MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO – *CAMPUS* GUANAMBI
Zona Rural - Distrito de Ceraíma, Guanambi-BA, 46430-000
www.ifbaiano.edu.br/unidades/guanambi/
E-mail: diretor@guanambi.ifbaiano.edu.br
Tel.: (77) 3493-2100

Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

Guanambi, Bahia
2016

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO –MEC
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA –SETEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO – *CAMPUS* GUANAMBI
Zona Rural - Distrito de Ceraíma, Guanambi-BA, 46430-000
www.ifbaiano.edu.br/unidades/guanambi/
E-mail: diretor@guanambi.ifbaiano.edu.br
Tel.: (77) 3493-2100

Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

Modalidade Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Projeto aprovado pela RESOLUÇÃO N.º 30/CONSUP/IF Baiano, de01deSetembro de 2016

Guanambi, Bahia
2016

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Dilma Vana Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
José Mendonça Filho

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, E TECNOLÓGICA
Marcelo Machado Feres

REITOR
Geovane Barbosa do Nascimento

PRÓ-REITORA DE ENSINO
Camila Lima Santana e Santana

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
José Virolli Chaves

PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
Alisson Jadavi Pereira da Silva

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO
Rita Vieira Garcia

PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E INOVAÇÃO
Delfran Batista dos Santos

DIRETOR GERAL DO *CAMPUS* GUANAMBI

Roberto Carlos Santana Lima

DIRETOR ACADÊMICO

Nivaldo Moreira Carvalho

COORDENADORA DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA

Aureluci Alves de Aquino

DADOS INSTITUCIONAIS

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Guanambi
Endereço: Zona Rural – Distrito de Ceraíma, Guanambi, Bahia, CEP: 46.430-000
E-mail: gabinete@guanambi.ifbaiano.edu.br
CNPJ: 10.724.903/0004-11
Telefone: (77) 3493-2100

HISTÓRICO DE CRIAÇÃO E REFORMULAÇÕES DO CURSO

Etapas	Grupo Responsável	Resolução de Aprovação do PPC
Criação Portaria nº 115 de 20 de outubro de 2006	1. Aureluci Alves de Aquino 2. Cinara Soares Pereira Cafieiro 3. Maria Selma Alves Silva Diamantino	**Projeto Pedagógico do Curso** Aprovado pela Resolução nº 01/2009/CONSUP/IF Baiano, de 15/07/2009.
Reformulação Portaria nº 93, de 27 de janeiro de 2012	1. NormaneMirrelli Chaves 2. Cristiane Brito Machado 3. Neurisângela Mauricio dos Santos Miranda 4. Cristiane Pereira de Lima 5. Aureluci Alves de Aquino 6. Carlinne Guimarães de Oliveira 7. Gilson Pinto Matioli 8. Jaqueline Figueiredo Rosa	**Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso** Aprovado pela Resolução nº 07/2012/CONSUP/IF Baiano, de 06/06/2012
Reformulação Portaria nº 046, de 23 de maio de 2016	1. Aureluci Alves de Aquino 2. Amália Michelle Gomes Costa 3. Carlinne Guimarães de Oliveira 4. Gilson Pinto Matioli 5. Ozenice Silva dos Santos 6. Sofia Rebouças Neta Pereira 7. Ana Patrícia Bezerra dos Santos 8. Carlito José de Barros 9. Lindomar Santana Aranha Pereira 10. Larissa de Almeida Soares 11. Rafaela da Silva Rodrigues	**Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso** Aprovado pela Resolução nº 30/2016/CONSUP/IF Baiano, de 01/09/2016

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Grupo de Trabalho Interno – IF Baiano – *Campus* Guanambi
Portaria n° 106, de 18 de dezembro de 2015

SERVIDOR	FUNÇÃO
Aureluci Alves de Aquino	Presidente
Amália Michelle Gomes Costa	Membro
Carlinne Guimarães de Oliveira	Membro
Gilson Pinto Matioli	Membro
Sofia Rebouças Neta Pereira	Membro

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa demonstrando as mesorregiões da Bahia e a Mesorregião Centro Sul Baiano 05

Figura 2: Mapa demonstrando as 32 Microrregiões do Estado da Bahia..... 05

Figura 3: Mapa demonstrando a Microrregião de Guanambi, com seus 18 municípios..... 06

Figura 4: Representação gráfica do perfil de formação do curso..... 23

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Cursos e número de vagas oferecidos pelo *Campus*– Guanambi, IF Baiano/2016 007

Tabela 2: Desenho Curricular do Curso de Tecnologia em Agroindústria 026

Tabela 3: Barema de Atividades Complementares 096

Tabela 4: Instalações disponíveis no *Campus* Guanambi 118

Tabela 5: Representação Numérica do Acervo Geral da Biblioteca do IF Baiano *Campus*– Guanambi 120

Tabela 6: Acervo de Livros Conforme Áreas de Conhecimento Capes/CNPq da Biblioteca do IF Baiano *Campus*– Guanambi ……..…….…. 120

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Códigos dos Componentes Curriculares do Ciclo Básico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria de acordo com as diretrizes curriculares ……..…….....…. 024

Quadro 2: Códigos dos Componentes Curriculares de Núcleos Específicos do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria de acordo com as diretrizes curriculares 025 …….....….

Quadro 3: Dimensões das salas de aula existentes no *campus*……...…..... 123

Quadro 4: Docentes que compõe o Curso 129 .....

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO 1
2. APRESENTAÇÃO 3
3. INTRODUÇÃO 4
4. JUSTIFICATIVA 8
5. OBJETIVOS 10
5.1. Geral 10
5.2. Específicos 10
6. PERFIL DO EGRESSO 11
7. REQUISITOS DE INGRESSO 12
8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO 12
8.1. Estrutura Curricular 17
8.1.1. Seminário Integrador 18
8.2. Metodologia do Curso 20
8.2.1. Relação docente X discente 21
8.3. MATRIZ CURRICULAR 24
9. CÓDIGOS DOS COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO 25
10. PROGRAMA DOS COMPONENTES CURRICULARES – PCC 30
11. ATIVIDADES INTEGRADAS À FORMAÇÃO 93
11.1. Estágio Curricular Supervisionado 93
11.2. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) 95
11.2.1. Carga Horária 96
11.2.2. Formas de Apresentação 96
11.2.3. Orientação e Coordenação 96
11.2.4. Procedimentos de Avaliação 96
11.3. Atividades Complementares 97

12. SISTEMA DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES ... 101
13. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM . 101
13.1. Dos Processos de Avaliações ... 101
14. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO ... 103
14.1. Ações decorrentes dos Processos de Avaliação do Curso ... 103
15. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE APOIO AO DISCENTE ... 105
15.1. Política de Qualidade de Ensino ... 105
15.2. Programa de Nivelamento ... 106
15.3. Programa de Monitoria ... 107
15.4. Programa de Tutoria Acadêmica ... 107
15.5. Programa de Apoio a Eventos Artísticos, Culturais e Científicos ... 108
15.6. Programa de Assistência Estudantil e Estímulo à Permanência ... 108
15.6.1. Política de Assistência Estudantil ... 109
15.6.2. Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino Aprendizagem Permanência e Êxito do Educando ... 110
15.6.3. Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer ... 111
15.6.4. Programas de Ensino, Pesquisa e Extensão ... 112
15.7. Política da Diversidade e Inclusão ... 114
15.7.1. Núcleo de Atendimento as Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) ... 117
15.7.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) ... 118
15.8. Sistema de Acompanhamento do Egresso ... 119
16. INFRAESTRUTURA ... 120
16.1. Instalações ... 120
16.1.1. Biblioteca ... 122
16.1.2. Laboratórios ... 124
16.1.3. Salas de Aula ... 126
16.2. Equipamentos e Recursos Tecnológicos ... 126
17. EMISSÃO DE HISTÓRICO ESCOLAR E DIPLOMA DE CONCLUSÃO ... 127
18. ÓRGÃOS COLEGIADOS DE REPRESENTAÇÃO, DOCENTE E ADMINISTRATIVO ... 127
18.1. Núcleo Docente Estruturante ... 127
18.2. Colegiado do Curso ... 129
18.3. Coordenação do Curso ... 130
18.4. Corpo Docente ... 131
19. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS ... 135

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

NOME DO CURSO

Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

EIXO TECNOLÓGICO

Produção Alimentícia

DESCRIÇÃO DO CURSO

A agroindústria é o conjunto de atividades relacionadas à transformação de matérias-primas provenientes da agricultura, pecuária, aquicultura ou silvicultura. O grau de transformação varia amplamente em função dos objetivos das empresas agroindustriais. Para cada uma dessas matérias-primas, a agroindústria é um segmento da cadeia que vai desde o fornecimento de insumos agrícolas até o consumidor.

O curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Guanambi forma o profissional que planeja, executa e controla qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial, contemplando a obtenção, o processamento e a comercialização de matérias-primas de diversas origens, insumos e produtos finais. Esse curso habilita o Tecnólogo em Agroindústria a exercer atividades de gestão, planejamento, supervisão, direção e execução voltadas para a produção animal e vegetal, para o beneficiamento e controle de matérias-primas agroindustriais, para os processos agroindustriais, para a qualidade e segurança de produtos e para as atividades do mercado.

A atuação do Tecnólogo em Agroindústria está vinculada a empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal, colaborando em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos economicamente viáveis, ocupando-se, ainda, da gestão de atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais, em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários, sempre contemplando o aspecto ambiental.

HABILITAÇÃO

Tecnólogo em Agroindústria

PÚBLICO ALVO

Estudantes egressos do Ensino Médio e/ou Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio.

DATA DE APROVAÇÃO DO CURSO

15 de julho de 2009 – Resolução nº 01/2009/CONSUP/IFBaiano

DATA DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO

Primeiro semestre de 2010

REGIME ACADÊMICO

Periodização semestral

INTEGRALIZAÇÃO

Período mínimo de 03 (três) anos
Período máximo de 06 (seis) anos

NÚMERO DE VAGAS

40 (quarenta)

TURNO DE FUNCIONAMENTO

Integral

NÚMERO DE TURMAS

01 (uma) turma de 40 (quarenta) alunos por ano

REGIME DE MATRÍCULA

Semestral

CARGA HORÁRIA TOTAL

Mínimo de 2855 horas

2. APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria trata-se do documento norteador das ações que permeiam o curso. O objetivo do PPC é definir diretrizes, princípios e concepções didático-pedagógicas para a organização e o funcionamento do respectivo curso, conforme legislação vigente.

A construção deste documento referencia-se na Constituição Federal de 1988, a qual trouxe avanços significativos para a educação brasileira; na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDBEN nº 9.394 (BRASIL, 1996), que remete aos estabelecimentos de ensino a elaboração e execução de suas propostas pedagógicas; na Resolução CNE/CP3 que Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia (BRASIL, 2002); Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST, 2010); nas legislações e diretrizes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, como: o Plano de Desenvolvimento Institucional(PDI) (2015), o Projeto Pedagógico Institucional, a Organização Didática dos Cursos da Educação Superior (2012), dentre outras legislações e diretrizes educacionais (Decretos, Resoluções e Pareceres) vigentes no país.

Atendendo aos preceitos legais, o processo de elaboração deste projeto pedagógico precisa ser coletivo, envolvendo a participação de representantes da comunidade acadêmica. Sua execução permitirá identificar diversos aspectos positivos e negativos que existem em um curso complexo e em um sistema educacional em permanente mutação. Portanto, não é um projeto que deva ser entendido como definitivo, muito pelo contrário, é dinâmico, e deve ser revisto periodicamente pelos agentes envolvidos no processo de avaliá-lo e projetá-lo para o futuro.

Documento de gestão acadêmica do curso, propõe-se, com ele, demonstrar a contextualização do curso, o perfil acadêmico dos estudantes e do futuro profissional, bem como a instrumentalização para se atingir os objetivos propostos. Consequentemente, espera-se que este Projeto Pedagógico do Curso seja o balizador das ações didático-pedagógicas.

3. INTRODUÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) integra a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, instituída a partir da Lei 11.892 (BRASIL, 2008a), cujo modelo, base dos Institutos Federais, surge como uma autarquia de regime especial de base educacional humanístico-técnico-científica que articula a educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi.

A riqueza de recursos minerais que caracteriza o Brasil, e ainda o estado da Bahia, exigem uma especial preocupação para elevar a cultura científica e tecnológica de sua população, criando uma fronteira viva de bem-estar econômico, político e social, com mulheres e homens capazes de atuar no universo nacional e local. Dessa forma, o estado desenvolverá seu potencial econômico de maneira harmoniosa com a intensa participação comunitária, havendo provimento de instrumentos das Ciências e das Tecnologias, pois o domínio dessas ferramentas contribuirá para a não disparidade social, reduzindo as diferenças que infelizmente são impostas pela hegemonia objetivando assim, uma política econômica globalizada.

Essa economia globalizada e ainda o crescimento da população têm provocado mudanças significativas na infraestrutura econômica do estado da Bahia, colocando-o num plano de competitividade com outros polos industriais, interno e externo, encontrando um crescente caminho para expandir o agronegócio e a laboriosidade dos pequenos e macros produtores, o que exige mão-de-obra mais qualificada.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO – *CAMPUS* GUANAMBI NO CONTEXTO LOCAL E REGIONAL

O estado da Bahia é dividido em sete mesorregiões (Figura 1). Dentro das sete mesorregiões encontram-se a Mesorregião Centro-Sul Baiano. Também é dividido em 32 microrregiões (Figura 2), entre elas encontra-se a Microrregião de Guanambi (Figura 3).

A Microrregião de Guanambi, localizada no Sudoeste da Bahia, possui 18 municípios, sendo Guanambi, Caetité, Pindaí, Candiba, Urandi, Palmas de Monte Alto, Iuiu, Malhada, Sebastião Laranjeiras, Igaporã, Ibiassucê, Jacaraci, Mortugaba, Licínio de Almeida, Caculé, Lagoa Real, Matina e Riacho de Santana.

Figura 1. Mapa demonstrando as mesorregiões da Bahia e a Mesorregião Centro Sul Baiano.

Fonte: Wikipédia.

Figura 2. Microrregiões do Estado da Bahia.

Fonte: Wikipédia.

Figura 3. Mapa da Microrregião de Guanambi.

Fonte: Wikipédia.

O município de Guanambi possui área de 1.272km² e população estimada em 85.797 habitantes (IBGE, 2015). Faz limite com as cidades de Caetité, Igaporã, Candiba, Pindaí, Palmas de Monte Alto e Sebastião Laranjeiras (Figura 3). É importante destacar ainda a distância (em quilômetros) em relação às cidades mais

populosas do estado: Salvador – 676 km, Feira de Santana – 560 km, Vitória da Conquista 280 km, Camaçari - 657 km, Itabuna – 513 km, e Juazeiro – 807 km.Guanambi exerce forte influência regional e sua economia encontra-se atualmente baseada no comércio e outros serviços.

No campo educacional a cidade conta atualmente com sete instituições de Ensino Superior, sendo duas públicas,1. Universidade do Estado da Bahia (UNEB), 2. IF Baiano – *Campus* Guanambi. Além de cinco da rede privada, 1. Centro de Educação Superior de Guanambi, conhecido como Faculdade de Guanambi (FG), que oferece cursos presenciais, e quatro polos de apoio presencial das Faculdades de Educação a Distância (EAD), 1. Universidade Paulista (UNIP), 2. Instituto PRÓ SABER, 3. Faculdade de Tecnologia e Ciências Sociais (FTC) e 4. Universidade Salvador (UNIFACS). Na educação básica, há diversas escolas, tanto públicas quanto particulares que suprem a demanda do alunado neste setor.

O IF Baiano – *Campus* Guanambi vem complementar o sistema educacional do município oferecendo educação profissional e tecnológica contemplando também os municípios vizinhos. Localizado na zona rural do distrito de Ceraíma, município de Guanambi, a 14 km de distância da sede e ocupa uma área de 190 hectares.

Inicialmente chamado de Escola Agrotécnica Federal Antônio José Teixeira (EAFAJT), criada pela Lei n° 8.670 de 30 de junho de 1993, iniciou suas atividades em 1995.

Durante seu período de funcionamento, o IF Baiano tem prestado serviços de elevada importância econômica para a região, formando profissionais capacitados a ingressar no mundo do trabalho, dando suporte técnico aos produtores locais, qualificando pequenos e médios produtores rurais.

O primeiro curso criado foi o Técnico em Agropecuária, em regime integral, concomitante ao ensino médio. O regime de concomitância ao Ensino Médio do curso Técnico em Agropecuária perdurou até o ano de 2004. Em 2005, iniciou-se o mesmo curso Técnico em Agropecuária, mas de forma integrada ao Ensino Médio.

No ano de 2001 foram criados os cursos pós-médio com habilitação em Agricultura e habilitação em Zootecnia. Seis anos depois, em 2007, foi criado o curso Técnico em Informática, do Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica, na modalidade Educação de Jovens e Adultos (PROEJA). No ano seguinte foi criado o Curso Técnico em Agroindústria, integrado ao Ensino Médio.

A Tabela 1 ilustra os cursos e números de vagas oferecidos pelo *Campus*

Guanambi, no ano de 2016.

Tabela 1. Cursos e número de vagas oferecidos peloIF Baiano – *Campus* Guanambi, 2016

NOME DO CURSO	Nº de Vagas
Curso Técnico em Agricultura subsequente ao Médio	80
Curso Técnico em Zootecnia subsequente ao Médio	40
CursoTécnico em Informática (PROEJA)	40
CursoTécnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio	40
Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio	80
Curso Superior de Bacharelado em Agronomia	40
Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria	40
Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas	30
Curso Superior de Licenciatura em Química	40
TOTAL GERAL	**430**

Fonte: Secretaria de Registros Acadêmicos

4. JUSTIFICATIVA

A oferta do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria pelo IF Baiano – *Campus* Guanambi configura em uma iniciativa efetivamente válida face à demanda que se apresenta não só no município de Guanambi, mas também em municípios circunvizinhos. A oferta é condizente com os princípios básicos do IF Baiano, instituição voltada à educação superior, básica e profissional, com característicaspluricurricular emulticampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica e nas diferentes formas de ensino, conjugando conhecimento técnico etecnológico.

Concatenado com diretrizes e legislações pertinentes que regem o Ensino Superior de Tecnologia, o referido curso é pertencente ao eixo tecnológico de Produção Alimentícia, compreendendo tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas, além de abranger ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, dentre outras concernentes ao eixo.

Essa é uma oportunidade de formação de profissionais que vão atuar em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal, existentes na microrregião. A região apresenta carência de profissionaisna área específicacapazes

de colaborar com a segurança e rigor científico em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos economicamente viáveis. Estes profissionais também podem atuar na gestão de atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais, pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários. Assim, além atender a demandas regionais, contempla as exigências do mundo do trabalho.

Ademais, o Curso Superior de tecnologia em Agroindústria considera os seguintes aspectos:

- ✓ Necessidade de profissionais qualificados para o acompanhamento e avaliação dos processos de industrialização de alimentos, orientando cada uma das etapas do processo;
- ✓ Insuficiência de profissionais para a atuação nas áreas de conservação, controle de qualidade de produtos e processos industriais do ramo;
- ✓ Carência de profissionais para atuarem na coordenação de programas e trabalhos nas áreas de segurança alimentar, organização e cuidados na indústria de alimentos;
- ✓ Necessidade de investimento nos aspectos cognitivos que possibilitará a formação de tecnólogos também para a pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, processos e metodologias;
- ✓ Imperativo de domínio e de conhecimento dos processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia do ramo;
- ✓ Exigência de redimensionamento dos propósitos de formação, perante os avanços ocorridos nos últimos anos que possibilitaram o desenvolvimento de novos produtos, processos e métodos de conservação de alimentos e, tudo isto, deve ser disseminado juntos à novos profissionais;
- ✓ Necessidade de criação de competências para as análises e determinação do valor nutricional dos alimentos.

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, aqui proposto, vem oportunizar formação profissional fundamentada em diretrizes que buscam atender as demandas de natureza econômica, cultural, política, ambiental e social sem perder de vista os princípios legais e éticos que regem uma educação de qualidade balizada em ações de ensino, pesquisa e extensão.

Perante o mencionado, patenteia-se a importância da oferta do Curso Superior Tecnologia em Agroindústria por ele apresentar-se como espaço de produção do conhecimento inovador, que não se esgota na mera formação profissional, priorizando ainda as competências, as qualificações sociais, a formação para a autonomia, para a cidadania, para responsabilidade ética, moral e para o mundo do trabalho.

5. OBJETIVOS

5.1. Geral

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do *Campus* Guanambi tem por objetivo promover sólida formação acadêmica aos estudantes da instituição, competentes para exercerem atividades de gestão, planejamento, supervisão, direção e execução voltadas para a produção animal e vegetal, para os processos agroindustriais, para a qualidade e segurança de produtos e para as atividades do mercado.

5.2. Específicos

- ✓ Apresentar condições apropriadas para uma formação profissional fundamentada no domínio integrado de conhecimentos técnicos, operacionais e tecnológicos por meio de atividades relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão.
- ✓ Desenvolver visão abrangente a respeito dos compromissos social e ambiental, além das questões éticas, legais e de relacionamentos que envolvem a atuação profissional.
- ✓ Propiciar o desenvolvimento da capacidade de planejar, executar e controlar a qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial.
- ✓ Abordar princípios que possam ampliar o aproveitamento dos produtos agrícolas, a partir de processamentos agroindustriais, visando a melhoria da qualidade e garantindo a segurança alimentar.
- ✓ Construir e aprimorar informações sobre o processamento e a conservação dos diversos grupos de alimentos.
- ✓ Construir conceitos sobre os principais agentes de alteração dos produtos alimentícios.

- ✓ Compreender o valor da pesquisa e de projetos que aprimoram e desenvolvem o conhecimento.
- ✓ Oportunizar a expressão da criatividade dos alunos, respeitando e valorizando sua individualidade.
- ✓ Despertar o espírito empreendedor do futuro profissional, por meio do estímuloa percepção de oportunidades de negócios.
- ✓ Contribuir para o avanço tecnológico promovendo e realizando pesquisas no âmbito da produção alimentícia agroindustrial.
- ✓ Compreender e posicionar-se enquanto cidadão-profissional no contexto de uma sociedade estruturalmente complexa, de classes, com diversidades culturais, econômicas e sociais.

6. PERFIL DO EGRESSO

O tecnólogo em Agroindústria no decurso de sua formação técnico-científico-profissional e educacional deverá apresentar as seguintes características:

- ✓ Capacidade de atuar de forma ética e profissional com consciência de seus direitos e deveres.
- ✓ Capacidade para o acompanhamento do processo de industrialização e seus avanços científicos e tecnológicos.
- ✓ Competências para o acompanhamento dos processos de transformação, conservação e utilização das diferentes matérias-primas agroindustriais.
- ✓ Responsabilidade e compromisso com o processo de produção agroindustrial.
- ✓ Capacidade de comunicação e visão do mercado de trabalho baseada nas competências associadas aos fatores econômicos, ambientais, culturais e histórico-sociais.

Tais características contribuem para o desenvolvimento do perfil do egresso do curso, um profissional com competências e habilidades para:

- ✓ Planejar, executar e controlar a qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial, contemplando a obtenção, processamento e comercialização de matérias-primas de diversas origens, insumos e produtos finais.
- ✓ Ler, interpretar e produzir textos.
- ✓ Pensar e agir politicamente, cientificamente e moralmente.
- ✓ Atuar em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal;

- ✓ Auxiliar em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos econômico-ecológico e socialmente viáveis.
- ✓ Gerenciar atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários, contemplando o aspecto ambiental.
- ✓ Refletir criticamente sobre os impactos sociais e ambientais da tecnologia.
- ✓ Aplicar tecnologias de gestão ambiental.

Neste sentido, o curso é desenvolvido na perspectiva da formação de umprofissional ético, ativo, empreendedor e inovador, com capacidade de negociação e de tomada de decisões, dentro e fora das organizações. Um agente pró-ativo dotado de visão própria, capaz de utilizar os saberes construídos no âmbito da produção alimentícia agroindustrial como ferramentas de desenvolvimento coorporativo, lançando mão de novas tecnologias para melhor gerir os recursos diante das diferentes conjunturas em que o setor agroindustrial se instala.

7. REQUISITOS DE INGRESSO

As formas de acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria ofertado pelo *Campus* Guanambi são previstas na Organização Didática da Educação Superior (2012). O ingresso acontece por meio doSistema de Seleção Unificada (SISU) através do desempenho obtido no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), transferência compulsória, transferência facultativa, portador de diploma de curso superior de graduação em áreas afins, ou convênio interinstitucional.

O processo seletivo normatizado pela Reitoria, tem amparo na Constituição Federal, em seu Artigo 44 "A educação superior abrangerá os seguintes cursos e programas: de graduação, abertos a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente e tenham sido classificados em processo seletivo".

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

AorganizaçãocurriculardoCursoSuperiordeTecnologiaemAgroindústriaobserva as

determinaçõeslegaispresentesnaLeinº9.394/96;asDiretrizesCurricularesNacionaisGerais paraocurso,normatizadaspela Resoluçãonº3,de18dedezembrode2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL, 2002); asDiretrizesInstitucionais para os cursos de Graduação do IF Baiano e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes ao ensino superior.

O Currículo do curso está organizado de forma a concretizar e atingir os objetivos a que o curso se propõe, desenvolvendo as competências necessárias ao perfil profissional do egresso, atendendo às orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST, 2010a), à legislação vigente, às características do contexto regional e às concepções preconizadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (2015) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, assim como o Projeto Político Pedagógico do *Campus*.

O Curso pauta-se em uma concepção de currículo que tem como premissa a formação ética, crítica e política do educando, que (in) forma os sentidos da Educação em Direitos Humanos na sua aspiração de ser parte fundamental da formação de sujeitos e grupos de direitos, requisito básico para a construção de uma sociedade que articule dialeticamente igualdade e diferença(BRSASIL, 2012a; BRASIL, 2012b). Além disso, busca implementar um currículo que contempla a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, de modo a estabelecer uma ponte entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

A soma dos diferentes valores, sua historicidade, complexidade e dinamicidade constituem o processo de construção de uma proposta pedagógica que tem por fundamento filosófico a geração de qualidade de vida não apenas aos Tecnólogos em Agroindústria, mas a toda a comunidade onde atuam. Ao se profissionalizar, o sujeito assume uma grande responsabilidade, pois, como se percebe historicamente, muitos destes valores têm sido sistematicamente negados. Sobre isso é preciso corroborar os ditames de Boff (1999) quando assevera que a utopia de melhorar a condição humana piorou a qualidade de vida. O sonho de crescimento ilimitado produziu o subdesenvolvimento de dois terços da humanidade, a volúpia da utilização optimal dos recursos da Terra levou à exaustão dos sistemas vitais e à desintegração do equilíbrio ambiental. Tanto o socialismo

quanto o capitalismo corroeram a base da riqueza que é sempre a terra com seus recursos e o trabalho humano.

Considerando que os eixos tecnológicos constituem a sistematização, compreensão e utilização de conhecimentos científicos específicos associados a determinados arranjos tecnológicos históricos e socialmente construídos, essa concepção curricular está baseada nos conceitos e princípios norteadores da integração teoria e prática e formação humana integral a partir das relações entre: ciência, tecnologia, trabalho e cultura; dentro da perspectiva do trabalho como princípio educativo e a pesquisa como princípio pedagógico.

Tais elementos devem nortear as práticas pedagógicas concretamente integradas, resultando na tríplice ensino, pesquisa e extensão, e proporcionar o atendimento das demandas econômicas, sociais e culturais no âmbito micro e macroespacial. A articulação do fazer pedagógico com o contexto local busca contribuir com o desenvolvimento em suas múltiplas faces, mas também, faz-se necessária a construção de habilidades formativas de investigação, problematização e sínteses técnico-científicas para diversas realidades territoriais.

Os conceitos que norteiam a concepção da formação humana estão diretamente associados à própria ideia do trabalho como princípio educativo, pois considera o ser humano como ativo no processo de produção da realidade, isto é, somos reflexo e condicionante da realidade social à medida que dela nos apropriamos e podemos transformá-la.

Assim, a organização do currículo do Curso tem como pilares a pesquisa como princípio educativo, a interdisciplinaridade, a flexibilidade, articulação entre teoria e prática e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

A pesquisa como princípio pedagógico

A pesquisa como princípio pedagógico e educativo contribui para o desenvolvimento da autonomia intelectual, crítica e reflexiva do sujeito; favorece sua formação humana e científica; direciona na compreensão da realidade e atuação no mundo, bem como amplia suas possibilidades de vivências de aprendizagens significativas. Ao compreender seu meio e agir em função do coletivo, suas ações assumem uma dimensão integradora,sociocultural e técnica na busca de soluções para as questões teóricas e práticas da vida das pessoas.

Nesse contexto, o papel da pesquisa é levar o indivíduo a compreender-se

como parte da realidade social, instigar a curiosidade, gerar inquietude e estimular a busca de saberes para sua atuação no meio em que vive.

Para tanto, a pesquisa não está baseada em um acúmulo de informações e conhecimentos, mas antes de tudo, estabelece um conjunto necessário de saberes integrados e significativos no âmbito individual e coletivo, com o intuito de “fortalecer a relação entre o ensino e a pesquisa. Assim, a consolidação da pesquisa como princípio pedagógico na educação profissional está diretamente atrelada ao desenvolvimento de tecnologias sociais, resultado de uma intervenção social fruto da aproximação efetiva do Instituto com a comunidade.

A Interdisciplinaridade

A interdisciplinaridade, a partir da relação parte-totalidade, é estabelecida como princípio organizador do currículo e como método de ensino-aprendizagem, ocorrendo inter-relações de complementaridade, convergência, interconexões e passagens entre os conhecimentos sem desconsiderar os conceitos, significados, causas, fatores, processos, problemas nas diversas disciplinas.

Nessa perspectiva, a integração/articulação dos diferentes campos do conhecimento entre si, levará a intensidade da troca e interação real dos saberes, da complexidade da vida e dos problemas do cotidiano. Além disso, conforme legislação de ensino em vigor, essa prática interdisciplinar vem atingir os seus objetivos quando: melhorar a formação geral do estudante e seu papel na sociedade; atingir uma formação integral, garantindo o desempenho dos futuros profissionais e atendimento das necessidades do mercado de trabalho; incentivar a formação de pesquisadores; garantir maior autonomia dos estudantes para prosseguir seus estudos; compreender e modificar o mundo, levando em consideração a complexidade da realidade pelas suas múltiplas e variadas formas (FAZENDA, 1992).

Flexibilidade

Entendida como condição de efetivação de um currículo não rígido, que considera as experiências vivenciadas pelos estudantes. Desta maneira, a flexibilização trabalha o conhecimento de forma a explicitar as inter-relações das diferentes áreas do conhecimento, de modo a atender os anseios de fundamentação tanto acadêmica como de ação social, reconhecendo assim os caminhos com

diferentes trajetórias que apontam para a formação do ser mais humano e integrado com o meio que o circunda. Neste ínterim, pauta-se também pela busca da flexibilização curricular, que significa implantar itinerários curriculares flexíveis, capazes de permitir a mobilidade acadêmica e a ampliação dos itinerários formativos dos estudantes, mediante aproveitamento de estudos e de conhecimentos anteriores.

A Articulação teoria e prática

A articulação teoria e prática é crucial para a estruturação do conhecimento e a preparação do profissional no tocante a compreensão da realidade e também atuação no mundo do trabalho, pelas especificidades das atividades produtivas. Busca-se, com isso, romper com o treino em sentido restrito e possibilitar vivências e experiências que conduzam o educando ao pensamento reflexivo, a problematização do trabalho enquanto relação ciência e prática e ao desenvolvimento da autonomia profissional.

Cada disciplina ou atividade do curso deverá ter sua dimensão prática. Isto é particularmente importante para as disciplinas da área específica de Tecnologia em Agroindústria. Os professores destas disciplinas, ao mesmo tempo em que desenvolverão os conteúdos específicos, deverão desenvolver atividades práticas tais como: realização de aulas práticas, seminários, visitas técnicas, oficinas, projetos integradores, estágios, práticas profissionais e atividades de pesquisa aplicada, de extensão, de tecnologia e inovação.

A indissociabilidade entre Ensino – Pesquisa – Extensão

O princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão é marco epistemológico da identidade institucional, trata-se de um tripé que coaduna saber, investigação e ação comunitária, que se interligam aos arranjos produtivos dos territórios, às tecnologias sociais e à inovação tecnológica.

O IF Baiano concretiza-se como uma instituição de reconhecimento social, que funciona de forma sistêmica, articulando a inovação, o desenvolvimento científico e a produção de conhecimento, de maneira a fortalecer o desenvolvimento científico, tecnológico, cultural, local, regional e nacional.

Trabalhar com este tripé é ter elementos para se promover um ensino que favoreça o estreitamento da relação entre a sociedade e o meio acadêmico,

proporcionando aos estudantes meios de vivenciar práticas mais próximas de suas áreas de desenvolvimento profissional e pessoal e, sobretudo, despertar nestes estudantes uma maior conscientização do que é o ensinar e o aprender e, ainda, despertar suas capacidades de autorreflexão crítica.

Ademais, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão além de promover a articulação das diferentes áreas de conhecimento e a inovação científica, tecnológica, também deve ater-se às atividades artística e cultural.

O efetivo exercício da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, no âmbito das instituições de educação, indica a sua qualidade e o desempenho do seu compromisso social. É por meio deste tripé que a instituição possibilita a troca do saber com a sociedade em um fluxo dinâmico de conhecimento entre instituição e sociedade, gerando uma transformação mútua. Dessa forma, a indissociabilidade é traduzida em aprendizagem, produção e socialização do conhecimento.

8.1. Estrutura Curricular

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria possui uma estrutura curricular organizada de forma a permitir um planejamento, em etapas, da formação intelectual/profissional, em que os componentes curriculares se integram promovendo a dinamização e significação da aprendizagem. Regulamenta a existência de pré-requisitos para alguns componentes curriculares, uma vez que existe a necessidade de que conceitos trabalhados em conteúdos anteriores estejam fundamentados para o melhor aproveitamento do componente ofertado.

Assim, o currículo do curso procura ser um corpo estruturado de conhecimentos, que sirva de orientação aos estudantes, mostrando com clareza as relações entre as disciplinas, no qual pré-requisitos são estabelecidos para garantir o crescimento intelectual contínuo,conforme ilustrado na Figura 4.

Os Componentes Curriculares são organizados em um Desenho Curricular que evidencia a Carga Horária semestral de cada componente. Além disso, evidencia também as atividades acadêmicas – Estágio Supervisionado, Atividades Complementares e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) com as devidas cargas horárias, as quais se apresentam como componentes obrigatórios que devem ser integradas à formação e suas cargas horárias acrescidas à carga horária mínima estabelecida no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST,

2010a), conforme orienta a Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002 (BRASIL, 2002).

O Curso disponibiliza ao estudante um conjunto de disciplinas gradualmente, com mecanismo vertical de integração, possibilitando a aquisição de conhecimentosprogressivosorientadosparasuaatuaçãoprofissional.Comoobjetivosped agógicos,ocursopretendequeoestudante,combasenoconjuntodeconteúdodasváriasdis ciplinas,desenvolvasuacapacidadeintelectual por meio da assimilaçãodeconhecimentos ministrados atravésdeaulasteóricas,aulaspráticasemlaboratórioeemcampoecumprimentodeestági osupervisionado.Aparticipaçãoematividades extracurriculares complementaaformaçãotécnico-científicadoestudante e esta se dará por meiodainiciaçãocientífica,cursos,congressos, simpósios, seminários, encontros e visitas técnicas.

Amatrizcurricularéformadapordisciplinasobrigatóriasbásicaseprofissionalizante s,epordisciplinasoptativas, contemplando os conteúdos que são necessários para concretizar e atingir os objetivos a que o curso se propõe em uma integração entre teoria e prática

A concretização curricular da integração no Curso está fundamentalmente no componente Curricular **Seminário Integrador**.

8.1.1. Seminário Integrador

Seminário Integradorconstitui-se em um componente curricular que compõe a matriz curricular, sendo parte dos componentes curriculares obrigatórios do curso, voltado para a busca da interdisciplinaridade, da contextualização de saberes e da inter-relação entre teoria e prática. Possui caráter multi e interdisciplinar com o qual, a partir de um conjunto de ações, tem-se a possibilidade da análise de problemas, reflexões, discussões e proposições com vistas a compreender “os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticose éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização do mesmo no sistema de produção social”.

Pela amplitude da proposta e riqueza de possibilidades, o desenvolvimento deste componente curricular oportunizará itinerários formativos dos estudantes para que compreendam a realidade em que estão inseridos, em uma visão prospectiva de

transformá-la, incentivando-os a resolver situações problemas, a aplicabilidade dos saberes desenvolvidos no curso, além da postura pesquisadora, extensionista e empreendedora.

De modo geral, trata-se de um componente que busca contemplar, sobretudo, os conteúdos especiais obrigatórios, previstos na Lei nº 9.795 (BRASIL, 1999b) eDecreto nº 4.281/2002 (BRASIL, 2002a), que dispõem sobre a educação ambiental e institui a Política Nacional de Educação Ambiental; Resolução CNE/CP n° 02 (BRASIL, 2012e) que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental; Lei n° 11.645 (BRSIL, 2008c), que trata da obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e indígena"; Resolução CNE/CP n°01 (BRASIL, 2012a) que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (BRASIL, 2012b); Lei nº 10.741 (BRASIL, 2003a) que versa sobre o Processo de Envelhecimento, Respeito e Valorização do Idoso. Sendo que algumas dessas temáticas também estão contempladas transversalmente em outros componentes curriculares que compõem o currículo do curso, conforme as especificidades previstas na legislação.

Dessa forma, temas gerais como a diversidade cultural, étnico-racial, de gênero, sexual, geracional, classes e a sustentabilidade ambiental serão debatidos e incluídos na ementa do componente curricular, cuja ação educativa realizar-se-á em sala de aula e fora dela, de forma interdisciplinar, podendo envolver atividades de pesquisa e de extensão, com conteúdo contextualizado a partir da realidade do IF Baiano – *Campus* Guanambi.

O trabalho com este componente será ministrado por um professor específico que terá 30 horas para realizar o desenvolvimento dos conteúdos nas aulas teóricas e a articulação prática que acontecerá com outros componentes curriculares do curso através dos seminários de integração, em uma perspectiva interdisciplinar, integrada e dialógica, a partir dos conhecimentos específicos de suas áreas.

O Seminário Integrador por ser um componente curricular com carga horária definida na matriz, haverá cômputo de frequência, avaliações, notas, aprovações e reprovações como todos os outros componentes do curso.

Considerando a amplitude das temáticas a serem estudadas e a reduzida carga horária do componente, o desenvolvimento do trabalho pelo professor deverá contemplar as seguintes etapas: a) definição das temáticas e grupos de trabalho em sala de aula b) aulas expositivas, estudos dirigidos; c) pesquisa bibliográfica;d) visita

técnica/estágio de vivência, com observação, conversas informais e entrevistas, a partir de roteiro pré-definido, ou quando necessário também atividade em laboratório; e) análise dos dados e produção de relatórios; f) apresentação do trabalho em seminários organizados para a culminância.

8.2. Metodologia do Curso

O desenvolvimento de metodologias contextualizadas com o itinerário formativo do (a) aprendiz traduz-se em um princípio fundamental da prática educativa, pois considera a necessária articulação entre a teoria e a prática, de forma a relacionar a formação acadêmica à realidade vivenciada *in loco* de atuação e sua articulação com arranjos socioprodutivos locais e regionais.

Assim, a prática pedagógica no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do *campus* está fundamentada na aprendizagem como um processo contínuo de construção de conhecimentos, habilidades e valores. Nessa perspectiva, este projeto pedagógico defende o desenvolvimento de um trabalho a partir dos seguintes princípios metodológicos:

- ✓ Aulas diversificadas e atrativas;
- ✓ Metodologias desafiadoras, estimulando o pensamento crítico e priorizando a construção do conhecimento de forma ativa e interativa, utilizando estratégias diversificadas como: aprendizagem baseada em problemas, projetos, visitas técnicas, aulas práticas de laboratório e de campo, grupos de observação e discussão, oficinas, monitorias, aulas expositivas e dialógicas, seminários, entre outras;
- ✓ Utilização da abordagem interdisciplinar e contextualizada;
- ✓ Desenvolvimento de projetos de inovação tecnológica ou pesquisa aplicada associada ao processo de ensino e aprendizagem por meio de projetos de iniciação científica, projetos integradores, feiras e exposições e olimpíadas científicas;
- ✓ Nivelamento dos componentes curriculares de Língua Portuguesa e de Matemática, principalmente;
- ✓ Diversificação dos processos avaliativos;
- ✓ Valorização do trabalho em equipe como postura coletiva e desenvolvimento de atitudes colaborativas e solidárias, respeitando a diversidade;

- ✓ Relação entre teoria e prática, de modo a relacionar a formação acadêmica a realidade vivenciada no local de atuação;
- ✓ Utilização de tecnologias da informação e comunicação (TICs) como postura inovadora, pois, estas são consideradas no âmbito do curso como ferramentas potencializadoras do processo de ensino aprendizagem;
- ✓ Relação interpessoal entre docente-discente/discente-discente/comunidade acadêmica pautado no respeito cooperativo e no diálogo. Princípio que, pela sua importância e influência no processo de ensino e aprendizagem, cabe uma discussão específica.

Em tempos de intervenção tecnológica a utilização das TICs, sobretudo no desenvolvimento do trabalho com os componentes curriculares, é uma necessidade premente, haja vista que os estudantes em seu dia a dia 'vivem' tecnologias. Trata-se de um contexto que exige não apenas o acesso, mas também a compreensão e o domínio das tecnologias. Portanto, cabe aos professores o papel principal de implementar de forma dinâmica e criativa a sua utilização em contexto de sala de aula.

Assim, o processo formativo do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria incentiva e possibilita a comunicação entre alunos, professores, instituição em geral, através do computador e o acesso à internet que além de oportunizar a busca de informações, edição de imagens, digitação de textos, planilhas, gráficos, etc., amplia a utilização desses recursos através da pesquisa orientada para apropriação adequada das informações e produção do conhecimento com textos de autoria perpassando por todos os componentes curriculares.

8.2.1. Relação docente X discente

A relação docente-discente constitui um dos fatores preponderantes no processo de aprendizagem. É esta relação que confere dinamicidade ao processo educativo. Mesmo sujeita a normas e programas do sistema de ensino, a interação do professor com o aluno e vice-versa forma o centro deste processo. Esta relação pode ser permeada por conflitos, pois se baseia no convívio de classes sociais, culturas, valores e objetivos diferentes, entretanto, é importante que esta seja marcada pela afetividade, confiança, empatia, respeito e, sobretudo, pelo diálogo,

pois, conforme cita FREIRE,

> [...] o diálogo é uma exigência existencial. E, se ele é o encontro em que se solidarizam o refletir e o agir de seus sujeitos endereçados ao mundo a ser transformado e humanizado, não pode reduzir-se a um ato de depositar idéias de um sujeito no outro, nem tampouco tornar-se simples troca de idéias a serem consumidas pelos permutantes (FREIRE, 2005).

Assim, considerando que o processo de ensino e aprendizagem não é estático, unidirecional, a relação docente-discente deve ser dinâmica, marcada pelo falar e ouvir, pelas trocas de aprendizados por ambos os lados. Nessa perspectiva, o professor não deve ser visto como o único detentor do saber, o transmissor do conhecimento, mas como mediador. Conforme afirma Libâneo:

> O professor não apenas transmite uma informação ou faz perguntas, mas também ouve os alunos. Deve dar-lhes atenção e cuidar para que aprendam a expressar-se, a expor opiniões e dar respostas. O trabalho docente nunca é unidirecional. As respostas e as opiniões dos alunos mostram como eles estão reagindo à atuação do professor, às dificuldades que encontram na assimilação dos conhecimentos. Servem também para diagnosticar as causas que dão origem a essas dificuldades (LIBÂNEO, 1994).

É importante, pois, que o professor considere os saberes que os alunos trazem consigo. Para isso, faz-se necessário o estabelecimento de um diálogo sincero, pois como afirma Gadotti (1999), o educador para pôr em prática o diálogo, não deve colocar-se na posição de detentor do saber, deve antes, colocar-se na posição de quem não sabe tudo. Desta maneira, o aprender se torna mais efetivo quando o aluno sente que seus conhecimentos prévios são valorizados e considerados.

Destaca-se que a construção do conhecimento não deve ser compreendida como individual. O conhecimento é produto da atividade e do conhecimento humano marcado social e culturalmente. Nessa abordagem, o papel do professor é o de facilitador da aprendizagem, um intermediário entre os conteúdos e o sujeito aprendente, aberto às novas experiências, procurando compreender, em uma relação empática, também os sentimentos e os problemas de seus alunos e tentar levá-los à autorrealização.

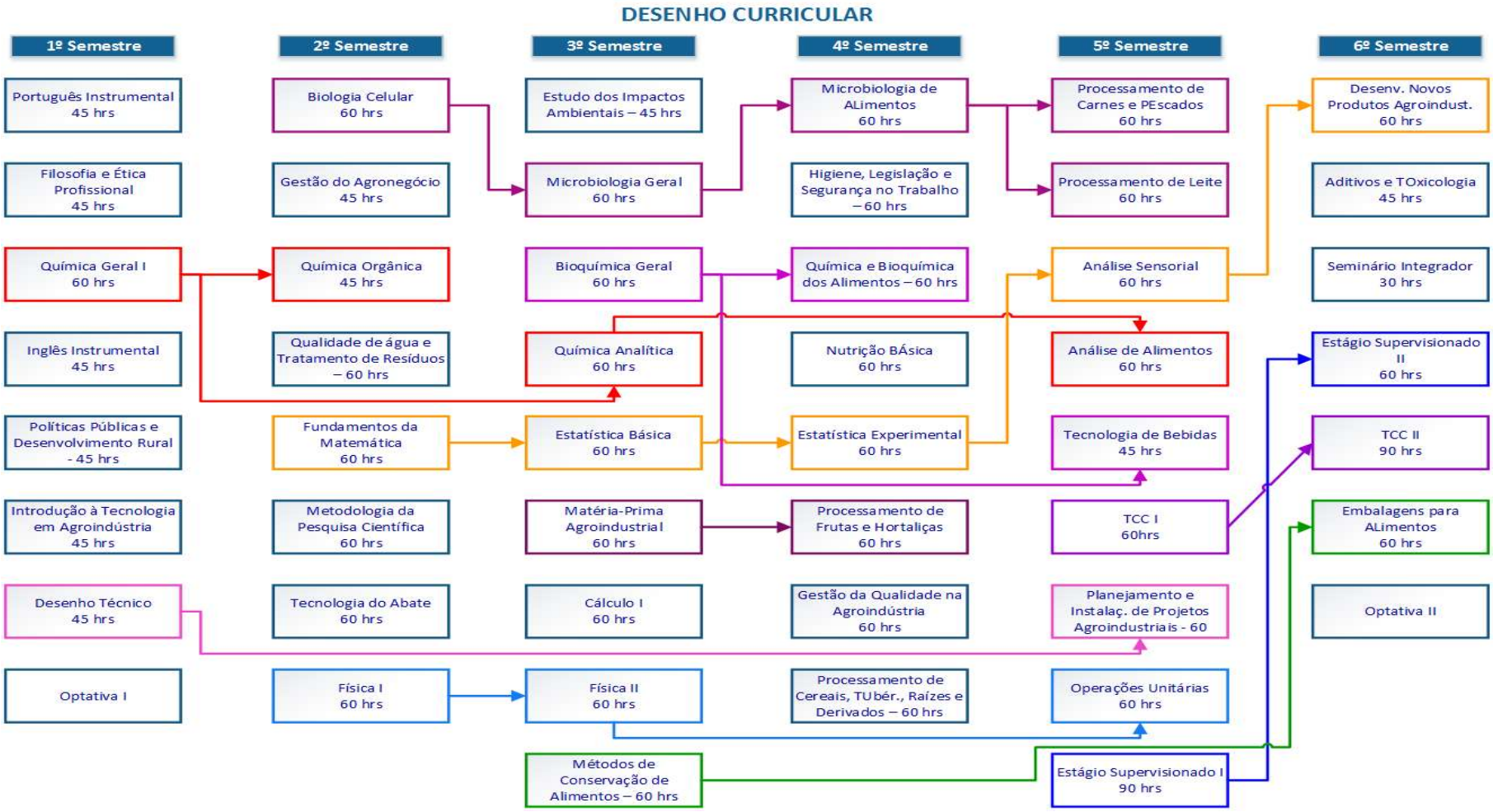
Segundo Freire (FREIRE, 1996), “o professor autoritário, o professor licencioso, o professor competente, sério, o professor incompetente, irresponsável, o professor amoroso da vida e das gentes, o professor mal-amado, sempre com raiva do mundo e das pessoas, frio, burocrático, racionalista, nenhum deles passa pelos

alunos sem deixar sua marca". Dessa maneira cabe a cada educador escolher que marca gostaria de deixar impregnada em seus alunos.

Portanto, cabe ao professor, nesta perspectiva dinâmica de sua relação com os alunos, ter sabedoria para lidar com as situações apresentadas em sala de aula. Além disso, considerar que este espaço não é apenas um lugar para transmitir conteúdos teóricos; é, também, local de aprendizado de valores, comportamentos e formação de seus alunos como seres pensantes e atuantes, capazes de interpretar e transformar a sociedade em que vive.

8.3. MATRIZ CURRICULAR

Figura 4. Representação gráfica do perfil de formação do curso



9. CÓDIGOS DOS COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO

Os Códigos dos Componentes Curriculares do Ciclo Básico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria de acordo com as diretrizes curriculares são mostrados no Quadro 1, e os Códigos dos Componentes Curriculares de Núcleos Específicos do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria de acordo com as diretrizes curriculares são mostrados no Quadro 2.

Quadro 1.Códigos dos Componentes Curriculares do Ciclo Básico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria de acordo com as diretrizes curriculares.

Código	Componentes Curriculares
TAG 0001	Química Geral
TAG 0002	Fundamentos da Matemática
TAG 0003	Português Instrumental
TAG 0004	Filosofia e Ética Profissional
TAG 0005	Políticas Públicas e Desenvolvimento Rural
TAG 0006	Inglês Instrumental
TAG 0007	Desenho Técnico
TAG 0008	Biologia Celular
TAG 0009	Gestão do Agronegócio
TAG 0010	Estatística Básica
TAG 0011	Química Orgânica
TAG 0012	Física I
TAG 0013	Metodologia da Pesquisa Científica
TAG 0014	Cálculo I
TAG 0015	Física II
TAG 0016	Microbiologia Geral
TAG 0017	Bioquímica Geral
TAG 0018	Química Analítica
TAG 0019	Nutrição Básica
TAG 0020	Introdução a Economia de Mercado
TAG 0021	Estatística Experimental
TAG 0022	Libras

Quadro 2.Códigos dos Componentes Curriculares dos Núcleos Específicos do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria de acordo com as diretrizes curriculares.

Código	ComponentesCurriculares
TAG 1001	Introdução a Tecnologia em Agroindústria
TAG 1002	Qualidade de Água e Tratamento de Resíduos
TAG 1003	Estudo dos Impactos Ambientais
TAG 1004	Tecnologia do Abate
TAG 1005	Métodos de Conservação de Alimentos
TAG 1006	Matéria-Prima Agroindustrial
TAG 1007	Microbiologia de Alimentos
TAG 1008	Operações Unitárias
TAG 1009	Química e Bioquímica dos Alimentos
TAG 1010	Processamento de Frutas e Hortaliças
TAG 1011	Processamento de Cereais, Tubérculos, Raízes e Derivados
TAG 1012	Gestão da Qualidade na Agroindústria
TAG 1013	Processamento de Carnes e Pescados
TAG 1014	Processamento de Leite
TAG 1015	Análise Sensorial
TAG 1016	Planejamento e Instalações de Projetos Agroindustriais
TAG 1017	Análise de Alimentos
TAG 1018	Higiene, Legislação e Segurança no Trabalho
TAG 1019	Tecnologia de Bebidas
TAG 1020	Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais
TAG 1021	Embalagens para Alimentos
TAG 1022	Aditivos e Toxicologia
TAG 1023	Seminário Integrador
TAG 1024	Estágio Supervisionado I
TAG 1025	Estágio Supervisionado II
TAG 1026	Trabalho de Conclusão de Curso I
TAG 1027	Trabalho de Conclusão de Curso II
TAG 1028	Tecnologia do Queijo
TAG 1029	Novas Tecnologias na Agroindústria
TAG 1030	Serviço de Alimentação
TAG 1031	Alimentação Alternativa e Complementar
TAG 1032	Tecnologia de Subprodutos
TAG 1033	Tecnologia de Açúcar e Açucarados
TAG 1034	Secagem de Produtos Agroindustriais
TAG 1035	Embutidos e Defumados
TAG 1036	Microbiologia do Leite

Os Componentes Curriculares que compõem a matriz são visualizados na Tabela 2 em que consta o código da disciplina, o pré-requisito, carga horária teórica e prática e carga horária total por componente curricular.

Tabela 2. Desenho Curricular do Curso de Tecnologia em Agroindústria

Sequência Sugerida				
1º Semestre				
Código	**Componente Curricular**	**Pré Requisito**	**CH (T-P)**	**CH Total**
TAG 0001	Química Geral	Não tem	(30-30)	60
TAG 0003	Português Instrumental	Não tem	(45-00)	45
TAG 0004	Filosofia e Ética Profissional	Não tem	(45-00)	45
TAG 0005	Políticas Públicas e Desenvolvimento Rural	Não tem	(45-00)	45
TAG 0006	Inglês Instrumental	Não tem	(45-00)	45
TAG 1001	Introdução a Tecnologia em Agroindústria	Não tem	(30-15)	45
TAG 0007	Desenho Técnico	Não tem	(30-15)	45
-	Optativa I	-	(45-00)	45
		Sub-Total - I Semestre		**375**
2º Semestre				
Código	**Componente Curricular**	**Pré Requisito**	**CH (T-P)**	**CH Total**
TAG 0002	Fundamentos da Matemática	Não tem	(60-00)	60
TAG 0008	Biologia Celular	Não tem	(45-15)	60
TAG 0009	Gestão do Agronegócio	Não tem	(45-00)	45
TAG 0011	Química Orgânica	TAG 0001	(30-15)	45
TAG 0012	Física I	Não tem	(45-15)	60
TAG 1002	Qualidade de Água e Tratamento de Resíduos	Não tem	(45-15)	60
TAG 0013	Metodologia da Pesquisa Científica	Não tem	(60-00)	60
TAG 1004	Tecnologia do Abate	Não tem	(45-15)	60
		Sub-Total - I Semestre		**450**

3º Semestre

Código	Componente Curricular	Pré Requisito	CH (T-P)	CH Total
TAG1003	Estudo dos Impactos Ambientais	Não tem	(45-00)	45
TAG 0015	Física II	TAG 0012	(45-15)	60
TAG 0010	Estatística Básica	TAG 0002	(60-00)	60
TAG 0016	Microbiologia Geral	TAG 0008	(45-15)	60
TAG 0018	Química Analítica	TAG 0001	(30-30)	60
TAG 1006	Matéria-Prima Agroindustrial	Não tem	(60-00)	60
TAG 0017	Bioquímica Geral	Não tem	(45-15)	60
TAG 0014	Cálculo I	Não tem	(60-00)	60
TAG 1005	Métodos de Conservação de Alimentos	Não tem	(45-15)	60
		Sub-Total - I Semestre		**525**

4º Semestre

Código	Componente Curricular	Pré Requisito	CH (T-P)	CH Total
TAG 1007	Microbiologia de Alimentos	TAG0016	(45-15)	60
TAG 1009	Química e Bioquímica dos Alimentos	TAG 0017	(45-15)	60
TAG 0019	Nutrição Básica	Não tem	(45-15)	60
TAG 1010	Processamento de Frutas e Hortaliças	TAG 1006	(45-15)	60
TAG1011	Processamento de Cereais, Tubérculos, Raízes e Derivados	Não tem	(45-15)	60
TAG 1012	Gestão da Qualidade na Agroindústria	Não tem	(45-15)	60
TAG 1018	Higiene, Legislação e Segurança no Trabalho	Não tem	(60-00)	60
TAG 0021	Estatística Experimental	TAG 0010	(60-00)	60
		Sub-Total - I Semestre		**480**

5º Semestre

Código	Componente Curricular	Pré Requisito	CH (T-P)	CH Total
TAG 1013	Processamento de Carnes e Pescados	TAG1007	(45-15)	60
TAG 1014	Processamento de Leite	TAG1007	(45-15)	60
TAG 1015	Análise Sensorial	TAG0021	(45-15)	60
TAG 1016	Planejamento e Instalações de Projetos Agroindustriais	TAG0007	(45-15)	60
TAG 1017	Análise de Alimentos	TAG 0018	(30-30)	60
TAG 1019	Tecnologia de Bebidas	TAG0017	(30-15)	45
TAG 1008	Operações Unitárias	TAG 0015	(60-00)	60
TAG 1024	Estágio Supervisionado I	Não tem	(10-80)	90
TAG 1026	Trabalho de Conclusão de Curso I	Não tem	(45-15)	60
		Sub-Total - I Semestre		**555**

6º Semestre

Código	Componente Curricular	Pré Requisito	CH (T-P)	CH Total
TAG 1020	Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais	TAG1015	(45-15)	60
TAG 1021	Embalagens para Alimentos	TAG 1005	(60-00)	60
TAG 1022	Aditivos e Toxicologia	Não tem	(45-00)	45
TAG 1023	Seminário Integrador	Não tem	(20-10)	30
TAG 1025	Estágio Supervisionado II	TAG 1024	(30-30)	60
TAG 1027	Trabalho de Conclusão de Curso II	TAG 1026	(40-50)	90
-	Optativa II	-	(45-00)	45
		Sub-Total - I Semestre		**390**
		SUB-TOTAL FINAL		**2775**

Atividades Acadêmicas Relacionadas à Formação

Componente Curricular	CH Total
Atividades Complementares	80

	CARGA HORÁRIA FINAL MÍNIMA DO CURSO	**2855**

Optativas*

Código	Componente Curricular	Pré Requisito	CH (T-P)	CH Total
TAG 1028	Tecnologia do Queijo	TAG1016	(30-10)	45
TAG 1029	Novas Tecnologias na Agroindústria	Não tem	(45-15)	60
TAG 1030	Serviço de Alimentação	Não tem	(45-00)	45
TAG 0020	Introdução a Economia de Mercado	Não tem	(45-00)	45
TAG 1031	Alimentação Alternativa e Complementar	Não tem	(30-15)	45
TAG 1032	Tecnologia de Subprodutos	Não tem	(30-15)	45
TAG 1033	Tecnologia de Açúcar e Açucarados	Não tem	(30-15)	45
TAG 1034	Secagem de Produtos Agroindustriais	Não tem	(45-15)	60
TAG 1035	Embutidos e Defumados	Não tem	(30-15)	45
TAG 1036	Microbiologia do Leite	TAG 0016	(30-15)	45
TAG 0022	Libras	Não tem	(45-00)	45

** Nos semestres 1e 6 o aluno poderá optar por 1 disciplina das optativas oferecidas. Ao final do curso o aluno deverá ter cursado pelo menos duas disciplinas optativas.*

Será permitida a oferta parcial da carga horária dos componentes curriculares presenciais por meio de atividades orientadas à distância, desde que não exceda vinte por cento (20%) da carga horária total. Essa flexibilidade permitirá arranjos do tempo que em muito contribuirá para emprestar maior densidade acadêmica à Instituição, uma vez que esses arranjos de tempo permitirão melhor organização de Seminários, Congressos, Ciclos, Fóruns e outros eventos próprios deste nível da educação.

Além disso, apresenta as atividades acadêmicas integradas à formação - Estágio Supervisionado, Atividades Complementares e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) - como componentes obrigatórios com cargas horárias acrescidas à carga horária mínima de 2400 horas estabelecida no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST, 2010a).

10. PROGRAMA DOS COMPONENTES CURRICULARES – PCC

Os Programas dos Componentes Curriculares que compõem a matriz são visualizados abaixo. Para cada semestre, estão representados o nome da disciplina, o nome do docente responsável pela disciplina, a ementa, a Bibliografia Básica e a Bibliografia Complementar.

1º Semestre

DISCIPLINA	DOCENTE
Química Geral	Jane Geralda Ferreira Santana

EMENTA

Teoriaatômica. Tabelaperiódica. Ligações Químicas. Interações Intermoleculares. ÁcidosebasesdeArrhenius. Saise óxidos. Reações químicas. Estequiometria. Soluções.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) BROWN, T. LEMAY, H. E. BURSTEN, B. E. **Química: a ciência central**. 1º edição, São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

2) KOTZ, J. C. TREICHEL, P.M. WEAVER, G.C.**Química Geral e Reações Químicas**. Volume 1. 6ºedição, São Paulo: Cengage, Learning, 2010.

3) ROZENBERG, I. M.; **Química Geral**, 2º edição, São Paulo: Blucher, 2002.

4) RUSSELL, J. B. **Química Geral**. Volume 1. 2º edição. São Paulo: Makron, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) COVRE, G. J. **Química: o homem e a natureza**. São Paulo: FDT, 2000.

2) PERUZZI, T. M.; CANTO, E. L. **Química: na abordagem do cotidiano**. 3º edição São Paulo: Moderna, 2003.

3) REIS, M. **Química Geral**. São Paulo: Editora FTD, 1996.

4) SARDELLA, A. **Química Fundamental**. 16º edição, São Paulo: Ática, 1995.

DISCIPLINA	DOCENTE

Português Instrumental	Sílvia Claudia Marques Lima

EMENTA

Estudo da Língua Portuguesa nos níveis de competência: semântico, gramatical e textual (Tópicos de gramática). Exercício da construção do pensamento, com vistas à produção escrita, de modo a ampliar as capacidades de interpretação, análise e síntese, por meio de leitura e produção de textos (resumos, resenhas e relatórios de textos técnico-científicos).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) ANDRADE, M. M.; HENRIQUES, A. **Língua Portuguesa:** noções básicas para cursos superiores**.** 9º edição. São Paulo: Atlas, 2010. 202 p.

2) BLIKSTEIN, I. **Técnicas de Comunicação Escrita**. 22º edição. São Paulo: Ática, 2006. 102 p.

3) MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. **Português Instrumental:** de Acordo com as Atuais Normas da ABNT**.** 26º edição, São Paulo; Atlas, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) ANDRADE, M. M.; MEDEIROS, J. B. **Comunicação em Língua Portuguesa**: normas para elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC). 5º edição. São Paulo: Atlas, 2009. 411 p.

2) AZEREDO, J.C. **Escrevendo pela Nova Ortografia:** como usar as regras do novo acordo ortográfico da língua portuguesa**.** 2º edição. Rio de Janeiro: Publifolha, 2008. 134 p.

3) FAULSTICH, E. L. J. **Como ler, entender e redigir um texto edição**. 4º edição. Petrópolis: Vozes.

4) FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Para entender o texto:** leitura e redação. 17º edição. São Paulo: Ática, 2007. 431 p. (Ática universidade).

5) LIMA, R. **Gramatica Normativa da Língua Portuguesa**. 32º edição. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1994. 553p.

6) SACCONI, L. A. **Gramatica comunicativa Sacconi:** teoria e pratica. São Paulo: Nova Geração, 2008. 560 p.

DISCIPLINA	DOCENTE

Filosofia e Ética Profissional	Daniel Reis Lima Mendes da Silva

EMENTA

Surgimento da filosofia. Conceituação: Mito, filosofia e ciência. Os principais pensadores da filosofia. Ética e filosofia no contexto profissional, o conhecimento epistemológico, a cidadania e a relevância da filosofia para a sociedade contemporânea e para o exercício da profissão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) ARANHA, M.A. **Filosofando:** introdução à filosofia. 2º edição. São Paulo: Moderna, 1993.

2) RIOS, T.A. **Ética e Competência**. 17º edição. São Paulo: Cortez, 2007.

3) SEVERINO, A.J. **Filosofia**. 2º edição. São Paulo: Cortez, 2007. 211 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) CHAUI, M. **Convite à Filosofia**. 14º edição. São Paulo: Ática, 2012. 520 p.

2) MORIN, E. **A religação dos saberes:** o desafio do século XXI. 10º edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012. 583 p.

3) SOUZA, S. M. R. **Um outro olhar:** filosofia.São Paulo: FTD, 1995. 248 p.

DISCIPLINA	DOCENTE

Políticas Públicas e Desenvolvimento Agrário	Sofia Rebouças NetaPereira

EMENTA

Conceitos básicos, objetivos e teorias agrárias. A influência do modo de produção capitalista na produção do espaço agrário. Questões agrárias e estrutura fundiária brasileira. Políticas públicas e desenvolvimento regional. O histórico da luta pela terra no Brasil. A constituição dos sujeitos sociais no campo e no processo de desenvolvimento do espaço regional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) ROSS, J.L.S. **Geografia do Brasil**. São Paulo: Edusp, 2008.

2) SANTOS, M.; SILVEIRA, M.L. **Brasil:** território e sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro: Record: 2001.

3) SANTOS, M. **O espaço dividido**. São Paulo: Edusp, 2004.

4) SILVEIRA, M.L. **Brasil:** território e sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro: Record: 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) CAVALCANTI, B. S.; SOBREIRA, R. **Desenvolvimento e construção nacional:** políticas públicas. Rio de Janeiro: 2005. 200 p.

2) GONÇALVES, L. A. O. (Org). **Currículo e políticas públicas.** Belo Horizonte: Autêntica, 2003. 149 p.

3) MAZZOTTA, M. J. S. **Educação especial no Brasil:** história e políticas públicas. 6º edição.São Paulo: Cortez, 2011. 231 p.

4) ROSÁRIO, M. J. A.; ARAUJO, R. M. L. **Políticas públicas educacionais**. 2º edição. Revista Campinas, SP: Alínea, 2011. 156 p.

5) STÉDILE, J.P. (Org.). **A questão agrária no Brasil**: programas de reforma agrária- 1946-2003. 2ºedição. São Paulo: Expressão Popular, 2012. 236 p.

6)_____. **A questão agrária no Brasil**. 11º edição São Paulo: Atual, 2011. 111 p.

DISCIPLINA	DOCENTE

Inglês Instrumental	Sinézio Cotrim Guimarães Júnior

EMENTA

Desenvolvimento da habilidade de leitura e interpretação de textos em inglês, através da aplicação de estratégias de leitura que contribuam para a compreensão de textos acadêmicos e desenvolvimento de vocabulário específico. Exercícios de tradução para a compreensão da estrutura linguística da língua alvo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) AMORIM, J. O. **Longman gramática escolar da língua inglesa:** gramática de referências com exercícios e respostas. São Paulo, SP: Longman, 2005.

3) FIRST AMERICAN LANGUAGE CENTER. **Inglês em casa:** instrução programada.Bipem, 1984. Volume 12.

3) HOLDEN, S. **O ensino da língua inglesa nos dias atuais**. São Paulo: 2009.

4) TORRES, N. **Gramática prática da língua inglesa:** o inglês descomplicado. 10º ediçãoSão Paulo: Saraiva, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) AUN, E.; MORAES, M. C. P.; SANSANOVICZ, N. B. **English for All**, 3v.São Paulo: Saraiva, 2010. 176 p.

2) **DICIONÁRIO Oxford escolar:** para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês-português. 2º ediçãoOxford, UK: Oxford University Press, 2013. 757 p.

3) GONÇALVEZ, A.; MOURA, C. **240 preposições de tempo:** inglês - português**.** Avançado. 1ª reimpressão. São Paulo: Eskenazi indústria gráfica, 2008.

4) LOPES, A.M. **Spoken:** o super dicionário da língua inglesa**.** 3 v. São Paulo: Novo Brasil, 1986.

DISCIPLINA	DOCENTE

Introdução à Tecnologia em Agroindústria	Gilson Pinto Matioli

EMENTA

Introdução à agroindústria. Perfil do profissional. Aspectos econômicos e sociais das agroindústrias.Tipos de indústria de alimentos. Fases de processamento dos produtos alimentícios.Principais processos tecnológicos utilizados na fase de processamento de matérias-primas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ºedição. São Paulo: Atheneu, 2008.

2) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**. 2º edição São Paulo: Artmed, 2006.

3) ORDÓÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos:** componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) COULTATE, T. P. **Alimentos:** a química de seus componentes. 3º edição. Porto Alegre, RS: Artmed, 2004. 368 p.

2) GAVA, A.J. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

3) GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984. 284p.

4) LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**, Curitiba. Blucher, 2010. 402 p.

5) RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3º edição São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p.

6) STOECKER, W. F; JABARDO, J. M. S. **Refrigeração industrial**. 2º edição São Paulo: E.Blucher, 2002. 371 p.

DISCIPLINA	DOCENTE

Desenho Técnico	Moisés Santiago Ribeiro

EMENTA

Introdução ao desenho técnico. Noções Básicas de Desenho técnico auxiliado por programas computacionais. Normas técnicas. Elaboração de desenhos projetivos. Desenho arquitetônico aplicado às agroindústrias. Medidas lineares e angulares. Escalas. Vistas ortográficas. Vistas em perspectivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FABICHAK, I. **Pequenas construções rurais**. São Paulo: Nobel, 1983.

2) MONTENEGRO, G.A. **Desenho arquitetônico**. São Paulo: Edgar Blucher, 2001.

3) SILVA, A.; RIBEIRO, C.T.; DIAS, J.; SOUZA, L. **Desenho técnico moderno**. 4º edição, Rio de Janeiro: LTC. 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) AMARAL, D. C. et al. **Gerenciamento ágil de projetos:** aplicação em produtos inovadores. São Paulo: Saraiva, 2011. 225 p.

2) CASAGRANDE JUNIOR, E. F.; AGUDELO, L. P. P. **Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável**. Curitiba: Livro Técnico, 2012. 152 p.

3) GIESECKE, F. E. et al. **Comunicação gráfica moderna.** Porto Alegre: Bookman, 2002.

4) LIMA FILHO, D. L. **Projetos de instalações elétricas prediais.** 11º edição. São Paulo: Erica, 2007, 256 p.

5) MACINTYRE, A. J. **Manual de instalações elétricas e hidráulicas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008 324 p.

2º Semestre

DISCIPLINA	DOCENTE
Biologia Celular	Cleide Teixeira Alves

EMENTA

Composição química, estrutura e funcionamento da célula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) DE ROBERTIS, E.M.F. **Bases da biologia celular e molecular**. 4º edição, Rio de Janeiro: Guanabara, Koogan S.A., 2006.

2) JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 8º edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

3) RAVEN, P. H.; EVERT, R. F.; EICHHORN, S. E. **Biologia vegetal**. 7º edição. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. 930 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) ALBERTS, B. et al. **Biologia molecular da célula.** Porto Alegre, RS: ARTMED, 2004.

2) COOPER, G. M. **A célula: uma abordagem molecular.**3º edição. São Paulo: Artmed, 2007. 716 p.

3) GRIFFITHS, A. J. F et al. **Introdução à genética**. 9º edição, Rio de Janeiro - RJ: Guanabara Koogan, 2008. 794 p.

4) SOARES, J. L. **Biologia**. 3º edição. São Paulo: Scipione, 1994. v. I.

DISCIPLINA	DOCENTE
Gestão do Agronegócio	Joice Andrade Bonfim

EMENTA

Agronegócio: conceitos, situação atual e projeções.O processo administrativo de uma agroindústria. Cadeias produtivas e a organização dos segmentos do agronegócio. Aspectos da comercialização de produtos agrícolas. Empreendedorismo na agroindústria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial:** GEPAI: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais**.** 3º edição. São Paulo, SP: Atlas, 2007. 2 v.

2) BATALHA, M. O. **Gestão do Agronegócio:** Textos Selecionados. São Carlos: EDUFSCAR, 2009. 465 p.

3) HOFFMANN, R. **Administração da empresa agrícola**. 6º edição São Paulo Pioneira, 1987.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) **AGRONEGÓCIOS:** Gestão e Inovação. São Paulo: Saraiva, 2010 436 p.

2) BARBIERI, J. C. **Gestão ambiental empresarial:** conceitos, modelos e instrumentos. 2º edição. São Paulo: Saraiva, 2007. 382 p.

3) BERNARDI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão:** fundamentos, estratégias e dinâmicas**.** 2.º edição. São Paulo: Atlas, 2012. 330 p.

4) NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. **Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos.** São Paulo: Atlas, 2011. 365 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Fundamentos da Matemática	Radival Costa Nery Júnior

EMENTA

Números reais. Funções: real, linear, polinomial, periódica, trigonométrica, exponencial e logarítimica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) IEZZI, G. **Fundamentos de matemática elementar**. Volume 1. 6º edição, São Paulo: Atual, 2004.

2) IEZZI, G. **Fundamentos de matemática elementar**. Volume 2. 6º edição, São Paulo: Atual, 2004.

3) IEZZI, G. **Fundamentos de matemática elementar**. Volume 3. 6º edição, São Paulo: Atual, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BOULOS, P. **Pré-cálculo**. São Paulo: Pearson Makron Books, 2008.

2) GUIDORIZZI, H. L. **Um Curso de Cálculo.** Volume 1. 5º edição, Rio de Janeiro: LTC, c2001.

3) HUNTER, D. J. **Fundamentos da Matemática Discreta.** Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2011, 235 p.

4) IEZZI, G. **Fundamentos de Matemática Elementar,** volume 4. 6º edição. São Paulo: Atual, 1993. 312 p.

5) IEZZI, G. **Fundamentos de Matemática Elementar,** volume 8. 6º edição. São Paulo: Atual, 1993. 312 p.

6) STEWART, J. **Cálculo.** Volume 1, 6º edição. São Paulo: Cengage, 2010.

DISCIPLINA	DOCENTE
Química Orgânica	Jane Geralda Ferreira Santana

EMENTA

Estereoquímica do átomo de carbono. Compostos orgânicos (formulação e nomenclatura): hidrocarbonetos, funções oxigenadas, funções nitrogenadas. Tópicos de isomeria espacial (geométrica e óptica).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) BARBOSA, L. C. A. **Introdução à química orgânica**. 2º edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

2) BRUICE, P.Y. **Química Orgânica**. 4º edição, Pearson, Prentice Hall, 2006. v. 1.

3) CAMPOS, M. M. **Fundamentos de Química Orgânica**. São Paulo: Edgard Blucher, 1980.

4) FERREIRA, M. et al. **Química orgânica**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

5) SOLOMONS, T.W.G.; FRYHLE, C.B. **Química Orgânica**. 2º ediçãoRio de Janeiro: LTC, 2009. v.1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) FELTRE, R. **Química:** química orgânica. 4º edição. São Paulo: Moderna, 1995.

2) FONSECA, M. R. M. **Completamente química (Química Orgânica).** São Paulo: FTD, 2001.

3) SARDELLA, A. **Química Orgânica**: série Brasil. 1º edição. São Paulo: Ática, 2004.

4) PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. **Química na abordagem do cotidiano**. Volume 3.4º edição, São Paulo: Moderna, 2006.

DISCIPLINA	DOCENTE
Física I	Nelson Gentil Meira Júnior

EMENTA

O sistema Internacional de unidades. Grandezas físicas e unidades de medidas. Erros e desvios em medições. Vetores. Leis de Newton. Trabalho, energia, potência. Eletricidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) ESNICK, R.; HALLIDAY, D.; KRANE, K, S**. Física I**. 5º edição,Rio de Janeiro: LTC, 2008.

2) NUSSENZVEIG, M. **Curso de Física Básica**.Volume1. 4º edição, São Paulo: Edgar Bücher: 2002.

3) TIPLER, P.A., MOSCA, G**. Física para Cientistas e Engenheiros**. Volume1. 5º edição, Rio de Janeiro: LTC, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) GASPAR, A. **Compreendendo a física 1.** 1º edição São Paulo: Ática, 2012.

2) GASPAR, A. **Compreendendo a física2.**1º ediçãoSão Paulo: Ática, 2012.

3) GASPAR, A. **Compreendendo a física 3.** 1º edição São Paulo: Ática, 2012.

4) MENDONCA, R. G.; RODRIGUES, R. V. **Eletricidade básica.** Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010. 232 p.

5) PENTEADO, P. C. M. **Física: ciência e tecnologia**. Volume 3. São Paulo: Moderna, 2005. 262 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Qualidade de Água e Tratamento de Resíduos	Michelle Costa Pignata

EMENTA

Parâmetros físico-químicos e microbiológicos de qualidade de água. Tecnologias de tratamento de água para o consumo humano e uso agroindustrial. Importância do controle de qualidade da água para a agroindústria. Tópicos de tratamento de resíduos gerados nas estações de tratamento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) DI BERNARDO, L.; DANTAS, A. Di B. **Métodos e técnicas de tratamento de água.** 2º edição. São Carlos: Rima, 2005.

2) DI BERNARDO, L.; DI BERNARDO, A.; CENTURIONE, P.L. **Ensaios de Tratabilidade de Água e dos Resíduos Gerados em Estações de Tratamento de Água.** São Carlos: RIMA, 2002.

3) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

4) LIBÂNEO, M. **Fundamentos de Qualidade e Tratamento de Água**. Rio de Janeiro: Átomo, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) ASSUMPÇÃO, R.M. V.; MORITA, T. **Manual de soluções, reagentes & solventes**: padronização - preparação - purificação. São Paulo: E. Blücher, 1972.

2) MIERZWA, J. C.; HESPANHOL, I. **Água na indústria: uso racional e reuso.** São Paulo: Oficina de Textos, 2005. 143 p

3) ROZENBERG, I. M.; **Química Geral**. 2º edição, São Paulo: Blucher, 2002.

4) RUSSELL, J. B. **Química Geral**. Volume 1. 2º edição, São Paulo: Makron, 2008.

5) RUSSELL, J. B. **Química Geral**. Volume 2. 2º edição, São Paulo: Makron, 2008.

DISCIPLINA	DOCENTE
Metodologia da Pesquisa Científica	Martha de Cássia Nascimento

EMENTA

Paradigma da ciência e a natureza da pesquisa científica. Inovação tecnológica. Abordagem histórico-filosófico da ciência e método. Questões epistemológicas. Metodologia de pesquisa e elaboração do trabalho científico. Os estudos: Bibliográfico, exploratório, descritivo e experimental. TCC: Etapas do projeto e o relatório de pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) BACHELARD, G. **Epistemologia**. 1º edição, Rio de Janeiro: Zahar,1974.

2) DEMO. **Introdução à Metodologia da Ciência**. 1º edição. São Paulo: Prentice-Hall,2004.

3) LAKATOS, E.M.; MARCONI, M. de A. **Metodologia do trabalho científico.** 1º edição, São Paulo: Atlas, 1992.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5º edição. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p.

2) FACHIN, O. **Fundamentos de metodologia**. 5º edição. São Paulo: Saraiva, 210 p.

3) KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência einiciação à pesquisa. 33º edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013. 182 p.

4) MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico:** procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório publicações e trabalhos cien**tíficos**. 7º edição. São Paulo: Atlas, 2009. 225 p.

5) RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 40º edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. 144 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Tecnologia do Abate	Mariana Teixeira Rodrigues Vila

EMENTA

Bem estar animal. Manejo pré-abate; Abate humanitário. Fluxograma de Operações de Abate. Subprodutos da carne. Rendimento de carcaça. Mapa dos animais de açougue. Qualidade da carne. Fundamentos de ciência da carne. Abatedouros/Frigoríficos e preservação do meio ambiente. Legislação vigente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

2) GERMANO, P. M. L; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 3º edição. São Paulo: Manole, 2008. 986p.

3) GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Ciência e qualidade da carne**: fundamentos. Viçosa: UFV. 2013. 197 p.

4) GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças**. 1º edição, Viçosa: UFV, 2006.

5) OETTERER, M.; BISMARA, M. A.; SPOTO, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006. 632 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) CASTILLO, C.J.C. **Qualidade da carne.** São Paulo: Varela, 2006. 240p.

2) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4º edição. Washington, DC: American Public Health Association, 2001. 676 p.

3) GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações**.** São Paulo: Nobel, 2008.

4) ORDONEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos:** alimentos de origem animal**.** Porto Alegre: Artmed. 2005. 278p.

5) PINTO, P.S de A. **Inspeção e higiene de carnes.** Viçosa: UFV, 2008. 320p.

6) PRATA, L.F.P.; FUKUDA, R.T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes**. Jaboticabal/FUNEP. 2001. 349p.

3º Semestre

DISCIPLINA	DOCENTE
Estudo dos Impactos Ambientais	Hugo RoldiGuariz

EMENTA

Problemas ambientais contemporâneos.Legislação de impacto ambiental. Tipos de impactos. Os impactos sociais e ambientais na agroindústria. Avaliação de impacto ambiental e relatório de impactos sobre o meio ambiente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) CARVALHO, C. G. **Dicionário jurídico do ambiente**. 2º edição. São Paulo: Letras e Letras, 2002. 359 p

2) GUERRA, A. J. T.; CUNHA, S. B. **Impactos ambientais urbanos no Brasil.** 9º edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012. 416 p.

3) MILLER, G. T. **Ciência ambiental**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. 501, p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) **Administrando a água como se fosse importante:** gestão ambiental e sustentabilidade. São Paulo: Editora Senac Nacional, 2005. 290 p.

2) BARBIERI, J.C. **Gestão ambiental empresarial.** 1 ed. São Paulo, Saraiva 2004.

3) CASAGRANDE JUNIOR, E. F.; AGUDELO, L. P. P. **Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável**. Curitiba: Livro Técnico, 2012. 152 p.

4) **MANUAL de impactos ambientais: orientações básicas sobre aspectos ambientais de atividades produtivas**. 2º edição Fortaleza: Banco do Nordeste, 2008. 320 p.

5) MIRRA, A. L. V. **Impacto ambiental**. 4º edição São Paulo: Juarez de Oliveira, 2008.

6) SÁNCHEZ, L. E. **Avaliação de Impacto Ambiental:** Conceitos e Métodos**.** São Paulo: Oficina de Textos, 480 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Cálculo I	Djalma Gomes Pereira Júnior

EMENTA

Limites. Derivadas. Integral. Aplicações.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) BOULOS, P. **Cálculo diferencial e integral**. Volume 1. São Paulo: Pearson Makron Books, 1999.

2) BOULOS, P. **Pré-cálculo.** São Paulo: Pearson Makron Books, 2008. 101 p.

3) GUIDORIZZI, H. L. **Um Curso de Cálculo**. Volume 1. 5º edição Rio de Janeiro: LTC, 2001.

4) LEITHOLD, L. **O cálculo com geometria analítica**. Volume 1. 3º edição. São Paulo: Harbra, 1994.

5) STEWART, J.; MORETI, A. C. **Cálculo.** Volume 1, 6º edição São Paulo: Cengage, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) FLEMMING, D. M. **Cálculo A:** funções, limite, derivação, integração. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

2) MORETTIN, P. A.; HAZZAN, S; BUSSAB, W. O. **Cálculo:** funções de uma e várias variáveis. São Paulo: Saraiva, 2003.

3) MUNEM, M. A; FOULIS, D. J. **Cálculo.** Rio de Janeiro: LTC, 2008.

DISCIPLINA	DOCENTE
Física II	Nelson GentilMeira Júnior

EMENTA

Cinemática. Relações entre esforço e deformação. Equações da continuidade. Quantidade de movimento. Estática. Termologia. Termodinâmica. Teoria cinética dos gases. Mudança de estado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA. **Física 2:** física térmica e óptica**.** 5º edição, Universidade de São Paulo. 2011. 366 p.

2) RESNICK, R.; HALLIDAY, D.; KRANE, K. S. **Física II**. 5º edição, Rio de Janeiro: LTC, 2008.

3) TIPLER, P. A.; MOSCA, G. **Física para Cientistas e Engenheiros.** Volume1. 5º edição, Rio de Janeiro: LTC, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) CALÇADA, C. S.; SAMPAIO, J. L. **Física clássica:** dinâmica, estática. ATUAL, 1998. 459 p.

2) GASPAR, A. **Compreendendo a física**. São Paulo: Ática, 2012. 3 v.

3) NUSSENZVEIG, M. **Curso de Física Básica.** Volume 2. 4º edição, São Paulo: Edgar Bücher, 2002.

4) TIPLER, P. A.; MOSCA, G. **Física para cientistas e engenheiros.** 6º edição. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2009. 3. v

5) YAMAMOTO, K; FUKE, L. F.; SHIGEKIYO, C. T. **Os alicerces da física 2:** termologia, optica, ondulatoria**.** 2º edição. São Paulo: Saraiva, 1989. 400 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Microbiologia Geral	Aureluci Alves de Aquino

EMENTA

Histórico; Caracterização e classificação dos microrganismos. Morfologia, fisiologia, metabolismo, genética, nutrição e cultivo de microrganismos. Crescimento e regulação do metabolismo. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em Alimentos.Bactérias, fungos filamentosos, leveduras, vírus e protozoários. Mecanismos de patogenicidade microbiana. Técnicas de amostragem, identificação e isolamento.Atividades em laboratório.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; DUNLAP, P.V.; CLARK, D.P. **Microbiologia de Brock**. 12º edição, Porto Alegre: Artmed, 2010.

2) PELCZAR, M.J. **Microbiologia.**Volume 1, 2º edição. São Paulo: Pearson Education do Brasil,1997.

3) PELCZAR, M.J. **Microbiologia**. Volume 2. 2º edição. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1997.

4) TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 8º edição, Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4º edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001. 676 p.

2) FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.

3) JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. São Paulo: Artmed, 2005.

4) SILVA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 3º edição, São Paulo: Varela, 2007. 536 p.

5) TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5º edição. São Paulo: Atheneu, 2008. 760 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Matéria-Prima Agroindustrial	Carlinne Guimarães de Oliveira

EMENTA

Caracterização das matérias-primas agropecuárias: animal e vegetal. Fisiologia e tecnologia pós-colheita.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças**: Fisiologia e Manuseio. Lavras: UFLA, 2005. 785p.

2) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição, São Paulo: Artmed, 2006.

3) KOBLITZ, M.G.B. **Matérias-primas alimentícias**: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

4) LIMA, U.A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010.

5) ORDÓNEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos:** Componentes dos Alimentos e Processos. Volume1, São Paulo: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) ALVES, R. E.; FILGUEIRAS, H. A. C.; RAMOS, V. H. V. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Graviola:** pós-colheita. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2002. 34 p.

2) **GOIABA:** cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos. 2º edição, revisada e ampliada, Campinas: 1988. Instituto de Tecnologia de Alimentos, 224 p.

3) LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. **Pós-colheita de hortaliças:** o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2011. 251 p.

4) **MARACUJÁ:** tecnologia de produção, pós-colheita, agroindústria, mercado. Porto Alegre, RS: Cinco Continentes, 2001. 471 p.

5) MEDINA, J. C. **Banana:** cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos. 2º edição Campinas: ITAL, 1985. 302 p.

6) OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri: Manole, 2006.

DISCIPLINA	DOCENTE
Bioquímica Geral	Cleide Teixeira Alves

EMENTA

Biomoléculas: estrutura e propriedades. Princípios do metabolismo de carboidratos, lipídeos, aminoácidos e proteínas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) CONN, E. E; STUMPF, P. K**. Introdução à Bioquímica**. 4º edição, São Paulo: Edgard Blucher, c1980.

2) MARZZOCO, A; TORRES, B. B**. Bioquímica básica**. 3º edição, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007.

3) MURRAY, R. **Harper:** Bioquímica Ilustrada. São Paulo: Atheneu, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BARBOSA, L. C. A. **Introdução à química orgânica**. 2º edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.

2) CAMPOS, M. M. **Fundamentos de Química Orgânica**. São Paulo: Edgard Blucher, 1980.

3) KOOLMAN, J; R, K-H. **Bioquímica:** texto e atlas. 3º edição. Porto Alegre: Artmed, 2005.

4) MORRISON, R. T; BOYD, R. N. **Química orgânica**. 16º edição. Lisboa: Fundação CalousteGulbenkian, 2011.

DISCIPLINA	DOCENTE
Métodos de Conservação de Alimentos	Gilson Pinto Matioli

EMENTA

Fundamentos da preservação dos alimentos. Técnicas de Conservação de Alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento térmico. Uso de aditivos químicos. Fermentações industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Liofilização e radiação. Métodos combinados. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Consequências da má conservação dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) CASTRO, A. G. **A química e a reologia no processamento dos alimentos.** Lisboa: Instituto Paulo Freire, 2003. 295 p.

2) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição, São Paulo: Artmed, 2006.

3) OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri, SP: Manole, 2006, 612 p.

4) ORDÓNEZ, J.A.P. et al. **Tecnologia de Alimentos:** Componentes dos Alimentos e Processos. Volume 1, São Paulo: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) GAVA, A.J. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

2) IBARZ, A.; BARBOSA CANOVAS, G. V. **Unit operations in food engineering**. Boca Raton: CRC, 2003. 889 p.

3) LIDON, F. J. C.; SILVESTRE, M. M. A. S. F. **Indústrias alimentares:** aditivos e tecnologia**.** Lisboa: Escolar, 2007. 359 p.

4) SCHRAMM, G. **Reologia e reometria:** fundamentos teóricos e práticos. 2º edição. São Paulo: Artliber, 2006. 232 p.

5) STOECKER, W. F; JABARDO, J. M. S. **Refrigeração industrial**. 2º edição. São Paulo: E.Blucher, 2002. 371 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Química Analítica	Lincon Almeida Vilas Boas

EMENTA

Equilíbrio químico e ácido-base. Volumetria por neutralização. Volumetria por precipitação. Equilíbrio por oxirredução. Volumetria por oxirredução. Volumetria por complexação. Atividades laboratoriais. Técnicas eletro-analíticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) BACCAN, N. **Química Analítica quantitativa elementar**. 3º edição. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.

2) HARRIS, D. C.; BONAPACE, J. A. P; BARCIA, O. E. **Análise química quantitativa**. 8º edição. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

3) SKOOG, D. A., et al. **Fundamentos da Química Analítica**. 8º edição, São Paulo: Cengage Learning, 2009.

4) VOGEL, A. I. **Química analítica qualitativa**. 5º edição, São Paulo: Mestre Jou, 1981.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) EWING, G. W. **Métodos instrumentais de análise química**. São Paulo: Edgard Blucher, volume 1. 1972.

2) EWING, G. W. **Métodos instrumentais de análise química**. São Paulo: Edgard Blucher, volume 2, 1972.

3) LEITE, F. **Práticas de Química Analítica**. Campinas: Átomo, 2008.

4) O'NEIL, M. J. **The Merck index: an encyclopedia of chemicals, drugs, and biologicals**. 15th ed. Cambridge, MA: The Royal Society of Chemistry, 2013.

5) VOGEL, A. **AnáliseQuímicaQuantitativa**. 6º edição, Livros Técnicos e Científicos, 53 Editora S.A, Rio de Janeiro: 2002.

4º Semestre

DISCIPLINA	DOCENTE
Microbiologia de Alimentos	Aureluci Alves de Aquino

EMENTA

Introdução à microbiologia dos alimentos. Microrganismos de interesse em alimentos. Contaminação, conservação, deterioração dos alimentos pelos microrganismos. Controle microbiano em alimentos.Classificação de microrganismos baseada nas exigências de crescimento. Toxinfecções alimentares. Doenças transmissíveis pelo consumo de alimentos. Microrganismos indicadores. Métodos rápidos de análise.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FRANCO B. D. G. M. e LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos** – Atheneu, 2005.

2) FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

3) MASSAGER, P.R. **Microbiologia dos Processos Alimentares**. 1º edição, Varela. 2008.

4) PELCZAR, M.J. **Microbiologia.** Volume 1, 2º edição. São Paulo: Pearson Education do Brasil,1997.

5) PELCZAR, M.J. **Microbiologia**. Volume 2. 2º edição. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) DOWNES, Frances Pouch.; ITO, Keith. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods/** edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4º edition, Washington, DC: American Public Health Association, 2001c. 676 p.

2) GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

3) JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Artmed, 2005.

4) SILVA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos.** 3º edição. São Paulo: Varela, 2007. 536 p.

5) TORTORA, G. J.; CASE, C. L.; FUNKE, B. R. **Microbiologia.** 8º edição. Porto Alegre: Artmed, 2008. 894 p.

6) TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5º edição. São Paulo: Atheneu, 2008. 760 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Estatística Experimental	Leandro Santos Peixouto

EMENTA

Introdução. Testes de significância. Contrastes. Princípios básicos de experimentação. Procedimentos para comparações múltiplas. Delineamentos experimentais. Experimentos fatoriais – confundimento. Análise de grupos de experimentos. Experimentos em parcelas subdivididas e em faixas. Modelos de regressão polinomial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) LAPPONI, J. C. **Estatística Usando Excel**. 1º edição. São Paulo: Campus 2005.

2) MORETTIN, P. A. & BUSSAB, W. O. **Estatística Básica**. 1º edição, São Paulo: Saraiva, 2003.

3) MURRAY R.; SPIEGEL; LARRY, J.; STEPHENS. **Estatística**. Coleção Shaum. 3º edição, São Paulo, bookman 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BISQUERRA ALZINA, R.; SARRIERA, J. C.; MARTÍNEZ, F. **Introdução à estatística:** enfoque informático com o pacote estatístico**,** SPSS. Porto Alegre: Artmed, 2004. 255 p.

2) FERREIRA, D. F. **Estatística Básica**. 2º edição. Lavras: UFLA, 2009. 664 p.

3) MAGALHÃES, M. N.; LIMA, A. C. P. **Noções de probabilidade e estatística**. 7º edição. São Paulo: EDUSP, 2013. 428 p.

4) RIBEIRO JÚNIOR, J. I. **Análises estatísticas no excel:** guia prático. 2º edição. Viçosa: UFV, 2011. 249 p.

5) SPIEGEL, M. R. **Estatística**. 4º edição. São Paulo: Bookman, 2009. 597p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Estatística Básica	Leandro Santos Peixoto

EMENTA

Conceitos básicos, distribuição de frequências e suas características. Introdução à probabilidade. Ajustamento de funções reais. Correlação e regressão linear. Noções de amostragem e testes de hipótese.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) LAPPONI, J. C. **Estatística Usando Excel**. 1º edição, São Paulo, 2005.

2) MORETTIN, P. A. & BUSSAB, W. O. **Estatística Básica**. 1º edição São Paulo: Saraiva, 2003.

3) MURRAY, R. S.; LARRY, J. S. **Estatística**. Coleção Shaum. 3º edição. São Paulo: Bookman, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. **Estatística básica**. 4º edição, São Paulo: Atual, 1987. 321 p.

2) CRESPO, A. A. **Estatística fácil.** 19º edição. Atual, São Paulo: Saraiva, 2009. 218 p.

3) FERREIRA, D.F. **Estatística Básica**. 2º edição. Lavras: UFLA, 2009. 664 p.

4) MAGALHÃES, M. N.; LIMA, A.C.P. **Noções de probabilidade e estatística.** 7º edição. São Paulo: EDUSP, 2013. 428 p.

5) RIBEIRO JÚNIOR, J. I. **Análises estatísticas no excel:** guia prático**.** 2º edição. Viçosa: UFV, 2011. 249 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Química e Bioquímica de Alimentos	Amália Michelle Gomes Costa

EMENTA

Biomoléculas: funções e aspectos nos processos tecnológicos. Agentes e mecanismos de deterioração dos alimentos. Propriedades da molécula de água e seus efeitos nos Alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos:** Teoria e Pratica. 5º edição. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.

2) FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 2º edição. Editora Artmed. 900p.

3) FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9º edição. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p.

4) RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2º edição. São Paulo, SP: Instituto Mauá de Tecnologia, Edgard Blucher, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) CASTRO, A. G. **A química e a reologia no processamento dos alimentos.** Lisboa: Instituto Paulo Freire, 2003. 295 p.

2) COULTATE, T. P. **Alimentos:** a química de seus componentes. 3º edição. Porto Alegre, RS: Artmed, 2004. 368 p.

3) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4º edition, Washington, DC: American Public Health Association, 2001. 676 p.

4) FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry.**London: BlackieAcademic& Professional, 1998.

5) GONÇALVES, E. C. B. A. **Química dos alimentos:** A Base da Nutrição**.** 1º edição, São Paulo: Varela, 130 p.

6) MACEDO, G. A. **Bioquímica experimental de alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.

DISCIPLINA	DOCENTE
Processamento de Frutas e Hortaliças	Cinara Soares Pereira Cafieiro

EMENTA

Características gerais. Beneficiamento, processamento, conservação e armazenamento de frutas e hortaliças. Controle de qualidade. Legislação vigente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

2) LIMA, U.A. **Matérias-primas dos alimentos**, editora Edgard Blucher, 2010.

3) OETTERER, M.; D'ARCE, M. A.B.R.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri-SP: Manole, 2006.

4) ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos.** Volume 1. Componentes dos Alimentos e processos. 1º edição. São Paulo: Artmed, 2005.

5) STOECKER, W. F; JABARDO, J. M. S. **Refrigeração industrial**. 2º edição, São Paulo: E.Blucher, 2002. 371 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos.** 3º edição, Varela, 2001.

2) CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças:** fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA, 2005.

3) DOWNES, Frances Pouch.; ITO, Keith. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4ª edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001. 676 p.

4) FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. 2º edição. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

5) LUENGO, F. A.; CALBO, A. G. O. **Pós-colheita de frutas e hortaliças:** o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília- DF: Embrapa Informações Tecnológicas, 2011. 251p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Processamento de Cereais, Tubérculos, Raízes e Derivados	NormaneMirele C. da Silva

EMENTA

Principais componentes químicos de cereais, raízes e tubérculos e suas implicações tecnológicas. Processos operacionais de moagem e beneficiamento de cereais, raízes e tubérculos. Tecnologia de seus produtos derivados. Produtos de panificação e massas alimentícias: processos de produção e equipamentos. Ingredientes para panificação. Tecnologia de panificação, massas, amidos e derivados. Legislação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) AQUARONE, E. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: EditoraBlucher, 2001, v.1.

2) AQUARONE, E. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: EditoraBlucher, 2001, v.2.

3) AQUARONE, E. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: EditoraBlucher, 2001, v.3.

4) AQUARONE, E. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: EditoraBlucher, 2001, v.4.

5) CAUVAIN, L. S. Y. **Tecnologia da Panificação,** 2º edição.

6) LIMA, U.A.**Matérias-primas dos alimentos**. 1º edição, Ed. Edgar Blucher.

7) OETTERER, M.; REGITANO D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BRANDÃO, F**. Manual do armazenista.** 2º edição. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, Imprensa da Universidade, Minas Gerais, 1989. 269 p.

2) CORNELL, H. J.; HOVELING, A. W. **Wheat:** chemistry and utilization. Lancaster, Pa: Technomic, 1998, 426 p.

3) DEITEL, H. M.; DEITEL, P. J.; CHOFFNES, D. R. **Sistemas operacionais.** 3º edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 760 p.

4) FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry.** London: Blackie Academic & Professional, 1998.

5) FOUST, A. S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. **Princípio das OperaçõesUnitárias.** Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1982.

6) IBARZ, A.; BARBOSA CANOVAS, G. V. **Unit operations in foodengineering**. Boca Raton: CRC, 2003. 889 p.

7) KOBLITZ, M. G. B. **Matéria-primas alimentícias**. 1º edição. Guanabara, Kooga.

DISCIPLINA	DOCENTE
Nutrição Básica	Carlinne Guimarães de Oliveira

EMENTA

Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Saúde e nutrição no Brasil. Nutrientes: funções, importância, fontes, digestão, absorção, deficiência e excesso. Qualidade nutricional dos alimentos. Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios. Alimentos funcionais. Rotulagem nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FAVANO, A. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11ªedição. São Paulo: Roca, 2005, 1242 p.

2) GAISA, M. S. **Nutrição**: Conceitos e Aplicações. São Paulo: M.Books, 258 p.

3) PHILIPP, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2º edição. Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BERNINI, G. C. **Nutrição e saúde:** a terapia por meio dos alimentos**.** São Paulo IBRASA.

2) GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de alimentos:** uma visão química da nutrição. 3º edição. São Paulo: Varela, 2012. 324 p.

3) LINDEN, S. **Educação alimentar e nutricional:** algumas ferramentas de ensino**.** 2º edição. São Paulo: Varela, 156 p.

4) OLIVEIRA, J. E. D**. Ciências Nutricionais:** Aprendendo a Aprender. 2º edição São Paulo: Sarvier, 760 p.

5) PROENCA, R. P. C. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 1º edição. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005. 221 p.

6) SCHILLING, M. **Qualidade em nutrição**. 1º edição. São Paulo: Varela, 1995. 115 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Gestão de Qualidade na Agroindústria	Cinara Soares Pereira Cafieiro
EMENTA	
Definição de qualidade. Controle de qualidade. Garantia e certificação de qualidade. Programas de qualidade. Estabelecimento de normas e padrões de identidade e qualidade. Atributos de qualidade.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

1) COSTA, A.F.B.; EPPRECHT, E.K.; CAPINETTI, J.C.R**. Controle estatístico da qualidade.** São Paulo: Editora Atlas S.A., 2004.

2) GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos:** Qualidade das Matérias-Primas, Doenças Transmitidas por Alimentos, Treinamento de Recursos Humano**s**. 4º edição. Barueri: Manole, 2011. 1034 p

3) JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar.** 1º edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

4) MORTIMORE, S. W. C. HACCP - **Enfoque Prático.** 2º edição. Acribia, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) AMARAL, A. A. **Controle e normas sanitárias**. Curitiba: Livro Técnico, 2011 112p.

2) HAZELWOOD, D; MCLEAN, A. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.

3) NEVES, R.; PINTO, J. **Análise de Riscos no Processamento Alimentar:** HACCP. 2º edição. Publindústria, 2010. 177 p.

4) SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar:** boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214 p.

5) SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos.** 6º edição. São Paulo: Varela, 1995. 625 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Higiene, Legislação e Segurança no Trabalho	Lucas Britto Landim
EMENTA	

Princípios básicos de higienização. Limpeza e sanitização. Procedimento geral de higienização. Controle da higiene na produção de alimentos. Agentes químicos para higienização. Controle de infestações. Higiene ambiental. Noções sobre segurança no trabalho. Fundamentos da prevenção de acidentes e CIPA. Normas Regulamentadoras de Segurança e Saúde do Trabalhador. Legislação.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1) BATALHA, M.O. **Gestão agroindustrial**. 3º edição São Paulo: Atlas, 2009, v.1. 2) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. 3) GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** 1º edição. São Paulo: Varela 2003. 4) HAZELWOOD, D; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994. 140 p 5) ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. **Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo**. São Paulo: Roca, 2003. 234 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1) CHIAVENATO, I. **Teoria geral da administração**: abordagens prescritivas e normativas da administração. 4º edição. São Paulo: Makron Books, 1993. 2 v 2) FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição. São Paulo: Artmed, 2006. 3) GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas.** 3º edição. Atual. Viçosa: UFV, 2011. 663 p. 4) MADEIRA, M.; FERRAO, M. E. M. **Alimentos conforme a lei**. Rio de Janeiro: Manole, 2002. 443 p. 5) PESSANHA, L.; WILKINSON, J. **Transgênicos, recursos genéticos e segurança alimentar:** o que está em jogo nos debates? Campinas: Armazém do Ipê, 2005. 132 p. 6) SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar:** boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214 p. 7) VALLE, D. P.; MARQUES, V. S. **Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição**. São Paulo Atheneu, 2006. 76 p.

5º Semestre

DISCIPLINA	DOCENTE
Processamento de Carnes e Pescados	Mariana Teixeira Rodrigues Vila

EMENTA	
Estrutura, composição e funcionalidade do tecido muscular. Conversão do músculo em carne. Propriedades da carne fresca. Atributos de qualidade da carne. Alterações da carne. Processamento da carne.Tipos de Produtos Cárneos. Defeitos em Produtos Cárneos. Recursos pesqueiros. Tipos de pescados. Propriedades da carne de Pescados. Atributos de qualidade do Pescado. Alterações do Pescado. Processamentos de pescados. Tipos de produtos derivados do Pescado. Instalação e equipamentos, Rendimentos e qualidade. Controle de qualidade, higiene e sanitização na indústria de carnes e de pescados. Legislação vigente para produtos cárneos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1) CONTRERAS CASTILLO, C. J**. Qualidade da carne**. São Paulo: Varela, 2006. 240 p. 2) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição, São Paulo: Artmed, 2006. 3) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. 4) GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Ciência e qualidade da carne:** fundamentos**.** Viçosa, MG: Editora UFV, 2013. 197 p. 5) ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos:** alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed. 2005. 278p. 6) PRATA, L. F.P.; FUKUDA, R.T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes.** Jaboticabal/FUNEP. 2001. 349p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	

1) BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3º edição. Varela, 2001.

2) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4ª edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001c. 676 p.

3) GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

4) GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P.R. **Tecnologia do abate e tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV. 2006. 370p

5) MUCCIOLO, P. **Carnes:** estabelecimentos de matança e de industrialização, condições higiênicas de funcionamento**.** São Paulo: Icone, 1985. 100 p.

6) PINTO, P. S. A. **Inspeção e higiene de carnes.** Viçosa, MG: Editora UFV, 2008. 320 p.

7) TERRA, N. N.; BRUM, M. A. R. **Carne e seus derivados:** técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel, 1988. 121 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Operações Unitárias	NormaneMirele C. da Silva

EMENTA

Operações unitárias de pré-processamento. Balanço de massa e energia. Fluidos Newtonianos e não Newtonianos. Sistemas de escoamento. Bombas e Caldeiras. Filtração. Centrifugação. Secagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) AQUARONE, E; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia na Produção de Alimentos.Biotecnologia Industrial**, volume 4. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2001, 523 p.

2) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição, São Paulo: Artmed, 2006.

3) FOUST, A.S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. **Princípio das Operações Unitárias**. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1982.

4) IBARZ, A.; BARBOSA CANOVAS, G. V. **Unit operations in foodengineering.** Boca Raton: CRC, 2003. 889 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. R. **Fennema's food chemistry.** 4th edition. Boca Raton: CRC Press, 2008c. 1144 p.

2) DEITEL, H. M.; DEITEL, P. J.; CHOFFNES, D. R. **Sistemasoperacionais.** 3.º edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 760 p.

3) HAN, J. H. **Innovations in food packaging.** Amsterdam: Elsevier, 2005. 517 p. (Food science and technology.).

4) PAYNE, J.H. **Operações Unitárias na Produção de Açúcar de Cana**. 1º edição. São Paulo: Nobel 1989.

5) STOECKER, W. F; JABARDO, J. M. S. **Refrigeração industrial**. 2º edição, São Paulo: E.Blucher, 2002. 371 p.

6) TIPLER, P.A., MOSCA, G. **Física para Cientistas e Engenheiros.** Volume1. 5º edição, Rio de Janeiro: LTC, 2006.

DISCIPLINA	DOCENTE
Processamento de Leite	Aureluci Alves de Aquino

EMENTA

Qualidade da matéria prima; Glândula mamária, Composição do leite; Ordenha. Obtenção higiênica. Contaminações. Recepção e controle de qualidade. Propriedades químicas e físicas do leite. Beneficiamento e processamento do leite. Higiene e sanitização de equipamentos. Aproveitamento de resíduos e impacto ambiental.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema.** 2º edição, editora Artmed.

2) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

3) ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos.** Volume 1 e 2. Alimentos de origem animal. 1edição, São Paulo: Artmed, 2005.

4) TAMIME A.Y. **MILK processing and quality management.**Chichester: Wiley-Blackwell, 2009.

5) WALSTRA, P., WOUTERS, J. T. M; GEURTS, T. J. **Dairy Science and Technology.** 2º edition, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) ANADÃO, P. **Ciência e tecnologia de membranas**. São Paulo: Artliber, 2010. 199 p.

2) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4º edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001c. 676 p.

3) FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição. São Paulo: Artmed, 2006.

4) JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. São Paulo: Artmed, 2005.

5) KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias.** 1º edição. Editora Guanabara Kooga.

6) TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 3º edição. Santa Maria: UFSM, 2008.

DISCIPLINA	DOCENTE
Análise Sensorial de Alimentos	Amália Michelle Gomes Costa

EMENTA

Aspectos teóricos e práticos da análise Sensorial. Os sentidos e a percepção sensorial. Pré-requisitos para análises. Montagem de laboratórios. Métodos sensoriais. Coleta e análise estatística dos dados. Propriedades sensoriais dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos.** 1º edição. Campinas, Campinas 2003.

2) DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996.

3) MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. **Estatística Básica**. 1º edição. São Paulo: Saraiva, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4º edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001. 676 p.

2) CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2008. 167 p.

3) LAPPONI, J. C. **Estatística Usando Excel**. 1º edição. São Paulo: Campus 2005.

4) MURRAY, R. S.; LARRY, J. S. **Estatística**. Coleção Shaum. 3º edição. São Paulo: Bookman, 2008.

5) PROENCA, R.P.C. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 1º edição. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005. 221 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Planejamento e Instalações de Projetos Agroindustriais	NormaneMirele C. da Silva

EMENTA

Planejamento e gerenciamento de projeto agroindustrial. Análise de mercado. Localização Industrial – logística. Estudo do arranjo físico. Viabilidade econômica e ambiental. Estudo do processo. Seleção de materiais e equipamentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) LIMA FILHO, D. L. **Projetos de instalações elétricas prediais**. 1º edição. São Paulo Erica, 2007.

2) SILVA, C. A.B, FERNANDES, A. R.**Projetos de Empreendimentos Agroindustriais.**Volume 1. UFV, 2003.

3) SILVA, C. A.B, FERNANDES, A. R., **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais**. Volume 2. UFV, 2003.

4) STOECKER, W. F.; JABARDO, J. M. S. **Refrigeração Industrial**. 2º edição. São Paulo, Edgar Blucher, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial: GEPAI:** Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. 3º edição. São Paulo, SP: Atlas, 2007. 2 v.

2) DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo:** Transformando idéias em negócios. 2º edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

3) HELDMAN, K. **Gerência de projetos:** guia para o exame oficial do PMI. 5º edição, atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 632 p.

4) MACINTYRE, A. J. **Manual de instalações elétricas e hidráulicas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008, 324 p.

5) SÁNCHEZ, L. E. **Avaliação de Impacto Ambiental:** Conceitos e Métodos**.** São Paulo: Oficina de Textos, 480 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Análise de Alimentos	Lucas Britto Landim

EMENTA

Métodos analíticos e micro-analíticos. Amostragem e preparo da amostra. Confiabilidade dos resultados. Composição e análise centesimal dos produtos alimentícios. Padrões de qualidade e identidade previstos na legislação. Cromatografia e espectroscopia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) ANDRADE, E. C. B. **Análise de Alimentos:** uma Visão Química da Nutrição**.** 1º edição. São Paulo, Varela 2006.

2) CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 1º edição. Campinas: Campinas 2003.

3) GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. **Análises físico-químicas de alimentos.** Viçosa, MG: UFV, 2011. 303 p.

4) SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. **Análise de alimentos:** métodos químicos e biológicos. 3º edição. Viçosa: UFV- Universidade Federal de Viçosa, 2012. 235 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. R**. Fennema's food chemistry.** 4th edition. Boca Raton: CRC Press, 2008. 1144 p.

2) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4th edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001c. 676 p.

3) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição. São Paulo: Artmed, 2006.

4) FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry.**London: BlackieAcademic& Professional, 1998.

5) GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de alimentos:** uma visão química da nutrição. 3º edição. São Paulo: Varela, 2012. 324 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Tecnologia de Bebidas	Amália Michelle Gomes Costa

EMENTA

Tecnologia de produção de bebidas não-alcoólicas. Tecnologia de produção de bebidas alcoólicas. Legislação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia industrial**. Volume 4. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, 2001.

2) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

3) GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas.** 3º edição, Atual. Viçosa: UFV, 2011. 663 p.

4) VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas**, volume 2. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

5) VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não- alcoólicas**, volume 2. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3º edição. Varela, 2001.

2) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4th edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001. 676 p.

3) FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry.**London: BlackieAcademic& Professional, 1998.

4) OETTERER, M. R., M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole. 2006.

5) KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias**. 1º edição. Guanabara Kooga. 314 p.

6) PENHA, E. M. **Licor de frutas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 36 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Estágio Supervisionado Obrigatório I	Cinara Soares Pereira Cafeeiro

EMENTA

Regulamentação do Estágio Curricular Supervisionado. Estágio supervisionado nas empresas públicas e privadas. Estudo da estrutura organizacional da empresa. Acompanhamento das etapas e fluxos de processos inerentes à atuação da empresa. Estudo exploratório da prática profissional através da articulação entre investigação da prática e reflexão sobre os fundamentos teórico-práticos contemplados durante o curso. Realização de Estágio Supervisionado *in loco*.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ANDRADE, M. M.; MARTINS, J. A. A. **Introdução à metodologia do trabalho científico:** elaboração de trabalhos na graduação. 10º edição. São Paulo: Atlas, 2010. 158 p.

2. BURIOLLA, M.A.F. **O estágio supervisionado**. 6º edição. São Paulo: Cortez, 2009. 182 p.

3. LIMA, M.C; OLIVO, S. **Estágio supervisionado e trabalho de conclusão de curso.** São Paulo: Thomson Learning, 2007. 311 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BERNARDI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão:** fundamentos, estratégias e dinâmicas.2º edição. São Paulo: Atlas, 2012. 330 p.

2) RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 40º edição Petropolis, RJ: Vozes, 2012. 144 p.

3) SANTOS, J.A.; PARRA FILHO, D. **Metodologia científica**. 2º edição. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 251 p.

4) SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico.** 23º edição. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Trabalho de Conclusão de Curso I	Aureluci Alves de Aquino

EMENTA

Fundamentação e organização teórica conceitual de investigação científica do TCC. Aspectos científicos do TCC. Elaboração do Pré-projeto de TCC (Projeto de Pesquisa).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ANDRADE, M. M.; MEDEIROS, J.B. **Comunicação em língua portuguesa:** normas para elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC). 5º edição. São Paulo: Atlas, 2009. 411 p.

2. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. 7º edição. São Paulo: Atlas, 2010. 297 p.

3. LIMA, M.C; OLIVO, S. **Estágio supervisionado e trabalho de conclusão de curso.** São Paulo: Thomson Learning, 2007. 311 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ANDRADE, M. M.; MARTINS, J. A. A. **Introdução à metodologia do trabalho científico**: elaboração de trabalhos na graduação. 10º edição. São Paulo: Atlas, 2010. 158 p.

2) GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5º edição. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p.

3) KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 33º edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013. 182 p.

4) MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico:** procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório publicações e trabalhos científicos. 7º edição. São Paulo: Atlas, 2009. 225 p.

5) RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 40º edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. 144 p.

6) SANTOS, J.A.; PARRA FILHO, D. **Metodologia científica**. 2º edição. São Paulo: Cengage Learning, c2012. 251 p.

6º Semestre

DISCIPLINA	DOCENTE
Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais	Amália Michelle Gomes Costa

EMENTA

Importância, Definição e Caracterização de Novos Produtos. Interação Consumidor/Novos Produtos. Introdução ao Mercado e o Caminho do Desenvolvimento do Novo Produto. Caracterização do Mercado. Condições a serem atendidas pelo Novo Produto. Relação Sucesso x Insucesso de um Novo Produto. Estratégia de Marketing: de Produto, de Preço, logística e de canal, de Propaganda e promoção. Mensuração e Previsão da demanda. Marketing e Nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2º edição. São Paulo: Atheneu, 2008.

2) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição. São Paulo: Artmed, 2006.

3) FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry.**London: Blackie Academic & Professional, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4th edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001c. 676 p.

2) DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. R. **Fennema's food chemistry.** 4thº edição. Boca Raton: CRC Press, 2008c. 1144 p.

3) GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

4) HAN, J.H. **Innovations in food packaging.** Amsterdam: Elsevier, 2005. 517 p. (Food science and technology.)

5) KIRWAN, M. J**. Paper and paperboard packaging technology**. Oxford, UK; Ames Iowa: Blackwell Pub., 2005. 429 p.

6) PRATES, A. B. **Marketing operacional**: Estudo e análise da estrutura organizacional da empresa. 1º edição. São Paulo: 1985. Volume 1.

DISCIPLINA	DOCENTE
Embalagens para Alimentos	Aureluci Alves de Aquino

EMENTA

Introdução; Funções e finalidades das embalagens. Classificação das embalagens, tipos e usos. Importância, propriedades e funções das embalagens. Embalagens metálicas. Interação embalagem alimentos. Corrosão. Processo de fabricação de latas de 3 e 2 peças. Recravação. Embalagens de vidro. Embalagens de papel. Embalagens ativas. Embalagens inteligentes. Embalagem e os impactos ambientais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) CASTRO, A.G.; POUZADA, A.S. **Embalagens para a Indústria Alimentar,** 1º edição. São Paulo: Instituto Piagê, 2003.

2) HAN, J. **Innovations in Food Packaging.** Publisher: Elsevier Science & Technology, 2005.

3) KIRWAN, M. J. **Paper and Paperboard Packaging Technology**. Oxford, UK; Ames Iowa: Blackwell Pub., 2005.

4) MESTRINER, F. **Design de embalagem:** curso básico. 2º edição, revisada. São Paulo: Pearson Makron Books, 2002. 138 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) ANYADIKE, N. **Embalagens Flexíveis**. São Paulo: Blucher, 2010.127 p.

2) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos,** 2º edição. São Paulo: Artmed, 2006.

3) MOURA, R. A. **Embalagem, utilização e conteinerização**. 2º edição. São Paulo: IMAM, 1997. 354 p.

4) OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri, SP: Manole, 2006, 612 p.

5) SÁNCHEZ, L. E. **Avaliação de Impacto Ambiental:** Conceitos e Métodos**.** São Paulo: Oficina de Textos, 480 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Aditivos e Toxicologia	Lucas Britto Landim

EMENTA

Estudo do uso de aditivos e coadjuvantes em processamento de alimentos em geral. Importância tecnológica, funcional e nutricional de aditivos. Fundamentos da toxicologia dos alimentos. Determinação dos agentes tóxicos dos alimentos. Componentes tóxicos naturais e produzidos por micro-organismos. Surtos e prevenção de toxinfecções alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2º edição. São Paulo: Atheneu, 2008.

2) FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9º edição. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p.

3) LIDON, F.; SILVESTRE, M. M. **Indústrias Alimentares-Aditivos e Tecnologia**. Lisboa-Escolar Editora, 2007.

4) OGA, S.; CAMARGO, M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. **Fundamentos de toxicologia.** 3º edição. São Paulo Atheneu, 2008 677 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos:** Teoria e Prática. 5º edição. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.

2) BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos.**3º edição. Varela, 2001.

3) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4th edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001c. 676 p.

4) FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 2º edição. Editora Artmed. 900p.

5) OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri: Manole, 2006.

6) SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar**: boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Seminário Integrador	Amália Michelle Gomes Costa

EMENTA

Educação em Direitos Humanos: concepções e práticas educativas. Objetivos.Princípios.Dimensões.Finalidades.**Estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena**: estudo da história da África e dos africanos. A luta dos negros e dos povos indígenas no Brasil. A cultura negra e indígena brasileira. As contribuições do negro e do índio na formação da sociedade brasileira.**Educação Ambiental:** concepção.Princípios.Objetivos.Importância.Políticas públicas.Práticas educativas.**Educação e diversidade:** conceito de diversidade.Diversidade como constituinte da condição humana.Legislação.Respeito às diferenças: étnico-racial, gênero, sexual, religiosa, geracional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GUERRA, A. J. T.; CUNHA, S. B. **Impactos ambientais urbanos no Brasil.** 9º edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012. 416 p.

2. MILLER, G. T. **Ciência ambiental**. São Paulo: Cengage Learning, 2007. 501 p.

3. SANTOS, R. E. **Diversidade, espaço e relações étnico-raciais:** o negro na geografia do Brasil, 2º edição / 2009.

4. SILVEIRA, R.M G. **Educação em Direitos Humanos:** Fundamentos Teórico-metodológicos. Ed. UFPB, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei n° 9.394,** de 20 de dezembro de 1996. Disponível em:http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm.

2. _____ **Decreto Nº 4.281/2002** Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/D4281.htm

3. _____ **Lei nº 9.795**, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre **a educação ambiental**, institui a política nacional de educação ambiental e dá outras providências. Disponível em:http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm.

4. _____ **Lei nº 11.645, de 10 março de 2008.**Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm

5. _____**Lei n° 10.639/2003** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática **"História e Cultura Afro-Brasileira"**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.639.htm.

6. _____ **Resolução CNE/CP N° 01** de 17 de junho de 2004. Institui as **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**. Brasília, 2004.

7._____ Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CP Nº8/2012, que trata das **Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos**. Brasília, 2012.

8. _____Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CP N. 1, de 30/05/2012. **Institui Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos**. Brasília, 2012.

DISCIPLINA	DOCENTE
Estágio Supervisionado Obrigatório II	Cinara Soares Pereira Cafeeiro

EMENTA

Registro formal do processo de Estágio: elaboração do Relatório Final.Defesa e entrega do relatório final, obedecendo às normas e regulamentos metodológicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ANDRADE, M. M.; MARTINS, J. A. A. **Introdução à metodologia do trabalho científico:** elaboração de trabalhos na graduação. 10º edição. São Paulo: Atlas, 2010. 158 p.

2. BURIOLLA, M.A.F. **O estágio supervisionado**. 6º edição. São Paulo: Cortez, 2009. 182 p.

3. LIMA, M.C; OLIVO, S. **Estágio supervisionado e trabalho de conclusão de curso.** São Paulo: Thomson Learning, 2007. 311 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BERNARDI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão:** fundamentos, estratégias e dinâmicas**.** 2º edição. São Paulo: Atlas, 2012. 330 p.

2) RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 40º edição Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. 144 p.

3) SANTOS, J.A.; PARRA FILHO, D. **Metodologia científica**. 2º edição. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 251 p.

4) SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico.** 23º edição. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Trabalho de Conclusão de Curso II	Carlinne Guimarães de Oliveira

EMENTA

Aspectos científicos do TCC. Construção, operacionalização da pesquisa,defesa e entrega do Trabalho de Conclusão do Curso – TCC (Projeto de Pesquisa),obedecendo às normas e regulamentos metodológicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ANDRADE, M. M.; MEDEIROS, J.B. **Comunicação em língua portuguesa:** normas para elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC). 5º edição. São Paulo: Atlas, 2009. 411 p.

2. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. 7º edição. São Paulo: Atlas, 2010. 297 p.

3. LIMA, M.C; OLIVO, S. **Estágio supervisionado e trabalho de conclusão de curso.** São Paulo: Thomson Learning, 2007. 311 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ANDRADE, M. M.; MARTINS, J. A. A. **Introdução à metodologia do trabalho científico:** elaboração de trabalhos na graduação. 10º edição. São Paulo: Atlas, 2010. 158 p.

2) GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5º edição. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p.

3) KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica:** teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 33º edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013. 182 p.

4) MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico:** procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório publicações e trabalhos científicos. 7º edição. São Paulo: Atlas, 2009. 225 p.

5) RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 40º edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. 144 p.

6) SANTOS, J.A.; PARRA FILHO, D. **Metodologia científica**. 2º edição. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 251 p.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINA	DOCENTE
Tecnologia do Queijo	Aureluci Alves de Aquino

EMENTA

Definição, classificação e situação mundial da produção de queijos. Processo geral de fabricação. Culturas lácticas; Coagulantes. Coagulação do leite e os mecanismos envolvidos. Salga. Maturação. Queijos finos. Métodos químicos, físicos e microbiológicos de avaliação e controle de qualidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry**. London: BlackieAcademic& Professional, 1998.

2) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

3) ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos**. Volume 2. Alimentos de origem animal. 1º edição. São Paulo: Artmed, 2005.

4) PELCZAR JR., MICHAEL J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2º edição. São Paulo.

5) TAMIME A.Y. **MILK processing and quality management**. Chichester: Wiley-Blackwell, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações, produção, industrialização, analise**.13º edição rev. e atual. São Paulo: Nobel, 1984.

2) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods/ edited by Frances Pouch Downes**, Keith Ito. 4th edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001. 676 p.

3) EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUARIA DE MINAS GERAIS. **Os Queijos da fazenda.** 4º edição. São Paulo: Globo, 1989. 219 p.

4) HARBUTT, J. **Manual Enciclopédico do Queijo**. 1º edição. São Paulo. Estampa 1999.

5) WALSTRA, P., WOUTERS, J. T. M; GEURTS, T. J. **Dairy Science and Technology.**2º edition, 2006.

DISCIPLINA	DOCENTE
Novas Tecnologias na Agroindústria	NormaneMirele C. da Silva

EMENTA

Novas tecnologias empregadas na agroindústria: irradiação de alimentos, liofilização, peletização, pulsos elétricos, alta pressão hidrostática, membranas, desidratação osmótica, embalagens ativas, biotecnologia e temas atuais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry.**London: BlackieAcademic& Professional, 1998.

2) GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** 1º edição São Paulo: Varela, 2003.

3) MASSAGER, P.R. **Microbiologia dos Processos Alimentares**. 1º edição Varela. 2008.

4) PESSANHA, L. & WILKINSON, J. **Transgênicos, Recursos Genéticos e Segurança Alimentar.** 1º edição, São Paulo. Autores Associados, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) ANADÃO, P. **Ciência e tecnologia de membranas**. São Paulo: Artliber, 2010. 199 p.

2) EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2º edição. São Paulo: Atheneu, 2008.

3) HAN, J. **Innovations in Food Packaging.** Publisher: Elsevier Science & Technology, 2005.

4) IBARZ, A.; BARBOSA CANOVAS, G. V. **Unit operations in food engineering**. Boca Raton: CRC, 2003. 889 p.

5) KIRWAN, Mark J. **Paper and Paperboard Packaging Technology**. Oxford, UK; Ames Iowa: Blackwell Pub., 2005.

DISCIPLINA	DOCENTE
Serviço de Alimentação	Cinara Soares Pereira Cafeeiro

EMENTA

Estrutura e funcionamento dos Serviços de Alimentação. Análise diagnóstica, planejamento e aspectos a serem considerados na implantação de Serviços de Alimentação. Cozinhas industriais, planejamento quantitativo de refeições coletivas Mecânica de diferentes tipos de Serviços de Alimentação. Controle de despesas, aquisição de gêneros e distribuição de refeições técnicas e de treinamento de pessoal auxiliar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer. 4º edição,revisada e ampliada. São Paulo: Metha, 2011. 352 p.

2) MORTIMORE, S.; WALLACE, C. **HACCP:** Enfoque prático**.** Zaragoza, Espanha: Acribia, 2001, 296 p.

3) TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2007 219 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) HAZELWOOD, D; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos.** São Paulo: Varela, 1994.

2) FAVANO, A. **Krause. Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 11º edição. São Paulo: Roca, 2005 1242 p.

3) MONTEIRO, J. P. **Consumo alimentar:** visualizando porções**.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 80 p.

4) SALGADO, J. M. **Guia dos funcionais:** dieta alimentar para manter a saúde e evitar doenças. Rio de Janeiro: Ediouro, 2009. 192 p.

5) SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos.** 6º edição, São Paulo: Varela, 1995. 625 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Introdução à Economia de Mercado	Cinara Soares Pereira Cafeeiro

EMENTA

Introdução à economia de mercado. Objetos da Economia. As correntes de pensamento econômico. Evolução do processo de produção. Modos de produção. Teorias de valor. Estrutura de mercado e formação de preços. Renda e Produto. A diferenciação do produto e diversificação do produto.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) **AGRONEGÓCIOS:** Gestão e Inovação**.** São Paulo: Saraiva, 2010, 436 p.

2) OSULLIVAN, A.; SHEFFRIN, S. M.; NISHIJIMA, M. **Introdução à Economia:** Princípios e Ferramentas**.** 1º edição, São Paulo: Prentice-Hall 2004.

3) ROSSETTI, J. P. **Introdução à economia**. 20º edição. São Paulo, SP: Atlas, 2006. 922 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BECKER, B. K.; EGLER, C. A. G. **Brasil:** uma nova potência regional na economia- mundo**.** 8º edição. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011. 267 p.

2) DOWBOR, L. **Democracia econômica:** um passeio pelas teorias. Fortaleza: 2010. 186 p.

3) MASSILON, J. A. **Fundamentos de agronegócios.** 2º edição São Paulo: Atlas, 162 p.

4) PINHO, D. B.; CHAN, E. C. S. **Manual de economia.** 5º edição. São Paulo: Saraiva, c2004. 606 p.

5) SOUZA, N. A. **Economia Brasileira Contemporânea**. São Paulo. Atlas 2007.

6) TEIXEIRA, S. M. F. G. et al**. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007 219 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Alimentação Alternativa e Complementar	Carlinne Guimarães Oliveira

EMENTA

Abordagem holística da alimentação.Os aspectos sociais ideológicos e filosóficos da alimentação não convencional. Ampliação dos conceitos de qualidade e segurança dos alimentos.Dietoterapia chinesa, vegetarianismo e nutrição antroposófica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FAVANO, A. K.**Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11º edição, São Paulo: Roca, 2005.

2) LINDEN, S. **Alimentar e Nutricional**. São Paulo: Livraria Varela, 2005.

3) ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética**, 8º edição, Manole, 2006.

4) SALGADO, J. M. **Guia dos Funcionais:** dieta alimentar para manter a saúde e evitar doenças. São Paulo: Ediouro, 2009.

5) SANTOS JUNIOR, C. J. **Manual de segurança alimentar:** boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) AZEVEDO, E. **Alimentos Orgânicos:** ampliando os conceitos de saúde humana ambiental e social. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

2) BERNINI, G. C. **Nutrição e saúde:** a terapia por meio dos alimentos. São Paulo: IBRASA.

3) SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. **Manual de segurança e qualidade na distribuição de alimentos**: padarias e confeitarias**.** Rio de Janeiro: Editora do Senac, 2004.

4) TEIXEIRA, S.M.F. et al. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** 2º edição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2010.

DISCIPLINA	DOCENTE
Tecnologia de Subprodutos	NormaneMirele C. da Silva

EMENTA

Resíduos de alimentos e sua industrialização. Subprodutos de resíduos de alimentos de origem vegetal e animal. Tipos de resíduos. Fontes e utilização dos resíduos. Valor nutricional dos subprodutos. Aproveitamento dos subprodutos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. R. **Fennema's food chemistry.** 4th edition, Boca Raton: CRC Press, 2008. 1144 p.

2) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição, São Paulo: Artmed, 2006.

3) OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri: Manole, 2006.

4) ORDÓÑEZ, J. A.P. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) DI BERNARDO, L., DI BERNARDO, A. CENTURIONE FILHO, P. L. **Ensaios de tratabilidade de água e dos resíduos gerados em estações de tratamento de água.**São Carlos RiMa, 2002.

2) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4th edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001. 676 p.

3) FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry.**London: BlackieAcademic& Professional, 1998.

4) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.

5) EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2º edição São Paulo: Atheneu, 2008.

6) KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas Alimentícias:** Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301 p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Tecnologia de Açúcar e Açucarados	NormaneMirele C. da Silva

EMENTA

Fabricação de açúcar: Processamento de açucarados (balas, doces, caramelos, pirulitos).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição, São Paulo: Artmed, 2006.

2) OETTERER, M.; REGITANO D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

3) FOUST, A.S., WENZEL, L. A., CLUMP, C.W., MAUS, L., ANDERSEN, L.B. **Princípio das Operações Unitárias**. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1982.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) ACKIX, M. H. **Doces, geléias e frutas em calda: teórico e prático**. São Paulo: Icone, 1988. 172 p.

2) CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças-Fisiologia e Manuseio.** ESAL-FAEPE- LAVRAS,1990.

3) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4th edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001c. 676 p.

4) EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. SEBRAE NACIONAL. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geléias e doces**. Brasília: EMBRAPA, 2003. 162 p.

5) FERNANDES, A. J. **Manual da cana-de-açúcar.** Piracicaba, SP: Livroceres, 1984. 196 p.

6) PAYNE, J. H. **Operações Unitárias na Produção de Açúcar de Cana**. 1º edição, São Paulo. Nobel 1989.

DISCIPLINA	DOCENTE
Secagem de Produtos Agroindustriais	Lucas Britto Landim

EMENTA

Princípios de secagem. Propriedades do ar úmido. Perda da qualidade dos produtos agrícolas. Teor de umidade de equilíbrio. Movimento do ar. Sistemas de secagem de produtos agrícolas. Teorias e simulação de secagem. Simulação de secagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) BRANDÃO, F. **Manual do armazenista**. 2º edição. Viçosa: UFV- Universidade Federal de Viçosa, Imprensa da Universitária, de Minas Gerais, 1989. 269 p.

2) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**. 2º edição, 2006.

3) GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Nobel, 1998.

4) OETTERER, M.; REGITANO D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: Blucher, c2001. Volume 1.

2) AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: Blucher, c2001. Volume 2.

3) AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: Blucher, c2001. Volume 3.

4) AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: Blucher, c2001. Volume 4.

5) CRUZ, G. A. **Desidratação de alimentos**. 2º edição. São Paulo: Globo, 1990. 207p.

6) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4th edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001c. 676 p.

7) FOUST, A.S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. **Princípio das OperaçõesUnitárias**. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1982.

DISCIPLINA	DOCENTE
Embutidos e Defumados	Mariana Teixeira Rodrigues Vila

EMENTA

Embutidos:Produtoscarneos embutidos. Fluxogramadefabricaçãode produtos carneos embutidos. Obtenção da matéria-prima. Armazenamento. Qualidade dos produtos cárneos embutidos. Consumo de embutidos x saúde. Defumados: Produtos cárneos defumados. Fluxograma de fabricação de produtos cárneos defumados. Controle de temperatura. Armazenamento. Tipo de defumadores. Construção de Defumadores. Estufa de defumação. Qualidadedosprodutos cárneos embutidos. Consumo de embutidos x saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2º edição. São Paulo: Atheneu, 2008.

2) FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2º edição, São Paulo: Artmed, 2006.

3) GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos:** princípios e apli**cações**. São Paulo: Nobel, 2008.

4) ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos:** alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed. 2005. 278p.

5) TERRA, N. N.; TERRA, A. B. M. **Defeitos nos produtos cárneos:** origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004.

6) TERRA, N. N. & BRUM, M. A. R. **Carne e seus derivados:** técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel, 1988. 121 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3º edição. Varela, 2001.

2) CASTRO, A. G. **A química e a reologia no processamento dos alimentos.**Lisboa: Instituto Paulo Freire, 2003. 295 p.

3) DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. R. **Fennema's food chemistry.** 4th edition Boca Raton: CRC Press, 2008. 1144 p.

4) DOWNES, F. P.; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**/ edited by Frances Pouch Downes, Keith Ito. 4th edition, Washington, DC: American Public Health Association, 2001. 676 p.

5) GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P.R. **Tecnologia do abate e tipificação de carcaças.** Viçosa: UFV. 2006. 370p.

DISCIPLINA	DOCENTE
Microbiologia do Leite	Aureluci Alves de Aquino

EMENTA

Importância da microbiologia do leite. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em Leite. Microrganismos envolvidos na ordenha. Contagem de microrganismos no leite e derivados. Culturas usadas na indústria de laticínios. Doenças transmissíveis pelo consumo de leite e derivados. Métodos rápidos de análise. Amostragem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. S. Paulo: Editora Atheneu, 2008.

2) JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6º edição. São Paulo: Artmed, 2005.

3) PELCZAR, M.J. **Microbiologia**. Volume 1, 2º edição São Paulo: Pearson Education Do Brasil, 1997.

4) PELCZAR, M.J. **Microbiologia** Volume 2, 2º edição São Paulo: Pearson Education Do Brasil, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) DOWNES, F. P..; ITO, K. AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods/ edited by Frances Pouch Downes, Keith** Ito. 4th edition. Washington, DC: American Public Health Association, 2001c. 676 p.

2) FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry.**London: BlackieAcademic& Professional, 1998.

3) SILVA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos.** 3º edição. São Paulo: Varela, 2007. 536 p.

4) TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R. CASE, C. L. **Microbiologia**. 6º edição. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2002.

5) WALSTRA, P., WOUTERS, J. T. M; GEURTS, T. J. **Dairy Science and Technology.** 2º edition, 2006.

DISCIPLINA	DOCENTE
Língua Brasileira de Sinais-Libras	Andréia Rêgo da Silva Reis
EMENTA	
Fundamentos sociológicos e políticas linguísticas e educacionais para Surdos. Concepções de linguagem, língua, língua sinalizada e abordagens de ensino dos surdos. Estudo das identidades e cultura surdas. Novas tecnologias e educação de surdos. Vivência em Libras. Legislação vigente.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

1) HONORA, M.; FRIZANCO, M. L. E. **Livro ilustrado de língua brasileira de sinais:** desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. São Paulo: Ciranda Cultural, 2008. 352 p.

2) QUADROS, R., KARNOPP, L. B. **Língua Brasileira de Sinais:** estudos lingüísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

3) PIMENTA, N.; QUADROS, R. M. **Curso de LIBRAS 1:** iniciante. 4º edição. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2010. 106 p.

4) SKLIAR, C. **Atualidade da educação bilíngue para surdos:** processos e projetos pedagógicos. 4º edição. Porto Alegre: Mediação, 2013. 270 p. v.1.

5) SKLIAR, C. **Atualidade da educação bilíngue para surdos:** interfaces entre pedagogia e linguística. 4º edição. Porto Alegre: Mediação, 2013. 207 p. v2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1) **ENCICLOPÉDIA da Língua de Sinais Brasileira:** o mundo do surdo em Libras, volume 1. São Paulo: Edusp, 2011. 682 p.

2) FERNANDES, E. **Surdez e bilinguismo.** 6º edição. Porto Alegre: Mediação, 2012. 103 p.

3) SÁ, N. R. L. **Cultura, poder e educação de surdos**. 2º edição. São Paulo: Paulinas, 2010. 367 p.

4) SACKS, O. **Vendo vozes:** uma viagem no mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

5) SKLIAR, C. **Atualidade da educação bilíngue para surdos:** interfaces entre pedagogia e linguística. 4º edição. Porto Alegre: Mediação, 2013. 207 p.

11. ATIVIDADES INTEGRADAS À FORMAÇÃO

11.1. Estágio Curricular Supervisionado

O estágio curricular e a prática profissional são considerados itens importantes na formação, uma vez que aperfeiçoam o processo de aprendizagem através da aproximação dos conhecimentos acadêmicos e o mundo do trabalho. Neste contexto, faz-se necessária a incorporação de um processo avaliativo, cuja concepção possibilite a afirmação dos valores que o egresso deste curso garantirá

em sua formação pessoal e profissional.

A realização, acompanhamento e avaliação do estágio curricular consideram o disposto na legislação vigente, bem como em regulamentação institucional e específica do curso. Ressalte-se que essa será uma atividade orientada e supervisionada por um professor da área específica, sendo cursada a partir do cumprimento mínimo de 50% da carga horária do Curso.

Mediante comprovação, os estudantes que exerçam atividades em áreas afins a sua formação poderão ter redução da carga horária do estágio curricular supervisionado. Para tanto, o professor do componente curricular efetuará avaliação *in loco* e definirá a carga horária a ser submetida a apreciação e deliberação do Colegiado.

Ao final do estágio supervisionado obrigatório, o aluno entregará o Relatório de Estágio obedecendo às normatizações internas específicas. O Relatório Final e as Fichas de Avaliação são ser arquivados na pasta do aluno.

A nota final (RF) será resultado da soma das avaliaçõesda nota do supervisor da empresa (NS); da nota do professor orientador (NP); da nota do relatório final (NR); da nota da apresentação do relatório (NA).

$$RF = (NS \times 0{,}15) + (NP \times 0{,}15) + (NR \times 0{,}2) + (NA \times 0{,}5)$$

Onde:

RF: Resultado Final do Estágio Supervisionado;

NS: Nota do supervisor da empresa;

NP: Nota do professor orientador;

NR: Nota do relatório final;

NA: Nota da apresentação do relatório.

O aluno que obtiver a média inferior a 7,0 (sete) deverá repetir o componente atentando para o prazo de integralização do curso e receberá acompanhamento de um professor da área, podendo o Colegiado do Curso solicitar colaboração do *campus* através de sua equipe multidisciplinar. Outras ações poderão ser definidas pelo Colegiado do Curso a fim de diagnosticar os motivos da reprovação.

11.2. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O TCC constitui-se em dois componentes curriculares sendo o cumprimento da carga horária condição imprescindível para a obtenção do grau de Tecnólogo em Agroindústria. Trata-se de componente curricular que, além de obrigatório, está sujeito a avaliação e aprovação. Essa atividade visa propiciar aos alunos a integração e a aplicação dos conhecimentos teóricos trabalhados no currículo e adquiridos no decorrer do curso com a realidade cotidiana na prática profissional, permitindo-lhes, assim, uma vivência contextualizada no mundo do trabalho, na qual estão envolvidos os aspectos técnicos, científicos, sociais e humanos da profissão.

São objetivos da elaboração do TCC:

- ✓ Avaliar as condições de qualificação do formando para acesso ao exercício profissional;
- ✓ Possibilitar ao aluno o desenvolvimento de suas capacidades científicas e criativas na sua área de formação;
- ✓ Correlacionar teoria e prática do curso;
- ✓ Propiciar aos graduandos condições necessárias à elaboração de um estudo teórico e/ou trabalho de campo de acordo com as normas técnicas que configuram a pesquisa científica.

O TCC, tendo um caráter temático, metodológico e formalizador, oferece ao estudante a oportunidade de revisar e aplicar os conteúdos aprendidos, iniciando o desenvolvimento do projeto considerado, tendo como base os critérios da metodologia científica. Vale frisar que o trabalho é amparado por regulamentação institucional e específica do curso.

O TCC é constituído de um trabalho individual, teórico e/ou prático, apresentado sob a forma de monografia, sendo a mesma podendo ser enquadrada em uma das seguintes modalidades:

I. Trabalho de revisão crítica de literatura sobre determinado tema pertinente à profissão;

II. Trabalho técnico-científico de análise de determinado tema apontando ou propondo novos conceitos que o melhore ou o elucide.

11.2.1. Carga Horária

Os componentes curriculares,TCC I e TCC II, têm cargas horárias de 60 e 90 horas, respectivamente.

11.2.2. Formas de Apresentação

Para a apresentação e defesa do trabalho final o estudante deve ter cumprido no mínimo 75% da carga horária total do curso (excetuando as atividades complementares) e dentro dos prazos formais do calendário acadêmico, respeitando-se o período máximo admitido para a integralização de cada curso.

O pré-projeto e a monografia do TCC devem ser redigidos segundo as Normas Gerais para Redação da Monografia definidas pelo colegiado do curso baseada na ABNT. Deverá ter no mínimo 30 e no máximo 50 páginas, exceto elementos pré-textuais e pós-textuais.

11.2.3. Orientação e Coordenação

A coordenação é feita pelo docente responsável pelo componente curricular. Já a orientação é feita por docentes do IF Baiano pertencentes ao Colegiado do Curso. Cada professor pode orientar no máximo 4 (quatro) discentes do Curso de Tecnologia em Agroindústria respeitando-se o que preconiza a Normatização da Atividade Docente.

11.2.4. Procedimentos de Avaliação

O Procedimento de Avaliação no TCC II conta com uma banca de defesa que será composta pelo orientador (presidente) e no mínimo dois membros sugeridos pelo coordenador e orientador. Se houver umco-orientador(a) este poderá integrar a banca examinadora, que neste caso deve ser composta por 4 (quatro) avaliadores(as).

No impedimento do orientador e do coordenador da disciplina de presidir a banca de defesa do TCC, esta deverá ser presidida por docente designado pelo Colegiado de Curso.

A apresentação oral da monografia do TCC teráapresentação pública perante banca examinadora, a qual decidirá, em reunião velada, a nota final atribuída ao trabalho tendo como base a documentação gerada durante todo o projeto e a apresentação. A apresentação oral terá duração de 30(trinta) a 40(quarenta)

minutos. Cada componente da banca examinadora terá até 20(vinte) minutos para arguição, comentários e sugestões à monografia.

Orientador (a) e co-orientador(a), quando presentes simultaneamente na banca, devem atribuir única nota, resultado da média aritmética de suas notas individuais, sendo essa nota utilizada, junto com a dos demais avaliadores (as), para o cálculo da nota final.

Serão aprovados os (as) discentes que obtiverem nota final igual ou superior a 7,0(sete) e frequência igual ou superior a 75%(setenta e cinco por cento).

A versão definitiva do TCC deve ser entregue ao (à) professor (a) responsável pelo componente curricular de orientação do TCC, com anuência e encaminhamento escrito emitido pelo professor (a) orientador (a). O (a) professor (a) responsável deve encaminhar documentação resultante da avaliação do TCC à Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA) para arquivo na pasta do (a) discente, uma cópia do TCC para arquivamento na biblioteca do *campus* e cópia da Ata da defesa do TCC ao(à) discente.

Os possíveis recursos sobre o TCC serão encaminhados ao Coordenador do Curso que fará a análise mediante o Regulamento.

Os casos omissos serão apresentados ao Colegiado do Curso, última instância para apreciação de recursos.

11.3. Atividades Complementares

As Atividades Complementares, com carga horária de 80 horas, visam ao desenvolvimento dos saberes relevantes para o currículo do curso por meio da inserção do (a) discente nas várias dimensões da cultura, da ciência, da tecnologia e do mundo trabalho.

O período para a realização das Atividades Complementares corresponde ao período máximo de integralização do Curso, que é de seis anos.

As atividades complementares seguirão regulamentação institucional e específica do curso e serão realizadas durante todo o curso, sendo criados mecanismos de aproveitamento dos conhecimentos adquiridos pelosdiscentes através de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância. Conforme Organização Didática dos Cursos Superiores (2012) do IF Baiano, para efeito de acompanhamento e registro da carga horária para fins curriculares, são identificados

os seguintes tipos de Atividades Complementares:

I. Atividades de ensino, pesquisa, extensão, artísticas e socioculturais;

II. Representações estudantis;

III. Trabalho voluntário;

IV. Aprovação ou premiação em concursos;

V. Monitorias;

VI. Estudos complementares;

VII. Cursos realizados em áreas afins;

VIII. Participação em congressos, seminários, cursos de extensão e jornadas universitárias.

As Atividades Complementares podem ser promovidas pelo IF Baiano ou por outras instituições e não estão vinculadas a nenhum período do fluxograma dos cursos.

Somente são computadas as atividades desenvolvidas a partir do ingresso do(a) discente no curso. Atividades desenvolvidas antes do ingresso do(a) acadêmico(a) no curso, somente terão validade para o cômputo de horas de Atividades Complementares se aprovadas pelo Colegiado do Curso.

Em virtude da compreensão da importância das atividades complementares no itinerário formativo do Tecnólogo em Agroindústria, a carga horária e o tempo de integralização do curso de Tecnologia em Agroindústria preveem a participação do estudante em atividades complementares, que serão reconhecidas conforme os critérios estabelecidos na Tabela 3.

Tabela 3. Barema de Atividades Complementares

Atividade	Carga Horária	Máximo Permitido
Publicação de artigos em periódicos com qualificação *Qualis* nas áreas do curso	30 horas por artigo com fator de impacto (jcr) (A1, A2 e B1)	50 horas
	20 horas por artigo sem fator de impacto (jcr) (B2, B3, B4, B5 e C)	
Publicação de artigos completos em anais de eventos	10 horas por artigo publicado em anais de eventos locais	50 horas
	12 horas por artigo publicado em anais de eventos regionais	
	16 horas por artigo publicado em anais de eventos nacionais	
	20 horas por artigo publicado em anais de eventos internacionais	
Publicação de resumos em anais de eventos	04 horas por resumo publicado em anais de eventos locais	30 horas
	06 horas por resumo publicado em anais de eventos regionais	
	08 horas por resumo publicado em anais de eventos nacionais	
	10 horas por resumo publicado em anais de eventos internacionais	
	OBS.: Quando o aluno publicar, no mesmo evento, o resumo e o texto completo, só serão contabilizadas as horas referentes ao texto completo.	
Publicação de resumos expandidos em anais de eventos	10 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos locais	80 horas
	12 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos regionais	
	16 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos nacionais	
	20 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos internacionais	
Publicação de artigos de divulgação em jornais e revistas	10 horas por artigo	30 horas

Publicação de capítulo de livro	15 horas por capítulo	30 horas
Bolsista de iniciação científica	30 horas por semestre	50 horas
Participação em Projetos de Pesquisa e/ou Extensão coordenados por docentes do IF Baiano	Carga horária referente às horas trabalhadas no projeto, com limite de 20 horas por projeto.	30 horas
Comunicações (orais ou painéis) apresentadas em eventos acadêmicos e científicos.	10 horas por comunicação oral e 5 horas por painel	30 horas
Estágio Extracurricular	Equivalente à carga horária do estágio	20 horas
Participação em comissão responsável pela realização de eleição no âmbito do IF Baiano	05 horas por evento	30 horas
Participação como ouvinte em eventos científicos	05 horas por evento	20 horas
Representação estudantil	05 horas por semestre	30 horas
Monitoria	20 horas por semestre	40 horas
Participação em grupo de estudo coordenado por docente do IF Baiano	10 horas por semestre	40 horas
Participação em cursos de extensão	10 horas como monitor	40 horas
	05 horas como ouvinte	
	15 horas como coordenador	
	15 horas como palestrante	
Participação em eventos científicos	10 horas como monitor	40 horas
	05 horas como ouvinte	
	15 horas como coordenador	
	15 horas como palestrante	
Participação em cursos extracurriculares	Carga horária do curso	20 horas
Realização de exposição de arte	05 horas por exposição	20 horas
Publicação de livros de literatura	15 horas por livro	30 horas
Trabalho voluntário em instituições públicas de ensino	Carga horária especificada na declaração emitida pela instituição de ensino	20 horas
Trabalho voluntário em ONG e outras instituições sem fins lucrativos	Carga horária especificada na declaração emitida pela instituição	20 horas
Outras atividades técnicas, culturais e artísticas.	Conforme decisão do Colegiado do Curso.	20 horas

12. SISTEMA DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES

Flexibilidade Curricular

Para o processo de aceleração de estudos, serão consideradas as seguintes situações:

a. Alunos já graduados ou pós-graduados;

b. Alunos provenientes de outras IES por transferência.

Para os alunos inclusos nas situações elencadas, poderão, de acordo com datas estabelecidas no calendário acadêmico, requerer aproveitamento de disciplinas e serem alocados para o período letivo que melhor convier a cada situação específica, de modo a abreviar o tempo de integralização do curso. Para tanto será montado um processo onde deverá conter o parecer dos professores de cada disciplina que o aluno estiver pleiteando o aproveitamento, podendo ser deferido, deferido parcialmente ou indeferido. Em caso de deferido parcialmente, o professor poderá viabilizar trabalhos complementares.

O aproveitamento de conhecimentos anteriores pode se efetivar de outras formas a partir de análise criteriosa e aprovação do Colegiado do Curso e, ainda, desde que sejam amparadas por legislação pertinente, considerando, também a matriz curricular do curso.

13. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

13.1. Dos Processos de Avaliações

A Avaliação da Aprendizagem segue o disposto na Organização Didática dos Cursos da Educação Superior (2012) do IF Baiano, assim como as orientações da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96 (BRASIL, 1996).

De acordo com o que preconiza essas legislações a avaliação da aprendizagem adotada no Curso é deverá ser de caráter contínuo e cumulativo, assumindo, de forma integrada, as funções diagnóstica, formativa e somativa, com preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende: o diagnóstico, a orientação e a reorientação do processo ensino-aprendizagem, visando ao

aprofundamento dos conhecimentos e ao desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos estudantes.

No que se refere aos aspectos quantitativos, a verificação do rendimento escolar deverá ser feita de forma diversificada e sob um olhar reflexivo dos envolvidos no processo. As avaliações deverão ser realizadas em proporcionalidade à carga horária das disciplinas, obedecendo ao mínimo de duas avaliações por período letivo. Poderão ser utilizados como instrumentos de avaliação: produções multidisciplinares, envolvendo ensino, pesquisa e extensão; atividades de campo; produções científicas e culturais; projetos de intervenção; relatórios técnicos; provas; resumos individuais das aulas; trabalhos individuais e coletivos;exercícios sequenciados; seminários;participação em eventos; relatório de visitas técnicas e outros, de modo que atenda às peculiaridades do conhecimento envolvido nos componentes curriculares e às condições individuais e singulares do(a) aluno(a), oportunizando a expressão de concepções e representações construídas ao longo de suas experiências escolares e de vida.

A avaliação leva em conta aspectos como rendimento (considerados a partir de critérios qualitativos e quantitativos), bem como frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) para aprovação do aluno. Portanto, em cada componente curricular, para obter aprovação, o estudante deve alcançar média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete) e frequentar, no mínimo, 75% das aulas.

A recuperação da aprendizagem é realizada de forma contínua no decorrer do período letivo, visando que o (a) aluno (a) atinja as competências e habilidades previstas no currículo, conforme normatiza a LDB (BRASIL, 1996).

Caso o estudante não obtenha média para aprovação terá direito de realizar Prova Final, desde que a média obtida não seja inferior a 2,9 (dois, vírgula nove). Após a realização da Prova Final, é aprovado o estudante que obtiver média final maior ou igual a 5 (cinco), calculada pela seguinte fórmula:

$$MF = \frac{MOx7 + AFx3}{10}$$

Onde:

MF = Média Final;
MO = Média Obtida na disciplina;
AF = Nota Obtida na Avaliação Final.

14. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação constitui etapa imprescindível ao processo de execução do Projeto Pedagógico do Curso, pois é através dela que se estabelece as relações entre o que é planejado no documento e o que efetivamente está sendo realizado na prática.

O Plano de Avaliação Institucional, atualmente, articula-se em cinco etapas, realizadas anualmente:

- ✓ Avaliação dos discentes;
- ✓ Avaliação dos docentes;
- ✓ Avaliação do curso;
- ✓ Avaliação dos servidores técnico-administrativo;
- ✓ Avaliação da Instituição no seu papel formador de profissionais pela Comissão Própria de Avaliação (CPA).

É importante relatar que tais orientações podem ser alteradas em consequência de necessidade de atendimento à legislação em vigor, a exemplo Lei 10.861, de 14 de abril de 2004, que estabelece o Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior - SINAES.

14.1. Ações decorrentes dos Processos de Avaliação do Curso

Para o constante aprimoramento do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria devem ser considerados os resultados das **avaliações internas** (aquelas promovidas pela própria comunidade acadêmica através da Comissão Própria de Avaliação (CPA) e **avalições externas** (realizadas por comissões designadas pelo Inep). Estas avaliações identificam as fragilidades e potencialidades do Curso e são utilizadas para então definir as estratégias de superação dos problemas e melhorias na qualidade de sua oferta.

Resultados de Avaliações Externas

Como **Indicadores Externos** são considerados os resultados de avaliações realizadas *in loco* pelas comissões de avaliação, designadas pelo MEC/INEP de reconhecimento ou renovação de reconhecimento que seguem diretrizes estabelecidas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES); e ainda os resultados da Avaliação do Desempenho dos Estudantes (ENADE). O **ENADE** faz a avaliação dos iniciantes e dos concluintes de Cursos Superiores, realizada por amostragem, com definição anual das áreas participantes.

Resultados da Avaliação Interna

A avaliação interna ou autoavaliação é um importante instrumento realizado pela Instituição, coordenado pela Comissão Própria de Avaliação (**CPA**). É um processo constante que visa a identificação dos pontos positivos e dos pontos em que a instituição deve avançar. A partir de então geram-se proposições de medidas/ações que melhorem a qualidade da estrutura física e do processo de ensino e aprendizagem.

A CPA foi implantada no *campus* no ano de 2011 e atualmente é constituída por representantes das categorias:

- Técnico Administrativo;
- Docente;
- Discente EPTMN;
- Discentes Ensino Superior e
- Sociedade Civil Organizada.

Anualmente a CPA emite o relatório de avaliação da Instituição que resulta na tomada de decisões, por parte dos gestores, para implementar ações que venham superar as fragilidades apontadas.

AS METODOLOGIAS DE PLANEJAMENTO QUE SUBSIDIAM AS MUDANÇAS DO CURSO

Quando são apontadas e/ou percebidas necessidades de realização de mudanças no curso, algumas metodologias de planejamento devem ser utilizadas, a exemplo de:

- **Realização de reuniões pedagógicas do Colegiado do Curso.**

Nas reuniões pedagógicas devem ocorrer discussões sobre melhorias do

curso, sobretudo no que se refere às questões relacionadas a aprendizagem dos alunos. As discussões devem ocorrer com sugestões de estratégias, a exemplo de algumas que já estão sendo implementadas como Nivelamento, Monitoria e Tutoria Acadêmica.

- **As formas de divulgação dos resultados para a comunidade acadêmica**

A divulgação dos resultados das avaliações (externas e internas) para a comunidade acadêmica deverá ser feita através da*homepage* do *campus*, por *email* institucional, comunicação oral com os docentes e discentes nas reuniões de Colegiado e Conselho de Professor e nas reuniões com alunos, de Diretório Acadêmico, dentre outras.

15. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE APOIO AO DISCENTE

O *Campus* Guanambi em consonância com o disposto no Plano de Desenvolvimento Institucional (2015) do IF Baiano, e seguindo orientações contidas na Resolução nº 18 (IF Baiano, 2015), que versa sobre a Política de Qualidade de Ensino, especialmente no que se refere às políticas institucionais de apoio ao discente, busca implementar políticas e programas integrados, através de efetivas ações didáticas, que são desenvolvidas com vistas à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem, garantindo, assim, condições para a permanência e o sucesso dos educandos na Instituição.

O apoio ao discente envolve os seguintes aspectos: nivelamento, monitoria, tutoria acadêmica, apoio ao processo de ensino e aprendizagem, assistência estudantil, apoio a estudantes com necessidades específicas, acompanhamento de egressos, apoio à participação em eventos, ações relativas à questão da igualdade, da proteção e da valorização dos direitos de pessoas e grupos étnicos atingidos por atos discriminatórios e o fomento à pesquisa e à extensão.

15.1. Política de Qualidade de Ensino

O*Campus* Guanambi procura implementar a Política de Qualidade do Ensino do IF Baiano, orientada através da Resolução nº 18 do Conselho Superior (IF Baiano, 2015), a qual tem como objetivo elevar a qualidade do ensino, da pesquisa, da extensão, e da aprendizagem nos cursos ofertados pela instituição,

estabelecendo como parâmetro a formação cidadã, o reconhecimento social e a inserção qualificada dos (as) estudantes no mundo do trabalho. Esta Política traz como base quatro dimensões principais: Pedagógica, Gestão, Formação Continuada e Infraestrutura.

Na dimensão Pedagógica, os esforços se concentram na integração de ações entre o ensino-pesquisa-extensão, na melhoria do desempenho educacional, com foco na redução dos índices de evasão e retenção e elevação dos índices de permanência e êxito, em consonância com ações relativas a outras dimensões dessa política.

No que concerne à Gestão, busca realizar um planejamento de curto, médio e longo prazo e implantar sistemática de acompanhamento desses planos no intuito do alcance dos objetivos estabelecidos nessa Política.

A Formação Continuada para os servidores envolvidos diretamente com os cursos ofertados pelo *campus* é uma demanda real, tendo em vista que alguns profissionais que atuam nesses cursos são oriundos de cursos de licenciatura e nem sempre dispõem dos conhecimentos pedagógicos necessários. Além disso, há uma constante necessidade de se atualizar tendo em vista a amplitude das teorias educacionais, bem como as novas demandas apresentadas pelos discentes frente às inovações tecnológicas e o dinamismo do mundo do trabalho.

A garantia de insumos e infraestrutura física que auxilie o desenvolvimentodas práticas de ensino e favoreça a aprendizagem significativa é imprescindível para o desenvolvimento de uma educação de qualidade. Desse modo, aúltima dimensão se ocupa do estabelecimento de uma infraestrutura propíciaao bom funcionamento dos cursos.

A gestão da Política de Qualidade está amparada em quatro pilares formados por Planejamento, Monitoramento, Acompanhamento de Egressos e Avaliação, com o propósito de estruturar questões relacionadas às dimensões elencadas e apresentar elementos para uma reflexão sobre as ações desenvolvidas em âmbito institucional e orientar a proposição de novas ações, coerentes com o perfil dos (as) estudantes, a capacidade da instituição e as demandas do mundo do trabalho.

15.2. Programa de Nivelamento

Dentre as políticas de permanência e êxito do educando promovidas pelo IF Baiano – *Campus* Guanambi destaca-se o Programa de Nivelamento e

Aprimoramento da Aprendizagem (PRONAP) que visa aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações que contribuam para a melhoria da qualidade dos cursos da Educação Profissional de Nível Médio e da Educação Superior, proporcionando um aumento qualitativo da aprendizagem, nas diversas áreas do conhecimento, contribuindo para minimizar a evasão e a retenção dos estudantes.

Procura-se implementar esta política, organizando atividades de nivelamento, focando as áreas de maior concentração de dificuldades dos discentes, sobretudo aqueles componentes que lideram os dados de reprovação nos cursos ofertados no *campus.*

Considerando a necessidade de resgatar os conteúdos da formação básica, com destaque para o domínio das habilidades matemáticas, tem sido ofertado como atividade de nivelamento um curso de Matemática Básica, em caráter extracurricular, para os alunos ingressantes no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, privilegiando os conteúdos cujas dificuldades se apresentam como um entrave ao processo formativo dos estudantes.

15.3. Programa de Monitoria

A monitoria de ensino no âmbito do Ensino Superior do Instituto é regulamentada pela Organização Didática da Educação Superior (2012) do IF Baiano e por regimento próprio a qual tem por finalidade promover ações de acompanhamento de estudantes em suas dificuldades de aprendizagem, oportunizando aos estudantes meios de aprofundar seus conhecimentos e melhorar os níveis de desempenho escolar prevenindo, assim, a repetência e, consequentemente, a evasão.

15.4. Programa de Tutoria Acadêmica

O programa de tutoria acadêmica tem por finalidade acompanhar e orientar individualmente a vida acadêmica dos estudantes regularmente matriculados nos cursos da Educação Superior do IF Baiano.

A Tutoria é uma atividade exclusiva dos professores que fazem parte do quadro docente do *campus*, dentro de sua carga horária, e presta atendimento aos estudantes no espaço da Instituição.

São **objetivos** da Tutoria Acadêmica:

I. Potencializar o itinerário formativo dos estudantes a partir da identificação de

limites e possibilidades;

II. Contribuir com a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo;
III. Estimular a interação e a boa convivência na comunidade acadêmica;
IV. Incentivar o respeito a diversidade, trabalho em equipe, a solidariedade e ética;
V. Oferecer orientações acadêmicas visando a melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão;
VI. Contribuir com a acessibilidade dos estudantes no *campus*, principalmente daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiência e altas habilidades;
VII. Promover o desenvolvimento da cultura de estudo, o hábito da leitura que complementem as atividades regulares, por meio do acompanhamento personalizado.

O Programa de Tutoria tem seu funcionamento e disposições previstas no Regulamento da Tutoria Acadêmica do IF Baiano.

15.5. Programa de Apoio a Eventos Artísticos, Culturais e Científicos

O Programa de apoio a **Eventos Artísticos, Culturais e Científicos** visa fortalecer a relação entre o ensino, pesquisa e extensão, de forma a despertar nos alunos de graduação o interesse pela pesquisa científica, pela produção artística e pelo desenvolvimento cultural na instituição.

Assim, o *Campus* Guanambi através das Coordenações de Ensino, Pesquisa e Extensão apoia e incentiva a promoção de cursos e demais atividades de divulgação acadêmica e científica (oficinas, seminários, ciclo de palestras, fóruns) e de eventos artísticos e culturais que permitam divulgar os conhecimentos produzidos na instituição e incentivem a circulação de produções artísticas e culturais na área de atuação do *campus.*

O *campus* possui um grupo de Teatro Educativo - O Teagro - onde os alunos permanecem durante três anos e desenvolvem atividades teatrais - criam, reproduzem peças teatrais e presentam na Instituição, na região e em outros lugares do país.

15.6. Programa de Assistência Estudantil e Estímulo à Permanência

15.6.1. Política de Assistência Estudantil

A Assistência Estudantil é uma política baseada no Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), instituído pelo Decreto nº 7.234 (BRASIL, 2010b), executado no âmbito do Ministério da Educação.

Esta Política é constituída por um conjunto de princípios que norteiam o desenvolvimento de programas e linhas de ações que favoreçam a democratização do acesso, permanência e êxito no processo formativo, bem como, a inserção socioprofissional do estudante, com vistas à inclusão de pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, ao fortalecimento da cidadania, à otimização do desempenho acadêmico e ao bem-estar biopsicossocial.

No IF Baiano – *Campus* Guanambi, a Política de Assistência Estudantil, através do Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante – PAISE, busca abranger todos os estudantes regularmente matriculados, ressaltando-se que os programas que demandam recursos financeiros são utilizados, prioritariamente, para atender às necessidades do corpo discente, cuja renda familiar per capita seja de até um salário-mínimo e meio vigente.

O PAISE é normatizado por meio de edital específico, sendo composto de ações e benefícios conforme discriminação a seguir:

• **Residência Estudantil:** viabiliza a permanência integral do estudante, oriundo de municípios distantes e/ou que tenha dificuldade de translado diário. Este benefício atende aos estudantes de ambos os sexos, de acordo com as possibilidades do *campus*, e, preferencialmente, aqueles adolescentes, entre 12 a 18 anos, em situação de vulnerabilidade social e baixa condição econômica.

• **Auxílio Moradia:** concessão de repasse financeiro, fixo e mensal, a estudantes oriundos de municípios distantes e/ou que tenham dificuldades de translado diário, que não tenham sido beneficiados com a Residência Estudantil.

• **Auxílio-Alimentação:** Em razão da garantia das refeições diárias pelo Setor de Alimentação e Nutrição para todos os estudantes do *campus*, não há a oferta do Auxílio Alimentação.

• **Auxílio-transporte:** concessão de repasse financeiro, fixo e mensal, a estudantes para custear as despesas com transporte, auxiliando o translado de ida e volta ao *campus* durante o período letivo.

• **Auxílio Material Acadêmico:** concessão de repasse financeiro, único e

anual ao estudante, para custeio de material acadêmico.

• **Auxílio Uniforme:** concessão de repasse financeiro, único e anual ao estudante, para custeio de uniforme escolar.

• **Auxílio Cópia e Impressão:** garantia, ao estudante, da reprodução e/ou impressão do material de uso acadêmico, exceto os casos especificados na Lei 9.610 de 19 de fevereiro de 1998, durante o período letivo.

• **Auxílio-creche:** concessão de repasse financeiro, fixo e mensal, ao estudante pai ou mãe de criança com até cincoanos de idade, que não possui amparo familiar para o cuidado da criança durante o horário de aula.

• **Auxílio Eventual:** ajuda de custo para atender as necessidades específicas relativas às demandas emergenciais, tais como: exames médicos e odontológicos, que não são realizados nas regiões circunvizinhas ao *campus*; acompanhamento psicoterapêutico. Além de acompanhamento com profissional especializado a estudantes com deficiência, na eventual falta de recursos provenientes da Assessoria de Diversidade e Inclusão, assim como na aquisição de tecnologias assistivas, órteses e próteses; compra de medicamentos prescritos por médico, óculos de grau e tratamento dentário, não cobertos pelo Sistema Único de Saúde; outras demandas que são analisadas pela Comissão de Assistência Estudantil.

• **Auxílio Permanência:** auxílio financeiro mensal, destinado aos estudantes que não possam ser contemplados pelos demais auxílios financeiros, previstos no Edital, cuja renda per capita familiar seja inferior a 25% do salário-mínimo vigente.

15.6.2. Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino Aprendizagem Permanência e Êxito do Educando

O Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino Aprendizagem Permanência e Êxito de Educando (NAPEAPEE) tem a função de acompanhar o estudante no processo de ensino-aprendizagem estabelecendo uma articulação reflexiva das ações educativas relacionadas ao planejamento, acompanhamento e avaliação frente às demandas inerentes ao processo ensino-aprendizagem. Assim, para o exercício de suas funções o núcleo conta com uma equipe de educadores (Pedagogos e Técnicos em Assuntos Educacionais) que desenvolve atividades de assessoria pedagógica aos cursos, com o atendimento aos discentes e a comunidade acadêmica por meio de ações que se alinham em direção à permanência e êxito dos educandos e à política de

responsabilidade social da Instituição. Dessa forma, o NAPEAPEE operacionaliza suas ações considerando as dimensões de ensino, iniciação científica e extensão, mantendo estreita relação com os objetivos e metas da Instituição.

O acompanhamento pedagógico é realizado pelo assessor pedagógico, a partir das informações apresentadas pelos docentes no diário *online*, onde são encontrados frequência e rendimentos dos discentes. Além disso, é realizado o levantamento da vida acadêmica destes discentes de modo a identificar suas dificuldades, limitações e necessidades que interferem no avanço do seu processo de aprendizagem. De posse das informações os alunos são convocados individualmente para conversar e apontar as possíveis origens de suas dificuldades. A partir daí estes são encaminhados ao setor de psicologia, à Tutoria Acadêmica ou monitorias, conforme a necessidade apresentada. Em algumas situações o próprio assessor realiza as orientações pedagógicas de estudos para o discente.

15.6.3. Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer

O Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer tem por finalidade garantir aos estudantes o exercício dos direitos culturais, as condições necessárias para a prática da cultura esportiva, do lazer e do fazer artístico, visando a qualidade do desempenho acadêmico, a produção do conhecimento e a formação cidadã.

Nessa linha, a comunidade acadêmica do IF Baiano – *Campus* Guanambi compreende que o processo educativo vai além das paredes das salas de aula e investe nos espaços de convivência como locais também de aprendizagem. Estes espaços são fundamentais para o processo educativo e tem implicação direta na formação dos estudantes e no sentimento de pertença e valorização da Instituição como um todo.

Nesse sentido, o *campus* procura incrementar os espaços de convivência escolar em uma perspectiva de resgate aos valores culturais e de solidariedade, fortalecimento das relações interpessoais e momentos de lazer e entretenimento. Estes espaços somam-se aos objetivos da formação integral, por oportunizar atividades culturais e interdisciplinares, atividades lúdicas e esportivas que desenvolvem a cooperação, respeito às diferenças, à formação pessoal e à emancipação humana, através da organização de momentos diversificados no uso deste espaço coletivo.

Sempre que possível o *campus* procura envolver a comunidade do seu entorno nas atividades de incentivo à Cultura, Esporte e Lazer desenvolvidos com a comunidade acadêmica, a exemplo de jogos, oficinas de teatro, exposições artísticas e palestras.

15.6.4. Programas de Ensino, Pesquisa e Extensão

Os programas de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no âmbito do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria estão em consonância com as políticas constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) (2015) do IF Baiano, as quais convergem e contemplam as necessidades do curso.

O ensino proporcionado pelo IF Baiano – *Campus* Guanambi é oferecido por cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio (integrada e subsequente), de educação superior (graduação e pós-graduação), desenvolvidos articuladamente à pesquisa e à extensão, sendo o currículo fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, expressas no seu projeto Político Pedagógico norteadas pelos princípios da estética, da sensibilidade, da política, da igualdade, da ética, da identidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, da flexibilidade e da educação como processo de formação na vida e para a vida, a partir de uma concepção de ser humano, sociedade, educação, trabalho, cultura, ciência e tecnologia.

Além disso, os programas de ensino desenvolvidos no âmbito do *campus* buscam implementar ações em torno de projetos de nivelamento, monitoria e tutoria acadêmica, de maneira a possibilitar a permanência e êxito do (a) educando (a), viabilizando a construção de uma estrutura curricular flexível, interdisciplinar e integradora dos diferentes campos do saber humano, científico, cultural, tecnológico e social.

No que se refere às ações de pesquisa, esta constitui-se em um processo educativo para a investigação, objetivando a produção, a inovação e a difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, artístico-culturais e desportivos, articulando-se ao ensino e à extensão e envolvendo todos os níveis e modalidades de ensino, ao longo de toda a formação profissional, com vistas ao desenvolvimento social, tendo como objetivo estimular a pesquisa aplicada para o desenvolvimento de

soluções técnicas e tecnológicas; incentivar a participação de estudantes em eventos externos; viabilizar a criação de redes de pesquisa e participação em redes externas existentes e promover eventos técnico-científicos e produções científicas, instigando os estudantes na busca de novos conhecimentos.

Nessa perspectiva, os discentes são informados e incentivados a participar do desenvolvimento de pesquisas de diferentes modalidades, tais como trabalho de conclusão de curso e iniciação científica, além da participação em editais de projetos de Iniciação Científica para serem contemplados com bolsas institucionais.

Fomentado pela PROPES, o *Campus* Guanambi participa de programas de incentivo à pesquisa, como o Programa de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) e o Programa Institucional de Bolsas em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI). O primeiro, objetiva despertar e induzir o pensamento e a vocação científica, bem como incentivar discentes para a pesquisa científica e à produção do conhecimento, mediante a concessão de bolsas de Iniciação Científica (IC) e Iniciação Científica Júnior (ICJr.), para participação discente em projetos de pesquisa institucionais desenvolvidos sob orientação de pesquisadores. O segundo, tem como objetivo despertar talentos potenciais discentes e incentivá-los para a prática empreendedora, à criatividade, à inovação e ao desenvolvimento tecnológico, mediante a concessão de bolsas de Iniciação Tecnológica (IT), para participação discente em projetos de inovação tecnológica orientados. As bolsas concedidas para ambos são provenientes tanto de cotas institucionais do próprio IF Baiano, como de agências de fomento à pesquisa e à inovação tecnológica externas.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo que se articula ao ensino e à pesquisa de forma indissociável, com objetivo de intensificar uma relação transformadora entre o IF Baiano e a sociedade e tem por objetivo geral incentivar e promover o desenvolvimento de programas e projetos de extensão, articulando-se com órgãos de fomento e consignando em seu orçamento recursos para esse fim.

O IF Baiano procura garantir condições pedagógicas, infraestruturais, de gestão, bem como recursos humanos, para que, de modo objetivo, docentes, técnicos, discentes, membros da comunidade externa possam desenvolver programas, projetos, eventos, dentre outras ações, de ensino, pesquisa e extensão com qualidade, eficiência e eficácia social. Tais atividades visam consolidar a missão e as finalidades do IF Baiano.

Os estudantes do curso de Tecnologia em Agroindústria são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa e extensão, os quais poderão ser aproveitados no âmbito do currículo como atividade complementar, conforme normativa prevista neste PPC.

15.7. Política da Diversidade e Inclusão

O direito à educação escolar inclusiva é um dos pilares através do qual se pode conquistar a cidadania e desencadear outras garantias (saúde, habitação e segurança). A inserção no processo educativo escolar constitui-se, assim, o canal para a defesa e a promoção da igualdade de direitos.

Nessa direção, a Constituição Brasileira de 1988, em seu artigo 205, assevera-se que:

> A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho (BRASIL, 1988).

Estabelece, ainda, no artigo 206, inciso I, a "igualdade de condições de acesso e permanência na escola" como um dos princípios para o ensino e garante, como dever do Estado, a oferta do atendimento educacional especializado, preferencialmente na rede regular de ensino (art. 208).

A Carta Magna é fortalecida, no ano de 1994, também com a apresentação da Declaração de Salamanca, que assim se expressa: "a integração e participação fazem parte essencial da dignidade humana e do gozo e exercício dos direitos humanos" (SALAMANCA, 1994).

Posteriormente, com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN nº. 9394/96, as questões da educação inclusiva e da diversidade ganharam maior enfoque. Um dos exemplos é a Lei nº. 10.639 (BRASIL, 2003b), que estabelece em seu art. 26 a obrigatoriedade do ensino sobre História e Cultura Afro-Brasileira. Em 2008, outra alteração ocorre por meio da Lei nº. 11.645 (BRASIL, 2008c) que torna obrigatório o estudo da história e da cultura afro-brasileira e indígena nos currículos.

A partir dessas prerrogativas, foi criada, em 2008, a Política de Inclusão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica para os grupos em desvantagem social, caracterizados como:

> (...) todos aqueles que, por diferentes razões (sociais, econômicas, étnico-raciais ou culturais), apresentam dificuldades de acesso, de permanência ou conclusão no seu percurso formativo em instituições de ensino de qualidade. Não se trata esses grupos como desvalidos da sorte ou classes menos favorecidas, aos quais devemos, por princípio de solidariedade, praticar qualquer tipo de ação assistencialista. Os grupos em desvantagem social são identificados por receberem da sociedade um reconhecimento negativo em função de características (condição étnico-racial, gênero, renda), por suas relações sociais (origem familiar, rede de relações pessoais ou por suas condições como agentes econômicos, políticos e culturais).

Apesar das legislações assegurarem a igualdade de direitos a todos os brasileiros,independentemente de sua etnia, raça, idade, gênero, orientação sexual e/ou credo, observa-se ainda uma persistente luta de alguns grupos sociais em fazer valer estes direitos. Inclui-se nestes grupos as pessoas com deficiência, os afrodescendentes, os indígenas, as mulheres, as pessoas em desvantagem social e as que pertencem à diversidade sexual.

A luta por uma escola inclusiva, que acolha de fato a diversidade, começa desde o momento em que cada um desses grupos reivindica sua inserção na escola, não apenas no que se refere ao direito à matrícula, mas também ao direito de permanência e êxito no percurso formativo.

Desse modo, é prerrogativa da instituição educacional assegurar condutas e práticas no cotidiano que subsidiem o desenvolvimento de ações para a garantia do pleno exercício da cidadania de todos os sujeitos envolvidos no processo educativo, promovendo espaços interativos de vivência coletiva e solidária onde os diferentes sujeitos aprendam e produzam a partir das suas especificidades.

Nesse sentido, o *Campus* Guanambi entende que a questão da diversidade e da educação deve despontar do campo teórico (documentos legais) para a prática. Assim, preconiza o desenvolvimento de ações no cotidiano institucional que removam as barreiras existentes, sejam elas atitudinais, educacionais e/ou arquitetônicas. Para tanto, procura implementar uma prática educativa na perspectiva da inclusão, a partir dos seguintes princípios:

a) Direito à educação pública, gratuita e de qualidade;

b) Igualdade de condições e de equidade no acesso, permanência e êxito no percurso formativo;

c) Articulação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais;

d) Liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar as culturas, os

pensamentos, os saberes, as artes, os esportes e as práticas do lazer;

e) Pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;

f) Respeito à liberdade;

g) Universalização da educação inclusiva;

h) Garantia dos valores éticos e humanísticos;

i) Convívio e respeito às diferenças e às diversidades étnica, cultural, social, de crença, sexual e outras.

Para assegurar a Política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano, o *Campus* Guanambi promove ações de inclusão nos espaços pedagógicos, através dos seguintes Programas institucionais: Programa de Educação em Direitos Humanos – PEDH, Programa de Cotas – PRÓ-COTAS, Programa de Inclusão do Jovem e Adulto na Educação Profissional – PIJAEP e Programa de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas – PAPNE.

O PEDH é instituído no *campus* através do Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas – NEABI cujo objetivo é articular ações de pesquisa, ensino e extensão voltadas para o que preconizam as Diretrizes Curriculares para a Educação das Relações Étnico Raciais e Ensino de História da África e da Cultura Afro-brasileira. O Núcleo atua no processo de conscientização da comunidade acadêmica quanto ao combate de atitudes de racismo e preconceito contra negros e indígenas dentro da Instituição.

O PAPNE é executado no *campus* através do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) que tem como objetivo promover a cultura da educação para convivência, aceitação da diversidade e principalmente a quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais na instituição de forma a promover a inclusão de todos na educação.

O PRO-COTAS tem como finalidade efetivar o que promulga a Constituição Federal, no que diz respeito à construção de um país livre e solidário, em que haja a erradicação da pobreza, da marginalização e da redução das desigualdades sociais/regionais, para promover a formação de uma sociedade justa.

Considerando o que dispõe a Lei nº 12.711 (BRASIL, 2012c), o *campus* tem procurado garantir a reserva de vagas, segundo os critérios de escola pública, renda e etnia no processo de ingresso dos seus alunos.

15.7.1. Núcleo de Atendimento as Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE)

No que se refere à Política de Diversidade e Inclusão, o Instituto Federal Baiano desenvolveu o Programa de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (PAPNE), buscandoseguir asorientações contidas na Resolução CNE/CP nº1 (BRASIL, 2012a) que garante a Educação em Direitos Humanos; e ainda, em consonância com a Lei Nº 12.764 (BRASIL, 2012d) que discorre sobre a proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno de Espectro Autista e demais documentos da legislação nacional que garantem a implantação da política de inclusão; foi instituído o Núcleo de Atendimento às Pessoas com necessidades Específicas (NAPNE) para implementação do PAPNE nos *campi.*

Conforme o Regimento aprovado pela Resolução nº 49 (BRASIL, 2014), o NAPNE é um núcleo de natureza propositiva e consultiva que tem por finalidade, assessorar o (a) Diretor (a) Geral do *campus* nas questões relativas à inclusão. Auxiliando-o na promoção de ações que possibilitem o acesso, a permanência e a conclusão com êxito da Pessoa com necessidades específicas (PNE) nos cursos oferecidos pela Instituição. Atuando principalmente na eliminação de barreiras arquitetônicas, atitudinais, comunicacionais e pedagógicas que envolvem o universo acadêmico.

No *Campus* Guanambi, o núcleo atende alunos que apresentam necessidades específicas de ordem visual, auditiva, física, intelectual, múltipla, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação. O atendimento é realizado de acordo a necessidade específica apresentada individualmente, a partir de um contato inicial com o discente feito em forma de entrevista.

O Núcleo é constituído por uma equipe formada pelo Coordenador e um secretário com seus respectivos suplentes, três servidoras com formação na área de educação, profissionais tradutores e intérpretes de Libras e tutores para auxiliar os educandos na realização das atividades acadêmicas e orientá-los dando o suporte necessário para que prossigam no percurso escolar com êxito.

Possui alguns recursos tecnológicos assistivos para o apoio às PNE, como: notebooks e PC de mesa com softwares leitores de tela (NVDA E DOSVOX); aparelhos de TV utilizados para leitura com ampliação de imagem, tela, documentos

e fontes; scaners para digitalização e adequação de material; lupas de régua e de mesa para aumento de fonte; sorobã para cálculos matemáticos; reglete de mesa e punção para escrita braille; livros e revistas em Braille e com escrita ampliada; materiais didáticos em alto relevo dentre outros que servem de apoio ao longo da trajetória escolar dos discentes.

A equipe do NAPNE oferece suporte em audiodescrição, atuando como ledor/transcritor e desenvolve atividades de Orientação e mobilidade. Realiza juntamente com a equipe de monitores adequação de material para cegos e baixa visão e orientações pedagógicas em atividades acadêmicas. Os alunos surdos recebem o apoio dos tradutores e intérpretes de Libras. O NAPNE funciona também como apoio para realização de atividades rotineiras como (preenchimento de formulários, solicitações de auxílios) encaminhamento do aluno para terem acesso aos serviços de outros setores, como o de psicologia por exemplo. São promovidas ainda ações que visem a sensibilização e formação da Comunidade escolar dentre as quais destacam-se: minicursos e *worshops* envolvendo temáticas como Libras, Braille, adequação de material e Projetos de extensão em parceria com outros setores do *campus*.

15.7.2. Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)

Em cumprimento às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena de N° 11.645/2008 (BRASIL, 2008c)e Resolução CNE/CP N° 1 (BRASIL, 2004), eàs orientações contidas na Resolução CNE/CP nº1 (BRASIL, 2012a) que garante a educação em direitos humanos, o *Campus* Guanambi institui o Programa de Educação em Direitos Humanos – PEDH do IF Baiano, através do Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas – NEABI, promovendo estudos e ações para as questões étnico-raciais nos espaços pedagógicos.

As ações do NEABI estão direcionadas para uma educação pluricultural e pluriétnica e para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes, indígenas e ciganos.

Conforme regulamento do IF Baiano o NEABI é um Núcleo de natureza propositiva, consultiva e deliberativa, no tocante às questões da diversidade, na perspectiva dos princípios multiculturais, tendo como escopo o fomento a estudos

das questões étnico-raciais e o desenvolvimento de ações de valorização das identidades afro e indígenas.

O Núcleo tem como objetivo principal articular e promover ações e reflexões referentes à questão da igualdade e da proteção dos direitos de pessoas e grupos étnicos, valorizando a cultura Afro-brasileira, a cultura indígena, a cultura cigana, e da diversidade na construção histórica e cultural do país, por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

No *campus*, o Núcleo tem procurado implementar ações frente à comunidade interna e externa a exemplo de: incentivo à Comunidade Acadêmica do *campus* a desenvolver ações afirmativas, atividades multidisciplinares de sala de aula e extraclasse, pesquisas e estudos relacionados às Relações Étnico-Raciais; realização de eventos (Workshops, palestras, seminários) para debater as questões relacionadas às questões étnico-raciais, visando a conscientização da comunidade acadêmica quanto ao combate de atitudes de racismo e preconceito contra negros e indígenas dentro da Instituição; e Realização de visitas às comunidades Quilombolas da região para discutir parcerias e possibilidades de realização de estudos e pesquisas envolvendo a temática.

15.8. Sistema de Acompanhamento do Egresso

O acompanhamento de egressos configura-se no conjunto de ações implementadas que visam acompanhar o itinerário profissional do egresso, na perspectiva de identificar cenários junto ao mundo produtivo e retroalimentar o processo de ensino, pesquisa e extensão.

Através do acompanhamento do egresso, será possível fazer o mapeamento e a construção de indicadores, a partir das informações selecionadas, para uma discussão em termos da efetiva qualidade dos cursos e da repercussão dos mesmos no mercado e na sociedade, considerando também as informações que são importantes indicadores para o aperfeiçoamento dos próprios cursos e o desenvolvimento qualitativo de oferta educacional da Instituição.

Questões como empregabilidade, continuação dos estudos após a conclusão do curso e avaliação da formação recebida são elementos que estabelecem um suporte para que a instituição perceba como o egresso se relaciona com o mundo do trabalho.

Através desta política pode ser avaliada a situação de associação de saberes e práticas originadas inicialmente na escola e como as mesmas se relacionam na rede de conhecimentos entre empresa, IES e sociedade, ou seja, na formação e na qualificação dos profissionais. Enfim, pode-se, através de vários mecanismos de coleta de dados, identificar a necessidade de novos perfis de profissionais como também a adequação da oferta do curso.

Nessa ótica, e, considerando que um dos pilares que ampara a gestão da Política de Qualidade no IF Baiano é o acompanhamento de egressos, o *Campus* Guanambi implantará o Programa de Acompanhamento de Egressos dos cursos ofertados nessa Instituição, sobretudo, dos cursos Superiores, de modo a desenvolver um canal de comunicação específico com os alunos formados.

Esse Programa constituir-se-á em ferramenta de pesquisa e avaliação, com os seguintes objetivos: facilitar a troca de experiências e a integração aluno/ empresa /instituição; avaliar as adequações entre a oferta e a qualidade dos cursos oferecidos pelo *campus* e as demandas quantitativa e qualitativa geradas pela sociedade e pelo mercado local e regional; identificar o índice de satisfação dos profissionais formados pela Instituição, o grau de compatibilidade entre a sua formação e as demandas da sociedade e do mundo do trabalho e as suas expectativas quanto à formação profissional continuada.

Para tanto, algumas ações deverão ser desenvolvidas: promoção de encontros, cursos de extensão e palestras direcionadas a profissionais formados pelo *Campus* Guanambi; avaliaçãodo desempenho institucional, por meio do acompanhamento da situação profissional dos ex-alunos; divulgaçãoda inserção dos alunos formados pelo *campus* no mercado de trabalho; realização depesquisas para identificar o nível de satisfação dosformandos e acompanhar o desenvolvimento profissional dos alunos egressos.

16. INFRAESTRUTURA

16.1. Instalações

O *Campus G*uanambi está instalado em um terreno de 1.700.000m^2 (170 hectares). Possui uma área construída deaproximadamente 5.500m² onde se encontram as instalações administrativas, as salas de aula, salas de coordenação, gabinetes de docentes, biblioteca, laboratórios, auditório, refeitório, alojamento, setor

médico, salas de apoio pedagógico.

A Tabela 4, a seguir, apresenta as instalações físicas disponíveis para funcionamento dos Cursos ofertados no *campus*.

Tabela 4. Instalações disponíveis no *Campus* Guanambi

Tipo de instalação		Quantidade atual	Área (m^2)
1) Sala de direção	Geral	1	20,0
	Acadêmica	1	20,0
	Administrativa	1	20,0
2) Sala de coordenação	Prédio (ADM)	1	-
	DDE	1	15,0
	CGAE	1	16,0
	CGE	1	16,0
	NAGP	1	16,0
	DAP	1	16,0
	SRA	1	35,0
	CGPP	1	20,0
3) Sala de professores	Pavilhão de salas	14	201,6
4) Salas de aula	3 Pavilhões contendo 32 salas no total	4	567,0
5) Sanitários	Área de lazer	2	20,0
		2	20,0
		2	56,0
		2	6,0
		3	6,0
		2	4,0
		2	3,0
6) Pátio coberto/Área de lazer/Convivência	Centro de Convivência	1	174,2
	Quadra de futebol de salão	1	800,0
	Quadra poliesportiva	1	648,0
	Quadra de areia para voleibol	1	162,0
	Campo de futebol	1	5.980,0
	Caixa de salto	1	25,0
	Pista de atletismo	1	1.920,0
	Pista de *Cooper*	1	1.100,0
	Área aberta entre os prédios	4	120,0
7) Praça de Alimentação	Cozinha	1	240,0
	Refeitório	1	242,0
	Lanchonete	1	15,0
8) Auditório	200 assentos	1	200,0
9) Salas de Apoio	Reprografia	1	20,0
	Serviço de Orientação Pedagógico	1	12,0

	Setor Médico / Enfermaria	1	20,0
	Setor de Psicologia	1	12,0
10) Biblioteca	Arquivo literário	1	30,0
	Sala de leitura	1	30,0
	Sala de estudos	1	20,0
11) Alojamentos	Masculino	-	-
	Feminino	-	-
12) Laboratórios	Nutrição Animal	1	60,0
	Solos	2	60,0
	Informática	1	150,0
	Reprodução animal	1	60,0
	Bromatologia	1	130,0
	Biologia	1	60,0
	Física	1	60,0
	Fitopatologia	1	60,0
	Química (orgânica, analítica)	2	60,0

16.1.1. Biblioteca

A Biblioteca do IF Baiano – *Campus* Guanambi tem por finalidade apoiar as atividades acadêmicas, nas funções de ministrar ensino, realizar pesquisas e desenvolver programas de extensão, contribuindo assim com o processo de ensino e aprendizagem.

A biblioteca está alocada em um pavilhão específico, articulada com 14 gabinetes de trabalho dos professores. O espaço físico de 727,90m², conta com 01 terminal de consulta; 18 mesas; 20 cabines de estudo individuais; 92 assentos; armários guarda-volumes, além de instalações com portais magnéticos antifurto; ambiente climatizado com condicionadores de ar; boa iluminação e saída de emergência. Dispõe, ainda, de um laboratório com 15 computadores com terminais em rede para realização de pesquisas e trabalhos acadêmicos. A biblioteca também realiza atividades de promoção da cultura e de fomento à leitura de seus usuários.

Atualmente, o acervo da biblioteca conta com aproximadamente 12.896 exemplares, estando em constante renovação, com títulos que abordam as distintas ciências (naturais, humanas, sociais, exatas, da saúde e aplicadas); artes e esportes; língua, linguística e literatura; engenharia; tecnologia; geografia; história; informática e generalidades. Este espaço é aberto à comunidade para estudo e leitura, tendo seu horário de funcionamento de segunda à sexta-feira nos três turnos, inclusive sábados letivos.

Tabela 5. Representação Numérica do Acervo Geral da Biblioteca do IF Baiano – *Campus* Guanambi

	Títulos	Exemplares
Acervo geral -livros	3.309	12.733
Catálogos	3	16
Dissertações	10	16
DVD/ CD - ROM	34	38
Folhetos	6	13
Periódicos	1	5
TCC Graduação	57	66
Teses	9	9
Total	**3.429**	**12.896**

Tabela 6. Acervo de Livros Conforme Áreas de Conhecimento Capes/CNPq da Biblioteca do IF Baiano – *Campus* Guanambi

Áreas	Títulos	Exemplares
Ciências Exatas e da Terra	475	2.847
Ciências Biológicas	95	640
Engenharias	136	705
Ciências da Saúde	66	246
Ciências Agrárias	535	1.789
Ciências Sociais e Aplicadas	277	902
Ciências Humanas	366	2.501
Linguística, Letras e Arte	908	3.005
Outros	501	2.176
Total	**3.359**	**14.811**

A biblioteca conta com bibliotecário. Encontra-se informatizada (Sistema *PERGAMUM*) e todos os títulos encontram-se tombados, junto ao patrimônio da Instituição. É concedido o empréstimo domiciliar de livros aos usuários vinculados ao *campus* desde que estejam cadastrados na biblioteca, permitindo a retirada de material bibliográfico por período pré-determinado conforme regulamento específico.

16.1.2. Laboratórios

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) (BRASIL, 1996), no seu Artigo 35, Inciso IV, diz: “É essencial a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina”. As diretrizes curriculares nacionais recomendam a disponibilidade de laboratórios didáticos como infraestrutura necessária para a oferta dos cursos da Educação Profissional e Tecnológica.

Nessa perspectiva, as atividades pedagógicas desenvolvidas no curso superior de Tecnologia em Agroindústria ofertado no *Campus* Guanambi serão realizadas na perspectiva de relacionar os estudos teóricos com a prática. Para tanto, estas não se restringem somente às salas de aula, mas estendem-se aos laboratórios didáticos e às salas ambientes das Unidades Educativas de Produção.

Assim, na infraestrutura do *campus*, para a formação integral de seus discentes e demais membros da comunidade acadêmica, encontram-se disponíveis laboratórios de áreas específicas do conhecimento e de outras áreas como química, física, matemática e biologia, dispondo de equipamentos e recursos adequados ao desenvolvimento das atividades. Os laboratórios são suportes para um processo de ensino e aprendizagem dinâmico.

Laboratório de Bromatologia

Destina-se às atividades práticas das disciplinas de Análise de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Aditivos, Química e Bioquímica de Alimentos, Análise Sensorial de Alimentos e outras correlatas ao Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, além de dar suporte à realização de projetos de pesquisa. O laboratório apresenta uma infraestrutura que permite a realização de diversas análises laboratoriais, sendo dotado de pipetadores, bomba de vácuo e pressão, balanças digital e analítica, refrigerador, fogão, f*reezer*, banho-maria, estufa de secagem e esterilização, termômetro, medidor de pH (eletrodo), refratômetro, digestor micro *Kjedhal*, agitador de tubos, destilador de micro *Kjedhal*, capela para exaustão de gases, extrator de *Soxhlet* com vidraria, determinador de fibras, banho-maria, chuveiro lava olhos, autoclave, frascos para lavagem de pipetas, além de vidrarias, utensílios, reagentes e demais componentes necessários às análises.

Laboratório de Microbiologia

Destina-se às atividades práticas das disciplinas de Microbiologia Geral e Microbiologia de Alimentos do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, além de dar suporte à realização de projetos de pesquisa e extensão. O laboratório apresenta uma infraestrutura que permite a realização de diversas análises laboratoriais, sendo dotado de pipetadores, balanças digital e analítica, refrigerador, freezer, banho-maria, estufa de secagem e esterilização, capela, termômetro, medidor de pH (eletrodo), refratômetro, agitador de tubos, capela para exaustão de gases, autoclave, *estomacher*, contador de colônias, BOD, mufla, micro-ondas, microscópios, frascos para lavagem de pipetas, além de vidrarias, utensílios, reagentes e demais componentes necessários às análises.

Unidade de Processamento de Produtos Lácteo

Com área útil total em torno de 150 m², as instalações principais desta unidade compreendem a: Plataforma de recepção; Laboratório; Sala de Fabricação e Embalagem; Câmaras Frias; Depósitos (almoxarifados – embalagens e ingredientes) e Área de Expedição. Além das instalações de apoio, localizadas externamente, que compreendem: Área da Caldeira; Banheiros (Masculino e Feminino); Vestiário e Sala de Aula.

Unidade de Processamento de Frutas e Hortaliças

A unidade, projetada em aproximadamente 150 m^2, conta com câmaras frias, equipamentos para a recepção, seleção, classificação e processamento das matérias-primas de origem vegetal, áreas de armazenagem de produtos acabados.

Unidade de Abate e Processamento de Carnes

A unidade, projetada em aproximadamente 100 m^2, conta com câmaras frigoríficas, ambientes e equipamentos específicos para o abate, desossa de aves, bovinos, suínos e caprinos.

Laboratório de Informática I: 20 (vinte) máquinas

O Laboratório de Informática I destina-se ao uso geral. Este ambiente é composto por 20 (vinte) microcomputadores com monitores de 19'. Todas as

máquinas têm instalados, dentre outros softwares, os Sistemas Operacionais: Windows 7 e Ubuntu 11, e o aplicativos MS Office 2007 e BR Office, respectivamente. Todos com acesso à Internet.

16.1.3. Salas de Aula

O *Campus* Guanambiconta com 33 salas de aula disponíveis para os cursos ofertados. O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria possui três salas de aula, medindo 6mx10m (60m^2) cada, comcapacidade para quarenta alunos, cadeiras com braço estofadas em bom estado de conservação e em número suficiente, mesa e cadeira para professor, datashow e ar condicionado instalados, caixa de som e armário. A limpeza, iluminação, acústica e ventilação das salas apresentam-se em condições satisfatórias.

O levantamento de salas de aula disponíveis no *campus* e as respectivas dimensões são apresentadas no Quadro 3.

Quadro 3. Dimensões das salas de aula existentes no *Campus Guanambi*

DESCRIÇÃO	LOCALIZAÇÃO	QUANTIDADE	DIMENSÕES (m)	(m^2)
Salas de aulas	Pavilhão I	02	6,8 x 5,0	68,0
	Pavilhão II	06	9,0 x 5,0	270,0
	Pavilhão III	14 01	10,0 x 7,0 7,8 x 5,0	98,00 39,0
	Agricultura	03	7,8 x 6,0	140,4
	Informática	01 02	7,0 x 5,2 9,0 x 5,0	36,4 90,0
	Agroindústria	01	5,5 x 8,2	45,1
	Zootecnia	01 01	8,3 x 5,0 8,0 x 5,0	41,5 40,0
	Mecanização	01	8,0 x 6,4	51,2
			TOTAL	**1.801,6**

16.2. Equipamentos e Recursos Tecnológicos

O IF Baiano – *Campus* Guanambi tem em média 300 (trezentas) máquinas assim distribuídas: 90 notebooks para uso dos docentes e dos chefes de departamentos; 90 notebooks para uso dos técnicos administrativos; 90

computadores divididos em três laboratórios de Informática; 20 computadores que estão na sala de Internet para acesso dos discentes e o restante dos computadores estão distribuídos nos departamentos do *Campus* Guanambi. Todos esses equipamentos possuem dispositivos de acesso à Internet.

17. EMISSÃO DE HISTÓRICO ESCOLAR E DIPLOMA DE CONCLUSÃO

Após a integralização dos componentes curriculares, o Histórico Escolar e o Diploma de Conclusãodo Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria serão emitidos respeitando as normatizações previstas na Organização Didática da Educação Superior (2012) deste Instituto, bem como regulamentações específicas, consoantes com a legislação em vigor.

O Histórico Escolar será emitido registrando os componentes curriculares cursados com aproveitamento e frequência mínima para aprovação, com suas respectivas cargas horárias, se houve mudança de matriz curricular, participação/dispensa do aluno no ENADE, forma e período de ingresso e ato autorizativo do curso.

O Diploma de Conclusão será assinado pelo Reitor do IF Baiano, Diretor Geral do *campus* e pelo concluinte.

18. ÓRGÃOS COLEGIADOS DE REPRESENTAÇÃO, DOCENTE E ADMINISTRATIVO

18.1. Núcleo Docente Estruturante

A Organização Didática da Educação Superior (2012) do IF Baiano define o Núcleo Docente Estruturante – NDE como um órgão consultivo, composto por professores do quadro docente do curso, responsável pela concepção, consolidação, acompanhamento e atualização do Projeto Pedagógico do Curso. A composição e funcionamento do NDE são registrados por normatização específica, em consonância com a legislação vigente e normas específicas do IF Baiano.

Compete ao NDE:

I – Elaborar, implantar, acompanhar, avaliar e reformular o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação, estabelecendo concepções e fundamentos juntamente com os demais seguimentos da instituição;

II – Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para o colegiado de curso, sempre que necessário;
III – Zelar pela integração curricular, de forma interdisciplinar e transdisciplinar, entre as diferentes atividades de ensino, constantes no currículo;
IV – Analisar e avaliar os planos de ensino dos componentes curriculares do Curso;
V – Contribuir para consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
VI – Contribuir com o processo de avaliação interna e externa da instituição, especificamente, no tocante ao curso, propondo alternativas para resolver deficiências detectadas;
VII – Acompanhar os resultados alcançados pelo curso nos instrumentos de avaliação (interno e externo), legalmente vigentes, apresentando alternativas para a melhoria desses resultados;
VIII – Incentivar e acompanhar as atividades de pesquisa e extensão executadas pelo curso, para tornar efetiva a aplicação do princípio da indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão;
IX – Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

O Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do *Campus* Guanambi tem a seguinte composição:

- ✓ O Coordenador do Curso, como presidente;
- ✓ 04 (quatro) professores (do quadro docente efetivo da Instituição) atuantes no curso.

Os membros do NDE são escolhidos pelo Colegiado do Curso e nomeados através de portaria pelo DiretorGeral do *campus*, cujo mandato será de 02 (dois) anos, podendo ser renovado por igual período.

Os membros atendem aos seguintes critérios:

- ✓ São docentes do quadro efetivo do IF Baiano, preferencialmente, com regime de Dedicação Exclusiva;
- ✓ Possuem titulação acadêmica em nível de Pós-Graduação *Stricto Sensu*.

O NDE reúne-se, ordinariamente, duas vezes por semestre e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Presidente ou pela maioria de seus membros.

As decisões do NDE são tomadas por maioria simples de votos, com base no

número de membros presentes na reunião.

18.2. Colegiado do Curso

De acordo com a Organização Didática da Educação Superior (2012) do IF Baiano, em seu Art.10, O Colegiado de Curso é o órgão deliberativo, responsável pela coordenação didático-pedagógica de cada curso de graduação e pós-graduação.

Compete ao Colegiado de Curso:

I - Eleger o Coordenador e o Vice-Coordenador do Colegiado;

II-Planejar,acompanhareavaliaraimplementaçãoeodesenvolvimentodo PPC, junto ao NDE;

III - Avaliar e coordenar as atividades didático-pedagógicas do curso;

IV-Propor,elaborareimplementarprojetoseprogramas,visando melhoria da qualidade do curso;

V - Propor modificações e reformulações curriculares;

VI-Deliberarsobreaproveitamentodeestudos,convalidaçãodedisciplinas, conjunto de disciplinas, módulos interdisciplinares, áreas de conhecimento ou campos de saber, atividades complementares, pré-requisitação e correquisitação, respeitando as normas específicas;

VII-Examinareemitirparecer,combasenaanálisedeintegralização curricular, sobre transferências e matrícula conforme dispositivos legais em vigor;

VIII - Analisar e emitir parecer sobre preenchimento de vagas remanescentes;

IX - Dar conhecimento aos estudantes sobre os procedimentos de matrículas;

IX-Estabeleceraofertadedisciplinas,conjuntodedisciplinas,módulosinterdisciplinares, áreas de conhecimento ou campos de saber;

X-Promoveraintegraçãocomcolegiadose/ouCampi,paraaofertadeatividades complementares relacionadas ou não ao estágio;

XII-Definirosmecanismosefetivosdeacompanhamentodaconcepçãoedesenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), conforme natureza e perfil do profissional que pretende formar;

XIII - Atualizar a situação dos cursos junto ao pesquisador institucional; e

XIV - Elaborar o plano de trabalho anual do Colegiado.

18.3. Coordenação do Curso

A Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria tem como atribuições:assessorar no planejamento, orientação, acompanhamento, implementação e avaliação da proposta pedagógica do curso, bem como agir de forma que viabilize a operacionalização das atividades curriculares, dentro dos princípios da legalidade e da eticidade, e tendo como instrumento norteador o Regimento Geral e demais legislações do IF Baiano.

A Coordenação de Curso tem caráter deliberativo, dentro dos limites das suas atribuições, e caráter consultivo, em relação às demais instâncias. Sua finalidade imediata é colaborar para a inovação e aperfeiçoamento do processo educativo e zelar pela correta execução da política educacional do Instituto Federal Baiano, por meio do diálogo com a Direção Geral, Direção Acadêmica, Coordenação de Ensino e Núcleo Pedagógico do *campus*.

Atuação da Coordenação no Colegiado de Curso

- ✓ Convocar e presidir as reuniões;
- ✓ Representar o Colegiado junto aos demais órgãos do IF Baiano;
- ✓ Designar relator ou comissão para estudo de matéria a ser apreciada pelo Colegiado, quando for o caso, com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;
- ✓ Promover a integração com os colegiados dos demais cursos do *campus*;
- ✓ Dar voto de qualidade, nos casos de empate, nas decisões do Colegiado;
- ✓ Exercer outras atribuições previstas em lei e nas demais normas do IF Baiano;
- ✓ Dar conhecimento aos interessados e encaminhamento às decisões do Colegiado do Curso;
- ✓ Arquivar atas de reuniões e demais documentos na Coordenação do Curso, dando livre acesso aos membros do Colegiado e aos demais interessados mediante solicitação por escrito;

Atuação em outras atividades

- ✓ Membro e presidente do NDE;
- ✓ Fazer toda a parte burocrática do curso quando solicitado, como preenchimentos de planilhas, formulários, informações, entre outros;
- ✓ Atendimento e acompanhamento aos discentes;

- ✓ Atendimento aos docentes;
- ✓ Planejamento de horários acadêmicos;
- ✓ Planejamento de acompanhamento aos discentes;
- ✓ Informes aos docentes recém-chegados;
- ✓ Designar os professores-tutores e seus respectivos orientandos;
- ✓ Promover reuniões para acompanhar o andamento do programa de tutoria acadêmica.

18.4. Corpo Docente

O quadro efetivo de docentes no IF Baiano – *Campus* Guanambi apresenta o quantitativo de **75** servidores ingressados mediante concurso público os quais atuam nos diversos cursos ofertados por essa instituição. Estes docentes estão enquadrados na Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, com base na Lei 11.784 (BRASIL, 2008b), e suas alterações: Lei n° 12.772 (BRASIL, 2012) e 8745Lei n° 12.863 (BRASIL, 2013). Além de atender ao disposto na Lei nº 8.112 (BRASIL, 1990) e na Constituição Federal (BRASIL, 1988), assim como a LDBEN nº 9.394 (BRASIL 1996).

O *campus* possui, ainda, 10 docentes substitutos e 06 temporários que são contratados para atender às necessidades temporárias em caráter excepcional, a partir de processos seletivos, amparados pela Lei nº 8.745 (BRASIL, 1993).

Quadro 4. Docentes que compõem o Curso

PROFESSOR(A)	TITULAÇÃO	FORMAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Amália Michelle Gomes Costa	Mestre	Graduação Engenharia de Alimentos, UESB Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFV	DE
Aureluci Alves de Aquino	Doutora	Graduação em Engenharia de Alimentos, UFV Especialização em Uso Racional dos Recursos Naturais e Seus Reflexos, UFV Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFV Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFV	DE
Carlinne Guimarães de Oliveira	Mestre	Graduação em Zootecnia, UESB Mestrado em Produção Vegetal, Unimontes	DE
Cinara Soares Pereira Cafeeiro	Graduação	Graduação em Economia Doméstica, UFV	DE
Cláudio Roberto Meira de Oliveira	Doutor	Graduação em Engenharia Agronômica, Mestrado em Fisiologia Vegetal Doutorado em Botânica /Ecofisiologia Vegetal, UFV	DE
Djalma Meira Gomes Júnior	Mestre	Graduação em Licenciatura em Matemática, UESB Mestrado em Matemática Aplicada,	DE
Felizarda Viana Bebé	Doutora	Graduação em Agronomia, UESB Mestrado em Engenharia Agrícola, UFRPE Doutorado em Agronomia (Ciências do Solo), UFRPE	DE
Gilson Pinto Matioli	Doutor	Graduação em Engenharia Química/Habilitação em Alimentos, FENVA, Mestrado em Ciências dos Alimentos, UFLA Doutorado em Ciências dos Alimentos, UFLA	DE

Jane Geralda Ferreira Santana	Mestre	Graduação em Farmácia, UFOP/ Química, FTESM Mestrado em Educação Agrícola, UFRRJ	DE
Leandro Santos Peixouto	Doutor	Plantas, 2009, UFLA; Doutorando em Genética e Melhoramento de Plantas, UFLA.	DE
Lucas Britto Landim	Mestre	Graduação Engenharia de Alimentos, UESB Mestrado em Engenharia de Alimentos, UESB	DE
Mariana Teixeira Rodrigues Vila	Doutora	Graduação em Engenharia Agronômica, UESB Mestrado em Ciência dos Alimentos, UFLA Doutorado em Zootecnia, UESB	DE
Martha de Cássia Nascimento	Mestre	Graduação em Licenciatura em Letras, PUC/MG Mestrado em Educação, UnB Doutoranda.	DE
Moisés Santiago Ribeiro	Doutor	Graduação em Engenharia Agronômica, UESB Mestrado em Engenharia Agrícola, UFLA Doutorado em Engenharia Agrícola, UFLA	DE
Nelson Gentil Júnior	Mestre	Mestrado em Física, Universidade Estadual de Santa Cruz, UESC Especialização em Metodologia do Ensino de Matemática e Física Centro Universitário Internacional, UNINTER Graduação em Física, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, UESB	DE
NormaneMirele Chaves da Silva	Mestre	Graduação em Engenharia de Alimentos, UESB Mestrado em Engenharia de Alimentos, UESB	DE
Paulo Emilio Rodrigues Donato	Doutor	Graduação em Engenharia Agronômica, UFV Especialização em Engenharia da Irrigação, UFV Especialização em Uso Racional dos Recursos Naturais e Seus Reflexos, UFV Especialização em Projetos e Regulagem de Máquinas Agrícolas, Universidade Federal de Lavras Mestrado em Produção e Tecnologia de Sementes, UFPEL Doutorado em Zootecnia, UESB	DE

Radival da Costa Neri Júnior	Especialista	Graduação em Licenciatura em Matemática, UNEB Especialização em Educação de Matemática para Professores, FACCEBA Mestrado em Matemática, UESB	DE
Sérgio Luiz Rodrigues Donato	Doutor	Graduação em Agronomia, UFV Graduação em Esquema I - Licenciatura Plena pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná Especialização em Solos e Meio Ambiente pela Universidade Federal de Lavras Especialização em Engenharia da Irrigação, UFV Especialização em Proteção de Plantas, UFV Especialização em Manejo de Doenças de Plantas, Universidade Federal de Lavras Especialização em Nutrição Mineral de Plantas pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz Universidade de São Paulo, Especialização em Uso Racional dos Recursos Naturais e Seus Reflexos, UFV Especialização em Fertilidade e Manejo de Solos, UFV Mestrado-profissionalizante em Ciência e Tecnologia de Sementes pela Universidade Federal de Pelotas Doutorado em Fitotecnia (Produção Vegetal), UFV	DE
Silvia Cláudia Marques Lima	Mestre	Graduação em Licenciatura em Letras, UNEB Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente, UESC Graduação em Licenciatura Curta em Estudos Sociais, UNEB	DE
Sofia Rebouças Neta Pereira	Mestre	Graduação em Geografia, UNEB Especialização em Metodologia do Ensino Fundamental, UNEB. Mestrado em Geografia, UFBA	DE

19. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, 1988.

_____. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Lei nº 8.112, de 11 deDezembro de 1990.

_____. Congresso Nacional. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96**. Brasília, 1996.

_____ **Decreto Nº 4.281/2002.** Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999a.

_____ **Lei nº 9.795**, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre **a educação ambiental**, institui a política nacional de educação ambiental e dá outras providências. 1999b.

_____. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CES Nº 436/01,** que trata dos Cursos Superiores de Tecnologia - Formação de Tecnólogos. Brasília, 2001.

_____. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE /CP Nº 3/02,** que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002.

_____. Congresso Nacional. **Lei que dispõe sobre Estatuto do Idoso nº 10.741.** Brasília, 2003a.

_____ **Lei n° 10.639/2003.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática **"História e Cultura Afro-Brasileira"**. 2003b.

_____ Resolução **CNE/CP N° 01** de 17 de junho de 2004. Institui as **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**. Brasília, 2004.

_____. Ministério da Educação**. Plano de Desenvolvimento da Educação**. Brasília, 2007.

_____. Congresso Nacional. **Lei Nº 11.892/08,** que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, 2008a.

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 11.784, de 22 de setembro de 2008.** Da Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico. 2008b.

_____ **Lei nº 11.645, de 10 março de 2008.**Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". 2008c

_____. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília, 2010a.

_____ **Decreto nº 7.234/2010.** Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil**.** 2010b.

_____ Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CP Nº 1, de 30/05/2012. **Institui Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos**. Brasília, 2012a.

_____ Conselho Nacional de Educação. Parecer CNE/CP Nº8/2012, que trata das **Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos**. Brasília, 2012b.

_____. Congresso Nacional. **Lei de ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médionº 12.711**. Brasília, 2012c.

_____. Congresso Nacional. **Lei da Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autistanº 12.764**. Brasília, 2012d.

_____ Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP Nº2 que** e**stabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.** Brasília, 2012e.

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 12.863, de 24 de setembro de 2013**que dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreiras e Cargos de Magistério Federal.

FAZENDA. I. **Integração e Interdisciplinaridade no Ensino Brasileiro:**Efetividade ou ideologia? São Paulo: Loyola, 1992.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FREIRE, P. **Pedagogia do Oprimido.** Rio de Janeiro. Paz e terra, 42º edição, 2005.

LIBÂNEO, J. C. **Didática.** São Paulo: Cortez, 1994.

Organização Didática dos Cursos da Educação Superior. Conselho Superior: IF Baiano, 2012.

PDI. Plano de Desenvolvimento Institucional. 2015-2019. Conselho Superior: IF Baiano.

Programa de Qualidade de Ensino do IF Baiano. Resolução n.º 18. Conselho Superior: IF Baiano, 2015.

SALAMANCA. Declaração de Salamanca. Dispõe sobre Princípios, Políticas e Práticas na Área das Necessidades Educativas Especiais. 1994.