



Universidade de São Paulo
Pró-Reitoria de Cultura e Extensão Universitária
Proposta das Atividades de Formação Profissional,
Educação Continuada e Curso de Difusão

Caracterização Acadêmica

1. Promoção

Unidade(s)/Órgão(s)/Núcleo(s) USP: Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto

Departamento*/Centro: Biologia

Instituição(ões) Co-Participante(s):

* No caso de Unidades de Ensino

2. Título: 1 Curso sobre baunilhas

Curso: 59.04.00207

Edição: 23.001

Oferecimento: 1 - Período: 10/07/2023 a 13/07/2023

Processo:

3. Natureza da Educação Continuada: Difusão

4. Forma: Presencial

5. Área Temática*: Educação

Linha de Extensão: Educação profissional

Área de Conhecimento: Botânica

* Observe tabela

6. Informações de Cursos à Distância*

* No caso de Ensino à Distância

7. Público Alvo

Pré-requisito Graduado: Não

Preferencialmente pessoas que atuam ou tem interesse em atuar em alguma etapa da cadeia da baunilha (alunos, profissionais, comunidade em geral).

8. Coordenador / Responsável Institucional



Emerson Ricardo Pansarin

Regime de Trabalho: RDIDP

Unidade: FFCLRP

Forma de Exercício: Atividade não remunerada

Carga horária semanal dedicada ao curso: 12:00h

Possui vínculo empregatício em outra instituição pública? Não

9. Vice-Coordenador / Coordenador Técnico

10. Professor USP e Professor Colaborador



Emerson Ricardo Pansarin

Regime de Trabalho: RDIDP (Atividade não remunerada)

Unidade: FFCLRP

11. Especialista[Baixar currículos anexados no sistema](#)

Ludmila Mickeliunas Pansarin

Da carga horária ministrada (item 17), indicar a porcentagem que corresponde a cada um dos professores. Professores não pertencentes ao quadro docente da USP devem ter seus currículos anexados. (Professores fora da USP ou Especialistas Convidados)

12. Nome do monitor participante**13. Nome do servidor não-docente participante / Apoio**

*Justificativa e aprovação da chefia imediata

14. Justificativa do Curso

O intuito do curso é propiciar a comunidade todas as etapas envolvidas na cadeia da baunilha. O curso abordará aspectos taxonômicos, evolutivos e história natural de Vanilla, com ênfase em grupos Neotropicais. Também serão abordados aspectos envolvidos no cultivo da baunilha, desde a escolha das espécies, obtenção de mudas, tratos culturais, floração, polinização natural e artificial, maturação e cura dos frutos, e armazenamento das favas. Além disso, serão abordados aspectos econômicos relacionados ao uso das favas pela indústria e também como fonte alternativa de renda e empoderamento social. O uso das baunilhas naturais e suas infinitas possibilidades na culinária do Brasil e do mundo.

15. Objetivo

O objetivo geral do curso é propiciar o conhecimento sobre as etapas envolvidas na cadeia da baunilha

16. Programa completo, com ementas e referência bibliográfica atualizada**1 Curso sobre baunilhas****Dia da semana Período**

Segunda-feira 19:00 às 22:00

Terça-feira 19:00 às 22:00

Quarta-feira 19:00 às 22:00

Quinta-feira 19:00 às 22:00

Carga Horária Ministrada

Aulas Teóricas em Sala de Aula: 6:00h

Aulas Práticas ou de Campo: 6:00h

Seminários: 0h

Atividades à Distância
(ministradas e/ou supervisionadas): 0h

Total Ministrado: 12:00h

Carga Horária Não Ministrada

Outros: 0h

Total não Ministrado: 0h

Carga Horária Total da Disciplina: 12:00h**Detalhamento:**

Detalhamento:

1. TÍTULO:

1 Curso sobre baunilhas

2. PROFESSOR (ES) MINISTRANTE(S):

Emerson Ricardo Pansarin
 INSTITUIÇÃO: Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto, Universidade de São Paulo

Ludmila Mickeliunas Pansarin
 INSTITUIÇÃO: Baunilhas Brasil

3. NOME DO(S) MONITOR (ES) PARTICIPANTES (se houver):

-

4. NOME DO(S) SERVIDOR(ES) NÃO-DOCENTE(S) PARTICIPANTE(S) (se houver): -**5. OBJETIVOS:**

Abordar e discutir os seguintes temas:

- Diversidade, taxonomia, evolução de Vanilla com ênfase nos grupos Neotropicais. Qual a função das baunilhas na natureza?
- Propagação, cultivo e beneficiamento da baunilha.
- A baunilha como fonte de renda e empoderamento social.
- O uso da baunilha na indústria e na culinária brasileira e mundial.

6. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Diversidade, taxonomia e evolução de Vanilla.
- História Natural de Vanilla com ênfase em espécies Neotropicais
- Polinização, recursos florais, elementos de atração de polinizadores
- Dispersão de sementes, elementos de atração de dispersores
- Sistemas de auto-(in-)compatibilidade
- Escolha de espécies de interesse comercial
- Produção de mudas e propagação a partir de sementes
- Cultivo. Substrato, adubação, pragas e doenças
- Polinização natural e artificial
- Maturação dos frutos
- O processo de cura das favas
- O uso da baunilha como fonte de renda e empoderamento social
- A baunilha na indústria e na culinária.
- Propiciar o entendimento a respeito da diversidade, taxonomia, evolução de Vanilla com ênfase nos grupos Neotropicais. Qual a função das baunilhas na natureza?
- Abordar os aspectos relacionados à propagação, cultivo e beneficiamento da baunilha.
- Oferecer à comunidade novas alternativas de renda e empoderamento social.
- Fornecer conhecimento a respeito do uso da baunilha na indústria e na culinária brasileira e mundial.

7. MÉTODOS UTILIZADOS:

Aula expositiva com auxílio do quadro e datashow, além de materiais usados na cultura e beneficiamento da baunilha.

8. ATIVIDADES DISCENTES:

Atenção e participação nas aulas, preenchimento dos roteiros de aula prática.

9. CARGA HORÁRIA:

Aulas teóricas e seminários: 06 h
 Aulas práticas ou de campo: 06 h

10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM:

Interesse, participação nas aulas, preenchimento dos roteiros de aulas práticas e frequência.

11. BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- Fraga, C. N., D. R. Couto, and E. R. Pansarin. 2017. Two new species of Vanilla (Orchidaceae) in the Brazilian Atlantic Forest. *Phytotaxa* 296: 63–72.
- Oliveira, J. P. S., R. Garrett, M. G. B. Koblitz, and A. F. Macedo. 2022. Vanilla flavor: Species from the Atlantic forest as natural alternatives. *Food Chemistry* 375: 131891.
- Pansarin, E. R. 2019. The use of multiple data sources to elucidate the identity of Brazilian vanillas (Vanilloideae, Orchidaceae). In: *Proceedings, 22nd World Orchid Conference. Asociación Ecuatoriana de Orquideología, Guayaquil, Ecuador*, pp 162-167
- Pansarin, E. R. 2022. Vanilla flowers: much more than food-deception. *Botanical Journal of the Linnean Society* 198: 57–73.
- Pansarin, E. R., J. M. R. B. V. Aguiar, and L. M. Pansarin. 2014. Floral biology and histochemical analysis of *Vanilla edwallii* Hoehne (Orchidaceae: Vanilloideae): an orchid pollinated by *Epicharis* (Apidae: Centridini). *Plant Species Biology* 29: 242–252.
- Pansarin E. R., and A. W. C. Ferreira. 2022. Evolutionary disruption in the pollination system of Vanilla (Orchidaceae). *Plant Biology* 24: 157-167.
- Pansarin E. R., and M. R. Miranda. 2016. A new species of Vanilla (Orchidaceae: Vanilloideae) from Brazil. *Phytotaxa* 267: 84–88.
- Pansarin, E. R., and L. M. Pansarin. 2014. Floral biology of two Vanilloideae (Orchidaceae) primarily adapted to pollination by euglossine bees. *Plant Biology* 16: 1104–1113.
- Pansarin, E. R., A. Salatino, L. M. Pansarin, and M. Sazima. 2012. Pollination systems in Pogonieae (Orchidaceae: Vanilloideae): A hypothesis of evolution among reward and rewardless flowers. *Flora* 207: 849–861.
- Pansarin, E. R., and K. Suetsugu. 2022. Mammal-mediated seed dispersal in Vanilla: Its rewards and clues to the evolution of fleshy fruits in orchids. *ESA Ecology* e3701.

Distribuição de Carga Horária**Carga(s) Horária(s)****Porcentagem****1 Curso sobre baunilhas**

Emerson Ricardo Pansarin	6:00h	50,00%
Período de atuação:10/07/2023 a 13/07/2023		
Ludmila Mickeliunas Pansarin	6:00h	50,00%
Período de atuação:10/07/2023 a 13/07/2023		

Carga Horária Ministrada do Curso: 12:00h**Professores USP e Colaboradores****Porcentagem**

Emerson Ricardo Pansarin

50,00%

Total

50,00%

Especialistas**Porcentagem**

Ludmila Mickeliunas Pansarin

50,00%

Total

50,00%

Carga Horária Ministrada do Curso: 12:00h**Lista geral de ministrantes****Porcentagem**

Emerson Ricardo Pansarin

50,00%

Ludmila Mickeliunas Pansarin

50,00%

Total

100,00%

17. Carga horária dos cursos presenciais

Aulas teóricas em sala de aula: 6:00h

Aulas práticas ou de campo: 6:00h

Seminários:

Atividades à Distância
(ministradas e/ou supervisionadas):**Total Ministrado:** 12:00h

Outros:

Especifique:

Total não Ministrado:**TOTAL: 12:00h**

Duração: 4,00 dias

Informações, Inscrição, Seleção e Realização**18. Informações****Telefone(s) / Ramal(is):** (16)3315-3812**Fax:****Contato:** Caique da Silva Della Motta**E-mail:** caique@ffclrp.usp.br**Internet:** http://www.lbmbplab.net/**19. Inscrição****Período On-line:** 02/05/2023 00:00 a 26/06/2023 23:59**Procedimento de Inscrição:** Preenchimento de dados pessoais mínimos requisitados pelo sistema Apolo. Ou por meio do preenchimento de formulário via email: caique@ffclrp.usp.br.**Nº Máximo de Inscrições Válidas:** não há limite

Permite inscrição em turmas: Não

Período Presencial: 02/05/2023 a 26/06/2023 **Horário:** 08:00 às 16:30

Local: Secretaria do Departamento de Biologia - sala 05, bloco 02. Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ribeirão Preto. Av. Bandeirantes, 3900 - CEP 14040-901. Bairro Monte Alegre - Ribeirão Preto - SP -Brasil

20. Total de vagas oferecidas: 40 **21. N° mínimo de participantes para realização do curso:** 8

22. Critérios de Seleção

Acesso Restrito: Não

Os alunos serão alocados de acordo com a área de interesse. Será dada preferência a pessoas que tenham real interesse ou atuam em alguma das etapas da cadeia da baunilha

23. Realização

Fora da USP: Não

Av. Bandeirantes, 3900 - Vila Monte Alegre, Ribeirão Preto - SP, 14040-900, Departamento de Biologia, FFCLRP, Sala 2, Bloco 2.

Data de Início: 10/07/2023 **Término:** 13/07/2023

24. Curso: Gratuito

25. Política de Isenções

Não se aplica.

26. Critérios de aprovação

Frequência mínima de 75% da carga horária atribuída às atividades desenvolvidas, atribuição de nota relacionada à participação e preenchimento dos roteiros de aulas práticas (igual ou superior a 7,0 para aprovação).

Carga Horária Mínima p/ Aprovação do Aluno (inclusive monografia): 9:00h

Caracterização Financeira

27. Proposta Financeira

Valor previsto de arrecadação:

Valor previsto de custos (com taxas de overhead):

Valor previsto para FUPPECEU-USP/Reitoria: 0,00

Preencher formulário próprio

Justificativas

28. Informação de reedição:

Não se aplica.

29. Justificativa de Convênio:

Não se aplica.

30. Justificativa de Especialistas Externos:

Em atenção ao Artigo 8º, inciso quatro, da Resolução CoCEX nº 7897, cabe justificar que a presença de especialista no respectivo campo do assunto proposto é essencial para o desenvolvimento do curso que busca assegurar o grau de aprofundamento e atualização que complementam de maneira harmoniosa o próprio conhecimento da área. O curso apresentado procura captar novos conhecimentos das diversas áreas que não são, ou são pouco exploradas nesta Unidade de Ensino e, assim, buscam-se especialistas externos por todo o país

Aprovação dos Colegiados

Data de aprovação do Coordenador do curso:**Data de aprovação do Conselho do Departamento:****Data de aprovação da Comissão de Cultura e Extensão:**

Emitido em 19/04/2023