



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPE

SOLICITAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO DA OFERTA DE CURSO DE FIC EM PROCESSAMENTO DE DOCES DE FRUTAS E CONSERVAS VEGETAIS

CAMPUS SOLICITANTE

1. Campus

(anexar a deliberação de solicitação do curso pelo do Colegiado do Campus, devidamente assinada por seu presidente)

2. Endereço e Telefone do Campus

Campus Canoinhas Endereço: Av. Expedicionários, Número: 2150 Bairro: Campo da Água Verde Cidade: Canoinhas Estado: SC CEP: 89460-000
Telefone(s): (47) 3627-4500

RESPONSÁVEL PELO CURSO

3. Nome do responsável pelo projeto

MARLI DA SILVA SANTOS

4. Contatos

Marli.santos@ifsc.edu.br telefone: 4799327186

5. Nome do Coordenador do curso

Marli da Silva Santos

INFORMAÇÕES SOBRE O CURSO

6. Nome do curso

Formação Continuada em Processamento de doces de frutas e conservas vegetais

7. Número da resolução de autorização do curso original

RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 15 DE 06 MAIO DE 2016

8. Turno de oferta

Noturno

9. Modalidade:

Presencial

10. Carga horária total

40h

11. Justificativa para oferta neste Campus

Este curso vem em resposta a uma demanda apontada pela comunidade, mais especificamente os pequenos produtores da região. Pois o planalto Norte Catarinense apresenta uma produção considerável principalmente de pequenos frutos.

12. Público-alvo na cidade e região

Produtores da agricultura familiar

13. Frequência da oferta

Conforme demanda

14. Número de vagas por turma e vagas totais

Os cursos devem ofertar 40 vagas por turma, porém o número de vagas poderá variar conforme a demanda.

15. Itinerário formativo no contexto da oferta educativa do campus

O IFSC – Campus Canoinhas visa promover a educação profissional, científica e tecnológica, gratuita e de excelência, em todos os níveis e modalidades de ensino, pesquisa e extensão. A oferta do curso FIC visa promover a articulação entre os Cursos Técnico em Agroindústria concomitante, Técnico Integrado em Alimentos e Superior de Tecnologia em Alimentos que compõem o eixo produção alimentícia e em consonância com as demandas do arranjo produtivo da Região.

O planalto Norte Catarinense apresenta uma produção considerável de matéria – prima de origem vegetal, sendo os que mais o maior destaque são os pequenos frutos, tais como: amora-preta, mirtilo e morango. Essas culturas vêm sendo utilizadas por alguns agricultores familiares da região como agricultura alternativa, uma vez que o mercado desses frutos na forma *in natura*, ainda é pouco explorado, devido principalmente a fragilidade que apresentam. Assim, a agregação de valor advindo da aplicação de técnicas de processamento torna-se uma alternativa quanto à minimização desses problemas, possibilitando, também, a elevação da renda familiar. O processamento da amora-preta, mirtilo e morango podem apresentar retorno considerável mesmo em pequenas áreas. Existe, ainda, grande procura por diversos produtos à base desses frutos por parte dos consumidores, devido principalmente a divulgação de pesquisas que apontam o seu extraordinário valor como alimento funcional.

O processamento de frutas e hortaliças visando a conservação e diversificação de oferta sendo esta uma oportunidade de aproveitar a riqueza produtiva da região e oferecer aos participantes do curso a oportunidade de diversificar sua fonte de renda.

A capacitação dos trabalhadores desse segmento é de extrema importância, pois **a agroindústria familiar apresentar-se como elo de grande importância na econômica local, devido sua participação na cadeia produtiva, bem como pelas ligações que mantém com os diversos setores da economia. A produção de conservas vegetais é uma atividade de grande responsabilidade, pois a não utilização de matérias-primas de qualidade bem como a não adoção de boas práticas de fabricação, além da estrita**

obediência a todas as etapas de elaboração do produto podem ocasionar não apenas prejuízos financeiros, mas principalmente riscos a saúde do consumidor. Pois, a conservação de alimentos com qualidade e segurança, independentemente da forma de processamento; artesanal ou industrial, baseia-se em três fatores principais: qualidade da matéria-prima, uso de tecnologia adequada e manipulação correta, o que vem de encontro com o objetivo do curso.

16. Corpo docente que atuará no curso

Nome: Marli da Silva Santos E-mail: Telefone: (47) 3627-4500 / (47) 9932-7186 Titulação: Formação acadêmica: Tecnóloga de Alimentos Regime de trabalho: 40h / DE

Nome: Evelise Zerger E-mail: evelise.zerger Titulação: Formação acadêmica: Tecnologia em Gastronomia Regime de trabalho: 40h / DE

QUADRO 1. INFRAESTRUTURA DA BIBLIOTECA DO CAMPUS

Local	Área (m ²)	Mobiliário	Equipamentos
BIBLIOTECA	310	---	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Notebook • 2 Desumidificadores
SALA DE ESTUDO INDIVIDUAL	10	<ul style="list-style-type: none"> • 9 cabines • 9 cadeiras 	
SALA DE MULTIMEIOS	40	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Armário duas portas 70cm de altura • 2 Armário duas portas 2m de altura • 5 Mesas redondas com capacidade para 4 cadeiras • 24 Cadeiras 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Computador interativo • 1 Televisor 32" • 1 Amplificador de som
SALA DE INFORMÁTICA	15	<ul style="list-style-type: none"> • 5 Mesa para computador • 14 Cadeiras 	<ul style="list-style-type: none"> • 10 Computadores • 1 Ar-condicionado
SALA DE PROCESSAMENTO TÉCNICO	15	<ul style="list-style-type: none"> • 5 Estante Wall • 1 Estante • 1 Cadeiras com apoio de braço para servidores • 2 Gaveteiro misto (aço e madeira) • 2 Armário duas portas madeira 90 cm altura • 3 Carrinhos para transporte de livros em laço • 2 Armários de aço, 1.85m de altura • 1 Armário guarda-volume com 3 portas • 1 Poltrona • 1 Puff • 3 Cadeira • 1 Mesa redonda 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Impressora multifuncional colorida • 1 Computador • 1 Aparelho telefônico • 1 Bebedouro
ESPAÇO PARA ATENDIMENTO AO USUÁRIO	40	<ul style="list-style-type: none"> • 5 Armários guarda-volumes em aço com 5 portas • 5 Armários guarda- volumes em aço com 3 portas • 2 Mesa para atendimento ao usuário • 2 Cadeiras com apoio de braço para servidores • 2 Gaveteiro misto (aço e madeira) • 3 Cadeira para usuários 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Computador • 1 Computador para consulta ao acervo • 1 Aparelho telefônico • 2 Leitores Ópticos

SALÃO DE LEITURA	112	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Expositor de livros e periódicos • 3 Poltronas • 5 Puffs • 1 Sofá 2 lugares • 11 Mesas redondas com capacidade para 4 cadeiras • 44 Cadeiras 	• 1 Ar condicionado
ESPAÇO PARA ACERVO	112	<ul style="list-style-type: none"> • 11 Estante Wall para periódicos • 42 Estante para acervo geral • 1 Estantes para CD's 	• 1 Ar condicionado

QUADRO 2. INFRAESTRUTURA DO LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE CARNES E VEGETAIS

MOBÍLIA	
Quantidade	Item
1	Armário de Escritório, 2 portas
1	Mesa de escritório
1	Quadro branco
1	Cadeira de escritório giratória
EQUIPAMENTOS	
Quantidade	Item
1	Tacho de Cozimento / Mod.TACHO
1	Extrusor de Massa e Moedor de Carne
1	Fogão a gás Industrial, 2 bocas
1	Embaladora a Vácuo, mod. DZ 400
1	Micro-ondas
1	Cadeira de escritório giratória
1	Fogão a gás, 4 bocas
1	Refrigerador Frost Free, CRM45
1	Descascador de Frutas e Verduras
1	Mini Freezer, CUT1o
1	Câmara Resfriamento de Carnes
1	Serra Fita para ossos, mod. SPA 282L-S
1	Pia inox, com 2 bacias
1	Lavadora Automática de Louças, NT 100
4	Mesa em inox, 0,80x1,90
1	Balança Digital, 15kg
1	Balança semianalítica UX420H
1	Moedor de Carne com embutidor
1	Forno Combinado
1	Fatiador de Frios
1	Fritadeira Elétrica SFA04
1	Defumador, 250L
1	Picador de Carne
3	Fatiador de Legume, em suporte tripé
1	Lavábulo pequeno em inox
1	Lixeira
1	Lixeira com pedal/ 50cm
1	Liquidificador Industrial
3	Modelador de Hamburgueses
1	Mini processador, mod. TSK-590

1	Potenciômetro portátil
1	Despolpador
2	Espremedor de frutas
1	Extrator de suco a gás
2	Fermentador
2	Extrator de suco a vapor
1	Máquina de moer carne manual
1	Freezer Horizontal
2	Freezer Vertical/ 2 portas/ 420L
1	Dosador Manual com ar comprimido
1	Ar Condicionado
VIDRARIA E UTENSÍLIOS	
Quantidade	Item
59	Pratos rasos em porcelana
2	Pratos fundos em porcelana
16	Pires em porcelana
1	Prato médio
15	Pratos em vidro
6	Pratos retangulares Grandes
6	Pratos retangulares Pequenos
16	Xícaras em porcelana
6	Jarras em vidro, 1L
28	Copos em vidro
13	Travessas em vidro F
16	Travessas em vidro T
3	Travessas em vidro Tpequena
17	Travessas em plástico
5	Saladeira – Americana
4	Frigideira 20cm
2	Frigideira 24cm
3	Frigideira 26cm
2	Frigideira de Teflon
3	Frigideira de Teflon grande
4	Caldeirão, n°28
1	Caldeirão, n°15
	Caldeirão, n°36
1	Panela, 24cm
4	Panela, 28cm
1	Panela, 20cm
1	Chaleira em inox
2	Escorredor de louça
4	Copos Medidores
18	Tábua para cortes, Plástico
2	Espumadeira
12	Facas de mesa
5	Colher de Sopa
4	Garfos
14	Colheres de chá
13	Facas para carne
1	Faca Tramontina média

QUADRO 3. INFRAESTRUTURA DO LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS LÁCTEOS E DE PANIFICAÇÃO

MOBÍLIA	
Quantidade	Item
1	Armário em Aço 2 portas, 1,00x2,60m
1	Mesa de escritório
1	Quadro branco
EQUIPAMENTOS	
Quantidade	Item
1	Agitador Mecânico
1	Amassadeira Rápida ARVT 25
1	Amassadeira Lenta
1	Armário de Crescimento
1	Balança de Precisão/ semi analítica UX420H
1	Balança Digital
1	Batedeira Planetária nº12
1	Cilindro CLPV39 cinza
1	Conservador Vertical (geladeira)
1	Desnatadeira
1	Divisora de Massa
1	Estufa Climatizada
1	Fogão a gás Industrial, 6 bocas
1	Forno Elétrico Turbo, 4 esteiras
1	Forno Itália Roma/mod. Elétrico
1	Forno Pedra FBE
2	Freezer Horizontal/2portas/420L
1	Freezer Vertical
1	logurteira
1	Lavadora Automática de Louça
1	Liquidificador Industrial
1	Liquidificador Industrial, 2L
1	Lixeira com pedal/ 30cm
1	Lixeira com pedal/ 50cm
1	Lixeira com rodas
1	Produtora de Sorvete
2	Mesa em inox 0,80x1,90m
1	Micro-ondas
1	Mini Freezer Vertical
1	Moinho de Facas SL-31
1	Pia em inox com 2 bacias
1	Potenciômetro bancada MA-522
1	Prateleira em inox 0,3x 1,2m
1	Recipiente Refrigerado para ÁguaBR10
1	Resfriador de Leite
1	Seladora Manual de potes
1	Seladora Manual de sacos plástico
1	Tacho para Fabricação de Queijo
VIDRARIA E UTENSÍLIOS	

Quantidade	Item
17	Faca de mesa
1	Faca grande
12	Garfo
8	Colher em inox grande
4	Colher em plástico grande
14	Colher de sopa
13	Colher de chá
2	Colher para bola de sorvete
4	Abridor de Garrafa,lata..
2	Cortador de pizza
1	Cortador de massa pastel
2	Pincel para massas
5	Espátula de plástico
3	Concha em inox
2	Espumadeira em Inox
1	Espumadeira em plástico
1	Ralador manual
2	Batedor manual de claras
2	Peneiras em plástico
4	Peneiras em inox
2	Bandejas, 30cm
3	Bacias em inox, Grande
3	Bacias em inox, Média
4	Bacias em inox, Pequenas
4	Bacias em inox,Altas
1	Colher de pau
2	Forma de pão de forma/ silicone
5	Forma de pão de forma/ antiaderente
1	Forma para pão de x
2	Forma retangular antiaderente 26x38cm
1	Forma retangular antiaderente 22x30cm
2	Forma retangular antiaderente 28x36cm
4	Forma retangular alumínio/ fundo removível 25x37cm
1	Forma retangular antiaderente 28x48cm
3	Forma retangular alumínio/ fundo perfurado 28x60cm
1	Forma redonda em alumínio 24cm
23	Formas de empadinha
41	Esteiras para pão francês
7	Panela com 2 cabos/24cm
4	Panela com 1 cabo/24cm
4	Panela /28cm
3	Frigideira 20cm
1	Frigideira 26cm
1	Frigideira 28cm
1	Frigideira 30cm
5	Xícaras
13	Pires
3	Jarras de vidro
6	Pires quadrado

3	Travessa de Vidro
27	Formas de bombom/plástico
2	Chaleira
11	Tábua de Cortes, em plástico
2	Batedor de bolo manual
2	Proveta de vidro 100 mL
1	Proveta de vidro 1000 mL
4	Proveta de plástico 100 mL
11	Béquer de vidro 10 mL
7	Béquer de vidro 50 mL
18	Béquer de vidro 100 mL
6	Béquer de vidro 250 mL
8	Béquer de vidro 600 mL
4	Balão Volumétrico 500 mL
6	Balão Volumétrico 100 mL
2	Erlenmeyer 200 mL
6	Bastão de Vidro
51	Espátulas
2	Pipeta Volumétrica 25 mL
2	Pipeta Volumétrica 10 mL
2	Pipeta Volumétrica 05 mL
9	Termômetro
5	Pinças metal tenaz
10	Placa de petry
34	Frasco para reagentes

18. Equipamentos e livros a serem adquiridos

A estrutura do Campus atende as necessidades do curso.

Florianópolis, maio de 2015
Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão