

**V Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão.  
Descrição das temáticas a serem desenvolvidas.**

<b>Atividade</b>	<b>Descrição</b>
Mesa Redonda 1: <b>Educação técnica e tecnológica para o mercado de trabalho.</b>	Serão abordados a importância do ensino técnico e tecnológico para a formação profissional da rede dos Institutos Federais.
Mesa Redonda 2: <b>Roda de conversa sobre tecnologia de alimentos: facilitando a vida do consumidor.</b>	Os alunos desenvolverão temas como: gorduras trans, alimentos para fins especiais (sem glúten, sem lactose, diet, ligh), embutidos (nitratos e nitritos), conservação de alimentos, escurecimento enzimático de alimentos, interpretação da tabela nutricional e atualidades. A ideia é apresentar alguns conceitos práticos e discutir com os participantes sobre suas principais dúvidas ao comprar um alimento.
Mesa redonda 3: <b>O papel da Embrapa Hortaliças na transferência de tecnologia no setor de produção agrícola.</b>	Apresentar aos alunos do IFB as perspectivas de atuação na pesquisa e extensão (transferência de tecnologia) dentro da área de produção agrícola
Minicurso 1: <b>Segurança no manuseio e transporte de produtos químicos perigosos.</b>	Segurança Química é um conceito global, construído para garantir o manejo ecologicamente correto dos Produtos Químicos. O controle e prevenção dos efeitos adversos sobre a saúde, a vida e o Meio Ambiente resultante da Produção, Transporte, Armazenamento, Manuseio e Disposição Final de Produtos Químicos Perigosos visam o equilíbrio social, econômico e ambiental das atividades produtivas.
Minicurso 2: <b>Práticas em educação perinatal.</b>	Oferecer aos participantes subsídios teóricos e práticos para a organização de grupos de educação perinatal em hospitais, centros de saúde, espaços públicos e instituições. Durante o minicurso serão abordados os temas: Educação Popular em Saúde, escolha e metodologias de abordagem do tema, preparação e divulgação dos encontros.
Minicurso 3: <b>Análise sensorial de biscoito elaborado com bagaço de malte.</b>	Áreas do conhecimento: Ciência de Alimentos e controle de Qualidade de Alimentos Temas/conceitos/teorias abordados: Panificação e confeitaria; Produção de cervejas; Cereais maltados; Produção de alimentos com cereais maltados; Sustentabilidade; Análise Sensorial.
Minicurso 4: <b>Gestão de Produção: Lean Production (Produção Enxuta)</b>	Ao longo das últimas décadas, organizações de praticamente todos os setores têm usado lean como meio fundamental para transformar realidades gerenciais, potencializar resultados e melhor aproveitar o potencial humano. O interesse é crescente, novas técnicas e experiências continuam a ser desenvolvidas e compartilhadas e isso tem permitido que o aprendizado seja cada vez mais rápido e efetivo. Nesse sentido, o minicurso propõe discutir os principais conceitos e ferramentas utilizadas na gestão lean como Kanban, Just-in-Time, Kaizen,. Lean é uma filosofia de gestão inspirada em práticas e resultados do Sistema Toyota.
Minicurso 5: <b>Práticas de utilização do “moodle”</b>	Uma visão geral sobre a plataforma Moodle e como podemos tirar proveito desse ambiente virtual de aprendizagem. Usando e entendendo somente fóruns, tarefas, banco de questões e o que mais você queira saber e não tinha a quem perguntar.

Minicurso 6: <b>A escrita do trabalho acadêmico: normas e dicas.</b>	Discutir o plágio nos trabalhos escolares e produção acadêmica; problematizar o significado de “escrever com as próprias palavras”; apresentar as regras de citação existentes; exercitar a produção de resumos/ensaios de textos/temas através de dicas de síntese e escrita.
Minicurso 7: <b>Básico de libras</b>	Proporcionar aos alunos um momento e a oportunidade para a contato com a LIBRAS, para mediar o desenvolvimento da língua dos alunos surdos com os ouvintes, numa perspectiva da abordagem educacional bilíngue.
Minicurso 8: <b>Gestão de documentos e referências: contribuições do Mendeley para a prática de pesquisa.</b>	Apresentar as contribuições do Mendeley para gestão de documentos científicos e referências; demonstrar as possibilidades do Mendeley na otimização da redação de trabalhos científicos (artigos, monografias etc.); apresentar um passo a passo para instalação e utilização do Mendeley.
Minicurso 9: <b>Gastronomia prática: dicas úteis para auxiliar no preparo de pratos cotidianos.</b>	Docente do curso de gastronomia abordará temas de relevância na gastronomia do dia a dia como técnicas de preparo de molhos, arroz, carnes e sopas.
Minicurso 10: <b>Treinamento para uso de bases de dados científicas.</b>	Treinamento prático para uso de bases de dados científicas.
Oficina 1: <b>Cafés especiais</b>	Aprender a ciência de alimentos, elaboração e degustação de cafés especiais.
Oficina 2: <b>Do descarte à arte: criando e empreendendo.</b>	A oficina visa oferecer aos participantes, noções de empreendedorismo, associativismo, precificação e marketing e, subsídios práticos para a criação de artesanato confeccionado a partir de material de descarte.
Oficina 3: <b>Determinação de aflatoxinas em alimentos.</b>	As aflatoxinas, micotoxinas produzidas por espécies de <i>Aspergillus</i> , estão entre os contaminantes de alimentos de maior relevância para a saúde humana. Estas micotoxinas podem contaminar alimentos como amendoim, milho, caroço de algodão, castanha do Brasil, pimentas e, ocasionalmente, nozes, avelãs e castanha de caju. Considerando a dificuldade de eliminar completamente a presença destas micotoxinas dos alimentos, é necessário realizar um monitoramento contínuo destes contaminantes nos produtos disponibilizados à população. Sendo assim, o objetivo deste minicurso é apresentar o método analítico rotineiramente empregado nos laboratórios de saúde pública para a detecção de aflatoxinas em alimentos.
Oficina 4: <b>Experimentação fatorial e otimização.</b>	Apresentar o procedimento de modelagem matemática em algumas aplicações reais e controladas por experimento. Após esta etapa segue a avaliação das condições de contorno do problema. Ao fim da análise é proposto o ponto de ajuste das variáveis para otimização e melhoria do sistema. O curso recomendado para estudantes e profissionais da área de exatas, humanas aplicadas, controle e produção que tenham familiaridade com estatística e uso computacional.
Oficina 5: <b>Tecnologia de bebidas: produção de néctar com uso de planejamento experimental.</b>	Elaboração de néctar de melancia com utilização de erva aromática. A definição das melhores quantidades de polpa e erva será através do planejamento fatorial; Áreas do conhecimento: Ciência de Alimentos, Análise sensorial.
Oficina 6: <b>Métodos colaborativos no ensino de química: relato da experiência professores para o futuro (Finlândia).</b>	Serão abordados os seguintes temas: a experiência de 5 meses na Finlândia; o papel do professor e do aluno na sala de aula; a aprendizagem centrada no estudante; o aprendizado para o século XXI; exemplos práticos de como utilizar métodos colaborativos no ensino de Química; entre outros.

<b>Palestra 1: A educação estética no ensino técnico.</b>	"A educação estética no ensino técnico". Tal comunicação esclarece o que é educação estética e contextualiza seu papel na constituição de uma educação técnica emancipadora, incluindo a discussão sobre seu desenvolvimento, conforme previsto no regimento interno da instituição (art. 159).
<b>Palestra 2: Conhecendo melhor uma multinacional.</b>	Analista de rh na empresa Rexam (Gama), abordará temas relacionados à rotina de uma multinacional.
<b>Palestra 3: Matemática Mental</b>	A palestra Matemática Mental tem como objetivo apresentar, de forma lúdica, as técnicas de matemática mental que permitem realizar operações básicas de adição, multiplicação e potenciação de maneira rápida, sem uso de caneta e papel. Estas técnicas, além de sua utilidade prática no cotidiano, também desmistificam a dificuldade das operações elementares e incentiva os jovens a conhecerem melhor a Matemática e as Ciências Exatas em geral."