



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
IFCE *CAMPUS* FORTALEZA
MESTRADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
- PROFEPT



Este trabalho está licenciado com uma [Creative Commons - Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Projeto Interdisciplinar Cajuína

O projeto interdisciplinar cajuína é um produto educacional resultado do processo de planejamento coletivo e interdisciplinar desenvolvido no âmbito da pesquisa do Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica – ProfEPT, desenvolvido pela pesquisadora Katiana de Macedo Cavalcante de Paula, em parceria com as professoras Prof^a. Dra. Cláudia Patrícia Mourão Lima Fontes, Prof^a Dra. Antônia Gislaine Brito Marques de Albuquerque, Prof^a. Dra. Érica Milô de Freitas Felipe Rocha no curso de Tecnologia em Agroindústria do IFCE – *Campus Ubajara*.

Também contribuíram para a execução deste projeto as professoras Prof^a Dra. Alice Nayra dos Santos e Prof^a Ma. Eugênia Vale.

Todas as atividades desenvolvidas podem ser consultadas através do seguinte endereço eletrônico: <https://sites.google.com/site/projintercajuina/sobre-o-cajuina>

Sobre o Cajuína

O que é o projeto?

A nossa proposta é buscar uma possibilidade de um ensino menos fragmentado, em que haja a articulação de conhecimentos. Os discentes terão a oportunidade de trabalhar de maneira global e interdisciplinar os conhecimentos de diversas disciplinas para a produção e comercialização da cajuína.

Quais as disciplinas envolvidas?

Fisiologia pós- colheita, Embalagens e Agroindústria de bebidas, Controle de Custos e Gestão Agroindustrial.

Quais os semestres envolvidos?

3º e 4º semestre

Objetivo geral:

Produzir e expor o produto “cajuína” passando por todas as etapas de produção.

Objetivos específicos:

- ✓ Identificar a qualidade da matéria prima.
- ✓ Conhecer o processo de produção
- ✓ Identificar o material indicado para embalagem
- ✓ Produzir a rotulagem
- ✓ Entender os custos para produção
- ✓ Vislumbrar possibilidade de comercialização



Este trabalho está licenciado com uma [Creative Commons - Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Como vamos fazer isso?

As duas turmas serão divididas em equipes com componentes dos dois semestres. As equipes terão 06 componentes.

Equipes:

- ✓ Equipe castanha
- ✓ Equipe cajueiro
- ✓ Equipe cristalina
- ✓ Equipe floração
- ✓ Equipe cajuí
- ✓ Equipe pseudofruto

O Que iremos estudar?

1. Qualidade da matéria prima
 - 1.1 Como obter matéria prima de qualidade
 - 1.2 Atributos de qualidade
2. Processo tecnológico para produção da cajuína
 - 2.1 Processamento
 - 2.2 Análise Sensorial
 - 2.3 Defeitos
3. Embalagem
 - 3.1 Conhecer os tipos de embalagens
 - 3.2 Materiais utilizados
 - 3.3 Rotulagem
4. Custos e empreendedorismo
 - 4.1 Como empreender
 - 4.2 Cálculos de custos
 - 4.3 Marketing

Como iremos estudar?

Aulas teóricas interdisciplinares
Visita técnica
Palestras
Aulas práticas

Como será avaliado?

Através de um sistema de pontuação até 100 pontos. O desenvolvimento do projeto comporá a nota da N2. As etapas e atividades terão uma pontuação a ser especificada no cronograma.



Este trabalho está licenciado com uma [Creative Commons - Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

O acompanhamento da pontuação de cada etapa será feita por meio de uma página virtual, em que cada equipe alimentará durante o processo, registrando as reuniões, as atividades realizadas, as aulas... A página funcionará como um diário virtual. Ao final, as 03 melhores equipes serão premiadas!

Como se encerrará?

Com uma exposição dos produtos.

Cronograma

Conteúdo/atividade	Disciplina	Data	Avaliação/pontuação
Apresentação da proposta e divisão das equipes		15.05.2018 Horário AB	A divisão das equipes obedecerá ao critério de equilíbrio de componentes dos dois semestres
Criação e alimentação da página virtual		Continuamente	A página virtual deverá ser alimentada à medida que as etapas forem cumpridas e as reuniões forem acontecendo. Essa atividade valerá 15 pontos. Atenção! PONTUAÇÃO BÔNUS de 05 pontos na utilização das hashtag #projetocajuína #agroindustriaifce #ifceubajara
Embalagem: Conhecer os tipos de embalagens; Materiais utilizados; Rotulagem.	Embalagem	12.06.2018	O conteúdo será abordado no dia 12 de junho. Nessa unidade, será realizada a atividade avaliativa produção textual. Essa atividade valerá 10 pontos.
Qualidade da matéria prima; Como obter matéria prima de qualidade; Atributos de qualidade.	Fisiologia pós-colheita de vegetais	02.08.2018	O conteúdo será abordado no dia 02 de agosto. Nessa unidade, será realizada a atividade avaliativa de pesquisa. Essa atividade valerá 10 pontos



Este trabalho está licenciado com uma [Creative Commons - Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Aula teórica interdisciplinar no auditório com o III e VI semestre sobre a cajuína abordando a qualidade da matéria prima, embalagem, processo tecnológico, análise Sensorial e defeitos na produção da cajuína.	Embalagens, Fisiologia pós-colheita e Agroindústria de bebidas	28.08.2018	<p>O conteúdo será abordado no dia 28 de agosto. Nessa unidade, será realizada a atividade avaliativa <i>quiz</i> de perguntas e respostas.</p> <p>Essa atividade valerá 10 pontos</p>
Visita Técnica	Embalagens, Fisiologia pós-colheita e Agroindústria de bebidas		<p>O conteúdo será abordado a partir da visita técnica. Nessa atividade, será respondido um <i>check-list</i> interdisciplinar.</p> <p>Essa atividade valerá 10 pontos</p>
Processo tecnológico para produção da cajuína; Processamento.	Agroindústria de bebidas	04.09.2018	<p>O conteúdo será abordado no dia 04 de setembro, com aula prática. Nessa unidade, será realizada a atividade avaliativa relatório e a produção da cajuína.</p> <p>Essa atividade valerá 10 pontos</p>
Empreendedorismo	Gestão Agroindustrial	03.09.2018	<p>O conteúdo será abordado no dia 03 setembro, com aula sobre empreendedorismo. Nessa unidade, será realizada como atividade avaliativa de identificação o público alvo, criação da marca e do <i>layout</i> para o rótulo para o produto.</p> <p>Essa atividade valerá 10 pontos</p>
Custos; Cálculos de custos da produção da cajuína.	Controle de custos	10.09.2018	<p>O conteúdo será abordado no dia 10 de setembro. Nessa unidade, a atividade avaliativa será a produção de planilha com os custos de produção</p> <p>Essa atividade valerá 10 pontos</p>



Exposição do produto.	Embalagens, Fisiologia pós-colheita e Agroindústria de bebidas	24 a 28 de setembro	Culminância do projeto com a exposição do produto, abordando todos os aspectos trabalhados durante o projeto. Essa atividade valerá 20 pontos
-----------------------	--	---------------------	--

INSTRUMENTAL DE AVALIAÇÃO DA CAJUÍNA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ –
IFCE
CAMPUS UBAJARA

Avaliador@ _____
Equipe avaliada _____

CRITÉRIOS A SEREM AVALIADOS	PONTUAÇÃO
Apresentação oral	0-2,5 ()
Apresentação do produto	0-2,5 ()
Rótulo	0-2,5 ()
Conhecimento do processo de fabricação	0-2,5 ()
Aspectos sensoriais da bebida (sabor, aroma e cor)	0-03 ()
Precificação da bebida (explicação do processo para se chegar ao valor final da bebida)	0-02 ()
Organização do ambiente de apresentação	0-2,5 ()



Este trabalho está licenciado com uma [Creative Commons - Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Trabalho em equipe	0-2,5 ()
TOTAL	

Assinatura:
Observações:



Este trabalho está licenciado com uma [Creative Commons - Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

FICHA DE AVALIAÇÃO DAS EQUIPES

EQUIPE	<i>SITE</i> (10 pontos) POSTAGENS (05 pontos)	ATIVIDADE EMBALA- GENS (10 pontos)	ATIVIDADE FISIOLOGIA PÓS- COLHEITA (10 pontos)	AULA INTERDISCI- PLINAR (10 pontos)	ATIVIDADE AGROINDUS- TRIA DE BEBIDAS	EMPREENDE- DORISMO (10 pontos)	ATIVIDADE DE CUSTOS (10 pontos)	VISITA TÉCNICA (10 pontos)	EXPOSIÇÃO DO PRODUTO (20 pontos)
CAJUÍ									
PSEUDOFRUTO									
CASTANHA									
CRISTALINA									
CAJUEIRO									
FLORAÇÃO									



Este trabalho está licenciado com uma [Creative Commons - Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).