEIRA 11 de Outubro |
| Manhã 7:30 às 9:00 | | Produção de Salgados ADINOR | |
| 9:30 às 11:00 | | Produção de Salgados ADINOR | |
| Tarde 13:30 às 15:30 | Gabi gourmet | Produção de Pães de Hamburgeria e Rústicos ADINOR | |
| 15:30 às 18:00 | Gabi gourmet | Produção de Pães de Hamburgeria e Rústicos ADINOR | |
| Noite 18:30 às 20:00 | | Produção de Funcionais ADNOR | |
| 20:30 às 22:00 | | Produção de Funcionais ADNOR | |

| PLANTA PILOTO DE PESCADO | | | |
|---------------------------------|---|---|--|
| Horários | QUARTA – FEIRA 09 de Outubro | QUINTA – FEIRA 10 de Outubro | SEXTA – FEIRA 11 de Outubro |
| Manhã 7:30 às 9:00 | | | |
| 9:30 às 11:00 | | | |
| Tarde 13:30 às 15:30 | Produção de Licor Artesanal | | |
| 15:30 às 18:00 | Produção de Licor Artesanal | | |
| Noite 18:30 às 20:00 | | | |
| 20:30 às 22:00 | | | |

| LABORATÓRIO DE SENSORIAL | | | |
|---------------------------------|---|---|---|
| Horários | QUARTA – FEIRA 09 de Outubro | QUINTA – FEIRA 10 de Outubro | SEXTA – FEIRA 11 de Outubro |
| Manhã 7:30 às 9:00 | | | A análise sensorial para qualidade dos alimentos Dr. Vanderson Costa 15 vagas (A) |
| 9:30 às 11:00 | | | A análise sensorial para qualidade dos alimentos Dr. Vanderson Costa (A) |
| Tarde 13:30 às 15:30 | | | A análise sensorial para qualidade dos alimentos Dr. Vanderson Costa 15 vagas |
| 15:30 às 18:00 | | | A análise sensorial para qualidade dos alimentos Dr. Vanderson Costa |
| Noite 18:30 às 20:00 | | | |
| 20:30 às 22:00 | | | |

| LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA | | | |
|------------------------------------|---|---|--|
| Horários | QUARTA – FEIRA 09 de Outubro | QUINTA – FEIRA 10 de Outubro | SEXTA – FEIRA 11 de Outubro |
| Manhã 7:30 às 9:00 | | | |
| 9:30 às 11:00 | | | |
| | | | |
| Tarde 13:30 às 15:30 | Análises Físico-químicas de Alimentos Dr. Francisco Pinto | Análises Físico-químicas de Alimentos Dr. Francisco Pinto | |
| 15:30 às 18:00 | Análises Físico-químicas de Alimentos Dr. Francisco Pinto | Análises Físico-químicas de Alimentos Dr. Francisco Pinto | |
| | | | |
| Noite 18:30 às 20:00 | | | |
| 20:30 às 22:00 | | | |

| LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|
| Horários | QUARTA – FEIRA 09 de Outubro | QUINTA – FEIRA 10 de Outubro | SEXTA – FEIRA 11 de Outubro |
| Manhã 7:30 às 9:00 | | | |
| 9:30 às 11:00 | | | |
| | | | |
| Tarde 13:30 às 15:30 | Análises Microbiológicas de Alimentos Espec. Jéssica Carmo | Análises Microbiológicas de Alimentos Espec. Jéssica Carmo | |
| 15:30 às 18:00 | Análises Microbiológicas de Alimentos Espec. Jéssica Carmo | Análises Microbiológicas de Alimentos Espec. Jéssica Carmo | |
| | | | |
| Noite 18:30 às 20:00 | | | |
| 20:30 às 22:00 | | | |

| SALA DE AULA 06 | | | |
|-------------------------|---|--|--|
| Horários | QUARTA – FEIRA 09 de Outubro | QUINTA – FEIRA 10 de Outubro | SEXTA – FEIRA 11 de Outubro |
| Manhã 7:30 às 9:00 | | | Cafés especiais |
| 9:30 às 11:00 | | | Cafés especiais |
| | | | |
| Tarde 13:30 às 15:30 | | Formatação de Trabalhos Científicos Msc. Ariana Passos | |
| 15:30 às 18:00 | | Formatação de Trabalhos Científicos Msc. Ariana Passos | |
| | | | |
| Noite 18:30 às 20:00 | | | |
| 20:30 às 22:00 | | | |

10. ORÇAMENTO

Perspectiva de orçamento para realização do evento é apresentada abaixo:

| Público estimado: | | 250 pessoas | | |
|----------------------|---------------------------|----------------|--------------|----------------|
| Descrição | Tipo | Quantidade | Valor (R\$) | Total (R\$) |
| Coffee-break | Coquetel de abertura | 250 | 5,00 | 1250,00 |
| Coffee-break | Coquetel de encerramento | 250 | 5,00 | 1250,00 |
| Água mineral | Garrafas de 500 mL | 50 | 2,0 | 100,00 |
| Insumos alimentícios | Matérias-primas diversas | A ser definido | 1000,00 | 1000,00 |
| Insumos plásticos | Materiais diversos | A ser definido | 500,00 | 500,00 |
| Decoração | Decoração para a abertura | Um ambiente | 600,00 | 600,00 |
| Faixa | 0,7 x 2,5 m | 01 | 100,00 | 100,00 |
| Banners | 0,9 x 1,2 m | 2 | 60,00 | 120,00 |
| Brindes palestrantes | A ser definido | 10 | 20,00 | 200,00 |
| Camisas | Comissão organizadora | 20 | 25,00 | 500,00 |
| | | | TOTAL | 5620,00 |

11. COMISSÃO FINANCEIRA

- Alisson Melo de Sousa
- Andréa Teixeira Cardoso Freitas
- Andrynne Veras de Sousa
- Antonio Gilvan Rodrigues de Souza
- Bruna de Oliveira Rodrigues
- Dayse Liberato de Castro
- Demiles Henrique da Silva
- Jardel Lima Cunha
- Juliana Texeira dos Santos
- Layana Mary Frota Menezes
- Maria Enalice de Sousa
- Rafael Praciano Pereira
- Sâmea Pinto Laurindo

12. LOCAL DE REALIZAÇÃO

- ABERTURA: Auditório do Campus Sobral.

- OFICINAS: Salas de aulas, Laboratórios e Plantas Pilotos do Eixo de produção alimentícia do Campus Sobral.
- PALESTRAS: Auditório do Campus Sobral.
- ENCERRAMENTO: Bloco do Eixo de Produção Alimentícia

13. CERTIFICADOS

A emissão dos certificados de participação será realizada pela comissão organizacional do evento.

Os certificados serão emitidos por meio digital.