



INSTITUTO SUPERIOR POLITÉCNICO DE MANICA

EDITAL

CHAMADA DE INSCRIÇÕES PARA O CURSO DE CURTA DURAÇÃO EM TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS ÀS COMUNIDADES

Introdução

De acordo com a alínea b) do artigo 14 da Lei nr. 1 /2023 de 17 de Março, Lei do Ensino Superior, estabelece que as Instituições de Ensino Superior, podem ministrar cursos de curta duração que visam a qualificação profissional, em determinadas áreas de interesse. Com isso, a Divisão de Agricultura (DIVAG) do Instituto Superior Politécnico de Manica (ISPM), através do curso de Tecnologias e Processamento de Alimentos (TPA) pretende treinar profissionais para o tratamento e transformação de produtos vegetais, com enfoque a frutas e hortaliças da época.

Este Edital serve para dar a conhecer a todos os interessados que estão abertas as inscrições para a participação no curso que irá decorrer no período de **28 de Julho a 01 de Agosto do corrente ano (2025)**.

Objectivo da formação

- Treinar a comunidade em processamento de produtos de origem vegetal com ênfase em frutas e hortaliças.

Local e metodologia da formação

O treinamento será realizado no *Campus* do ISPM de forma presencial, para permitir uma abordagem teórica e prática dos conteúdos que se pretendem introduzir.

Visão geral dos parceiros académicos/envolvidos na realização da formação

a) Visão geral do ISPM

O Instituto Superior Politécnico de Manica (ISPM), uma instituição pública de Ensino Superior Vocacional sob tutela do estado, criada pelo Decreto n.º 31/2005 de 23 de Agosto do Conselho de Ministros com a missão de contribuir para a promoção do desenvolvimento socio-económico das comunidades locais e da região em que se inserem, através da formação técnico-profissional e prestação de serviços. O ISPM tem o seu Campus principal no Posto Administrativo de Matsinho, Distrito de Vanduzi na Província central de Manica no âmbito da estratégia do ensino superior de expansão para outras regiões que não possuíam o ensino superior.



A escolha das áreas de actuação obedeceu às potencialidades específicas de cada uma das províncias onde os Institutos Superiores Politécnicos foram instalados. Dado a potencialidade agrária da Província de Manica em particular e do corredor da Beira em geral, o ISPM tem o seu focus na área agrária. Dentre vários cursos que o ISPM ministra na área agrária, possui o curso de Tecnologias e Processamento de Alimentos onde os conteúdos alocados a esta presente proposta de formação, são ministrados.

b) Visão geral da Unipúngué

A Universidade Púngué pretende ser uma instituição de ensino superior de qualidade e excelência no processo de ensino e aprendizagem e nos serviços de pesquisa e extensão a nível nacional, regional e internacional. O lema da Universidade Púngué é crescer com a comunidade, onde os desafios destas são transformadas em soluções, através de intervenções académicas ou acções que possam ajudar nas actividades do dia a dia.

O processamento de frutas e hortícolas tem sido um destaque nas actividades de práticas académicas dos estudantes e estes por sua vez a sua transmissão a comunidade de sua proveniência. A localização da província de Manica e o seu potencial produtivo de frutas e hortícolas é das mais favoráveis, mas encontram-se problemas graves de conservação destas para utilização fora da época.

c) Visão geral da UniZambeze

A Universidade Zambeze (UniZambeze) é uma instituição Pública do Ensino Superior, criada pelo decreto nº 77/2007, de 18 de Dezembro. Com sede na Cidade da Beira, e está localizada nas 4 províncias da região Centro do País, concretamente na: Cidade de Mocuba, Vila de Ulónguè, Cidade de Tete, Cidade de Chimoio e Cidade da Beira. O nome Universidade Zambeze deriva do Rio Zambeze que atravessa a Zona Centro do país, conferindo-lhe importância estratégica para o desenvolvimento de Moçambique e da Região Austral de África, em virtude do seu enorme potencial em recursos minerais, hídricos e biodiversidade.

A Faculdade de Engenharia Ambiental e dos Recursos Naturais (FEARN): A FEARN localizada na cidade de Chimoio, é uma instituição de Ensino Superior voltada a formar, construir e disseminar o conhecimento científico no campo das ciências ambientais e recursos naturais, com base em inovação tecnológica, respeitando os valores éticos, morais e culturais, essenciais para o desenvolvimento humano.

A Faculdade de Engenharia Ambiental e dos recursos Naturais da Unizambeze e em particular o curso de Engenharia Agrícola Ambiental tem trabalhado com o processamento de frutas dando uma componente prática aos estudantes no processamento de frutas e vegetais realizando também cursos de curta duração em matéria de processamento de frutas e chips.

d) Visão geral do IIAM

O Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM) é uma instituição pública, subordinada ao Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural (MADER), cuja a missão é gerar conhecimento e soluções tecnológicas para o desenvolvimento sustentável do agro-negócio e a segurança alimentar e nutricional. O IIAM é uma instituição de referência nacional na pesquisa e no desenvolvimento do setor agrário, com programas estratégicos que abrangem diversas áreas, incluindo a fruticultura e a horticultura.

Alinhado ao seu compromisso com a segurança alimentar, nutricional e o desenvolvimento sustentável, o IIAM tem investido significativamente em estudos relacionados ao aproveitamento



e processamento de frutos, com ênfase especial nas espécies nativas. As frutas e hortaliças são de enorme importância, pois além de serem fontes ricas em nutrientes e propriedades medicinais, contribuem para a geração de renda e preservação da biodiversidade local. Reconhecendo esse potencial, o IIAM tem desenvolvido pesquisas orientadas à valorização dessas espécies, promovendo o seu uso racional, mais amplo, adequado e sustentável pelas comunidades locais. Como parte desse esforço, o IIAM na província de Manica, devido a sua localização agroecologia, tem implementado ações diretas junto às comunidades, capacitando os produtores no manuseio, transformação e propagação de frutas e hortaliças, uma vez que esta se localiza na zona com maior quantidade e qualidade de fruteiras e hortas. Essas iniciativas visam não apenas a diversificação da alimentação, mas também a criação de derivados com múltiplos fins — alimentares, nutricionais e econômicos — fortalecendo a segurança alimentar e proporcionando novas fontes de rendimento por meio da comercialização desses produtos. Dessa forma, o IIAM reafirma seu papel essencial na valorização dos recursos agrários endógenos, promovendo inovação, sustentabilidade e inclusão socioeconômica em Moçambique.

Resultados esperados da formação

O formando que concluir satisfatoriamente a formação será capaz de:

- Realizar boas práticas de processamento de frutas e hortaliças.
- Conhecer diferentes técnicas artesanais para conservação pós colheita de frutas e hortaliças.
- Utilizar as novas tecnologias e modelos de processamento de frutas e hortaliças à diferentes escalas de produção, melhorando deste modo o seu aproveitamento da matéria-prima;
- Elaborar, analisar e implementar planos de negócios de agro-indústria de processamento de frutas e hortaliças.

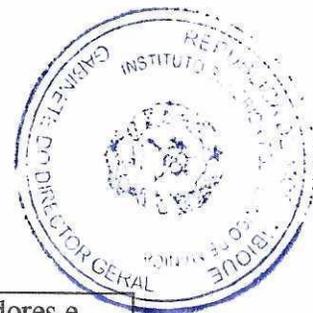
Público-alvo da formação

O público-alvo da presente proposta de formação de curta duração inclui os camponeses, associações de camponeses, estudantes, extensionistas da área de agricultura, profissionais, servidores públicos (em geral) e da área da saúde e nutrição (em particular), pesquisadores e o público em geral que buscam aprimorar habilidades, adquirir novos conhecimentos ou se manter atualizados em processamento de frutas e hortaliças.

Pormenores dos módulos de formação

O processamento de frutas e hortaliças engloba diversas operações e técnicas para aumentar o tempo de prateleira, melhorar a qualidade e diversificar os produtos. Com o treinamento, os beneficiários ganharão os conhecimentos que garantem a segurança alimentar, prolongar a vida útil e oferecer produtos frescos ou processados aos consumidores. A tabela abaixo, detalha o enquadramento dos conteúdos nos respectivos módulos e o tempo alocado para a formação:

Designação	Duração (horas)			Responsável
	Teórica	Prática	Total	
Introdução ao treinamento	4	-	4	Organizadores
Módulos 1: Processamento de polpas e extratos de frutas e hortaliças - Produção de massa tomate, - Tomato source; - Produção de djams - Produção de Sumos	4	12	16	Formadores e formandos



Módulo 2: Processamento de frutas e hortaliças secas e inovações - Produção de chips - Frutas e hortaliças desidratadas - Inovações no processamento de frutas e hortaliças	4	12	16	Formadores e formandos
Encerramento do treinamento	4	-	4	Organizadores
Total geral			40	

Estratégia da formação

A formação centrada no formando (FCF) é o centro do processo de ensino-aprendizagem neste curso. A FCF coloca o formando como o centro do processo de ensino-aprendizagem, sendo o formador um mero orientador, motivador e facilitador do processo de aprendizagem. O papel principal do formador neste caso é ajudar e/ou ensinar o formando “a aprender a aprender”.

Durante as actividades práticas os formandos serão organizados em grupos de 10 pessoas para facilitar o acompanhamento da formação pelos respectivos formadores e, terminado o processamento, organizar-se-à sessões de apresentação dos resultados.

Critérios de elegibilidade para a admissão dos candidatos

São elegíveis à admissão ao curso de curta-duração em processamento de frutas e hortaliças todo o individuo nacional e estrangeiro que tenha concluído o nível básico (10ª classe do SNE) do ensino geral ou técnico profissional ou equivalente.

O processo de admissão é mediante a candidatura e aprovação na avaliação documental a ser efectuada pela comissão a ser composta por membros das quatro instituições parceiras da formação.

Critérios de avaliação dos formandos

A avaliação predominante estará virada para a integração das competências adquiridas dos conhecimentos ou habilidades. Esta consiste na recolha e sistematização de dados e informações de natureza qualitativa e quantitativa sobre os formandos, visando apurar as competências e os conhecimentos adquiridos por estes, o seu espírito crítico, bem como o seu domínio da exposição prática, escrita e oral.

A avaliação será de carácter sumativo ou formativo, e os instrumentos de avaliação podem tomar, entre outras, a forma de trabalhos escritos ou práticos, bem como projectos individuais ou em grupo. A participação integral nas aulas durante a formação e a auto-avaliação tomar-se-a em consideração.

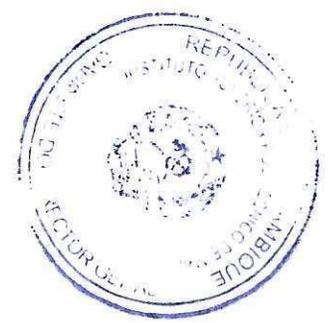
Certificados após a conclusão da formação

Após a conclusão da formação os formados irão receber dois certificados, nomeadamente, o *certificado de participação* e o *certificado de desempenho* na formação. Os certificados terão informações que abordam a parceria das quatro instituições e o apoio financeiro que se pode receber para viabilizar a formação.

Inscrição para a formação

A inscrição está aberto de **16 a 25 de Julho de 2025**.

Para isso, os candidatos deverão submeter na sua candidatura:



- a) Cópia do documento de identificação,
- b) Formulário devidamente preenchido informando a motivação em frequentar o curso.

A inscrição deve se submeter na secretaria da DIVAG no *Campus* do ISPM. ou clicando no link <https://forms.gle/MK8CXutFiYhSiLzh9>

Duração da formação

O curso de curta-duração em processamento de frutas e hortaliças preve-se que tenha a duração de uma (1) semana correspondendo a 40 horas de contacto.

Estratégia da formação

Ao longo da semana é ministrado um bloco de competência central constituído por módulos complementares que conferem competências específicas e que quando combinados contribuem para a competência principal do bloco.

A componente prática do curso está reservada em cerca de 60% do total de horas distribuídos entre as práticas de processamento e de laboratório.

Pormenores sobre o número previsto de candidatos

As vagas são limitadas, sendo que, o número previsto de candidatos que serão aceites para frequentar o curso é de 50 pessoas.

Breve perfil dos formadores do curso

O papel do formador é de facilitador, orientador, conselheiro e catalisador da aprendizagem. Abaixo estão os nomes propostos para ministrar a formação:

- Prof. Dr. Dovel Branquinho Ernesto. Ocupação profissional: Docente e pesquisador na Divisão de Agricultura do Instituto Superior Politécnico de Manica.
- Prof. Dr. Eduardo Pinto Mulima. Ocupação profissional: Docente e Investigador na Faculdade de Ciências Agrárias e Biológicas no Departamento de Agro-Processamento e Veterinária da Faculdade de Ciências Agrárias e Biológicas na Universidade Púnguè.
- Vânia Jose Cossa Setimane. Ocupação profissional: Pesquisadora em Agroflorestal e Conservação Ambiental no Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (IIAM), Centro Zonal Centro, Estação Florestal de Mandongé – Sussundenga.
- Sariela da Glória Domingos Williams. Ocupação profissional: docente e pesquisadora na Faculdade de Engenharia Ambiental e dos Recursos Naturais - Universidade Zambeze – Chimoio.
- Charles Ismael Fibione. Ocupação profissional: Investigador no Instituto Superior Politécnico de Manica (ISPM).

Transporte

Para permitir a mobilidade dos formandos haverá um transporte do Montalto (Cidade de Chimoio) para o *Campus* do ISPM e vice-versa.

Taxas

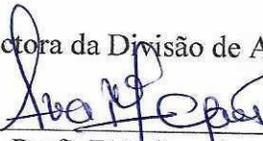
A participação no curso é gratuita.

Organização

O curso de curta duração será oferecido pelo Instituto Superior Politecnico de Manica conjuntamente com a Universidade Púnguè, Univerisdade Zambeze, e o Instituto de Investigação Agrária de Moçambique (Centro Zonal Centro), com o apoio do Centro Regional de Excelencia em Sistemas Agroalimentares e Nutrição da UEM-CE-AFSN.

Para mais detalhes os interessados poderão contactar os números: 844513085 e 87 8252538 (Sr. Victor). ou www.ispm.ac.mz

A Directora da Divisão de Agricultura



Prof.ª. Dr.ª. Ana Gomes

Matsinho, aos 14 de Julho de 2025

Parceiros:



Apoio:

