



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE PÓS-GRADUAÇÃO**

Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Ênfase em Cacau e Chocolate

Coordenador:

Professor *D.Sc.* Biano Alves de Melo Neto

URUÇUCA-BA

Abril/2017

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do curso	Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate
Área do conhecimento (CAPES)	Ciência e Tecnologia de Alimentos (50700006)
Tipo	Pós-Graduação <i>Lato Sensu</i>
Modalidade	Semipresencial
Local de oferta	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – <i>Campus</i> Uruçuca. Rua Dr. João Nascimento, s/n, Centro Cidade: Uruçuca Estado: BA CEP: 45680-000 Telefone: (73) 3239-2222. Endereço WEB: http://ifbaiano.edu.br/portal/urucuca/ Diretor Geral: Euro de Oliveira Araújo
Turno de funcionamento	Matutino e Vespertino
Número de Vagas	30 (trinta) vagas
Periodicidade de oferta	02 (dois) anos
Certificação	O aluno receberá do IF Baiano o certificado de Especialista em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Carga Horária	520h
Coordenador	Profº D.Sc. Bianco Alves de Melo Neto
Equipe Executora	Elck Almeida Carvalho Cristiane Pereira de Lima Ivan Pereira de Oliveira Josué de Souza Oliveira Carla da Silva Sousa Diogo Antônio Queiroz Gomes
Súmula Curricular da Coordenador	Possui Graduação em Engenharia de Alimentos pela UESB - 2005, Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFPB - 2007 e Doutorado em Engenharia Industrial pela UFBA - 2016. Possui experiência na área de Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Cacau e Chocolate.

2 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) é uma instituição pública e gratuita, que tem como objetivo dar formação e qualificação para profissionais de diversas áreas e nos vários níveis e modalidades de ensino. A instituição realiza pesquisa e desenvolvimento de novos processos, produtos e serviços, em articulação com os setores produtivos e a sociedade. Além disso, busca gerar e difundir conhecimento teórico, científico e tecnológico e formar indivíduos capacitados para o exercício da profissão e da cidadania. É uma instituição pluricurricular e multicampi. Dentre os campi que possui o Instituto Federal Baiano (IF Baiano), o *Campus Uruçuca* foi uma das unidades das antigas Escolas Médias de Agropecuária Regional da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Emarc), pertencentes ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Historicamente, nos anos sessenta, essa foi a primeira unidade Emarc; depois, entre 1965 e 1980, houve ampliação da rede para os municípios de Itapetinga, Teixeira de Freitas e Valença. Em 2013, pelo decreto n. 7.952, foi vinculada ao Ministério da Educação (MEC).

Com o crescimento da demanda por técnicos e trabalhadores qualificados para atuarem nas regiões cacaueiras do país, o Governo do Estado da Bahia, em articulação com o Conselho Deliberativo da Ceplac e com o Ministério da Agricultura, firmou, em 11 de abril de 1980, contrato de comodato, transferindo a responsabilidade administrativa, pedagógica e financeira das Unidades Escolares Polivalentes, localizadas nas cidades de Itapetinga, Teixeira de Freitas, Uruçuca e Valença, para a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. Em 2010, as Emarcs de Itapetinga, Teixeira de Freitas, Uruçuca e Valença passaram a ser administradas pelo IF Baiano.

Como instituto federal, o IF Baiano, criado pela Lei nº 11.892/2008, destina 50% de suas vagas à educação profissional técnica de nível médio e 20% à formação de professores para a Educação Básica (licenciaturas), além de ofertar outras modalidades de cursos de graduação (tecnológicos, bacharelados e engenharias) e pós-graduação (*Lato sensu e Strictu sensu*). Como um dos seus campi, o Campus Uruçuca, inserido em meio à cultura cacaueira e às paisagens naturais da região, incentiva o desenvolvimento sul baiano, oferecendo perspectivas de incremento socioeconômico local e regional, além de ofertar educação de qualidade. Para tanto, o Campus Uruçuca oferece, atualmente, os cursos: Técnico Integrado ao Ensino Médio em Guia de Turismo e Informática; Técnico Subsequente em Agropecuária, Agrimensura e Alimentos; Cursos Superiores, Tecnólogo em Agroecologia e em Gestão de Turismo e ainda na modalidade de Ensino à Distância

(EaD), Técnico em Segurança do Trabalho, Técnico em Logística e Pró funcionário em Secretaria Escolar.

3 JUSTIFICATIVA

O curso de Pós-Graduação *Lato sensu*, denominado Curso de Especialização, conforme os artigos 30 e 44 da Lei n. ° 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (BRASIL, 1996), é programa de nível superior, de formação continuada, com os objetivos de complementar a formação inicial, atualizar, incorporar competências e desenvolver perfis profissionais, tendo em vista o aprimoramento para a atuação no mundo do trabalho.

O IF Baiano, instância de produção de conhecimento, de cultura e de tecnologia, tem um papel fundamental como formador de profissionais, participando na solução dos diferentes problemas apresentados pela sociedade que o sustenta. O Instituto vem atuando na região, de forma participativa nos espaços políticos, a exemplo de Comitê de Bacias Hidrográficas, Conselhos de Unidades de Conservação, Colegiado Territorial do Território Litoral Sul, Conselhos de Educação, envolvendo-se e vivenciando os problemas e necessidades da sociedade, para junto a estes atores, trabalhar na solução dos mesmos, pois este constitui sua razão de ser.

O IF Baiano/Campus Uruçuca, inserido em meio à rica cultura cacaueteira e às riquezas naturais da região, incentiva o desenvolvimento do estado, oferecendo perspectivas de incremento socioeconômico local e regional, além de ofertar educação de qualidade. Com isso, em 2010 foi dado início a elaboração de projetos visando contribuir com a verticalização da cadeia produtiva de alimentos no Território do Litoral Sul da Bahia. Dentre estes, destaca-se o Centro de Tecnologia de Alimentos - CTA, projeto de um curso superior em Engenharia de Alimentos e a atual proposta de Especialização *Lato sensu*, balizados por um Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, que preconiza a verticalização do ensino nas unidades do IF Baiano.

O IF Baiano sempre esteve ligado a questões do desenvolvimento regional, já que está intrinsecamente associado à área agrária. O município de Uruçuca, onde se localiza o campus, pertence ao Território de Identidade e Cidadania do Litoral Sul da Bahia, composto pelos municípios Almadina, Arataca, Aurelino Leal, Barro Preto, Buerarema, Camacan, Canavieiras, Coaraci, Floresta Azul, Ibicaraí, Ilhéus, Itabuna, Itacaré, Itaju do Colônia, Itajuípe, Itapé, Itapitanga, Jussari, Maraú, Mascote, Pau Brasil, Santa Luzia, São

José da Vitória, Ubaitaba, Una e Uruçuca. O Território do Litoral Sul da Bahia abrange uma área de 15.741,50 km², apresenta uma população de 898.403 habitantes, dos quais 25,74% residem na área rural. As principais atividades econômicas são a agricultura e a pecuária e a principal matéria-prima é o cacau, mas também pode-se destacar outros produtos de origem regional como o cajá, a banana, a jaca, a graviola, a seringa, o dendê, entre outros. Além disso, possui ainda algumas agroindústrias produtoras de polpas de frutas, unidades de laticínios, fábricas processadoras de cacau, fábricas processadoras de chocolate e fábricas processadoras de farinha de mandioca, que funcionam na maioria das vezes no meio rural.

O tema “Ciência e Tecnologia de Alimentos”, é relevante no contexto nacional e mundial e, em especial, no que concerne o Território em que se insere o IF Baiano. Uma região em franca expansão que precisa da capacitação de profissionais não apenas tecnicamente bem treinados, mas também conscientes de seus papéis diante da sociedade. Que sejam capazes de assumir de forma responsável a tarefa de contribuir para que o processo de mudanças que ora ocorre seja de fato positivo, traga melhorias para todos, sem destruir riquezas naturais, sociais e culturais, incluindo sem excluir.

Um Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate, possui o foco no desenvolvimento de novos produtos regionais e na gestão da qualidade poderá auxiliar a formação de profissionais eficientes, cidadãos conscientes, assegurar a inclusão social através da empregabilidade e de desenvolver e disseminar as tecnologias inovadoras visando a agregação de valor aos produtos regionais e o fortalecimento da agroindustrialização da Bahia.

Desse modo, surgiu a proposta do curso. Tomando como referência a importância central do papel do instituto na sociedade e procurando atender os anseios da comunidade acadêmica e externa do IF Baiano/Campus Uruçuca, através do fortalecimento dos cursos de graduação de Agroecologia e de Gestão de Turismo. A necessidade de propor-se a criação de um Curso de Pós-Graduação em nível *Lato sensu* é principalmente contemplar as áreas de conhecimento das duas graduações oferecidas no campus, aprofundando o conhecimento em algumas áreas específicas demandadas pelos egressos e demais profissionais que já estão no mercado de alimentos, atuando em organizações públicas e privadas para agregar à formação acadêmica, a preparação para o trabalho, ou seja, estreitando as relações entre a formação técnica e a científica, articulando trabalho, ciência e tecnologia.

A proposta deste curso está alicerçada na ideia do modelo de educação que busca na pesquisa, no ensino e na extensão sua legitimidade, já que a indissociabilidade entre eles tem sido o maior desafio para os planos de desenvolvimento institucionais dos recém-criados institutos federais de ensino, que ainda estão em processo de mudança de paradigma. Nesse sentido as atividades de pesquisa e extensão deverão estar presentes como mediadoras durante a formação: a pesquisa como possibilidade de acesso ao conjunto de conhecimentos produzidos, seus modos de produção, bem como instância de reflexão crítica da realidade, e a extensão considerada como possibilidade de interlocução e troca nas perspectivas de intervenção e da investigação da realidade.

O curso vem atender um compromisso do IF Baiano/Campus Uruçuca para com a comunidade na qual está inserido e tem como finalidades aprofundar e complementar os conhecimentos na área do desenvolvimento regional sustentável e capacitar profissionais para atender as exigências do mercado de trabalho em plena transformação.

A proposta de especialização está alicerçada no pressuposto que o aluno deverá ser estimulado para o desenvolvimento de suas potencialidades e do espírito científico-reflexivo, tendo um currículo flexível que possa privilegiar esses aspectos. O Instituto deve formar pessoas, cidadãos e profissionais para influir sobre a realidade onde vão atuar numa perspectiva de desenvolvimento, a partir de uma visão sistêmica da sociedade. Desta forma, a ideia do projeto é ser um espaço através do qual é efetivado o compromisso social do campus, produzindo e difundindo conhecimento na busca pela superação das desigualdades sociais e do desenvolvimento regional.

A intenção de ofertar essa pós-graduação sustenta-se na qualificação do corpo docente integrante do IF Baiano e na presença de Grupos de Pesquisa que estão se consolidando através de uma ação coletiva, interdisciplinar e interinstitucional, o que proporciona uma aproximação com a pesquisa em diferentes áreas da Agroecologia, Agroindústria e do Turismo.

4 OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

Capacitar profissionais técnicos e pesquisadores vinculados à administração pública ou privada e profissionais liberais interessados na temática da ciência e tecnologia de alimentos, com ênfase em cacau e chocolate através da compreensão das cadeias de valor dos produtos regionais, sobretudo a cadeia de valor do cacau/chocolate e suas

peculiaridades. Também são trabalhados as temáticas da sustentabilidade, agroecologia, agricultura familiar, desenvolvimento e inovações tecnológicas, desenvolvimento territorial.

4.2 Objetivos Específicos

- Formar profissionais aptos a solucionarem problemas relativos ao sistema produtivo de alimentos, especialmente a cadeia de valor do cacau e chocolate, de forma sustentável e com visão empreendedora;
- Atender as demandas regionais em desenvolvimento de tecnologias / inovação, com foco na aplicação destas na produção de alimentos em sistemas agroecológicos e produtos oriundos da agricultura familiar;
- Contribuir com pesquisa, desenvolvimento e inovação voltada para a inserção dos produtos derivados do cacau, principalmente o chocolate, no mercado local, regional e mundial;
- Promover, por meio da gastronomia, o desenvolvimento de novos nichos turísticos para as diferentes cadeias de valor, levando em consideração a identidade regional;
- Desenvolver e consolidar a prática de pesquisa e reflexão acadêmicas sobre temas que se relacionem com a ciência e tecnologia de alimentos;
- Articular os espaços acadêmicos e profissionais dos diferentes níveis do IFBAI-ANO, consolidando o princípio da verticalização do ensino, da pesquisa e da extensão.

5 METAS

- Formação bianual de 30 (trinta) especialistas em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Publicação bianual de 30 (quarenta) pesquisas dos pós-graduandos e dos docentes do programa em revistas científicas;
- Apresentação anual de 10 (dez) trabalhos em eventos científicos nos âmbitos regional, nacional e internacional;

- Organização de 01 (um) evento científico-acadêmico anual, com a participação de professores e alunos da Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, bem como, toda comunidade interna e externa do IFBAIANO;
- Criação de 01 (um) grupo de pesquisa relacionado às áreas da Especialização;
- Fundamentação de 01 (uma) proposta de Programa de Mestrado Profissional na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

6 PÚBLICO-ALVO

O público-alvo do programa são graduados (titulação mínima exigida) em curso superior reconhecido pelo Ministério da Educação e que tenham alguma relação com a temática da ciência e tecnologia de alimentos, com ênfase no desenvolvimento da cadeia de valor cacau e chocolate.

7 ETAPAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO CORPO DISCENTE

Sendo a concepção do Curso voltada para a formação de profissionais para prática avançada e transformadora de processos aplicados à agroindustrialização, através da incorporação de método científico e técnicas para a geração de produtos relacionados ao desempenho de alto nível de qualificação profissional, o processo de seleção será realizado mediante edital de seleção, respeitando as seguintes etapas e critérios:

Etapas 1 - Homologação

Serão homologadas apenas as inscrições com documentação completa:

- Ficha de inscrição preenchida;
- Uma cópia da Carteira de Identidade e do CPF (sem autenticação);
- Uma cópia do Diploma de Graduação (sem autenticação);
- Uma Cópia do Currículo Lattes atualizado.

Etapa 2 - Entrevista (Eliminatória e Classificatória)

A entrevista será realizada de forma coletiva, por banca constituída por professores do curso, versando sobre o perfil acadêmico do candidato, seu conhecimento acerca da temática ciência e tecnologia de alimentos, desempenho profissional e disponibilidade de tempo para dedicação ao curso e a produção científica.

Etapa 3 - Currículo (Classificatória)

Será avaliada a experiência profissional e/ou produção acadêmica e científica do candidato. Com base em baremas elaborados por professores do curso, a nota mínima para classificação em cada etapa eliminatória (2 e 3), para todos os candidatos, será 7,0 (sete).

8 NÚMERO DE VAGAS

O curso oferecerá (30) trinta vagas.

9 MATRIZ CURRICULAR

9.1 Disciplinas Obrigatórias

COMPONENTE CURRICULAR	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº <i>D.Sc.</i> Biano Alves de Melo Neto Profª <i>D.Sc.</i> Elck Almeida Carvalho
CARGA HORÁRIA	40 horas
EMENTA: Generalidades sobre indústrias de alimentos, matérias-primas alimentícias, métodos de conservação de alimentos, noções de embalagens de alimentos, desenvolvimento de novos produtos e higiene na indústria de alimentos.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: GALIZZI, G and VENTURINI, L. Economics of Innovation. The case of Food Industry. Heidelberg, 1996. BRASIL, Lei de Inovação Tecnológica No. 10.973 de 2 de dezembro de 2004, regulamentada em 11 de outubro de 2005 pelo Decreto N. 5.563. GERMANO, P.M.L., GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4ª edição. Editora Manole. 2011.	
COMPLEMENTAR: BICAS, J.L., MAROSTICA JUNIOR, M.R., PASTORE, G.M. Biotecnologia de Alimentos. Vol. 12. Editora Artmed. 2013. MEIRELES, M.A.A., PEREIRA, C.G. Fundamentos de Engenharia de Alimentos. Editora Artmed. 2013.	

COMPONENTE CURRICULAR	Microbiologia e Biotecnologia de Alimentos
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª D.Sc. Elck Almeida Carvalho Profª D.Sc. Cristiane Pereira de Lima
CARGA HORÁRIA	80 horas
EMENTA: Uso do laboratório e riscos biológicos. Acidentes de trabalho frente à exposição de materiais biológicos. Controle da infecção em artigos e superfícies. Fundamentos de microbiologia e noções sobre a microbiologia dos alimentos. Efeitos dos fatores físicos e químicos sobre a atividade dos microrganismos. Isolamento e preparações microscópicas. Meios de cultura para cultivo artificial Principais microrganismos e a importância para os seres humanos, alimentos e meio ambiente. Doenças transmitidas por alimentos. Processos Fermentativos. Agente da fermentação. Meios de cultivo, mostos e matérias primas para a indústria de fermentação. Esterilização e assepsia em laboratório e em processos industriais. Curva de crescimento microbiano e métodos de avaliação do crescimento. Fermentações alcoólica, láctica e cítrica.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: ARAÚJO, R.S.; HUNGRIA, M. Microrganismos de importância agrícola. Brasília: EMBRAPA, 1994. 533p. PELCZAR J. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. São Paulo: MAKRON Book, 1996. PRIMAVESI, A. Manejo ecológico do solo: a agricultura em regiões tropicais. São Paulo: nobel, 2002.	
COMPLEMENTAR: CARDOSO, E.J.B.N.; TSAI, S.M. & NEVES, M.C.P. (eds.) Microbiologia do solo. Campinas: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 1992. 358p.: il. F.M.S.; GRISI, B.M.; HUNGRIA, M.; ARAUJO, R.S. Microrganismos e processos biológicos do solo: perspectiva ambiental. Brasília: EMBRAPA, 1994. 142p.	

COMPONENTE CURRICULAR	Pré-processamento e Qualidade de Cacau
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº D.Sc. Ivan de Oliveira Pereira
CARGA HORÁRIA	80 horas
EMENTA: Tecnologia de beneficiamento do cacau: colheita, seleção, quebra, fermentação, secagem e armazenamento de cacau. Agrobiodiversidade do cacau. Cacau convencional x Cacau fino. Boas práticas de produção. Controle e Rastreabilidade. Teste de corte e avaliação da qualidade das amêndoas de cacau. Origens Brasil. Abordagens dos principais parâmetros de qualidade do cacau. Como realizar a seleção de fornecedores de cacau. Controle de qualidade na compra de cacau de qualidade, análise sensorial de amêndoas de cacau.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia industrial. Sao Paulo: E. Blucher, 2001. vol. 4. ISBN 8521202814. 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. LIMA, U.A. Matérias-Primas dos Alimentos, Editora Edigard Blucher, 1ª edição, 2010.	
COMPLEMENTAR: FERREIRA et al. Guia de Beneficiamento de Cacau de Qualidade. Instituto Cabruca, Ilhéus-BA, 2013, 52p.	

COMPONENTE CURRICULAR	Processamento de amêndoas de cacau
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº D.Sc. Ivan de Oliveira Pereira
CARGA HORÁRIA	40 horas
EMENTA: Abordagem sobre as operações do processamento da amêndoa de cacau. Objetivos, estrutura física necessária, tempos, temperaturas e outros parâmetros de processo sobre: secagem, limpeza, torrefação, descasca, moagem, prensagem, refino. Produção de derivados.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia industrial. Sao Paulo: E. Blucher, 2001. vol. 4. ISBN 8521202814. 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. LIMA, U.A. Matérias-Primas dos Alimentos, Editora Edigard Blucher, 1ª edição, 2010.	
COMPLEMENTAR: FERREIRA et al. Guia de Beneficiamento de Cacau de Qualidade. Instituto Cabruca, Ilhéus-BA, 2013, 52p.	

COMPONENTE CURRICULAR	Processamento de chocolate
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº D.Sc. Bianco Alves de Melo Neto
CARGA HORÁRIA	80 horas
EMENTA: Generalidades em processamento do chocolate (torrefação, descascamento, obtenção do liquor, formulação, conchagem, temperagem, formeamento e embalagem) e produção de chocolates em pequena escala.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia industrial. Sao Paulo: E. Blucher, 2001. vol. 4. ISBN 8521202814. 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. LIMA, U.A. Matérias-Primas dos Alimentos, Editora Edigard Blucher, 1ª edição, 2010.	
COMPLEMENTAR: FERREIRA et al. Guia de Beneficiamento de Cacau de Qualidade. Instituto Cabruca, Ilhéus-BA, 2013, 52p.	

COMPONENTE CURRICULAR	Análises de Alimentos
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº D.Sc. Bianco Alves de Melo Neto Profª D.Sc. Cristiane Pereira de Lima
CARGA HORÁRIA	40 horas
EMENTA: Principais análises realizadas na avaliação de qualidade de alimentos. Determinação de constituintes de alimentos com envolvimento teórico e prático. Gerenciamento de laboratório de análise de alimentos. Análise sensorial de alimentos (cacau e chocolate)	
BIBLIOGRAFIAS	

<p>BÁSICA: ALMEIDA, T. C. A., HOUGH, G., DAMÁSIO, M.H., DA SILVA, M.A.A.P. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. BRASIL, Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: métodos físicos e químicos. Brasília, 1981. COLLINS, C.H.; LYNE, P.M. Métodos microbiológicos. Zaragoza: Acribia, 1989. MEILGARD, M. Sensory evaluation. New York: CRC Press, 1994.</p>
<p>COMPLEMENTAR: EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos. 2 ed. São Paulo: Artmed. 2006. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006.</p>

COMPONENTE CURRICULAR	Gestão da Qualidade de Alimentos
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº M.Sc. Josué de Souza Oliveira
CARGA HORÁRIA	40 horas
<p>EMENTA: Situação atual, perspectivas e importância do controle de qualidade de alimentos. Círculos de controle de qualidade. Conceitos e gestão de qualidade total. Normas de garantia de qualidade. Boas práticas da fabricação. Análise de perigos, pontos e controles críticos. Planos de amostragem para qualidade microbiológica. Controle microbiológico.</p>	
BIBLIOGRAFIAS	
<p>BÁSICA: APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela, 1997. BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997. Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênic-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores e industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 08 de setembro de 1997. DANTAS, S.T. Embalagens metálicas e a sua interação com alimentos e bebidas. Campinas: CETEA/ITAL, 1999. HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo : Varela, 1994.</p>	
<p>COMPLEMENTAR: KRAMER, A. Quality control for the food industry. Westport: AVI, 1980. McLEAN, A.C. Manual de higiene: para manipuladores de alimentos/D. Hazelwood, A.C. MacLean; [tradução José A. Ceschin] [São Paulo] : Varela, [1998] 140p. ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos/Betty C. Hobbs, Diane Roberts; traduzido por Marcelo Arruda Nascimento. São Paulo: Varela, [1999] 376p.</p>	

COMPONENTE CURRICULAR	Desenvolvimento de produtos oriundos do cacau
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº M.Sc. Josué de Souza Oliveira
CARGA HORÁRIA	40 horas

EMENTA:
BIBLIOGRAFIAS
<p>BÁSICA: TRONCO, V.M. Manual para inspeção de qualidade de leite. Santa Maria, Ed. UFSM, 1997. 166p. NOVA Legislação comentada de produtos lácteos e de alimentos para fins especiais, diet, light e enriquecidos. São Paulo: Fonte Comunicações e Editora 2011. 620p. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A.C. dos S.; ARAÚJO, E. A.; Tecnologia de Produção de Derivados de Leite. Viçosa: UFV, 2007.</p>
<p>COMPLEMENTAR: BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e abastecimento. Instrução Normativa nº62, de 29 de dezembro 2011. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite Cru Refrigerado. Brasília: Ministério da Agricultura, 2011. BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e abastecimento. Instrução Normativa nº68, 12 de agosto de 2006. Métodos Analíticos Oficiais físico-químicos, para controle de Leite e Produtos Lácteos. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006. BEHMER, MLA. Tecnologia do Leite–Produção. Industrialização e Análise, SP, Nobel, 1985. MAPA/SDA/DISPOA/DNT, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, 1952.</p>

COMPONENTE CURRICULAR	Gastronomia, Turismo e Identidade Regional
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº M.Sc. Diogo Antônio Queiroz Gomes Profª D.Sc. Carla da Silva Sousa
CARGA HORÁRIA	40 horas
<p>EMENTA: Gastronomia e Serviços de Alimentação: Histórico da gastronomia. A gastronomia como componente da identidade regional. Gastronomia Sustentável. A cultura do cacau e do chocolate e de outras cadeias de valores regionais. As bases da cozinha. Classificação e preparo de entradas, guarnições, pratos principais e sobremesas. Novas tecnologias: Dietas modificadas em serviços de alimentação. Gastronomia Hospitalar. A gestão da produção e da transformação de indústrias e empresas de alimentação. Caracterização das empresas de alimentação: unidades de alimentação e nutrição e restaurantes. Novas ofertas restaurativas. Funcionamento operacional de empresas restaurativas.</p>	
BIBLIOGRAFIAS	
<p>BÁSICA: ARAÚJO, Wilma e TENSER, Carla (orgs). Gastronomia: Cortes e Recortes. v.1. Brasília: Editora Senac-DF, 2006. CÂNDIDO, Índio. Restaurante: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do sul: EDUCS, 2002. (Coleção hotelaria) CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2005.</p>	
<p>COMPLEMENTAR: MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2007. SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2006. SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2007.</p>	

COMPONENTE CURRICULAR	Seminário de Pesquisa e Inovação
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº M.Sc. Josué de Souza Oliveira
CARGA HORÁRIA	40 horas
EMENTA: Desenvolvimento das pesquisas; Técnicas de coleta de dados; abordagem qualitativa; Abordagem quantitativa; procedimentos de análises dos dados coletados; Elaboração de Artigo.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA	
BECKER, Howard. Métodos de pesquisa em ciências sociais. 3ª ed. São Paulo: Hucitec, 1997.	
DEMO, Pedro. Metodologia científica em ciências sociais. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 1995.	
LÜDKE, Menga e ANDRÉ, Marli E. D. A. Pesquisa em educação: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986.	
COMPLEMENTAR	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Informação e documentação: 2ª ed 30/01/2006. Rio de Janeiro, 2006	
BOOTH, Wayne C. A arte da pesquisa. Tradução Henrique A. Rego Monteiro. – São Paulo: Martins Fontes, 2000. – (Ferramenta)	
COSTA, Marisa Vorraber (org.). Caminhos Investigativos: novos olhares na pesquisa em educação. Porto Alegre: Mediação, 1996.	

9.2 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) compreende uma pesquisa de intervenção desenvolvida ao longo do curso, organizada com foco num determinado problema e objeto de análise. Expressará sobre tema relacionado ao curso, especificamente aos aspectos que envolvem o desenvolvimento regional sustentável, com vistas à implantação de inovações e mudanças.

A orientação do TCC poderá ser realizada por professores do curso ou área afim do quadro docente do Instituto, indicados pela Coordenação. Sempre que possível, é recomendado à presença de um co-orientador de área diferente do orientador, para que assim seja possível a abordagem interdisciplinar.

Ao final do curso, além da entrega de um artigo científico, o aluno deverá fazer a comunicação oral e a defesa perante uma Banca Examinadora, com prazos definidos pela coordenação do curso. Após a defesa e realização das correções sugeridas pela banca, o aluno deverá entregar a versão final do artigo junto com o comprovante de submissão do trabalho numa revista científica ou num evento científico para a coordenação do curso.

10 CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

O Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate terá uma carga horária de 520 horas, distribuídas em 10 disciplinas que formam os módulos do curso. Os Trabalhos de Conclusão de Curso serão apresentados no módulo Seminário Integrado de Pesquisa, o qual não contabiliza carga horária neste item.

11 CORPO DOCENTE

NOME	TITULAÇÃO	INSTITUIÇÃO DE VÍNCULO	CURRÍCULO LATTES
Biano Alves de Melo Neto	Doutorado	IFBaiano	http://lattes.cnpq.br/9437465125478340
Eick Almeida Carvalho	Doutorado	IFBaiano	http://lattes.cnpq.br/1736519614127782
Cristiane Pereira de Lima	Doutorado	IFBaiano	http://lattes.cnpq.br/5044459175096537
Ivan de Oliveira Pereira	Doutorado	IFBaiano	http://lattes.cnpq.br/3603552765616450
Carla da Silva Sousa	Doutorado	IFBaiano	http://lattes.cnpq.br/5551514906510470
Diogo Antônio Queiroz Gomes	Mestrado	IFBaiano	http://lattes.cnpq.br/8613343535456091
Josué de Souza Oliveira	Mestrado	IFBaiano	http://lattes.cnpq.br/4893541221079715

12 METODOLOGIA E PERIODICIDADE DE MINISTRAÇÃO DAS AULAS

O Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate terá uma carga horária de 520 horas, distribuídas em 10 disciplinas, ministradas em 13 (treze) módulos. O caminho metodológico a ser percorrido contemplará: aulas expositivas interativas com a utilização de recursos audiovisuais; leitura e discussão de textos; execução de trabalhos em grupo; análise das atividades práticas; seminários internos para apresentação do desenvolvimento e discussão do trabalho final. As atividades a serem propostas incluem a realização de pesquisas bibliográficas, documentais, eletrônicas e de campo, seminários, estudos de caso, utilização de internet, chats, fóruns de discussão, trabalhos em grupo, metodologia de projetos, metodologia de resolução de problemas, estudo dirigido, entre outros.

Pela concepção do curso, é necessária a utilização de metodologias participativas, que possibilitem vivenciar e atuar de modo teórico-prático, fazendo com

que haja a interação das concepções profissionais de cada aluno, entrelaçando a teoria e a prática educacional.

O Curso com sede no IF Baiano/Campus Uruçuca, tem formato semipresencial e um módulo por mês, em 13 (treze) módulos teóricos e práticos com carga horária de 40 horas cada, perfazendo uma carga horária total de 520 (horas /aula), mais Trabalho de Conclusão de Curso a ser apresentado no módulo de Seminário Integrado de Pesquisa.

Os alunos deverão elaborar atividades científicas, orientadas pelos professores de cada módulo, com prazo máximo de 20 (vinte) dias para conclusão. Após o cumprimento da matriz curricular teórica o aluno terá 03 (três) meses para entrega e apresentação do trabalho final de conclusão do curso.

13 PERFIL DO CONCLUINTE

O Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate terá como prioridade formar profissionais capazes de desenvolver, inovar, aperfeiçoar e otimizar técnicas e produtos, utilizando conhecimentos técnicos-científicos e pesquisas aplicadas, nas soluções de problemas e nas ações empreendedoras nos vários setores da cadeia alimentícia, podendo atuar na iniciativa privada ou em órgãos públicos.

O concluinte da Especialização deverá sentir-se capacitado e qualificado para desenvolver tecnologias visando a qualidade dos alimentos e sua relação com a segurança alimentar da população, além de planejar, gerenciar e implementar a qualidade de produtos alimentícios nos setores produtivos, buscando a elaboração de produtos mais competitivos e com maior valor agregado, satisfazendo os consumidores, a legislação vigente e os órgãos de vigilância sanitária.

14 ORÇAMENTO DETALHADO

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	QUANT. UNID.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	Material para escritório e atividades pedagógicas	Un. 1	3.000,00	3.000,00
02	Serviços de terceiros (pessoa jurídica)	Un. 1	2.000,00	2.000,00
03	Auxílio para participação em evento científico	Un. 1	1.800,00	1.800,00

04	Auxílio para tradução e publicação de artigos científicos	Un. 1	2.000,00	2.000,00
05	Material para realização de aulas práticas	Un.1	3.000,00	3.000,00
06	Material para divulgação	Un. 1	1.000,00	1.000,00
07	Diária, transporte e hospedagem de docentes externos e integrantes de bancas de TCC	Un. 1	2.200,00	2.200,00
VALOR TOTAL REQUISITADO NO PROJETO				15.000,00

15 CONTRAPARTIDA DO CAMPUS

O Campus Uruçuca é dotado de uma excepcional área total de 153 hectares, com espaço administrativo que conta com 20 salas de aula, 01 biblioteca, 03 laboratórios de Informática, 01 laboratório de Solos e Geomática, 01 laboratório de Microbiologia, 01 laboratório de Química, 01 refeitório, 01 auditório com capacidade para 200 pessoas, 10 salas reservadas aos gabinetes de docentes, quadra de esportes, campo de futebol, posto médico, odontológico e psicossocial.

O Campus Uruçuca conta ainda com o Centro de Tecnologia de Alimentos, onde se realizam as aulas práticas e teóricas. Na área de campo, os alunos e professores dos cursos desenvolvem diferentes atividades. Ela é composta por: viveiro para a criação de avicultura de corte; viveiro de plantas ornamentais, de plantas tropicais e de fruteiras e essências florestais; estábulo; horta; apiário; suinocultura; espaço para a plantação de diferentes culturas (milho, feijão, mandioca e cacau); estação de tratamento de água; estação meteorológica.

Além disso, o campus conta também com uma sala para atividades específicas composta com datashow, ar-condicionado, internet, e com capacidade para 40 (quarenta) pessoas, mesas, carteiras, armários, computador e impressora onde funcionam os cursos de educação à distância e a respectiva pós-graduação.

Há, ainda, a “Matinha” (reserva de Mata Atlântica), uma Área de Preservação Permanente, com 18 hectares, onde são desenvolvidas pesquisas científicas e os alunos realizam aulas práticas. Nesse local, realizam-se também passeios guiados com grupos de alunos e demais interessados em conhecer e estudar a reserva.

É válido ressaltar que está em fase de construção o bloco de sala de aulas dos cursos integrados, que contará com 10 salas de aula e 10 laboratórios.

Portanto, o Campus Uruçuca apresenta uma estrutura física e material adequada e inspiradora para práticas da Educação Científica e da Cidadania, ideal para a prática da pedagogia da alternância, além de apresentar um corpo técnico e docente com elevados níveis acadêmicos.

As despesas de rotina no funcionamento do curso, como contas de energia, água, telefone e internet, serão arcadas pelo campus Uruçuca, que disponibilizará, também para seu funcionamento, um servidor técnico e um estagiário para auxiliar o coordenador do curso nas atividades da Pós-graduação.

16 RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

O Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate visa atender às demandas oriundas das agroindústrias e produtores de agricultura familiar da região Sul da Bahia, de modo a qualificar profissionais na área. Espera-se aperfeiçoar o processo de desenvolvimento da agroindústria dos territórios baianos, a partir de esforços de formação de profissionais para o desenvolvimento científico e tecnológico para produzir impacto socioeconômico e permitir a melhoria da qualidade de vida humana.

Após a conclusão do Curso, dentre as contribuições que se pretende dar em termos de competências e habilitações, o egresso deverá sentir-se capacitado e qualificado para identificar procedimento científico e tecnológico para a solução de problemas que limitam a Ciência e Tecnologia de Alimentos.

O egresso deve ter consciência do papel que desempenha na sociedade estando apto a expandir a produção através da combinação de matérias-primas, enfatizando as propriedades funcionais destas com vista a agregação de valor, renda e melhoria das condições socioeconômicas da região.

O Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate trará para o IF Baiano/Campus Uruçuca e região um aumento nas atividades de pesquisas relacionadas à tecnologia de alimentos, formação de profissionais especializados, sendo ponto de partida para formação de outros cursos de especialização, grupos de pesquisa, seminários, congressos, e propostas de cursos de mestrado e de doutorado.

17 POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE DA OFERTA DO CURSO / ABERTURA DE NOVAS TURMAS

Devido à importância da continuidade do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate para o desenvolvimento científico da região, o IF Baiano/Campus Uruçuca trabalhará com estratégias de sustentabilidade do curso.

Ressalta-se que o IF Baiano/Campus Uruçuca arcará, desde o início do projeto com infraestrutura, bens, serviços e recursos humanos (docentes, técnicos e estagiários), equipamentos, instalações, espaço físico adequado e materiais permanentes.

Não haverá cobrança de mensalidades, sendo permitido apenas cobrança de taxa de inscrição para cobrir despesas de seleção. O curso contará com a possibilidade de convênios entre organizações interessadas em capacitar seus funcionários, não excedendo 10% de vagas relacionadas aos respectivos convênios com as empresas.

ANEXO

A- MODELO PRÉ-PROJETO DE PESQUISA

**** Máximo de três (03) páginas**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE PÓS-GRADUAÇÃO
ESPECIALIZAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
*ênfase em Cacau e Chocolate***

NOME DO CANDIDATO

TÍTULO DO PRÉ-PROJETO DE PESQUISA

Pré-projeto de pesquisa apresentado ao Programa de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos – ênfase em Cacau e Chocolate como requisito parcial do processo seletivo.

URUÇUCA

Abril, 2017

B- ORIENTAÇÃO SOBRE PRÉ-PROJETO

Como regra geral um pré-projeto de pesquisa que tem como finalidade mostrar, de forma clara e objetiva, o que o candidato pretende pesquisar.

Deve apresentar os seguintes itens:

- Motivação e justificativa
- Objetivos
- Metodologia e procedimentos
- Resultados esperados

1. MOTIVAÇÃO E JUSTIFICATIVA

É a apresentação do tema. Deve contar como se chegou a este “questionamento”, porquê e de onde ele surgiu. É a explicação do porquê a inquietação em questão existe.

2. OBJETIVOS

Descrever sobre a intenção ao propor a pesquisa. Sintetizar o que pretende alcançar com a pesquisa. Os objetivos deverão ser claros, sucintos e diretos e estar coerentes com o problema e a justificativa.

Descrever sobre “o porquê” da realização da pesquisa, procurando identificar as razões da preferência pelo tema escolhido e sua importância.

Avaliar se o tema é relevante. Relatar quais os pontos positivos que se percebe na abordagem proposta. Que vantagens e benefícios que a pesquisa proporcionará.

A justificativa deverá convencer quem for ler o projeto, com relação à importância e à relevância da pesquisa proposta.

Deve-se observar o objetivo do programa e das linhas de pesquisa da especialização.

3. METODOLOGIA E PROCEDIMENTO

Este é o espaço para informar como se pretende realizar a pesquisa na prática. Descrever como será realizada a pesquisa. É uma descrição técnica de como será desenvolvido o trabalho. Devem estar detalhadas, de forma lógica e linear, todas as etapas do projeto.

Uma metodologia bem estruturada reflete um bom planejamento do processo de investigação, diminuindo a possibilidade de surgirem falhas que impeçam a conclusão do projeto.

Os procedimentos devem explicar como se pretende recolher e reter estes dados obtidos.

4. RESULTADOS ESPERADOS

Aqui o candidato deve expressar quais resultados são previstos ou não. Também dá uma ideia de coerência nos itens anteriores.

5. REFERENCIAS

ABNT.