

## **CURSO A DISTÂNCIA**

### **Controles no processo de tratamento de açúcar e na composição de xaropes**

#### **I - PÚBLICO-ALVO**

Profissionais da área técnica da cadeia produtiva de bebidas e estudantes.

#### **II – DESCRIÇÃO**

Apresenta, discute e contextualiza o processo de tratamento de açúcar e composição de xarope no processo produtivo de refrigerantes, apresentando controles, pontos e índices de controle no processo de tratamento de açúcar e composição de xarope composto. Apresenta as planilhas de controle mais utilizadas nestes processos.

#### **III – OBJETIVOS**

- Apresentar e contextualizar o processo de tratamento de açúcar e composição de xarope composto no processo produtivo de refrigerantes;
- Apresentar brevemente os processos mais utilizados para tratamento de açúcar e composição de xaropes para refrigerantes;
- Apresentar os controles e os pontos de controle mais utilizados no processo de tratamento de açúcar e composição de xaropes;
- Apresentar, discutir e criar índices para controle dos processos para tratamento de açúcar e composição de xaropes para refrigerantes;
- Apresentar, discutir e criar planilhas de controle para processos de tratamento de açúcar e composição de xaropes;

#### **IV – PROGRAMA**

- O processo de tratamento de açúcar e composição de xarope composto no processo produtivo de refrigerantes;
- Os processos mais utilizados para tratamento de açúcar e composição de xaropes para refrigerantes;
- Os controles e os pontos de controle mais utilizados no processo de tratamento de açúcar e composição de xaropes;
- Índices para controle dos processos para tratamento de açúcar e composição de xaropes para refrigerantes;
- Planilhas gerais para controle de processo no tratamento de açúcar e na composição de xaropes;

#### **V – RECURSOS UTILIZADOS**

## **Ferramentas digitais**

Ambiente virtual para aprendizagem *moodle* integrado com skype, sala de aula virtual e chat, para encontros síncronos.

## **VI - PRÉ-REQUISITOS**

Microcomputador com acesso à internet com no mínimo 1 Mb de velocidade, equipado com webcam e sistema de áudio (fones e microfone), skype e Messenger. Habilidade em navegação na internet, enviar e receber e-mail, uso do MSN e skype.

## **VII – DINÂMICA DO CURSO**

O curso terá sua dinâmica fundamentada na modalidade a distância, mediado por computador, com recursos de internet.

**Atividades síncronas** : serão agendadas antecipadamente e desenvolvidas por meio de ferramentas de videoconferência e sala de bate-papo.

**Atividades assíncronas** : serão conduzidas através de fóruns, elaboração de textos individuais e coletivos sobre as leituras propostas e as apresentações em flash, vídeos ou slides.

## **VIII - TUTOR**

### **Jorge Fantinel**

Engenheiro químico, especialista em pesquisa & desenvolvimento de produtos, premiado com o produto mais original, na Tecnobebida 2003. Diretor da empresa de consultoria para bebidas e do portal Paideia BevTech, com mais de quinze anos de atuação no mercado nacional e internacional no desenvolvimento de bebidas, consultoria em legislação para bebidas e implantação de fábricas de bebidas. Possui vários livros eletrônicos sobre bebidas, editados. Ministra cursos sobre legislação e tecnologia de fabricação de bebidas in company e em instituições de ensino superior e técnico.

## **IX - CARGA HORÁRIA**

Os estudos a distância, em ambientes virtuais, possuem particularidades que tornam difíceis contabilizar o tempo em que o participante desenvolve as atividades propostas, mesmo cronometrando sua permanência no ambiente virtual.

A percepção de tempo em ambientes virtuais é diferente da percepção de tempo em ambientes presenciais, devido ao alto nível de concentração e foco nas atividades. Desta forma, para este evento, definimos um intervalo de tempo em que o curso irá desenvolver-se e estimamos uma equivalência de horas frente a esse intervalo de tempo.

**Intervalo de tempo: 02 semanas, considerando uma carga horária total equivalente à 20 horas.**

#### **X - SISTEMA DE AVALIAÇÃO E CERTIFICADOS DE PARTICIPAÇÃO**

Será concedido certificado aos participantes que comprovarem um mínimo de 95% de participação, que será comprovada através da contagem de tempo no ambiente virtual, acessos e atividades propostas através de texto, fóruns ou outras, solicitadas pelo tutor.

Os certificados serão enviados por correio, com descrição da carga horária e programa desenvolvido no verso.

#### **XI - INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

Após a conclusão prevista, o participante terá ainda uma semana a mais para acessar o ambiente do curso, sendo depois bloqueado seu acesso.

Todo o material didático e os documentos legais serão disponibilizados para o participante.