



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE**  
**PRÓ-REITORIA DE ENSINO**

**FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE PROJETOS DE ENSINO**

**REGISTRO SOB N°:**

*Uso exclusivo da PROEN*

*PJE2018 CVG 0268*

**CAMPUS: Pelotas-Visconde da Graça**

**I. IDENTIFICAÇÃO**

**a) Título do Projeto:**

Jornada dos Cursos Técnicos em Agroindústria e em Alimentos

**b) Resumo do Projeto:**

Este projeto visa oportunizar uma maior integração entre os alunos dos Cursos Técnico em Agroindústria e em Alimentos. A Jornada Técnica proporcionará aos alunos, contato com profissionais que atuam nas mais diversas áreas da ciência e tecnologia de alimentos, abrindo caminhos para o seu direcionamento profissional. O evento lança visões e ideias em diversas áreas relacionadas aos cursos, o que permitirá visualizar na prática conhecimentos teóricos abordados nas disciplinas, além de conhecerem novas tecnologias e tendências. Também, visa, os depoimentos de alguns egressos de seus cursos, divulgando, estimulando e expandindo dessa forma o olhar crítico com relação ao mundo do trabalho.

Classificação e Carga Horária Total:			
<input type="checkbox"/> Curso/Mini-curso	<input type="checkbox"/> Palestra	<input checked="" type="checkbox"/> Evento	<input type="checkbox"/> Outro (Especificar): _____
<input type="checkbox"/> Ciências Exatas e da Terra	<input type="checkbox"/> Ciências Biológicas	<input type="checkbox"/> Engenharias	
<input type="checkbox"/> Ciências da Saúde	<input checked="" type="checkbox"/> Ciências Agrárias	<input type="checkbox"/> Ciências Sociais Aplicadas	
<input type="checkbox"/> Ciências Humanas	<input type="checkbox"/> Linguística, Letras e Artes	<input type="checkbox"/> Outros	
Carga horária total do projeto: 40h			

d) Especificação do(s) curso(s) e/ou áreas e/ou Departamentos/Coordenadorias envolvidos:

Vinculação com disciplinas do(s) curso(s)/área(s):
O projeto de ensino está vinculado diretamente a uma disciplina ou a várias disciplinas (projeto interdisciplinar)? ( X ) Sim. ( ) Não.
Qual(is)? Tecnologia e Ciência dos Alimentos, Controle de Qualidade, Higiene e Conservação, Conservação de Alimentos, Bioquímica dos Alimentos, Microbiologia dos Alimentos, Bromatologia, Tecnologia de Bebidas, Tecnologia de Panificação, Gestão agroindustrial, Tecnologia de Leite e derivados, Controle de Qualidade e Análise Sensorial, Gestão e Empreendedorismo, Tecnologia de Carnes e derivados, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tratamento de Resíduos, Tecnologia de Produtos de Origem Animal e Gestão Ambiental e Tecnologia de Grãos e Óleos.
Articulação com Pesquisa e Extensão:
O projeto de ensino poderá gerar alguma ação de pesquisa e extensão no futuro? ( ) Sim. ( X ) Não.
Em caso afirmativo, como se dará esse encaminhamento?
Vinculação com Programas Institucionais:
O projeto de ensino está atrelado a algum Programa Institucional? ( ) Sim. ( X ) Não.
Em caso afirmativo, cite o(s) programa(s).

**e) Identificação da equipe, com a função e a carga horária prevista:**

<b>Coordenador (docente ou técnico-administrativo do IFSul)</b>
<b>Nome:</b> Moema Rodrigues Wendt
<b>Lotação:</b> Campus Pelotas-Visconde da Graça
<b>SIAPE:</b> 1523791
<b>Disciplina(s) que ministra / atividade administrativa:</b> Bromatologia e Química Analítica, Tecnologia de Óleos e Grãos, Tecnologia de Carnes e derivados, Tratamento de Resíduos e Gestão Ambiental e Controle de Qualidade.
<b>Formação Acadêmica:</b> Graduação: Engenharia Agrônoma e Programa Especial de Formação Pedagógica de Docentes para a Educação Profissional em Nível Técnico Especialização: - Mestrado: Ciência e Tecnologia Agroindustrial Doutorado: -
<b>Contato:</b> Telefone campus: 33095550 Telefone celular: (53) 999831898 E-mail: moemawendt@cavg.ifsul.edu.br

*Observação: se o projeto de ensino apresentar mais de 01 coordenador será necessário replicar a tabela acima. A carga horária do Coordenador será a carga horária do projeto de ensino.*

<b>Demais membros</b>		
<b>Nome</b>	<b>Função</b>	<b>CH prevista</b>
Marcelo Zaffalon Peter	Colaborador	3
Miguel Telesca Coelho	Colaborador	3
Tângela Denise Perleberg	Colaboradora	3

*Observação: a carga horária prevista é em horas-aula semanais e a função pode ser Coordenador, Colaborador, Participante, Ministrante ou Palestrante.*

## II. INTRODUÇÃO

A Jornada Técnica proporciona aos alunos dos Cursos Técnicos em Agroindústria e em Alimentos um aprimoramento das experiências curriculares com base em vivências profissionais, relações socioculturais e participação em mini-cursos, promovendo a aquisição de novos saberes e novas habilidades que são fundamentais para a sua formação pessoal e profissional.

## III. JUSTIFICATIVA

A Jornada Técnica dos Cursos Técnicos em Agroindústria e em Alimentos, com o tema: "Alimentos+Agroindústria=nutrição e saúde", visa promover o aprimoramento das experiências curriculares com base em vivências profissionais e relações socioculturais, necessárias para inserção do profissional no mundo do trabalho, em constante evolução tecnológica.

A motivação para este tema foi sugerida pelos discentes que aceitaram participar da Comissão Organizadora do evento, junto ao grupo de docentes membros deste projeto de ensino.

## IV. OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS

A Jornada Técnica tem como objetivo promover e difundir os conhecimentos das áreas de Agroindústria e Alimentos, através de palestras, discussões, minicursos e depoimentos de egressos. Proporcionar aos discentes, de ambos os cursos técnicos, um momento de interação e integração, qualificando seus relacionamentos interpessoais, bem como a valorização das nossas matérias-primas regionais para nutrição e a saúde, pois é necessário conhecer para poder valorizar, e a articulação de aprendizagens da sala de aula com a prática profissional.

## V. METODOLOGIA

Serão desenvolvidas palestras tratando de temas relativos a industrialização de matérias-primas regionais, segurança alimentar, plantas alimentícias não convencionais, harmonização de doces e sucos, nutrição e empreendedorismo, experiência vividas por egressos de ambos os cursos e minicursos que complementarão e ampliarão as experiências curriculares dos discentes participantes do evento.

## VI. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Atividades	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12
1									X	X	X	
2											X	
3												X

Descrição das atividades:

Atividade 1: Reuniões com a Comissão da Jornada Técnica e contato com os Palestrantes e Ministrantes.

Atividade 2: Realização do evento.

Atividade 3: Avaliação do evento.

## VII. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA

Para a realização da Jornada Técnica dos Cursos Técnicos em Agroindústria e em Alimentos, serão utilizados o miniauditório, no turno da manhã, quando acontecerão as palestras. Também, serão utilizados a padaria, refeitório da indústria, laboratório de análises sensoriais, indústria e floricultura do Campus Pelotas-Visconde da Graça, para os minicursos.

## VIII. RECURSOS FINANCEIROS (ORÇAMENTO DETALHADO/JUSTIFICADO)

Item	Discriminação	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Não serão necessários.			

## IX. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

Ao final do evento espera-se que os participantes possam ter ampliado sua formação pessoal, adquirido novos saberes e novas habilidades na área de alimentos, que são fundamentais para a sua formação pessoal e profissional, expandindo um olhar crítico com relação ao mundo do trabalho

## X. AVALIAÇÃO

### Tipo de avaliação utilizada:

- Quantitativa.  
 Qualitativa.  
 Mista.

### Instrumentos/procedimentos utilizados:

- Entrevistas                       Seminários  
 Reuniões                               Questionários  
 Observações                       Controle de Frequência  
 Relatórios                               Outro(s). Especificar.
- 

### Descrição de procedimentos para avaliação:

O participante somente receberá a certificação se obtiver 75% de frequência.

### Periodicidade da avaliação:

- Mensal     Trimestral  
 Semestral     Ao final do projeto

### Sujeito(s) que realiza(m) a avaliação:

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Coordenador                | <input type="checkbox"/> Ministrante |
| <input type="checkbox"/> Colaborador                           | <input type="checkbox"/> Palestrante |
| <input type="checkbox"/> Participantes (Estudantes/servidores) |                                      |


## XI. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### ANEXOS (Listar os anexos)

1. Programação da Jornada dos Cursos Técnico em Agroindústria e Alimentos.

### COORDENADOR DO PROJETO

DATA: 26 / 10 / 2018



Prof<sup>ª</sup>. Moema Rodrigues Wendt

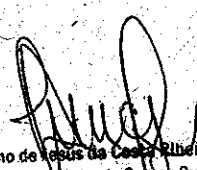
**PARECERES DO CAMPUS**

**PARECER COLEGIADO/COORDENAÇÃO/ÁREA**

aprovado ( ) reprovado

Parecer: FAVORÁVEL

Em reunião: 12/03/19

  
Luciano de Jesus da Costa Ribeiro  
Opt. de Ed. Profissional e de Cursos Superiores  
(Assinatura e Carimbo)  
SIAPÉ 2248588  
Campus Pelotas-Visconde da Graça  
Instituto Federal Sul-rio-grandense

Coordenação

**PARECER DIREÇÃO/DEPARTAMENTO DE ENSINO**

aprovado ( ) reprovado

Parecer: Favorável

Em reunião: 1/1

(Assinatura e Carimbo)  
  
Fabíola Mattos Pereira

Profª Fabíola Mattos Pereira  
Diretora de Ensino  
Câmpus Pelotas-Visconde da Graça  
Instituto Federal Sul-rio-grandense

Direção/Departamento de Ensino


Em 24/02/2019

**PARECER DIREÇÃO/DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO (quando necessário)**

aprovado ( ) reprovado

Parecer: FAVORÁVEL. NÃO HÁ SOLICITAÇÃO DE RECURSOS FINANCEIROS

Em reunião: 22/02/2019

  
(Assinatura e Carimbo)  
Gabrielli Ortiz Torres  
Assistente em Administração  
Câmpus Pelotas-Visconde da Graça  
Instituto Federal Sul-rio-grandense

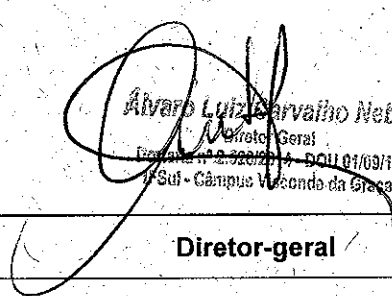
Direção/Departamento de Administração e Planejamento

**PARECER DIREÇÃO-GERAL DO CAMPUS**

aprovado ( ) reprovado

Parecer: FAVORÁVEL

Em reunião: 25/02/2019

  
Alvaro Luiz Carvalho Nebel  
Diretor Geral  
SIAPÉ 2248588 - DOL 01/09/14  
Câmpus Pelotas-Visconde da Graça

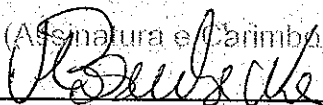
Diretor-geral

aprovado  reprovado

Parecer: Favorável. A Pró-Reitoria de ensino compreendeu e aceitou as justificativas mencionadas no memorando VG-DIREN nº 19/2019, visando estimular os docentes a realizar uma nova edição do Evento.

Em reunião: 28/02/2019

(Assinatura e Carimbo)



Pró-reitor de Ensino

no exercício da Pró-Reitoria



**Jornada Técnica dos Cursos Técnicos em  
Agroindústria e Alimentos**

**Tema:** Alimentos + Agroindústria = nutrição  
e saúde

**TERÇA-FEIRA (20/11/2018)**

8h Acolhida / Inscrições e  
Credenciamento

8h30min - ABERTURA OFICIAL

9h-10h PALESTRA:

Industrialização de butiá.

Palestrante: Marene Machado Marchi  
(Embrapa)

10h - 10h30min Intervalo Coffee Break

10h30min-11h Egressa: Bianca  
(IFSul/CaVG) - Frigorífico Bonsul

11h - 12h Apresentação musical

14h Minicursos

Terça - feira (20/11/2018)

1. Iogurte probiótico (20vagas)  
Cláudio Eduardo dos Santos  
Cruxen  
Local: Laboratório de Análise  
Sensorial

2. Rapaduras de leite (20vagas)

Marisa Ferreira Karow  
Local: Indústria

**QUARTA-FEIRA (21/11/2018)**

08h- 9h PALESTRA:  
Empreendedorismo e aplicação de  
BPF.

Palestrante: Profª. Letícia Debli

09h-09h30min Egressa: Thairara  
(Serclave/Classificação de grãos)

09h30min - 10h Egressa: Profª Ana  
Paula Wally (IFSul/CaVG)

10h - 10h30min Intervalo Coffee Break

10h30min-11h30min PALESTRA:  
Resíduos em alimentos e segurança  
alimentar.

Palestrante: Mateus Paz

14h Minicurso

Quarta-feira (21/11/2018)

3. PANCS - Plantas e fungos  
alimentícios. (25 vagas)

Frederico Mayer, Rafael  
Esteves e Jaqueline Fischer

Local: Floricultura

**QUINTA-FEIRA (22/11/2018)**

8h - 9h30min PALESTRA: Harmonizaçã  
de doces e sucos.

Palestrante: Profª Deisi Cerba  
(IFSul/CaVG - CSTVitivinicultura)

9h30 - 10h Intervalo Coffee Break

10h - 10h30min Egressa: Marisa Karow  
(IFSul/CaVG)

10h35min-11h30min PALESTRA:  
nutricionista Christine Alves  
(IFSul/CaVG)

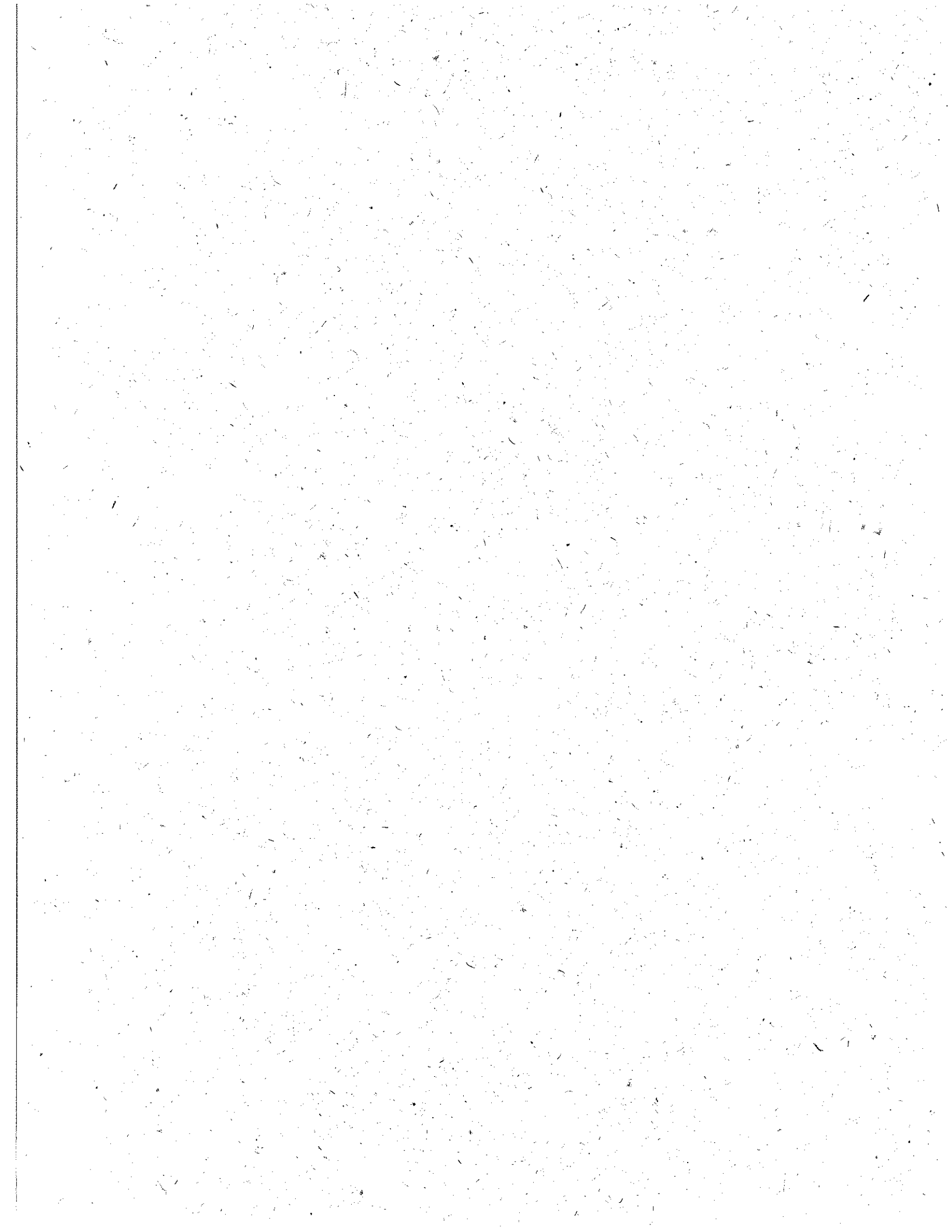
11h30min- 12h Sorteio de brindes

14h Minicurso

Quinta - feira (22/11/2018)

4. Harmonização doces e sucos.  
(13 vagas)

Caio da Silva Guimarães e  
Valentina Florencia Savia Vidales  
Local: Refeitório da indústria





## SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

Mem. VG-DIREN/N.º19/2019

Pelotas, 15 de fevereiro de 2019

De: Fabiola Mattos Pereira  
Diretoria de Ensino

Para: Veridiana Krolow Bosenbecker  
Diretoria de Políticas de Ensino e Inclusão - Reitoria

Assunto: **Projeto de ensino**

Prezada Diretora de Políticas de Ensino e Inclusão

Sirvo-me deste para informar que o projeto de ensino "Jornada dos Cursos Técnicos em Agroindústria e Alimentos", que será enviado para apreciação da Pró-Reitoria de Ensino, foi apresentado na Direção de Ensino do Câmpus Pelotas - Visconde da Graça em período posterior ao de sua realização. Solicito, portanto, que o mesmo seja apreciado pela PROEN, mesmo já tendo sido realizado. Reitero que as atividades previstas no cronograma foram realizadas integralmente, com ampla participação da comunidade acadêmica.

O projeto seguirá impresso via protocolo.

Coloco-me à disposição para esclarecimentos.

Atenciosamente,

Fabiola Mattos Pereira

Diretoria de Ensino

Autenticação N.º. 3d8612e1061b0b8cb3e97c7a81ebc039

