



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA – DEPARTAMENTO DE ENSINO

Curso Livre de Extensão

1. Qualificação Profissional pretendida:

- Elaboração de trufas e ovos de páscoa

1.1 Nome do curso: Projeto Cacau - Elaboração de trufas e ovos de páscoa

Nome do(s) Instrutor(es): Vanicleia Oliveira da Silva

2. Eixo tecnológico: Ciência e Tecnologia de Alimentos

3. Modalidade de ensino: **Presencial** **A distância**

4. Contextualização da(s) localidade(s) onde ocorrerá o curso:

O chocolate é um alimento apreciado por muitas pessoas e segundo estudos, afirma-se que ele possui substâncias, que interagem quimicamente com o cérebro e que são capazes de ativar a serotonina, neurotransmissor responsável pelo humor e sensações de bem-estar e saciedade. (BRAGA *et al.* 2007). Guerra e Santos (2003) dizem que o consumo de chocolate ocorre, por algumas pessoas, como forma de automedicação para compensar a deficiência de algum nutriente. Apesar desses benefícios, entre outros que ainda não foram provados, não podemos esquecer que o chocolate é bastante calórico, constituído basicamente de cacau, açúcar e gordura. Avaliando os benefícios do chocolate devemos considerar que alguns dos prazeres mais sublimes que temos na vida, como saborear o chocolate, só existem graças à química. O chocolate atual é o resultado de um longo processo de descobertas, experiências e inovação e graças as reações e transformações físico-químicas, a semente de cacau que é colhida do fruto confere o aroma e o sabor que associamos ao chocolate. O estudo do processamento de alimentos admite observar a transformação da matéria-prima em novo produto permitindo o consumo de determinados produtos em diferentes épocas do ano e diversas regiões (GAVA, 2008). Considerando a importância da ciência dos alimentos, busca-se sugerir uma adequada manipulação, elaboração, preservação, armazenamento e comercialização do chocolate, a fim de alcançar um bom rendimento e padrão de excelência aos produtos e subprodutos provenientes do chocolate.

5. Justificativa pela escolha da formação inicial e continuada / qualificação profissional:

Através da manipulação de alimentos, estimular o perfil empreendedor da comunidade interna e externa ao IF SERTÃO PERNAMBUCANO Campus Santa Maria da Boa Vista através do Projeto Cacau. Reconhecendo o grande sucesso do chocolate como alimento e este sendo altamente consumido pela população, pretende-se mostrar alternativas de elaboração de bombons, doces, licor e diversos produtos, a fim de oportunizar aos participantes geração de renda familiar e instigar o estudo sobre este alimento, para que se busque maior qualidade de vida.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA – DEPARTAMENTO DE ENSINO

6. Objetivos do curso:

Objetivo geral:

Promover curso básico de manipulação do chocolate através da parceria entre os servidores do IF SERTÃO – PE Campus Santa Maria da Boa Vista.

Objetivos específicos:

- Promover um aprendizado básico na teoria de elaboração do chocolate, destacando contexto histórico e química de produção.
- Oportunizar a um maior número de pessoas o acesso às formulações básicas de produção de bombons, doces e licor a base de chocolate.
- Ensinar práticas de higiene e segurança alimentar para manipulação de alimentos. Apresentar técnicas de conservação e armazenamento do chocolate.
- Estimular a criatividade e o perfil empreendedor dos discentes para produção de produtos alimentícios a base do chocolate.
- Possibilitar vivências complementares com o setor de agroindústria.

7. Local onde serão ministradas as aulas: IF SERTÃO- PE, Campus Santa Maria

8. Carga horária: 20 horas.

9. Data de início: 12 de março.

10. Data de fim: 14 de março.

11. Quantidade de vagas ofertadas: 15

12. Quantidade de turmas ofertadas: 1

13. Requisito de acesso ao curso: Ter idade igual ou superior a 16 anos e Ensino Fundamental completo.

14. Descrição da forma de acesso / processo de seleção que será utilizado:

Os interessados deverão se inscrever no curso preenchendo a ficha de inscrição e entregando a mesma na Secretária de Turismo de Santa Maria, juntamente com historico escolar. Atendendo aos requisitos de inscrição, o processo seletivo se dará por ordem de inscrição, ou seja, as vagas estarão disponíveis até serem preenchidas.

15. Perfil profissional do egresso do curso: Ao finalizar o curso o discente está apto para confecção de ovos de páscoa e bombons de chocolate.

16. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores: Não se aplica.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA – DEPARTAMENTO DE ENSINO

17. Critérios de avaliação de aprendizagem: A avaliação considerará todo o processo de aprendizagem do discente no decorrer das atividades, de forma contínua, incluindo a participação e comprometimento com o trabalho em seus diferentes momentos. A avaliação será processual e diagnóstica, acompanhando o desempenho e desenvolvimento do discente na constituição das competências e habilidades requeridas. Os critérios como frequência, participação nas atividades curriculares, empenho e evolução na prática serão considerados.

18. Descrição das instalações e equipamentos que deverão ser utilizados no curso: Cozinha experimental, Laboratório de Alimentos ou Ambiente de manipulação de alimentos, fogão, geladeira, micro-ondas, bancadas, utensílios de manipulação de alimentos.

19. Requisitos para emissão de Certificados: Ter frequentando no mínimo 75% do curso e obter nota mínima de 6,0 no curso.

20. Matriz curricular:

MÓDULO 1

Componentes Curriculares	Carga horária
1- A química do chocolate	4 Horas
2- Prática de elaboração de produtos do chocolate	12 Horas
3- Prática de elaboração de produtos do chocolate	4 Horas

21. Metodologias de trabalho: Aula teórica: conceituação; aula expositiva; Aula prática: será realizada em Cozinha Experimental, Laboratório de Alimentos, ou similar estruturado com no mínimo uma pia com água potável, mesa, fogão (com forno) e geladeira.

22. Quadro de pessoal – número total de profissionais envolvidos: 1

23. Número de docentes por área/componente curricular de atuação: 1

VANICLEIA OLIVEIRA DA SILVA
DOCENTE RESPONSÁVEL PELO CURSO