



**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**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO
LATO SENSU EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS-
ÊNFASE EM CACAU E CHOCOLATE**

Modalidade EaD

**URUÇUCA
Julho/2025**

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO IFBAIANO.....	5
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO.....	6
4. JUSTIFICATIVA.....	6
5. OBJETIVOS.....	7
6. METAS.....	8
7. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	9
8. NÚMERO DE VAGAS	9
9. MATRIZ CURRICULAR.....	10
9.1. EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES.....	12
10. CORPO DOCENTE.....	22
11. ESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO CURRICULAR DO CURSO	22
11.1. Concepção Pedagógica e Mediação do Processo Ensino-Aprendizagem 23	
11.2. Mídias e Materiais Didáticos.....	25
11.3. Estratégias de Acompanhamento Pedagógico	25
11.4. Avaliação da Aprendizagem.....	25
11.5. Segunda Chamada	26
11.6. Frequência.....	26
11.7. Trabalho de Conclusão de Curso.....	27
11.8. Critérios de aproveitamento de estudos	28
12. SUJEITOS DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM NO EAD	28
12.2.1. Coordenador do Curso.....	29
12.2.2. Coordenador de Polo.....	29
12.2.3. Supervisão Pedagógica do Curso	30
12.2.4. Corpo Docente	30
12.2.5. Professor Mediador à Distância	32

12.2.6.	Professor Formador	33
12.2.7.	Professor Conteudista	33
12.2.8.	Administrador Técnico do AVA	33
13.	INFRAESTRUTURA DOS CURSOS EAD	33
13.1.	Infraestrutura física – Campus/Polo de Apoio Presencial	33
13.2.	Infraestrutura Virtual.....	34
13.3.	Política de Acessibilidade e Inclusão	35
13.4.	Material didático: Conteúdo e Atividades	36
14.	PERFIL DO CONCLUINTE.....	36
15.	RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS	36

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do curso	Pós-graduação em 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	EaD – com encontros presenciais
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: Josué de Souza Oliveira
Turno de funcionamento	Matutino e Vespertino
Número de Vagas	40 (quarenta) vagas
Periodicidade de oferta	Anual
Certificação	O aluno receberá do IFBaiano o certificado de Especialista em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Carga Horária	360h
Coordenador	Profª M.Sc.Meline Cunha Melo

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO IFBAIANO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) é uma instituição pública e gratuita, que tem como objetivo proporcionar formação e qualificação para profissionais de diversas áreas e nos vários níveis e modalidades de ensino.

A missão do IF Baiano é oferecer educação profissional e tecnológica de qualidade, pública e gratuita, nas diferentes modalidades, preparando pessoas para o pleno exercício da cidadania e contribuindo para o desenvolvimento social e econômico do país, através de ações de ensino, pesquisa e extensão. Sua visão é ser uma instituição de educação profissional e tecnológica referência na Bahia, em todas as áreas e modalidades de oferta, sobretudo, no desenvolvimento e fortalecimento de tecnologias agrárias que contribuam para o crescimento socioeconômico e cultural do estado.

Como instituto federal, o IF Baiano destina suas vagas à educação profissional técnica de nível médio, à formação de professores para a Educação Básica (licenciaturas), além de ofertar outras modalidades de cursos de graduação 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.

A proposta da EaD do IF Baiano visa a construção de uma sociedade democrática, plural, justa e ética, proporcionando a possibilidade do desenvolvimento de autonomia, do pensamento crítico e livre, da capacidade criativa e do acesso aos bens culturais historicamente produzidos pelo homem, indispensáveis à dignidade da vida humana, bem como a formação técnica que o prepare profissionalmente para ingresso no mundo do trabalho e/ou para ressignificação do lugar que já ocupa e para o seu permanente desenvolvimento, por meio do acesso à educação.

O presente documento constitui o projeto pedagógico do curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, na modalidade Educação a Distância (EaD), referente à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos da tabela de áreas de conhecimento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). Este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e

didático-pedagógicos estruturantes da formação continuada em pós-graduação, em consonância com o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPP) e com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IF Baiano.

3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO

A organização didático-pedagógica do curso de pós-graduação lato sensu EaD em Ciência e Tecnologia de Alimentos – ênfase em Cacau e Chocolate, está referendada na legislação nacional e nas disposições normativas do IF Baiano, especialmente no seu Regimento Geral, Projeto de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Regulamento da Pós-graduação.

4. JUSTIFICATIVA

O IF Baiano/*Campus* Uruçuca, inserido em meio à rica cultura cacaueira 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, o curso superior em Engenharia de Alimentos e Especialização *Lato sensu*, balizados por um Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, que preconiza a verticalização do ensino nas unidades do IF Baiano.

O IFBaiano 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. As principais atividades econômicas desse Território são a agricultura e a pecuária e a principal matéria-prima é o cacau.

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.

O Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate, na modalidade EaD, possui o foco no desenvolvimento de novos produtos regionais e na gestão da qualidade podendo 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.

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, o Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate, na modalidade EaD, visa principalmente contemplar as áreas de conhecimento das 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 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.

5. OBJETIVOS

O Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Ênfase em Cacau e Chocolate, na modalidade EaD, tem como objetivo capacitar profissionais técnicos e pesquisadores vinculados à administração pública ou privada, além de 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 trabalhadas as temáticas da sustentabilidade, agroecologia, agricultura familiar, desenvolvimento e inovações tecnológicas, além do desenvolvimento territorial.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Formar profissionais aptos a solucionar problemas relativos ao sistema produtivo de alimentos, especialmente a cadeia de valor do cacau e chocolate, de forma sustentável e com visão empreendedora;
- Atender às 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 IFBaiano, consolidando o princípio da verticalização do ensino, da pesquisa e da extensão.

6. METAS

- Formação anual de 40 (quarenta) especialistas em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Publicação anual 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 a comunidade interna e externa do IFBaiano;

7. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Ênfase em Cacau e Chocolate, na modalidade EaD, destina-se a portadores de diploma de graduação com prioridade para os cursos de Engenharia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Agronomia, Engenharia Agrícola, Zootecnia, Engenharia de Pesca, Medicina Veterinária, Engenharia Química, Química Industrial, Nutrição, Farmácia e áreas afins. O acesso ao curso ocorrerá através de edital de seleção, aberto ao público, respeitando as seguintes etapas e critérios:

Etapas 1 – Homologação (Eliminatória)

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;
- Proposta de trabalho (AnexoA).

Etapas 2 - Entrevista (Eliminatória e Classificatória)

A entrevista será realizada de forma coletiva, por uma banca constituída por professores do curso, versando sobre o perfil acadêmico do candidato, seu conhecimento a cerca da temática Ciência e Tecnologia de Alimentos, desempenho profissional e disponibilidade de tempo para dedicação ao curso e à produção científica.

Etapas 3 – Currículo (Classificatória)

Será avaliada a experiência profissional e/ou a 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 (40) quarenta vagas.

9. MATRIZ CURRICULAR

O curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Ênfase em Cacau e Chocolate, na modalidade EaD, terá uma carga horária de 360 (quatrocentas e vinte) horas, distribuídas em 11 (doze) componentes curriculares, 9 (dez) obrigatórias e 2 (duas) optativas, e que formarão os módulos do curso, havendo a possibilidade de aulas práticas, vivências e visitas técnicas presenciais. O curso tem duração mínima de 12 meses e máxima de 24 meses para sua integralização. O quadro 1 (um) descreve a listagem de disciplinas obrigatórias do curso e o quadro 2 (dois) descreve a listagem de disciplinas optativas do curso. O quadro 3 (três) apresenta a distribuição das disciplinas por semestre letivo.

Quadro 1 – Disciplinas obrigatórias do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, na modalidade EaD.

Disciplina	Docente responsável	Carga horária
Ciência e Tecnologia de alimentos	Prof ^o D.Sc. Luciano Bertollo Rusciolelli	40h
Microbiologia e Biotecnologia de alimentos	Prof ^a D.Sc. Elck Almeida Carvalho	40h
Qualidade do cacau	Prof ^o D.Sc. Bianco Alves de Melo Neto	20h
Processamento de chocolate	Prof ^a D.Sc. Ivan Oliveira Pereira	40h
Gestão da qualidade de alimentos	Prof ^o D.Sc. Josué de Souza Oliveira	40h
Desenvolvimento de produtos oriundos do cacau	Prof ^a M.Sc. Eliza Caldas Soares Azevedo	40h
Gastronomia, turismo e identidade regional	Prof ^a M.Sc. Renata Ramos Vieira dos Reis	20h
Seminário de pesquisa e inovação I	Prof ^a M.Sc. Maria Olímpia Batista de Moraes	20h
Seminário de pesquisa e inovação II	Prof ^a M.Sc. Maria Olímpia Batista de Moraes	20h
Total		280h

Quadro 2 – Disciplinas optativas do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, na modalidade EaD.

Disciplina	Docente responsável	Carga horária
Tópicos em ciência e tecnologia de alimentos	Prof ^a <i>M.Sc.</i> Meline Cunha Melo	40h
Embalagem e marketing de alimentos	Prof ^a <i>M.Sc.</i> Meline Cunha Melo	40h
Análise sensorial de chocolate	Prof ^a <i>M.Sc.</i> Solane Alves Santos da Rocha	40h
Introdução à chocolataria	Prof ^o <i>M.Sc.</i> Eliza Caldas Soares Azevedo	40h
Novas formulações de chocolates	Prof ^o <i>D.Sc.</i> Luciano Bertollo Rusciolelli	40h
Operações unitárias no processamento de chocolate	Prof ^a <i>D.Sc.</i> Ivan de Oliveira Pereira	40h
Caracterização química do chocolate	Prof ^o <i>D.Sc.</i> Bianco Alves de Melo Neto	40h
Práticas de microbiologia	Prof ^a <i>D.Sc.</i> Elck Almeida Carvalho	40h
Estatística experimental	Prof ^a <i>M.Sc.</i> Solane Alves Santos da Rocha	40h

Quadro 3 – Distribuição das disciplinas por semestre letivo do Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos, na modalidade EaD.

1º semestre	2º semestre
Ciência e Tecnologia de alimentos	Desenvolvimento de produtos oriundos do cacau
Microbiologia e Biotecnologia de alimentos	Processamento de chocolate
Qualidade do cacau	Seminário de pesquisa e inovação II
Gastronomia, turismo e identidade regional	Optativa 1
Gestão da qualidade de alimentos	Optativa 2
Seminário de pesquisa e inovação I	

9.1.EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

COMPONENTE CURRICULAR	Ciência e Tecnologia de Alimentos
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº D.Sc. Luciano Bertollo Rusciolelli
CARGA HORÁRIA	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
1º SEMESTRE	(X) OBRIGATÓRIA () OPTATIVA
EMENTA: Generalidades sobre indústrias de alimentos, matérias-primas alimentícias, métodos de conservação de alimentos, noções de embalagens de alimentos, noções de operações unitárias.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 10 ex FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. 4 ed. São Paulo: Artmed, 2019. AGUSTO, P, E, D. Princípios de Tecnologia de Alimentos - Volume 3. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018. 410 p.	
COMPLEMENTAR: CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Érica, 2015. 144 p. OETTERER, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006. ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005. PEREIRA, Camila Gambini; MEIRELES, Maria Angela de Almeida (edt.). Fundamentos de engenharia de alimentos. 2.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2020. PICOLLO, M. P. Ciência e Tecnologia de Alimentos: produção e sustentabilidade. Jundiaí-SP: Paco editorial, 2014. PLATT, G. C. Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1. ed. Editora: Manole, 2015. 536 p.	

COMPONENTE CURRICULAR	Microbiologia e Biotecnologia de Alimentos
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª D.Sc. Elck Almeida Carvalho
CARGA HORÁRIA	40 h /30 h síncronas e 10 h assíncronas
1º SEMESTRE	(X) OBRIGATÓRIA () OPTATIVA
EMENTA: Introdução a microbiologia: nutrição, reprodução, crescimento e controle de microrganismos. Importância dos microrganismos na cadeia produtiva do Cacau. Boas práticas na produção de Chocolates. Microbiota Benéfica do Cacau: do plantio até secagem (ênfase em processos fermentativos): fermentação alcoólica, láctica e cítrica. Fungos e Micotoxinas do Cacau. Amostragem e padrões microbiológicos do Cacau e derivados. Coleta, transporte e estocagem de amostras para análises microbiológicas. Biossegurança em laboratório de microbiologia. Preparo de meios de cultura e material estéril para análises microbiológicas. Técnicas das principais análises microbiológicas de interesse para qualidade do cacau e seus derivados.	
BIBLIOGRAFIAS	

BÁSICA: SILVA, Neusely da et al. . Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. FRANCO, B.D.G.M. e LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
COMPLEMENTAR: AQUARONE, Eugenio (Coord). Biotecnologia industrial: vol4: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, c2001. xvii, 523 p. FERREIRA, A. C. R.; AHNERT, D.; MELO NETO, B. A.; MELLO, D. L. N. Guia de Beneficiamento de Qualidade de Cacau. 1. ed. Ilhéus: Instituto Cabruca, 2013. 52p. MICHAEL JR., P. et al., Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. v.2.São Paulo: Makro Books, 1997.518p. PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, Eddie Chin Sun; KRIEG, Noel R.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1997.v.1 PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, Eddie Chin Sun; KRIEG, Noel R.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1997. v.2 TORTORA, G.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8.ed., Porto Alegre: Artmed, 2005. TRABULSI,L.R. et. al. Microbiologia. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2004. 718p.	

COMPONENTE CURRICULAR	Qualidade do cacau
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº D.Sc. Biano Alves de Melo Neto
CARGA HORÁRIA	20 h / 10 h síncronas e 10 h assíncronas
1º SEMESTRE	(X) OBRIGATÓRIA () OPTATIVA
EMENTA: Cacau: origem, o fruto e variedades. Etapas do beneficiamento de cacau: colheita, seleção, quebra, transporte, fermentação, secagem e armazenamento. Teste de corte e avaliação da qualidade das amêndoas de cacau. Generalizadas sobre o processamento de amêndoas de cacau “ <i>bean to bar</i> ”: seleção, limpeza, padronização, torrefação, descasca, obtenção de nibs, obtenção de liquor e obtenção de manteiga.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: AQUARONE, E.; BORZANI,W.; SCHMIDELL,W.; LIMA,U.A. Biotecnologia industrial. São Paulo: E. Blucher, 2001. vol.4.ISBN8521202814. OETTERER, M.; REGITANO- D’ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006. LIMA, U. A. Matérias-Primas dos Alimentos, Editora Edigard Blucher,1ªedição, 2010.	
COMPLEMENTAR: BAREL M., 2009. Du caçõ au chocolat: l’ épopée d’une gourman dise. Paris, Quæ, 144p. FERREIRA, A. C. R.; AHNERT, D.; MELO NETO, B. A.; MELLO, D. L. N. Guia de Beneficiamento de Qualidade de Cacau. 1. ed. Ilhéus: Instituto Cabruca, 2013. 52p. FERREIRA; A. C. R. Beneficiamento de cacau de qualidade superior. Editora: PTCSB, Ilhéus, Bahia: 2017, 76p.	

COMPONENTE CURRICULAR	Gastronomia, Turismo e Identidade Regional
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª <i>M.Sc Renata Ramos Vieira dos Reis</i>
CARGA HORÁRIA	20 h / 10 h síncronas e 10 h assíncronas
1º SEMESTRE	(X) OBRIGATÓRIA () OPTATIVA
EMENTA: Gastronomia e Serviços de Alimentação: Histórico da gastronomia. A gastronomia como patrimônio cultural. A gastronomia como componente da identidade regional. Gastronomia sustentável. A cultura do cacau e do chocolate e outras cadeias de valores regionais. Novas ofertas restaurativas. As experiências turísticas associadas ao cacau e chocolate.	
BIBLIOGRAFIAS	
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.	
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.	

COMPONENTE CURRICULAR	Gestão da qualidade de alimentos
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº <i>M.Sc. Josué de Souza Oliveira</i>
CARGA HORÁRIA	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
1º SEMESTRE	(X) OBRIGATÓRIA () OPTATIVA
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.	
BIBLIOGRAFIAS	
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 higiênico-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.	

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.

COMPONENTE CURRICULAR	Seminário de pesquisa e inovação I
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª <i>M.Sc.</i> Maria Olímpia Batista de Moraes
CARGA HORÁRIA	20 h / 10 h síncronas e 10 h assíncronas
1º SEMESTRE	(X) OBRIGATÓRIA () OPTATIVA
EMENTA: Orientação na elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso em relação a aspectos como: tema, instrumento de pesquisa, tabulação e análise de dados e normas da ABNT. Apresentação pré-defesa do projeto de pesquisa	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. ECO, U. Como se faz uma tese. 25 ed. São Paulo: Perspectiva, 2014. GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2014	
COMPLEMENTAR: ANDRADE, Maria Margarida de; MARTINS, João Alcino de Andrade. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010. GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. 13. ed. Rio de Janeiro: Record, 2013. GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. 14. ed. Rio de Janeiro: Record, 2015. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	

COMPONENTE CURRICULAR	Desenvolvimento de produtos oriundos do cacau
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª <i>M.Sc</i> Eliza Caldas Soares Azevedo
CARGA HORÁRIA	40h / 30 h síncronas e 10h assíncronas
2º SEMESTRE	(X) OBRIGATÓRIA () OPTATIVA
EMENTA: Etapas de desenvolvimento do produto. Estudos e pesquisas de mercado. Concepção e conceito de produto. Criação de fórmula do produto. Seleção e Quantificação dos fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Ensaio industriais. Custo do projeto, importância e avaliação. Esquema de monitoramento da qualidade. Produção e lançamento. Cronograma de desenvolvimento. Desenvolvimento de projeto aplicado ao produto.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial - Volume 1, Editoria Atlas, 2007, ISBN:	

9788522445707.

CHENG, L. C.; FILHO, L. M. QFD - Desdobramento da Função Qualidade na Gestão de Desenvolvimento de Produtos, Edgard Blucher, 2010 ISBN 9788521205418.

CAMILO, A. N. Embalagens - design, materiais, processos: máquinas e sustentabilidade. Editora INST EMBALAGENS, 2016, ISBN: 8561409061.

COMPLEMENTAR:

STWART, B. Estratégias de design para embalagens. Coleção Quattor. Vol. 5. São Paulo: Blucher, 2010.

VALERIANO, D. Gerenciamento estratégico e administração por projetos. Makron, Rio de Janeiro, 2001.

COBRA, Marcos – Marketing Básico: uma perspectiva brasileira. 3ª edição. São Paulo, Atlas, 1985

COMPONENTE CURRICULAR	Seminário de pesquisa e inovação II
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª M.Sc. Maria Olímpia Batista de Moraes
CARGA HORÁRIA	20 h / 10 h síncronas e 10 h assíncronas
2º SEMESTRE	(X) OBRIGATÓRIA () OPTATIVA
EMENTA: Orientação na elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso em relação a aspectos como: tema, instrumento de pesquisa, tabulação e análise de dados e normas da ABNT. Apresentação da defesa do projeto de pesquisa.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA:	
BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.	
ECO, U. Como se faz uma tese. 25 ed. São Paulo: Perspectiva, 2014.	
GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2014	
COMPLEMENTAR:	
ANDRADE, Maria Margarida de; MARTINS, João Alcino de Andrade. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	
GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. 13. ed. Rio de Janeiro: Record, 2013.	
GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. 14. ed. Rio de Janeiro: Record, 2015.	
LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	

COMPONENTE CURRICULAR	Processamento de chocolate
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº D.Sc. Ivan de Oliveira Pereira
CARGA HORÁRIA	40 h /30 h síncronas e 10 h assíncronas
2º SEMESTRE	(X) OBRIGATÓRIA () OPTATIVA
EMENTA: Generalidades sobre o processamento do chocolate “ <i>beanto bar</i> ”: principais ingredientes, formulações, homogenização, refino, conchagem, temperagem, moldagem, solidificação, desmoldagem, embalagem e armazenamento.	
BIBLIOGRAFIAS	

BÁSICA:	
AQUARONE,E.;BORZANI,W.;SCHMIDELL,W.;LIMA,U.A.	Biotecnologia industrial. São Paulo: E.Blucher,2001.vol.4.ISBN8521202814.
OETTERER,M.;REGITANO-D'ARCE,M.A.B.;SPOTO,M.H.F.	Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri,SP:Manole,2006612p.
LIMA,U.A.	Matérias-Primas dos Alimentos,Editora Edigard Blucher,1ªedição,2010.
COMPLEMENTAR:	
BAREL M., 2009. Du cação au chocolat: l'épopée d'une gourmandise. Paris, Quæ, 144p.	
FERREIRA, A. C. R.; AHNERT, D.; MELO NETO, B. A.; MELLO, D. L. N. Guia de Beneficiamento de Qualidade de Cacau. 1. ed. Ilhéus: Instituto Cabruca, 2013. 52p.	
FERREIRA; A. C. R. Beneficiamento de cacau de qualidade superior. Editora: PTCSB, Ilhéus, Bahia: 2017, 76p.	

COMPONENTE CURRICULAR	Tópicos em ciência e tecnologia de alimentos
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª M.Sc. Meline Cunha Melo
CARGA HORÁRIA	40 h / 20 h síncronas e 10 h assíncronas
1º SEMESTRE	(X) OBRIGATÓRIA () OPTATIVA
EMENTA: A ementa desta disciplina é variável podendo incluir tópicos de interesse específico dos docentes do programa ou de algum professor convidado pelo programa.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: Artigos da área em periódicos especializados.	

COMPONENTE CURRICULAR	Embalagem e marketing de alimentos
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº M.Sc. Meline Cunha Melo
CARGA HORÁRIA	40h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
2º SEMESTRE	() OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA
EMENTA: Introdução ao estudo das embalagens. Importância das embalagens para a indústria de alimentos. Tipos de embalagens. Sistemas de Embalagens: Atmosfera modificada, mecânicas, inteligentes. Novos materiais para embalagens, embalagens biodegradáveis, ativas e inteligentes, biopolímeros. Revestimentos ativos e comestíveis. Embalagens flexível. Interação embalagem e alimento, processos de fabricação de embalagens, riscos e segurança, identidade, informação, arte e desenho. Fatores de uso, econômicos e sociais. Logística reversa aplicada em embalagens. Introdução ao Marketing. Definição e histórico do Marketing de Alimentos. A indústria alimentícia e o marketing de alimentos. Inovação e competitividade. Nichos de mercado. Estratégias de expansão. Plano de negócios. Rotulagem de alimentos.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA:	
ANDRADE, Darly Fernando (org.). Marketing para o Setor Alimentício – Volume 1. 1. ed. Belo Horizonte: Poisson, 2017. 159 p. ISBN 978-85-93729-05-8	
CAMILO, A. N. Embalagens - design, materiais, processos: máquinas e sustentabilidade. Editora INST EMBALAGENS, 2016, ISBN: 8561409061.	
CASTRO, A G. Embalagens para a Indústria Alimentar, Editora: Instituto Piaget, 2003	
NEVES; M. F.; CASTRO, L. T. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos. São Paulo, SP: Atlas, 2003, 365p.	

STWART, B. Estratégias de design para embalagens. Coleção Quattor. Vol. 5. São Paulo: Blucher, 2010

COMPLEMENTAR:

FECHINE, G.J.M. Polímeros Biodegradáveis: Tipo, mecanismos, normas e mercado mundial. Mackenzie, Editora Mackenzie, 2013.118p.

ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. Agronegócios: gestão e inovação – Volume 1. 1ª ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2006, 436p.

ZYLBERSZTAZJN, D.; NEVES, M. Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares. São Paulo, SP: Pioneira, 2000, 428p.

COMPONENTE CURRICULAR	Análise sensorial de chocolate
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª M.Sc Solane Alves Santos da Rocha
CARGA HORÁRIA	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
2º SEMESTRE	() OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA
EMENTA: Fundamentos da Análise Sensorial. Análise Sensorial do Cacau e Chocolate: Características sensoriais do cacau: aroma, sabor, textura e aparência, Parâmetros de qualidade do cacau e sua influência no chocolate, avaliação da cor, aroma, sabor, textura e persistência do chocolate. Estudo de diferentes tipos de chocolate: amargo, ao leite, branco e com adições. Técnicas de análise sensorial aplicadas ao Chocolate, Controle de qualidade sensorial, Aplicações da análise sensorial na indústria.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA:	
AFOAKWA, E. O. Chocolate Science and Technology. 3rd ed. England: Wiley-Blackwell, 2010.	
CHAVES, José Benício Paes. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005. 91 p. (Cadernos didáticos; 33). ISBN 8572690891	
DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba, 3ª ed. Editora Champagnat. 2013.	
MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 2 ed. Viçosa/MG. Ed. UFV. 2010.	
COMPLEMENTAR:	
AZEREDO, Henriette Monteiro Cordeiro de (Ed.). Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Brasília - DF: Embrapa, 2012	
CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas, SP: Unicamp, 2003.	
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4.ed.São Paulo, 2004.	
LENFANT, F. et al. Impact of the shape on sensory properties of individual dark chocolate pieces. LWT - Food Science and Technology. v. 51, n.2, pag. 545-552, may, 2013.	
MENDONÇA, Saraspathy N. T. Gama de. Nutrição. Curitiba: Livro Técnico, 2010.	

COMPONENTE CURRICULAR	Introdução a chocolataria
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª M.Sc Eliza Caldas Soares Azevedo
CARGA HORÁRIA	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas

2º SEMESTRE	() OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA
EMENTA: Equipamentos, utensílios da chocolataria e tipos de chocolate, temperagem e a cristalização do chocolate, bombons moldados, maciços, decorados, aromatizados e recheados, trufas aromatizadas, banhadas e decoradas, ganaches , molde, decoração e finalização de produções com chocolates	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: BAU, Frédéric (coordenador); HERMÉ, Pierre (prefácio). Enciclopédia do Chocolate. 1. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2019. 415 p. ISBN 978-85-396-29428-8 COSTA, Diego Rodrigues; FIORI, Fabio Colombini; VIANNA, Felipe Soave Viegas; REDOSCHI, Gisela; LAGE, Marcella Faria; COELHO, Samara Trevisan. Manual prático de confeitaria. 1. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. 378 p. ISBN 978-85-396-0923-9. INSTITUTO LE CORDON BLEU. Larousse do Chocolate – <i>Le Petit</i> . 1. ed. Rio de Janeiro: Alaúde, 2019. 416 p. ISBN 978-85-7881-594-3	
COMPLEMENTAR: OLIVEIRA, Gabriela. Guia de Receitas para Apreciadores de Chocolate. 1. ed. Lisma, 2022. 190 p. ISBN 978-97288-1958-3	

COMPONENTE CURRICULAR	Novas formulações de chocolate
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº D.Sc. Luciano Bertollo Rusciollelli
CARGA HORÁRIA	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
2º SEMESTRE	() OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA
EMENTA: Combinações de sabores, Ingredientes alternativos, Redução de açúcares e gorduras, Chocolate com ingredientes funcionais, Novas tecnologias de processo	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: AFOAKWA, E. O. Chocolate Science and Technology. 3rd ed. England: Wiley-Blackwell, 2010 BAU, Frédéric (coordenador); HERMÉ, Pierre (prefácio). Enciclopédia do Chocolate. 1. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2019. 415 p. ISBN 978-85-396-29428-8 BECKETT, Stephen T.; FOWLER, Mark S.; ZIEGLER, Gregory R. Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use. 5. ed. Chichester: Wiley-Blackwell, 2017. 800 p. ISBN 978-1-118-78014-5. SAVADOR, Edgard; USBERCO, João; BENABOU, Joseph Elias. A composição dos alimentos. São Paulo: Saraiva, 2004. 80 p. ISBN 9788502045712.	
COMPLEMENTAR: DIAS, Jorge Hamilton Sena. A viagem da teobromina do cacau ao chocolate: uma abordagem química para o Ensino Médio. São Paulo: Editora Dialética, 2024. 116 p. ISBN 978-65-270-1746-2. RICHTER, Marissol; LANNES, Suzana Caetano da Silva. Ingredientes usados na indústria de chocolates. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas, São Paulo, v. 43, n. 3, p. 357-369, jul./set. 2007.	

COMPONENTE CURRICULAR	Operações unitárias no processamento de chocolate
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº D.Sc. Ivan de Oliveira Pereira

CARGA HORÁRIA	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
2º SEMESTRE	() OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA
EMENTA: Principais processos e operações unitárias aplicados na fabricação do chocolate. Análise dos fundamentos físicos, químicos e tecnológicos envolvidos nas etapas de recepção e seleção de matérias-primas, torra e moagem do cacau, conchagem, temperagem, moldagem e embalagem.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: BECKETT, Stephen T.; FOWLER, Mark S.; ZIEGLER, Gregory R. Beckett's Industrial Chocolate Manufacture and Use. 5. ed. Chichester: Wiley-Blackwell, 2017. 800 p. ISBN 978-1-118-78014-5. FOUST, Alan S. et. Al. Princípios das operações unitárias. 2.ed.Rio de Janeiro: LTC. 670p. 2008 TADINI, Carmen C. C.; TELIS, Vânia R. N.; MEIRELLES, Antonio J. A.; PESSOA FILHO, Pedro de A. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. 516 p. ISBN 978-85-216-3032-6 ZAMBELLI, Rafael Audino. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos e Química. 1. ed. Freitas Bastos, 2024. 276 p. ISBN 978-65-56753-77-5	
COMPLEMENTAR: AFOAKWA, E. O. Chocolate Science and Technology. 3rd ed. England: Wiley-Blackwell, 2010.	

COMPONENTE CURRICULAR	Caracterização química do chocolate
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profº D.Sc. Biano Alves de Melo Neto
CARGA HORÁRIA	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
2º SEMESTRE	() OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA
EMENTA: Principais constituintes químicos do chocolate. Avaliação da composição em função da origem do cacau, formulações e etapas de processamento. Métodos analíticos aplicados à caracterização química, como cromatografia, espectrofotometria, titulações e análise térmica. Relações entre composição química e propriedades sensoriais, tecnológicas e nutricionais. Impacto da composição química na estabilidade, qualidade e funcionalidade do chocolate.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: AFOAKWA, E. O. Chocolate Science and Technology. 3rd ed. England: Wiley-Blackwell, 2010. BECKETT, Stephen T.; FOWLER, Mark S.; ZIEGLER, Gregory R. <i>Beckett's</i> Industrial Chocolate Manufacture and Use. 5. ed. Chichester: Wiley-Blackwell, 2017. 800 p. ISBN 978-1-118-78014-5. MATTAR, Silvia Nogueira. Análises Físico-Químicas de Alimentos: Métodos Analíticos e Interpretação de Resultados. São Paulo: Varela, 2001. MINIFIE, Bernard W. Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Technology. 3. ed. New York: Aspen Publishers, 1989. 904 p. ISBN 9780834213012	
COMPLEMENTAR: FENNEMA, Owen R. Química de Alimentos. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. NIELSEN, S. Suzanne (Ed.). Food Analysis. 4. ed. New York: Springer, 2010. ISBN 978-1-4419-1477-4.	

COMPONENTE CURRICULAR	Práticas de microbiologia
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª D.Sc. Elck Almeida Carvalho
CARGA HORÁRIA	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
2º SEMESTRE	() OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA
EMENTA: Técnicas de coleta, preparo e análise microbiológica de amostras de cacau, nibs, massa de cacau, chocolate e produtos derivados. Monitoramento microbiológico em etapas do processamento. Isolamento, cultivo e identificação de microrganismos deteriorantes, fermentadores e patogênicos com relevância para o setor. Avaliação da microbiota envolvida na fermentação do cacau. Aplicação de métodos quantitativos (contagem total, bolores e leveduras, coliformes) e qualitativos (pesquisa de Salmonella, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus e outros). Interpretação dos resultados com base em legislações sanitárias vigentes (ANVISA, Codex Alimentarius, ISO). Noções de biossegurança em laboratório e indústria.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: FRANCO, B.D.G.M. e LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo, 1996, 182 p. PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, Eddie Chin Sun; KRIEG, Noel R.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1997. 2 v. ISBN 9788534604543 (v.2) SILVA, Neusely da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 624p. ISBN 9788577590131 TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012., 934p. ISBN 9788536326061	
COMPLEMENTAR: AQUARONE, Eugenio (Coord). Biotecnologia industrial: volume 4 : biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, c2001 . xvii, 523 p. ISBN 9788521 20281 JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. Ed. Artmed. 6º edição. Porto Alegre, 2005	

COMPONENTE CURRICULAR	Estatística experimental
DOCENTE RESPONSÁVEL	Profª M.Sc. Solane Alves Santos da Rocha
CARGA HORÁRIA	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
2º SEMESTRE	() OBRIGATÓRIA (X) OPTATIVA
EMENTA: Introdução; Conceitos gerais da experimentação; Princípios básicos da experimentação; Aplicação nos delineamentos experimental; Análise de Variância; Transformação de Dados; Delineamentos Experimentais (Inteiramente Casualizado, Blocos Casualizado e Quadrados Latinos); Testes de Médias; Contrastes ortogonais; Esquemas fatoriais ; Esquemas em Parcelas Subdivididas; Análise de Regressão e correlação; Análise de covariância; Teste qui-quadrado.	
BIBLIOGRAFIAS	
BÁSICA: BANZATTO, D. A. KRONKA SN. Experimentação Agrícola. 4a ed. Jaboticabal: Funep; 2006. FERREIRA, D. F. Estatística básica. Lavras: Editora Ufla, 2a ed. ampliada e revisada. 2009. MARTINS, G. A. Estatística Geral e Aplicada. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2008, 421 p	

COMPLEMENTAR:

MOORE, D. A. Estatística Básica e sua Prática. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

VIEIRA, S. Estatística Experimental. 2. Ed, São Paulo: Atlas, 1999, 185 p.

10. CORPO DOCENTE

NOME	TITULAÇÃO MÁXIMA	INSTITUIÇÃO DE VÍNCULO	CURRICULO LATTES
Biano Alves de Melo Neto	Doutorado	IF Baiano Uruçuca	http://lattes.cnpq.br/9437465125478340
Elck Almeida Carvalho	Doutorado	IF Baiano Uruçuca	http://lattes.cnpq.br/1736519614127782
Eliza Caldas Soares Azevedo	Mestrado	IF Baiano Uruçuca	http://lattes.cnpq.br/5990205906306495
Ivan de Oliveira Pereira	Doutorado	IF Baiano Uruçuca	http://lattes.cnpq.br/3603552765616450
Luciano Bertolollo Rusciolelli	Doutorado	IF Baiano Uruçuca	http://lattes.cnpq.br/9168952650705865
Maria Olímpia Batista de Moraes	Mestrado	IF Baiano Uruçuca	http://lattes.cnpq.br/6327459128645550
Meline Cunha Melo	Mestrado	IF Baiano Uruçuca	http://lattes.cnpq.br/2092335118948544
Renata Ramos Vieira dos Reis	Mestrado	IF Baiano Uruçuca	http://lattes.cnpq.br/3401592895925828
Solane Alves Santos da Rocha	Mestrado	IF Baiano Uruçuca	http://lattes.cnpq.br/8379967908394637

11. ESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO CURRICULAR DO CURSO

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; 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. Os encontros presenciais poderão ocorrer nos pólos de apoio presencial (Campus Uruçuca), quando houver, e sob responsabilidade do professor mediador presencial.

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 professor é responsável por selecionar e organizar o conteúdo da disciplina com seus objetos de aprendizagem e avaliações, os quais comporão o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). As atividades e o processo de interação realizados no ambiente virtual serão acompanhados pelo professor à distância, conforme indicado no plano de trabalho.

Para cumprimento da carga horária assíncrona, os alunos deverão elaborar atividades de caráter científico, orientadas pelos professores de cada módulo.

11.1. Concepção Pedagógica e Mediação do Processo Ensino-Aprendizagem

A proposição e a implementação do curso de pós-graduação lato sensu EaD em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate, do IF Baiano *Campus* Uruçuca, estão apoiadas na educação democrática, libertadora, conforme disposto no PPI. Pretende-se promover uma formação que integre profissão, ciência e tecnologia, o que requer a convergência de aspectos fundantes para um projeto educativo desta natureza, quais sejam: flexibilidade curricular, contextualização, interdisciplinaridade, articulação entre teoria e prática e desenvolvimento de competências profissionais do estudante.

Esta proposta exige, portanto, a ressignificação das concepções e práticas pedagógicas, bem como dos recursos didáticos e da atuação docente frente aos desafios da educação atual e, em especial, da modalidade à distância.

[...] ressaltamos que uma prática pedagógica inovadora condizente com as exigências da sociedade contemporânea e, conseqüentemente, com as necessidades de aprendizagem dos alunos, envolve (re) significar o ensinar e o aprender promovendo uma mudança paradigmática no sentido de estabelecer uma relação horizontalizada entre seus atores (ARAÚJO; CARVALHO, 2019, p. 179).

Destaca-se que a prática de ensino na modalidade a distância não pode reproduzir os moldes do ensino presencial. É nesse sentido que é imprescindível a revisão dos paradigmas pedagógicos, haja vista impõe-se a adesão de um novo modelo de ensino, que garanta a problematização do conhecimento, a postura autônoma do estudante e a autoria docente.

O aporte teórico que fundamenta a proposta pedagógica deste curso é o sociointeracionismo, validado por Vygotsky (1998). Nesta abordagem, elencamos como aspectos substanciais: a) a interação como princípio para a construção de saberes; b) a legitimação do arcabouço cultural do estudante, considerando seus conhecimentos prévios; e c) a mediação da aprendizagem a partir da concepção de níveis de desenvolvimento.

A mediação torna-se elemento diferencial na dinâmica do ensino, uma vez que a intervenção docente viabilizará condições nas quais o estudante poderá avançar de um estágio elementar de conhecimentos (nível de desenvolvimento real) para uma etapa mais complexa e autônoma (nível de desenvolvimento potencial), agregando novas habilidades e constituindo competências mais elaboradas para a atuação profissional e cidadã.

Nessa perspectiva, a atuação docente deve ocorrer no espaço entre o real, aquilo que o sujeito já consolidou e age independente, e o potencial, o que ele é capaz de realizar como o auxílio de mediadores (pessoas e/ou instrumentos). Esse intervalo entre o real e o potencial é denominado por Vygotsky de Zona de Desenvolvimento Proximal (ZDP). Na EaD, o conjunto de elementos mediadores é composto por professores, materiais didáticos e mídias.

A prática de ensino na modalidade EaD deve estar pautada em atividades instigantes, que despertem a curiosidade e provoquem o desenvolvimento das competências que configuram o perfil do egresso do curso, individual e coletivamente. A linguagem, o conteúdo, as atividades e recursos disponibilizados no curso EaD devem estar em sintonia para garantir o alcance dos diferentes estilos de aprendizagem.

A linguagem na EaD deve ser dialógica, possibilitar a aproximação entre o professor e o estudante, reduzir as barreiras geográficas e espaciais e favorecer a comunicabilidade entre os atores envolvidos no processo ensino-aprendizagem. O conteúdo, além de promover a aquisição de conhecimentos previstos no plano de ensino, deve ser interativo, despertar a curiosidade e o desejo de aprender.

11.2. Mídias e Materiais Didáticos

Os conteúdos que compõem as disciplinas são disponibilizados por meio de materiais didáticos e mídias digitais, prezando pela diversificação de atividades e de recursos capazes de dinamizar os conhecimentos e atender às especificidades de aprendizagem, tais como cadernos de estudos, hipertextos, imagens, vídeos, animações, jogos, atividades colaborativas, pesquisas, entre outras alternativas que agreguem valor à formação.

Os materiais didáticos para o curso serão desenvolvidos pelos professores responsáveis por cada componente curricular, a fim de auxiliar os alunos/participantes do curso de pós-graduação lato sensu EaD em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate, além de disponibilizar vídeos documentários relacionados às disciplinas no ambiente virtual.

11.3. Estratégias de Acompanhamento Pedagógico

O acompanhamento pedagógico do curso de pós-graduação EaD em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate ocorrerá de modo presencial e, prioritariamente, à distância no ambiente virtual de aprendizagem.

A equipe pedagógica composta pelos professores, bem como, a coordenação de curso, desenvolverá uma rotina diária de acompanhamento dos estudantes. Serão observadas a frequência e a participação dos estudantes nas atividades síncronas. No AVA, será verificado o acesso ao ambiente, a participação nas atividades e realização de tarefas, bem como esclarecimento de dúvidas e encaminhamento de problemas e/ou dificuldades de caráter pedagógico ou técnico, que possam surgir ao longo do processo de estudo e de aprendizagem.

11.4. Avaliação da Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem nos cursos de pós-graduação lato sensu do IF Baiano, na modalidade EaD, configura uma prática educativa diagnóstica, processual e interventiva, de caráter sistemático e cumulativo, essencial ao planejamento e à orientação do processo ensino-aprendizagem. Desse modo, as práticas avaliativas definem estratégias para a tomada de decisões sobre novos rumos do exercício docente.

A concepção de avaliação implementada nos cursos EaD atende às bases legais e aos princípios pedagógicos definidos pelo Instituto. Coadunado à LDB, o PDI do IFBaiano destaca que o ato de avaliar se constitui em “[...] uma ação de

corresponsabilidade, em que os aspectos qualitativos devem ser considerados. É um fenômeno multifacetado, que deve ser construído por meio de processos e não de circunstâncias pontuais” (IF BAIANO, 2019, p. 61).

Desse modo, a avaliação da aprendizagem deve adotar estratégias e instrumentos diversificados que contemplem saberes essenciais à formação técnica, humana e social do estudante, conforme a natureza do curso e de seus componentes curriculares, de modo interdisciplinar e contextualizado, dentre os quais pode-se elencar:

- I - produções individuais e coletivas nas diversas linguagens (textos, imagens, áudio e vídeo);
- II - participação em atividades virtuais síncronas e assíncronas;
- III - realização de seminários, oficinas e outras atividades teórico-práticas;
- IV - provas escritas ou orais;
- V - pesquisas bibliográficas e de campo;
- VI - desenvolvimento de projetos, relatórios e portfólios;
- VII - outras atividades, conforme especificidade do curso, que oportunizem a vivência em situações e ambientes que aproximem o estudante da atuação profissional futura.

Para fins de aprovação no curso, será considerado o desempenho acadêmico do estudante, em todos os componentes curriculares, igual ou superior a 7,0 (sete pontos), e a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento)

O estudante que obtiver nota inferior a 7 (sete pontos) ou frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total de um determinado componente curricular e de atividades determinadas poderá repetir a disciplina uma única vez.

11.5. Segunda Chamada

Ao estudante que estiver ausente nas avaliações síncronas será garantido o direito à Segunda Chamada, quando requerido à Coordenação de Curso, mediante apresentação de documentos comprobatórios e cumprimento do prazo estabelecido no calendário do curso para tal pleito, conforme disposto no Regimento Geral de Pós-Graduação do IF Baiano. Para as atividades avaliativas online não haverá segunda chamada. O estudante que não realizar a atividade de avaliação da aprendizagem obterá nota 0,0 (zero).

11.6. Frequência

A frequência do estudante neste curso contemplará sua participação:

- a) nos momentos síncronos, conforme sua assiduidade nas atividades realizadas; e
- b) nos momentos à distância, com o cumprimento das atividades avaliativas online realizadas no ambiente virtual de aprendizagem (AVA), independentemente da pontuação obtida.

A Frequência Final (FF) é resultado da média ponderada da Frequência a Distância (FD) e da Frequência Síncrona (FS). Para efeito de cálculos da FF, será considerada a fórmula a seguir:

$$FF = (FD \times 8) + (FS \times 2) 10$$

11.7. Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será conduzido pelas disciplinas Seminários de Pesquisa e Inovação I e II, devendo seguir o Regimento Geral de Pós-Graduação do IFBaiano, Capítulo VII, Art. 94.

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

Ao final do curso, além da entrega do produto final, conforme descrito acima, o aluno deverá fazer a comunicação oral e a defesa perante uma Banca Examinadora, com prazos definidos pelo Colegiado 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. A notificação de aceite do TCC em forma de artigo ou capítulo de livro substitui a apresentação do trabalho a uma banca examinadora. Será atribuída a nota 100 (cem) ao TCC aceito para publicação.

Todos os produtos oriundos do TCC devem constar a identificação da instituição e do programa bem como do orientador (a) e co-orientadores. Será atribuída ao TCC uma pontuação entre 0 (zero) e 100 (cem) e o estudante será aprovado com, no mínimo, 60 (sessenta) pontos. Caso o estudante não alcance a nota mínima de aprovação no TCC, deverá ser reorientado com a finalidade de realizar as necessárias adequações/correções e submeter novamente o trabalho à aprovação. Os casos omissos referentes ao TCC serão analisados pelo colegiado do curso.

11.8. Critérios de aproveitamento de estudos

No âmbito deste Projeto Pedagógico de Curso, compreende-se o aproveitamento de estudos como a possibilidade de aproveitamento de disciplinas estudadas em curso de pós-graduação. As disciplinas cursadas em curso de pós-graduação poderão ser reaproveitadas no curso, desde que tenham, no mínimo, 70% (setenta por cento) de correspondência de conteúdo e carga horária e em caso de transferência, o processo de aproveitamento de estudo ocorrerá de forma concomitante ao processo dessa transferência.

11.9. Critérios de Certificação de Conhecimento

A certificação no curso de pós-graduação EaD em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate está normatizada pelo Regimento Geral da Pós-graduação do IF Baiano.

O estudante estará apto à certificação se atender aos seguintes critérios: frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do curso; aprovação em todas as disciplinas do curso; e devida aprovação individual do Trabalho de Conclusão de Curso.

Após a integralização das disciplinas que compõem o Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos e da aprovação do Trabalho de Conclusão de Curso, será conferido ao egresso o Certificado de Especialista em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate.

12. SUJEITOS DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM NO EAD

12.1. Comissão de Criação, Revisão e Reformulação de PPC

A implementação de um curso requer preliminarmente a definição de sua identidade, demarcada em seu PPC por meio da descrição do perfil do egresso, objetivos e organização curricular acrescidos dos demais elementos que assegurarão o desenvolvimento da proposta formativa. Posto isto, o IF Baiano instituiu a Comissão de Elaboração do PPC e a construção coletiva do projeto pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate. Este PPC será submetido a análises e revisões periódicas, a fim de atender à dinâmica das transformações sociais, bem como dos arranjos produtivos locais e das novas exigências da formação

profissional. Desse modo, quando oportuno, será constituída nova comissão para revisão e/ou reformulação do documento, composta por representantes da coordenação de curso, dos docentes, dos discentes e do corpo técnico administrativo do IF Baiano.

12.2. Acompanhamento Pedagógico do Curso

O acompanhamento pedagógico do curso ocorrerá à distância no ambiente virtual de aprendizagem. A equipe pedagógica composta pelos professores mediadores à distância, membros do grupo pedagógico do Campus e coordenação de curso desenvolverá uma rotina diária de acompanhamento dos estudantes. Serão observadas a frequência e a participação do estudante nas atividades à distância. No AVA, serão verificados o acesso ao ambiente, a participação nas atividades e a realização de tarefas, bem como o esclarecimento de dúvidas e encaminhamento de problemas e/ou dificuldades de caráter pedagógico ou técnico, que possam surgir ao longo do processo de estudo e aprendizagem.

12.2.1. Coordenador do Curso

O coordenador do curso de pós-graduação *lato sensu* EaD é um docente do quadro efetivo do IF Baiano, em regime de dedicação exclusiva, preferencialmente com formação na área do curso e pós-graduação *stricto sensu*, responsável por sua gestão acadêmica, atuando no planejamento, viabilização, acompanhamento e avaliação do curso, respondendo pelas questões que lhe forem demandadas. É um profissional que desempenha suas atividades em articulação com outros setores e realiza a mediação entre estudantes e professores do Instituto. A coordenação do curso de pós-graduação *lato sensu* EaD em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate será escolhida por meio de votação dos membros do colegiado do curso.

12.2.2. Coordenador de Polo

O coordenador de polo é um profissional graduado, preferencialmente com experiência no magistério e em EaD, responsável pela gestão do polo, atuando no acompanhamento de convênios para a oferta de cursos EaD, manutenção da infraestrutura dos polos e supervisão das atividades acadêmicas e pedagógicas realizadas no polo, além de exercer o papel de intermediador entre as demandas do polo/campus e da reitoria.

12.2.3. Supervisão Pedagógica do Curso

Profissional responsável por todo o acompanhamento pedagógico do curso. Suas atribuições são:

- Organizar a formação online, inicial e contínua, específica para o curso;
- Acompanhar as atividades no AVA, acessando-o ao menos uma vez por semana;
- Responder aos e-mails encaminhados à Supervisão Pedagógica, com máxima brevidade;
- Cumprir, no prazo e conforme as orientações, as solicitações da DGRAED;
- Planejar, desenvolver e avaliar novas metodologias de ensino adequadas ao curso;
- Contribuir nas atividades de formação da equipe tecnológica, a exemplo da produção de tutoriais de orientação;
- Adequar e sugerir modificações na metodologia de ensino adotada, bem como conduzir análises e estudos sobre o desempenho do curso;
- Sugerir ações necessárias de suporte tecnológico durante o processo de formação;
- Desenvolver, em colaboração com a coordenação de curso, sistema e metodologia de avaliações;
- Desenvolver, em colaboração com a equipe, metodologias para a utilização das TIC;
- Acompanhamento das atividades de ensino desenvolvidas no curso;
- Participar de grupo de trabalho (GT) para o desenvolvimento de metodologias de produção e de uso de objetos de aprendizagem;
- Organizar seminários e encontros com os mediadores, e demais membros da equipe, para acompanhamento e avaliação do curso;
- Articular-se com a Coordenação de Curso.

12.2.4. Corpo Docente

A equipe docente da pós-graduação lato sensu EaD em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate é composta por professores formadores, conteudistas, mediadores presenciais e a distância, responsáveis por planejar, mediar, acompanhar e avaliar o processo ensino-aprendizagem no âmbito do curso.

Os professores formadores são profissionais que atuam em área relacionada à disciplina específica, responsáveis por planejar o componente curricular, selecionar e elaborar os conteúdos e gerenciar o processo de desenvolvimento da aprendizagem da sua disciplina. Desse modo, assumem as seguintes atribuições:

- Selecionar e desenvolver material didático e mídias;
- Elaborar atividades avaliativas e seus respectivos baremas;
- Atender aos professores mediadores, esclarecendo dúvidas e prestando atendimento ao longo da oferta do componente curricular;
- Elaborar e implementar a recuperação processual da aprendizagem;
- Adaptar os conteúdos para atendimento aos alunos com necessidades específicas.

Os professores conteudistas são profissionais que atuam como autores de materiais didáticos, elaboram textos inéditos que serão utilizados como bibliografia básica nos referidos componentes curriculares.

Os professores mediadores presenciais são profissionais com formação acadêmica na área de conhecimento do curso, que atuam nos polos de apoio da EaD, em encontros presenciais, conforme necessidade e prévio agendamento. Os mediadores presenciais assumem as seguintes atividades:

- Conhecer e mediar a construção de conhecimentos a serem abordados nos encontros presenciais;
- Orientar e acompanhar o desenvolvimento das atividades presenciais;
- Aplicar as avaliações presenciais e realizar registro de desempenho;
- Acompanhar as atividades no AVA, acessando-o semanalmente;
- Estabelecer comunicação eficiente entre estudantes e as equipes pedagógica e administrativa;
- Elaborar os relatórios de regularidade e desempenho dos estudantes, informando à Coordenação do Curso sobre os casos que demandam intervenção;
- Interagir com os tutores a distância, socializando informações sobre as turmas;
- Analisar o desempenho dos alunos e propor procedimentos que melhorem o seu rendimento, quando necessário;
- Estimular e motivar a permanência dos estudantes no curso;
- Incentivar o estudante a aprofundar conhecimentos nas áreas de interesse;
- Acompanhar o desempenho do estudante nas atividades didáticas, auxiliando-o a identificar e solucionar possíveis pontos deficitários na sua formação e no seu desempenho.

Os professores mediadores a distância são profissionais com formação acadêmica na área de conhecimento do curso que orientam, estimulam e acompanham

de forma interativa os estudos no AVA. Os mediadores a distância assumem as seguintes atividades:

- Conhecer e mediar a construção de conteúdos abordados no ambiente virtual de aprendizagem;
- Orientar e acompanhar o acesso e o cumprimento das atividades do estudante no ambiente de aprendizagem, dirimindo dúvidas e favorecendo a interação com colegas;
- Analisar o desempenho dos alunos e propor procedimentos que melhorem o seu rendimento, quando necessário;
- Corrigir as atividades online e realizar registro de notas;
- Estabelecer comunicação eficiente entre estudantes e as equipes pedagógica e administrativa;
- Interagir com os tutores presenciais, socializando informações sobre as turmas;
- Estimular e motivar a permanência dos estudantes no curso; incentivar o estudante a aprofundar conhecimentos nas áreas de interesse;
- Acompanhar o desempenho do estudante nas atividades didáticas, auxiliando a identificar e solucionar possíveis pontos deficitários na sua formação e no seu desempenho.

Os professores da EaD devem ser, prioritariamente, servidores do Instituto com formação acadêmica e experiência profissional na área do curso. Há a possibilidade da participação de docentes externos, conforme definido em parcerias e convênios entre IF Baiano e instituições públicas e/ou privadas para a oferta de cursos EaD e, ainda, a atuação de professores colaboradores advindos de instituições terceiras.

É facultada a substituição de docentes ao longo do curso por interesses diversos e devidamente justificados, ocasionando alterações no quadro inicialmente proposto. Destaca-se que todos os sujeitos do processo ensino-aprendizagem da EaD devem conhecer o regimento da DGRAED, o Projeto Pedagógico do Curso e seus regulamentos para nortear suas ações no âmbito do curso.

12.2.5. Professor Mediador à Distância

O Professor mediador à distância do Curso de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate realiza as ações acadêmicas no Ambiente Virtual de Aprendizagem como mediador (a) do processo de ensino-aprendizagem e media a comunicação com os (as) estudantes. As atribuições do

professor mediador à distância encontram-se no documento intitulado “Regimento Interno do Curso de pós-graduação Lato Sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate Modalidade EAD”.

12.2.6. Professor Formador

Os professores formadores estarão encarregados da organização e operacionalização do planejamento, revisão de materiais e mídias, de metodologias e estratégias apropriadas ao conteúdo e aspráticas de cada uma das disciplinas. As orientações e os materiais serão planejados e preparados com a participação efetiva da Supervisão Pedagógica e da Coordenação de Curso. As atribuições do professor formador encontram-se no documento intitulado “Regimento Interno do Curso de pós-graduação Lato Sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate Modalidade EaD.

12.2.7. Professor Conteudista

O professor conteudista é o profissional que atuará como autor de materiais didáticos, elaborará textos inéditos que serão utilizados como bibliografia básica nos referidos componentes curriculares. As atribuições do professor conteudista encontram-se no documento intitulado “Regimento Interno do Curso de pós-graduação Lato Sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate Modalidade EaD”.

12.2.8. Administrador Técnico do AVA

Profissional responsável pela manutenção de atualizações, instalações de plugins e novas funcionalidades no AVA. Suas atribuições são:

- Administrar os usuários do AVA;
- Responder aos e-mails encaminhados com máxima brevidade;
- Cumprir, no prazo e conforme as orientações, às solicitações da DGRAED.

13. INFRAESTRUTURA DOS CURSOS EAD

13.1. Infraestrutura física – Campus/Polo de Apoio Presencial

A estrutura física do polo de apoio presencial deve atender os estudantes matriculados nos cursos da EaD e garantir a qualidade de suas atividades acadêmicas,

contando com limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade adequadas, preferencialmente com acesso à internet. O polo de apoio presencial disponibiliza a infraestrutura necessária para a oferta de todos os cursos e deve dispor dos seguintes ambientes e equipamentos descritos no quadro abaixo. O Quadro 4 apresenta os ambientes e equipamentos mínimos disponíveis no Campus/Polo para o apoio presencial.

AMBIENTE	EQUIPAMENTOS MÍNIMOS
Sala de Coordenação	Armário, cadeiras, mesas, computador, webcam, nobreak, impressora, mesa para reunião, aparelho de telefone, scanner e material de expediente.
Sala de Apoio Pedagógico	Armário, cadeiras, mesas, computador, webcam, nobreak, impressora, mesa para reunião, aparelho de telefone, scanner e material de expediente.
Sala de aula	Carteiras escolares, conjunto mobiliário para professor(a), mural, quadro branco, computadores completos, nobreak e projetor multimídia.
Laboratório de Informática	Armário com fechadura, cadeiras, mesa/bancada para computadores, mural, quadro branco, computadores, nobreak, hub e roteador.

Quadro 4 – Ambientes e equipamentos mínimos disponíveis no Campus/Polo para o apoio presencial

Caso o polo de apoio presencial não possua biblioteca e laboratório de informática, os estudantes poderão utilizar a estrutura do *campus* ao qual está vinculado, sendo assegurado o acesso e a permanência às suas instalações e o uso dos equipamentos de informática aos estudantes e docentes da EaD.

13.2. Infraestrutura Virtual

A infraestrutura virtual do Curso de pós-graduação Lato Sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate Modalidade EaD, é composta por sistemas e mídias digitais, tais como:

a) o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), viabilizado por meio da plataforma de aprendizagem Moodle;

b) a Biblioteca Virtual, que permite acesso ao acervo digital para estudantes, servidores e demais envolvidos nas 42 (quarenta e duas) atividades de ensino, pesquisa e extensão da EaD; e,

c) o Canal Youtube, espaço para compartilhamento de vídeo aulas produzidas pela EaD IF Baiano.

13.3. Política de Acessibilidade e Inclusão

O IF Baiano busca garantir a educação em uma perspectiva inclusiva por meio da concretização de sua Política para a Diversidade e a Inclusão que, conforme expressa seu PDI, apresenta como princípios:

- Direito à educação pública, gratuita e de qualidade;
- Igualdade de condições e de equidade no acesso, permanência e êxito no percurso formativo;
- Articulação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais;
- Liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar as culturas, os pensamentos, os saberes, as artes, os esportes e as práticas do lazer;
- Pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;
- Respeito à liberdade;
- Universalização da educação inclusiva;
- Garantia dos valores éticos e humanísticos;
- Convívio e respeito às diferenças e às diversidades étnica, cultural, social, de crença, sexual e outras.

Em conformidade com tais princípios e em atendimento ao Decreto nº 5.296 de 2 de dezembro de 2004, que dispõe sobre os critérios de promoção de acessibilidade, o Instituto compromete-se a lidar com a diversidade e a criar condições para que os estudantes com deficiência, mobilidade reduzida, transtorno do espectro autista (TEA), altas habilidades e superdotação, possam exercer plenamente sua cidadania, considerando as peculiaridades que apresentam.

Nesse sentido, os polos de apoio presencial devem prever na sua estrutura acessibilidade arquitetônica que proporcione segurança e autonomia, com sanitários, mobiliários e equipamentos adaptados, rampas de acesso, corrimãos, sinalização, piso tátil e outras alternativas de apoio a esses estudantes.

O AVA também estará adaptado e contará com audiodescrição e navegabilidade simples, além de janela de intérprete de LIBRAS em suas vídeoaulas.

O curso deverá disponibilizar, em caráter obrigatório, o Planejamento Educacional Individualizado (PEI) para o (a) estudante Público-Alvo da Educação Especial (PAEE) ou com necessidades específicas, tanto para as atividades presenciais quanto as virtuais.

13.4. Material didático: Conteúdo e Atividades

Os conteúdos e atividades específicos do curso serão ofertados via recursos multimídia e digitais, no ambiente virtual de aprendizagem.

14. 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 técnico-científicos e pesquisas aplicadas, na solução 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 à 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.

15. 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, com o objetivo de qualificar profissionais na área. Espera-se aperfeiçoar o processo de desenvolvimento da agroindústria dos territórios baianos, a partir de esforços na 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 um ponto de partida para criação de outros cursos de especialização, grupos de pesquisa, seminários, congressos, e propostas de cursos de mestrado e de doutorado.