

7. Modo de inscrição

As inscrições podem ser feitas preenchendo o formulário e enviando por meio do **e-mail: df.info2019@gmail.com**, ou dirigir-se pessoalmente à secretaria da Direcção de Formação, Documentação e Transferência de Tecnologias (DFDTT).

As candidaturas devem ser dirigidas a DFDTT, até 15 dias antes do início do curso. Estas só serão consideradas efectivas após o pagamento da inscrição.

8. Custo de participação

A participação no curso poderá ser assegurada pelo pagamento de 3.000,00 Meticais por pessoa. Este valor inclui a taxa de inscrição, custo das aulas, materiais didácticos e os lanches. Não estão incluídos os custos de jantar, alojamento e

Outros cursos oferecidos pela DFDTT

- Produção de fruta;
- Produção agro-pecuária;
- Produção de mudas de fruteiras;
- Produção de aves de corte e poedeiras;
- Produção de suínos;
- Produção de feno e silagem.

FICHA DE INSCRIÇÃO

Título do curso _____

Datas do curso ___ a ___ de _____ 201__

1. DADOS PESSOAIS

Apelido _____

Nome completo _____

Data de nascimento ___/___/_____

Habilitações literárias (assinala com x)

Elementar___ Básico___ Médio___ Superior___

Profissão e descrição da ocupação actual:

Endereço _____

Tel _____ Fax _____ C.P. _____

2. MOTIVO DA CANDIDATURA

Candidato-me a este curso porque

Assinatura _____

Data ___/___/201__



Instituto de Investigação Agrária de Moçambique
Sede: Av. das FPLM, Nº 2698; Bairro: Mavalane B - Caixa Postal 3658
Telefone: (+258) 21462241; Fax: (+258) 21461581
Email: info@iiam.gov.mz; Website: www.iiam.gov.mz
Maputo - Moçambique



Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar
Instituto de Investuigação Agrária de Moçambique

Direcção de Formação, Documentação e
Transferência de Tecnologias

Curso Sobre Cultivo e Agro-processamento da Batata-doce de Polpa Alaranjada



Maputo, 2019

1. Introdução

As raízes alimentícias tropicais como o caso de batata-doce são principalmente consumidas e processadas a nível doméstico. Existem porém muitas oportunidades para melhorar as formas tradicionais de uso desta cultura e introduzi-la num contexto mais abrangente de novos produtos e novos mercados, em especial nas sociedades com centros urbanos em rápido crescimento.

Contudo, o agro-processamento da batata-doce de polpa alaranjada faz com que a vitamina "A" seja racionalmente aproveitada através da preservação do beta caroteno. Portanto, é esta vitamina que dá o suplemento nutricional às famílias, para além de servir de alimento para a sua sobrevivência.

2. OBJECTIVOS

2.1 Objectivo geral

- Providenciar aos participantes instrumentos actualizados que assegurem a melhoria do desempenho e eficácia do uso e aproveitamento da batata-doce de polpa alaranjada;
- Divulgar tecnologias de agro-processamento da batata-doce de polpa alaranjada para os diferentes produtores e interessados

2.2 Objectivos específicos

No fim da formação os formandos deverão se capazes de:

- Explicar a importância de cultivo da batata-doce de polpa alaranjada;
- Aplicar correctamente as técnicas de processamento e conservação da batata-doce de polpa alaranjada;
- Promover o cultivo e processamento da batata-doce de polpa alaranjada através da realização de dias de campo e outras demonstrações.

3. Conteúdos

- 1 Introdução ao cultivo de batata-doce de polpa alaranjada
 - * Porquê batata-doce de polpa alaranjada?
 - * Importância da batata-doce de polpa alaranjada (nutrição, rendimento, segurança alimentar);
- 2 Cultivo da batata-doce de polpa alaranjada
 - * Preparação do terreno;
 - * Plantação;
 - * Cuidado a ter durante a plantação;
 - * Pragas e doenças;
 - * Colheita;
 - * Conservação e armazenamento.
- 3 Processamento da batata-doce de polpa alaranjada
 - * Porque processar?
 - * Diferentes formas de processamento da batata-doce de polpa alaranjada;
 - * Subprodutos do processamento da batata-doce de polpa alaranjada.
- 4 Maquinetas ou equipamentos para processamento e técnicas tradicionais
 - * Descascadores;
 - * Raladores;
 - * Prensas;
 - * Peneiras;
 - * Equipamento para moer/triturar;
 - * Assador.
- 5 Maquinetas ou equipamento para processamento aperfeiçoado
 - * Ralador (motorizado);
 - * Máquina (manual);
 - * Estante de fermentação;

- * Prensa de dois parafusos;
 - * Vantagens do agro-processamento.
- 3 Demonstração de funcionamento de maquinetas e confeccionamento de alguns subprodutos;
 - * Produção de bolos;
 - * Produção de sumos;
 - * Produção de bolachas;
 - * Produção de pão.

4. Metodologia

Este treinamento aplicará técnicas de ensino e aprendizagem participativa a saber:

- * Exposições interactivas; práticas e visitas de campo; debates na plenária e recapitulação dos conteúdos no

5. Público-alvo

O público-alvo são organizações de produtores, agentes de assistência técnica de organizações governamentais, não-governamentais, instituições do Estado e outros interessados na produção de mudas de qualidade melhorada e no cultivo e agroprocessamento de batata - doce de polpa alaranjada.

6. Local, datas e duração

- **Local:** Estação Agrária de Umbelúzi, em Boane
- **Início do curso:** 14 de Maio de 2019
- **Fim do curso:** 16 de Maio de 2019
- **Duração:** 3 dias (18 horas)
- **Carga horária/dia:** 6 horas (8:00H-14:00H)