



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 International](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 Profª. Dra. Cláudia Patrícia Mourão Lima Fontes, Profª Dra. Antônia Gislaine Brito Marques de Albuquerque, Profª. 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 Profª Dra. Alice Nayra dos Santos e Profª 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:

Producir 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 etapa e atividades terão uma pontuação a ser especificada no cronograma.



Este trabalho está licenciado com uma [Creative Commons - Atribuição-NãoComercial 4.0 International](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 #projetoacajuína #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 International](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	O conteúdo será abordado no dia 28 de agosto. Nessa unidade, será realizada a atividade avaliativa <i>quiz</i> de perguntas e respostas. Essa atividade valerá 10 pontos
Visita Técnica	Embalagens, Fisiologia pós-colheita e Agroindústria de bebidas		O conteúdo será abordado a partir da visita técnica. Nessa atividade, será respondido um <i>check-list</i> interdisciplinar. Essa atividade valerá 10 pontos
Processo tecnológico para produção da cajuína; Processamento.	Agroindústria de bebidas	04.09.2018	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. Essa atividade valerá 10 pontos
Empreendedorismo	Gestão Agroindustrial	03.09.2018	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. Essa atividade valerá 10 pontos
Custos; Cálculos de custos da produção da cajuína.	Controle de custos	10.09.2018	O conteúdo será abordado no dia 10 de setembro. Nessa unidade, a atividade avaliativa será a produção de planilha com os custos de produção Essa atividade valerá 10 pontos



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 (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 (explanação 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 International](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 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

FICHA DE AVALIAÇÃO DAS EQUIPES

EQUIPE	SITE (10 pontos)	ATIVIDADE EMBALA- GENS POSTAGENS (05 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](#).