

Frutas e hortaliças minimamente processadas
Coordenador: Daniela Maria Rodrigues / Docente

Resumo da Proposta: O Curso visa a introdução de técnicas de elaboração de vegetais minimamente processados, como forma de agregar valor ao produto vegetal a ser comercializado. O curso almeja atender a agricultura familiar proporcionado ao agricultor o contanto com diferentes técnicas que possam auxiliá-lo na venda de produtos. Espera-se que com o curso de Frutas e hortaliças minimamente processadas, o público assistido adquira conhecimento básico sobre legislação, manipulação e preparo desses vegetais buscando atender as necessidades tanto dos consumidores como dos produtores da cidade de Barretos.

Carga Horária Total da Ação: 40 horas - A carga-horária de dedicação semanal pelo estudante será de 4 horas, sendo divididas entre encontros ao vivo com o ministrante, realização de atividades remotas e leitura de materiais didáticos. O curso possui 10 semanas de duração, totalização 40 horas.

OBJETIVO GERAL: Aprender a elaboração de alimentos minimamente processados e noções de condições higiênico-sanitárias para a manipulação desse tipo de produto.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. definir e compreender os alimentos minimamente processados;
2. conhecer a legislação de alimentos minimamente processados;
3. aprender técnicas de preparo de alimentos minimamente processados;
4. noções de manipulação correta de alimentos;
5. importância do mercado de alimentos minimamente processados;
6. conhecer os diferentes mercados para os alimentos minimamente processados;

Metodologia e Avaliação: Será utilizado como metodologia aulas expositivas na modalidade a distância onde os alunos poderão interagir com o ministrante por meio de aulas ao vivo e também com as atividades propostas na plataforma AVA Moodle como Videoaulas, Vídeos Complementares, Artigos e outros recursos didáticos. Os alunos poderão utilizar o Fórum do AVA Moodle para interagir com seus colegas de turmas, trocarem informações sobre o curso, além disso o ministrante poderá propor questões para discussão no mesmo canal. Alunos e Ministrante poderão entrar em contato pelo chat do AVA Moodle em horários preestabelecidos. As atividades propostas serão: questionários, leituras de materiais didáticos e científicos, visualização de vídeos complementares, participação em Fóruns e envio de tarefas. A avaliação será feita tendo como parâmetro a participação nas atividades propostas pelo curso, sendo distribuídos 1,0 ponto por semana, onde 0,8 será questionário ou entrega de tarefa e 0,2 para participação no fórum. Para a avaliação será exigida uma nota mínima de 6,0 pontos.

Conteúdo Programático

1º semana: 4 horas

Introdução: definição e importância dos vegetais minimamente processados.

2º semana: 4 horas

Mercado e comercialização de vegetais minimamente processados.

3º semana: 4 horas

Aspectos legais dos vegetais minimamente processados

4º semana : 4 horas

Tecnologia aplicada aos vegetais minimamente processados: filmes e coberturas.

5º semana: 4 horas

Boas práticas na elaboração de vegetais minimamente processados.

6º semana: 4 horas

Mudanças e alterações fisiológicas em vegetais minimamente processados.

7ª semana : 4 horas

Tratamentos Complementares

8º semana : 4 horas

Etapas de produção de vegetais minimamente processados

9º semana: 4 horas

Vegetais minimamente processados e seus aspectos

10º semana: 4 horas

Frutas minimamente processadas e seus aspectos