



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

Conselho Superior

Rua Ciomara Amaral de Paula, 167 – Bairro Medicina – 37550-000 - Pouso Alegre/MG

Fone: (35) 3449-6150/E-mail: reitoria@ifsuldeminas.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 063/2014, DE 09 DE SETEMBRO DE 2014

Dispõe sobre a aprovação do Projeto Pedagógico e da criação do Curso Bacharelado em Ciências e Tecnologia de Alimentos - Câmpus Machado.

O Reitor Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, Professor Marcelo Bregagnoli, nomeado pelos Decretos de 12 de agosto de 2014, DOU nº 154/2014 – seção 2, página 2 e em conformidade com a Lei 11.892/2008, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando a deliberação do Conselho Superior em reunião realizada na data de 09 de setembro de 2014, **RESOLVE:**

Art. 1º – **Aprovar** o Projeto Pedagógico e **criar** o Curso **Bacharelado em Ciências e Tecnologia de Alimentos**. O curso terá periodicidade letiva anual, com carga horária total de 3.204 horas. O curso ofertará 40 vagas anuais no período diurno/integral; e será realizado pelo IFSULDEMINAS, Câmpus Machado.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

Pouso Alegre, 09 de setembro de 2014.

Marcelo Bregagnoli
Presidente do Conselho Superior
IFSULDEMINAS



**PROJETO PEDAGÓGICO
DO CURSO DE BACHARELADO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**MACHADO/MG
2014**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Dilma Vana Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Henrique Paim

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Aléssio Trindade de Barros

REITOR DO IFSULDEMINAS

Marcelo Bregagnoli

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

José Mauro Costa Monteiro

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Carlos Alberto Machado Carvalho

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Sérgio Pedini

PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E INOVAÇÃO

José Luiz de Andrade Rezende Pereira

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Cléber Ávila Barbosa

CONSELHO SUPERIOR

PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO IFSULDEMINAS

Reitor Marcelo Bregagnoli

REPRESENTANTES SETEC/MEC

Paulo Rogério Araújo Guimarães e Marcelo Machado Feres

REPRESENTANTES SERVIDORES DOCENTES

Lidiane Teixeira Xavier e João Paulo Lopes

Letícia Sepini Batista e Luciano Pereira Carvalho

Evane da Silva e Raul Henrique Sartori

Beatriz Glória Campos Lago e Renê Hamilton Dini Filho

Flávio Santos Freitas e Rodrigo Lício Ortolan

Marco Aurélio Nicolato Peixoto e Ricardo Aparecido Avelino

REPRESENTANTES CORPO DISCENTE

Arthur Dantas Rocha e Douglas Montanheiro Costa

Adriano Viana e Luis Gustavo Alves Campos

Washington Bruno Silva Pereira e João Mario Andreazzi Andrade

Washington dos Reis e Talita Maiara Silva Ribeiro

João Paulo Teixeira e Pedro Brandão Loro

Guilherme Vilhena Vilasboas e Samuel Artigas Borges

REPRESENTANTES SERVIDORES TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

Eustáchio Carneiro e Marcos Roberto dos Santos

Antônio Marcos de Lima e Alan Andrade Mesquita

Lucinei Henrique de Castro e Sandro de Soares de Penha

Clayton Silva Mendes e Filipe Thiago Vasconcelos Vieira

Nelson de Lima Damião e Anderson Luiz de Souza

Xenia Souza Araújo e Sueli do Carmo Oliveira

REPRESENTANTES EGRESSOS

Renan Andrade Pereira e Leonardo de Alcântara Moreira
Christoffer Carvalho Vitor e Aryovaldo Magalhães D'Andra Junior
Adolfo Luis de Carvalho e Jorge Vanderlei Silva
Wilson Borges Bárbara e Lucia Maria Batista
Márcia Scodeler e Silma Regina de Santana

REPRESENTANTES ENTIDADES PATRONAIS

Neusa Maria Arruda e Rodrigo Moura
Antônio Carlos Oliveira Martins e Jorge Florencio Ribeiro Neto

REPRESENTANTES ENTIDADES TRABALHADORES

Vilson Luis da Silva e José de Oliveira Ruela
Célio Antônio Leite e Idair Ribeiro

REPRESENTANTES DO SETOR PÚBLICO OU ESTATAIS

Pedro Paulo de Oliveira Fagundes e Jésus de Souza Pagliarini
Murilo de Albuquerque Regina e Joaquim Gonçalves de Pádua

REPRESENTANTES DIRETORES GERAIS DOS CAMPI

Luiz Carlos Machado Rodrigues e Miguel Angel Isaac Toledo del Pino
Carlos Henrique Rodrigues Reinato e João Paulo de Toledo Gomes
Josué Lopes e Marcelo Carvalho Bottazzini

DIRETORES DE CÂMPUS

Câmpus INCONFIDENTES

Miguel Angel Isaac Toledo del Pino

Câmpus MACHADO

Carlos Henrique Rodrigues Reinato

Câmpus MUZAMBINHO

Luiz Carlos Machado Rodrigues

Câmpus POÇOS DE CALDAS

Josué Lopes

Câmpus POUSO ALEGRE

Marcelo Carvalho Bottazzini

Câmpus PASSOS

João Paulo de Toledo Gomes

Câmpus Avançado TRÊS CORAÇÕES

Francisco Vítor de Paula

Câmpus Avançado CARMO DE MINAS

Francisco Vítor de Paula

COORDENADORA DO CURSO

Professora Brígida Monteiro Vilas Boas

**EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO
PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

DOCENTES

Alex Uzêda de Magalhães
Aline Manke Nachtigall
Brígida Monteiro Vilas Boas
Délcio Bueno da Silva
Júlio César de Carvalho
Vanderley Almeida da Silva

PEDAGOGAS

Débora Jucelly de Carvalho
Ellissa Castro Caixeta de Azevedo
Erlei Clementino dos Santos

EQUIPE GESTORA DO CÂMPUS MACHADO

Diretora do Departamento de Desenvolvimento Educacional

Aline Manke Nachtigall

Diretora do Departamento de Administração e Planejamento

Michelle da Silva Marques

Coordenador Geral de Ensino

Luciano Pereira Carvalho

Coordenador Geral de Assistência ao Educando

Sergio Luiz Santana de Almeida

Coordenador Geral de Pesquisa

André Delly Veiga

Coordenado Geral de Extensão

Nikolas de Oliveira Amaral

SUMÁRIO

1- CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL.....	11
2- IDENTIFICAÇÃO DO CÂMPUS MACHADO	12
3- LEGISLAÇÕES REFERENCIAIS PARA CONSTRUÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO	12
4- CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO IFSULDEMINAS.....	13
5- HISTÓRICO INSTITUCIONAL DO CÂMPUS MACHADO	14
6- APRESENTAÇÃO DO CURSO	15
7- ATRIBUIÇÕES PROFISSIONAIS DO CURSO	16
9- IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	17
10- JUSTIFICATIVA.....	19
11- FORMA DE ACESSO AO CURSO	21
12- OBJETIVOS.....	22
12.1- Objetivo Geral	22
12.2- Objetivos Específicos	22
13- PERFIL DO EGRESSO	23
14- ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA CURRICULAR.....	24
15- REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DE UM PERFIL DE FORMAÇÃO, BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CÂMPUS MACHADO.	26
16- ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	28
16.1- Estágio não Obrigatório.....	28
17- EMENTAS	29
17.1- 1º Período	29
17.2- 2º Período	35
17.3- 3º Período	42
17.4- 4º Período	48
17.5- 5º Período	55
17.6- 6º Período	62
17.7- 7º Período	69
17.8- 8º Período	76

18- SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO ENSINO APRENDIZAGEM.....	83
18.1- Avaliação do Ensino.....	83
18.2- Verificação do Rendimento Escolar.....	83
18.3- Avaliações Substitutivas.....	87
19- SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO.....	87
19.1- Corpo Docente.....	87
19.2- Corpo Discente.....	88
19.3- Egressos.....	88
19.4- Empresas Públicas e Privadas / Parcerias/ Profissionais Liberais.....	88
19.5- Corpo Dirigente e Coordenação.....	88
20- INFRA ESTRUTURA.....	89
20.1- Salas de Aula.....	89
20.2- Núcleo de Alimentos.....	89
20.2.1- Salas de Aula.....	89
20.2.2- Laboratório de Microbiologia de Alimentos.....	89
20.2.3- Laboratório de Bromatologia.....	89
20.2.4- Laboratório de Análise Sensorial.....	90
20.3- Cozinha Experimental.....	90
20.4- Laticínio.....	90
20.5- Unidade de Processamento de Carne.....	90
20.6- Abatedouro.....	91
20.7- Núcleo de Qualidade do Café.....	91
20.7.1- Cafeteria Escola.....	91
20.7.2- Laboratório de Análise Sensorial de Café.....	91
20.7.3- Laboratório de Classificação Física de Café.....	91
20.7.4- Laboratório de Torra e Moagem.....	92
20.7.5- Laboratório de Preparo de Novos Produtos.....	92
20.8- Setor de Industrialização de Café.....	92
20.9- Laboratório de Física.....	92
20.10- Laboratório de Biologia.....	92

20.11- Laboratório de Química.....	92
20.12- Laboratórios de Informática	93
21- APOIO AO PLENO FUNCIONAMENTO DO CURSO	93
21.1- Biblioteca.....	93
21.2- Almojarifado.....	94
21.3- Cantina.....	94
21.4- Ginásio Poliesportivo	94
21.5- Auditório.....	94
22- POLÍTICA DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS	95
23- CORPO DOCENTE.....	96
24- EQUIPE TÉCNICO ADMINISTRATIVA.....	97
25- NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE.....	98
26- COLEGIADO DE CURSO.....	99
27- RECURSOS HUMANOS ENVOLVIDOS NO PROJETO PEDAGÓGICO	100
28- SISTEMA DE CURSO E REGIME DE MATRÍCULA	101
29- CONDIÇÕES DE OFERTA, DOS TURNOS E TURMAS.....	101
30- APROVEITAMENTO DE DISCIPLINAS	103
31- MOBILIDADE ESTUDANTIL NACIONAL E INTERNACIONAL.....	103
32- ATIVIDADES COMPLEMENTARES	104
33- CRONOGRAMA DE IMPLANTAÇÃO DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO	104
34- REQUISITOS PARA A OBTENÇÃO DO GRAU	104
35- OBTENÇÃO DE NOVO TÍTULO- PORTADOR DE DIPLOMA	104
36- TRANSFERÊNCIAS EXTERNA E INTERNA	105
37- REFERÊNCIAS.....	105

Status do Curso

Aguardando autorização do Conselho Superior

Autorizado pelo Conselho Superior

Aguardando reconhecimento do MEC a partir de _____

Reconhecido pelo MEC

Aguardando renovação de reconhecimento (2 anos após o reconhecimento)

1- CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL

Nome do Instituto Instituto Federal do Sul de Minas Gerais					CNPJ 10.648.539/0001-05	
Nome do Dirigente Marcelo Bregagnoli						
Endereço do Instituto Rua Ciomara Amaral de Paula, 167				Bairro Medicina		
Cidade Pouso Alegre	UF MG	CEP 37550-000	DDD/Telefone (35) 3449-6150	DDD/Fax (35) 3449-6150	E-mail <u>reitoria@ifsuldeminas.edu.br</u>	
Nome da Entidade Mantenedora Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC					CNPJ 00.394.445/0532-13	
Nome do Dirigente Aléssio Trindade de Barros						
Endereço da Entidade Mantenedora Esplanada dos Ministérios, Bloco L, 4º andar – Ed. Sede				Bairro Asa Norte		
Cidade Brasilia	UF DF	CEP 70047-902	DDD/Telefone 61 2022-8597	DDD/Fax	E-mail setec@mec.gov.br	
Denominação do Instituto (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais						

2- IDENTIFICAÇÃO DO CÂMPUS MACHADO

Nome do Local de Oferta Instituto Federal do Sul de Minas Gerais - Câmpus Machado				CNPJ 10.648.539/0003-77	
Nome do Dirigente Diretor Carlos Henrique Rodrigues Reinato					
Endereço do Instituto Rodovia Machado Paraguaçu – Km 3				Bairro Santo Antônio	
Cidade Machado	UF MG	CEP 37.750-000	DDD/Telefone (35)3295-9700	DDD/Fax (35)3295-9709	E-mail carlos.reinato@ifsuldeminas.edu.br

3- LEGISLAÇÕES REFERENCIAIS PARA CONSTRUÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

Lei nº 9.394/1996	Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
Parecer CNE 776/97	Orientação para as diretrizes curriculares dos cursos de graduação.
Lei nº 10.861/2004	Institui o SINAES - Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior.
Decreto nº 5.296/2004	Regulamenta a Lei nº 10.048/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas, e nº 10.098/2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiências.
Resolução CNE nº 1/2004	Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
Lei 11.645/2008	Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.
Decreto nº 5.626/2005	Regulamenta a Lei nº 10436/2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais, Libras.

Decreto 4.281/2002	Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.
Resolução 01/2012	Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
Portaria MEC nº 40/2007	Institui o e-MEC.
Resolução nº 071/2013	Dispõe sobre a aprovação das Normas Acadêmicas dos Cursos de Graduação do IFSULDEMINAS.
Resolução Nº 032/2011	Dispõe sobre a aprovação do regimento interno do colegiado dos cursos
Resolução CNE/CES nº 2/2007	Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
Lei nº 11.788/2008	Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências.
Resolução nº 01 de 17/06/2010	Normatiza o Núcleo Docente Estruturante.
Resolução nº 009/2010, de 26 de janeiro de 2010.	Dispõe sobre o funcionamento e implantação de cursos superiores nos Câmpus do IFSULDEMINAS.
Lei 9.795/99	Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
Decreto Federal Nº 7.611 de 17/11/2011	Que dispõe sobre a educação especial e o atendimento educacional especializado e dá outras providências

4- CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO IFSULDEMINAS

Em 2008 o Governo Federal ampliou o acesso à educação do país com a criação dos Institutos Federais. Através da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica 31 Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs), 75 Unidades Descentralizadas de Ensino (UNEDs), 39 Escolas Agrotécnicas, 7 Escolas Técnicas Federais e 8 escolas

vinculadas a universidades deixaram de existir para formar os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

No Sul de Minas, as Escolas Agrotécnicas Federais de Inconfidentes, Machado e Muzambinho, tradicionalmente reconhecidas pela qualidade na oferta de ensino médio e técnico foram unificadas. Originou-se assim, o atual Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS). Atualmente, além dos Câmpus de Inconfidentes, Machado, Muzambinho, os Câmpus de Pouso Alegre, Poços de Caldas e Passos compõem o IFSULDEMINAS que também possui Unidades Avançadas e Polos de Rede nas cidades da região. A Reitoria interliga toda a estrutura administrativa e educacional dos Câmpus. Sediada em Pouso Alegre, sua estratégica localização, permite fácil acesso aos Câmpus e unidades do IFSULDEMINAS, como observa-se no mapa apresentado na Figura 1.

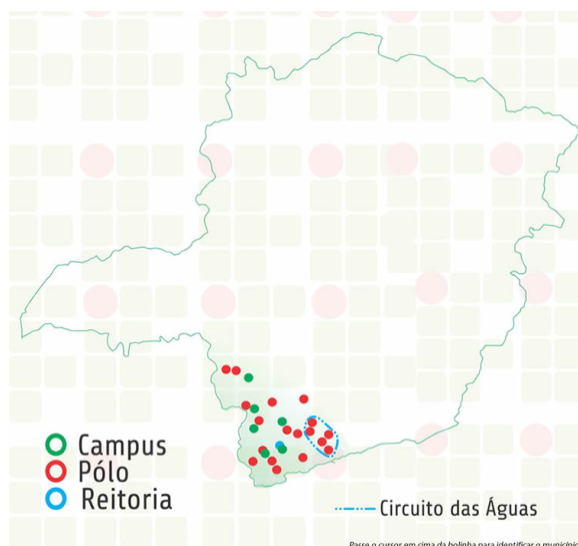


Figura 1- Mapa dos Câmpus

A missão do Instituto é promover a excelência na oferta da educação profissional e tecnológica em todos os níveis, formando cidadãos críticos, criativos, competentes e humanistas, articulando ensino, pesquisa e extensão e contribuindo para o desenvolvimento sustentável do Sul de Minas Gerais.

5- HISTÓRICO INSTITUCIONAL DO CÂMPUS MACHADO

O Câmpus Machado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais está localizado a 8 Km do centro urbano da cidade de Machado, na região sul de Minas Gerais. As regiões Sul e Sudoeste de Minas são formadas por 156 municípios, abrangendo uma área de 54614 Km², com uma população estimada em 2.618.000 habitantes.

A agricultura ainda é a atividade econômica mais forte, baseada na cultura do café (30% da produção nacional, de qualidade reconhecida internacionalmente) e por uma das principais bacias leiteiras do País.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - Câmpus Machado foi inaugurado oficialmente como Escola de Iniciação Agrícola de Machado em 03 de julho de 1957, como uma escola voltada para as necessidades do meio rural, no sistema “Escola Fazenda”. Pelo Decreto nº 53.558 de 14 de fevereiro de 1964, foi transformado em Ginásio Agrícola de Machado e, pelo Decreto nº 83.935 de 04 de setembro de 1979, passou a denominar-se Escola Agrotécnica Federal de Machado. Hoje é uma autarquia Federal vinculada à SEMTEC/MEC sob a égide da Lei Federal nº 8.731 de 16 de novembro de 1993.

Hoje, o Câmpus Machado, integra o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, criado a partir da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, a partir da fusão de três antigas escolas agrotécnicas localizadas nos municípios de Inconfidentes, Machado e Muzambinho visando o desenvolvimento regional por meio da excelência na educação profissional e tecnológica.

O IFSULDEMINAS atua em diversos níveis: técnicos, superiores em tecnologia e licenciatura, bacharelado e pós-graduação, além da Educação à Distância. Além dos Câmpus em Machado, Inconfidentes, Muzambinho, Passos, Poços de Caldas e Pouso Alegre, possui Núcleos Avançados e Pólos de Rede em diversas cidades da região. Articulando a tríade Ensino, Pesquisa e Extensão, o IFSULDEMINAS trabalha em função das necessidades regionais, capacitando mão de obra, prestando serviços, desenvolvendo pesquisa aplicada que atenda as demandas da economia local e projetos que colaboram para a qualidade de vida da população.

6- APRESENTAÇÃO DO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS, Câmpus Machado deve ser periodicamente atualizado, pois está sujeito à dinâmica natural e aos avanços permanentes do processo educativo.

O referido Projeto está de acordo com a Resolução Nº 02 do Conselho Nacional de Educação (CNE)/Câmara de Educação Superior (CES), de 18 de junho de 2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

A abertura do Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos no IFSULDEMINAS - Câmpus Machado está respaldada na audiência pública realizada no dia 05 do mês de maio de 2014, presidida pela Profa. Dra. Brígida Monteiro Vilas Boas, coordenadora do curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio e Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, com a participação dos professores Aline Manke Nachtigall, Délcio Bueno da Silva, e a comunidade acadêmica do Câmpus Machado.

A proposta de abertura do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos foi apresentada à comunidade as características do curso; matriz curricular; corpo docente e infraestrutura. Em seguida, falou sobre os componentes curriculares detalhando a formação específica e complementar do curso. Falou também sobre o perfil do egresso e atuação profissional.

Foi realizada na página institucional do Câmpus Machado uma enquete sobre a demanda para este curso, tendo como resultado: 285 votos (82,8%) para o SIM e 59 votos (17,2%) para o NÃO, totalizando 344 votos.

O PPC foi elaborado por docentes pertencentes ao quadro de servidores da Instituição com o propósito de atender às especificidades da região de Machado onde o curso será oferecido, e também às exigências do atual mercado profissional. Diante do exposto, por meio da Portaria nº 94, de 17 de junho de 2014 (ANEXO A), a Diretoria do Câmpus Machado instituiu o Núcleo Docente Estruturante composto pelos docentes: Brígida Monteiro Vilas Boas, Aline Manke Nachtigall, Vanderley Almeida Silva, Alex Uzêda de Magalhães, Julio César de Carvalho, Délcio Bueno da Silva, Maria de Lourdes Lima Bragion, Eduardo Alberton Ribeiro, José Antônio Dias Garcia, Nivaldo Bragion e Carlos Henrique Rodrigues Reinato.

7- ATRIBUIÇÕES PROFISSIONAIS DO CURSO

Os profissionais formados no Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos poderão atuar em:

- Unidades processadoras de alimentos;
- Laboratórios de análise de alimentos;
- Instituições de ensino, pesquisa e extensão;
- Órgãos de vigilância sanitária;
- Consultoria na área de alimentos;

- Projetos empreendedores;
- Treinamento e capacitação de profissionais da área de alimentos.

8- LEGISLAÇÃO PARA A PROFISSÃO

Não há Diretrizes Curriculares Nacionais específicas para o Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, em virtude disso, foi criado o Fórum sobre Formação Acadêmica e Atuação do Profissional em Ciências dos Alimentos (FOCAL) para elaboração desta proposta, por iniciativa do curso da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” - ESALQ. A sexta edição do FOCAL ocorrerá no mês de outubro de 2015, em Piracicaba/SP.

9- IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do Curso: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Modalidade: Bacharelado

Tipo: Educação Presencial

Área de conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Habilitação: Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Turno: Diurno/integral

Local de Funcionamento: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS) - Câmpus Machado. Rodovia Machado-Paraguaçu, Km3, Santo Antônio - Machado - MG.

Ano de implantação: 2015

Número de vagas oferecidas: 40 vagas anuais

Forma de ingresso: Processo Seletivo

Periodicidade de oferta: Anual

Tempo de integralização do Curso:

Mínimo: 4 anos

Máximo: 8 anos

Carga horária total: 3204 horas

O Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, ofertado pelo IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, está estruturado em **oito períodos** integrados e complementares entre si, distribuídos em **4 anos**, que contemplam as competências gerais da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. O discente terá o dobro do tempo normal do curso

contados a partir da data de ingresso no primeiro semestre, como prazo máximo para conclusão do mesmo.

Durante o curso, os discentes deverão cumprir 2704 horas de disciplinas obrigatórias que são divididas em Núcleo Básico e Núcleo Profissionalizante. Compõem o Núcleo Básico as disciplinas: Cálculo I e II, Química geral, Química orgânica I e II, Química analítica, Físico-química, Bioquímica geral, Informática, Física I e II, Biologia celular, Microbiologia geral, Estatística básica, Estatística experimental Metodologia científica e Fundamentos básicos de filosofia.

O Núcleo Profissionalizante é composto pelas disciplinas: Introdução a ciência e tecnologia de alimentos, Princípios de conservação de alimentos, Segurança alimentar e sociedade, Química de alimentos I e II, Microbiologia de alimentos, Operações unitárias, Embalagem para alimentos, Metabolismo alimentar, Gestão empresarial, Análise de alimentos I e II, Higiene na indústria de alimentos, Análise sensorial, Legislação de alimentos, Gestão da qualidade, Seminário em alimentos, Fermentações na indústria de alimentos, Segurança do trabalho, Ciência da carne, Pós-colheita e armazenamento de grãos, Pós-colheita de frutas e hortaliças, Economia, política e desenvolvimento, Processamento de leite I e II, Processamento de frutas e hortaliças, Processamento de grãos, raízes e tubérculos, Administração de custos, Tecnologia de carne, Tecnologia de óleos e gorduras, Industrialização e qualidade de café, Tecnologia de bebidas, Desenvolvimento de novos produtos, Tecnologia de massas e panificados, Desenho técnico aplicado e Gestão ambiental.

Em atendimento ao Decreto Nº 5.626/2005, a disciplina Língua Brasileira de Sinais, com carga horária de 32 horas, poderá ser cursada como optativa pelos alunos do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, sempre que oferecida.

A Educação das Relações Étnico-Raciais e o estudo de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana serão contemplados como conteúdo curricular na disciplina Segurança Alimentar e Sociedade (Resolução CNE nº 1/2004).

O assunto de educação ambiental, em atendimento a Lei Nº 9.795/1999 e Decreto nº 4.281/2002, será abordado no conteúdo curricular da disciplina de Gestão Ambiental.

Em atendimento a Resolução Nº 1//2012, o tema Direitos Humanos será contemplado como conteúdo curricular nas disciplinas Fundamentos Básicos de Filosofia e Segurança Alimentar e Sociedade.

O discente deverá participar de atividades complementares com carga horária de 200

horas e ainda, cumprir obrigatoriamente 300 horas de Estágio Curricular Obrigatório que possibilitará a aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso e a aquisição e solidificação dos conhecimentos práticos supervisionados. Desta forma, o Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos tem uma carga horária total de 3204 horas (Quadro 1).

QUADRO 1 - Resumo das atividades que compõem a carga horária total do Curso.

Exigência	Carga Horária Total
Disciplinas Obrigatórias	2704 horas
Atividades Complementares	200 horas
Estágio Obrigatório	300 horas
Total	3204 horas

10- JUSTIFICATIVA

O Câmpus Machado do IFSULDEMINAS, antiga Escola Agrotécnica Federal de Machado, situa-se no município de Machado/MG, na região Sul do Estado de Minas Gerais. A Escola foi fundada em 20 de janeiro de 1947, através do Decreto n. 22.470 da União, que fixou a rede de Ensino Agrícola no território Nacional e determinou a criação de Escolas de Iniciação Agrícola em Minas Gerais.

A economia do sul do Estado de Minas Gerais está calcada na produção agropecuária, tendo o café como base produtiva e maior gerador de emprego e renda na região. O Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos no Câmpus Machado contribuirá significativamente para o desenvolvimento sócio econômico da região, contando com corpo docente especializado e estrutura voltada para esse fim.

Em consonância com a Lei Federal 11.892/2008, de criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, a missão do IFSULDEMINAS é promover a excelência na oferta da educação profissional e tecnológica em todos os níveis, formando cidadãos críticos, criativos, competentes e humanistas, articulando ensino, pesquisa e extensão e contribuindo para o desenvolvimento sustentável do Sul de Minas Gerais.

O Instituto, ao longo do seu tempo de existência, vem direcionando suas atividades sempre de forma a proporcionar a integração com o desenvolvimento local e regional e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Dessa forma, reflete claramente sua

abrangência e inserção no contexto social. Ciente desta responsabilidade e na busca de caminhos que possam aprimorar os recursos oferecidos, o IFSULDEMINAS passa a tomar como diretriz a articulação entre suas atividades e as necessidades presentes na sociedade em que está inserida.

Com mais de 50 anos de experiência no ensino de ciências agrárias, o corpo docente do Câmpus possui atualmente seis professores da área de alimentos, além de outros docentes altamente capacitados nas áreas de química, biologia, matemática, física, ciências humanas, administração, informática e engenharia, entre outras, todos aptos a atuarem no curso.

O Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos foi criado com o intuito de formar profissionais especializados na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, aptos a atuarem de maneira dinâmica na cadeia produtiva de alimentos, com formação voltada para a aplicação, desenvolvimento e difusão de tecnologias, gerenciamento do processo de produção e desenvolvimento da capacidade empreendedora, além da interface do processo de inovação tecnológica.

De acordo com o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos está inserida na grande área de Ciências Agrárias, abordando as subáreas:

- Ciência dos Alimentos, que envolve as especialidades: valor nutritivo de alimentos; química, física, físico-química e bioquímica dos alimentos e das matérias-primas alimentares; microbiologia de alimentos; fisiologia pós-colheita; toxicidade e resíduos de pesticidas em alimentos; avaliação e controle de qualidade de alimentos; e padrões, legislação e fiscalização de alimentos.
- Tecnologia de Alimentos, que envolve as especialidades: tecnologia de produtos de origem animal e vegetal; tecnologia das bebidas; tecnologia de alimentos dietéticos e nutricionais; aproveitamento de subprodutos; e embalagens de produtos alimentares.
- Engenharia de Alimentos, que envolve as especialidades: instalações industriais de produção de alimentos; e armazenamento de alimentos.

O Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos conta com o Prédio Núcleo de Alimentos (composto por salas de aulas, salas de professores, Laboratório de Análise Sensorial, Laboratório de Microbiologia de Alimentos e Laboratório de Bromatologia); Cozinha Experimental; Unidade de Processamento de Carne; Laticínio; Prédio do Núcleo de Qualidade de Café; Laboratório de Química; Laboratório de Biologia; Laboratório de Física; Laboratórios de Informática. Além dos setores produtivos, também conhecidos como Unidades Educativas de Produção e Pesquisa, que fornecem matérias-primas alimentícias para a realização de atividades

de ensino, pesquisa e extensão. São eles: apicultura, piscicultura, bovinocultura, avicultura, suinocultura, cunicultura, culturas anuais, cafeicultura e olericultura.

No Câmpus Machado, o Curso Técnico em Alimentos é ofertado desde 2007 e o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos teve início em 2011. Levando-se em consideração a tradição de oferta de cursos na área de alimentos, a infraestrutura existente e a qualificação do corpo docente do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, justifica-se a criação do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, que será ofertado em tempo integral possibilitando a realização de atividades de pesquisa, ensino e extensão, para a inserção de profissionais qualificados no mundo do trabalho com ampla atuação, uma vez que Machado está inserido em uma região com inúmeras indústrias alimentícias e centros de pesquisa, ensino e extensão.

Segundo Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (ABIA), o faturamento das empresas do setor somou R\$ 484,7 bilhões em 2013, sendo R\$ 394,6 bilhões em alimentos e R\$ 90,1 bilhões em bebidas. Em 2013, a indústria empregou 1,63 milhão de trabalhadores. Desde 1992, o número de empregados do setor cresceu 91,8%. O ritmo anual de crescimento foi de 3,3% significativamente acima da média da indústria da transformação, de 2,6% ao ano. A indústria sofreu uma grande evolução nas últimas duas décadas. A população brasileira migrou fortemente dos alimentos *in natura* para os processados. Dos alimentos consumidos no país, 85% passam por algum processamento industrial, contra 70% em 1990 e apenas 56% em 1980. Além disso, a indústria também tem explorado, de forma crescente, novos nichos de produtos, como os alimentos e bebidas funcionais e dietéticos. Ao mesmo tempo em que representam grandes oportunidades, o crescimento do consumo de produtos de maior valor agregado exigem das empresas um maior nível tecnológico e de gestão. Estes dados enfatizam a crescente demanda do setor de produção de alimentos, que vai de encontro com a oferta de profissionais qualificados na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

11- FORMA DE ACESSO AO CURSO

O acesso ao Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ocorrerá mediante processo seletivo, pautado no princípio de igualdade de oportunidades para acesso e permanência na Instituição, materializado em edital próprio, de acordo com a legislação pertinente.

O IFSULDEMINAS adota os seguintes critérios de seleção:

- Vestibular, na forma de uma prova escrita de conhecimentos básicos e específicos;
- Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), onde os candidatos interessados em

concorrer a vagas dos cursos superiores devem se inscrever por meio do Sistema de Seleção Unificada (SISU), do Ministério da Educação (MEC).

A forma de ingresso ao Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, seguirá as normas do Instituto que fará uso de vestibular e do SiSU. Serão destinadas 30% das vagas para o ingresso via vestibular e 70% das vagas preenchidas pelo SiSU. Em ambos os casos, 50% das vagas são reservadas à inclusão social por sistema de cotas (vagas de ação afirmativa), para candidatos que tenham cursado todo o ensino médio em escolas públicas, e 50% das vagas são destinadas para ampla concorrência.

Quanto aos candidatos com alguma necessidade especial comprovada, são reservadas 5% das vagas do curso.

Caso não se complete os 70% das vagas via SiSU, aumentar-se-ão as vagas destinadas ao vestibular.

Outra forma de acesso ao curso será através de transferência externa/interna regulamentada por edital específico, definido em função do número de vagas existentes.

12- OBJETIVOS

12.1- Objetivo Geral

O objetivo geral do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos é disponibilizar para o mundo do trabalho, profissionais altamente qualificados para atuarem na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, capazes de gerar e divulgar conhecimentos técnico-científicos.

12.2- Objetivos Específicos

- Atuar no controle e seleção da matéria-prima de origem animal e vegetal;
- Aplicar os princípios de conservação de alimentos;
- Elaborar e gerenciar os programas da garantia da qualidade na cadeia de produção de alimentos;
- Compreender e controlar as alterações físicas, químicas, bioquímicas e microbiológicas de alimentos;
- Desenvolver novos produtos e processos na área de alimentos;

- Planejar, organizar e racionalizar as operações industriais com vista a obter máximo rendimento e melhor qualidade;
- Conhecer e planejar as instalações das indústrias de alimentos;
- Supervisionar e realizar análises laboratoriais;
- Elaborar e desenvolver projetos, pesquisa e experimentação na área de alimentos;
- Desenvolver e adaptar novas tecnologias para armazenamento, embalagem, estoque e distribuição;
- Aplicar o controle higiênico-sanitário nas indústrias de alimentos.
- Atuar no controle de qualidade dos alimentos nos aspectos físico-químico, higiênico-sanitário, nutricional e sensorial.
- Atuar no sistema de vigilância sanitária e epidemiológica;
- Atender à demanda da sociedade por produtos alimentícios seguros e de qualidade;
- Monitorar processos que visem à segurança alimentar para os consumidores.

13- PERFIL DO EGRESSO

O Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos, formado no IFSULDEMINAS - Câmpus Machado exercerá suas atividades de maneira ética e competente, tendo atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, atendendo às demandas locais e regionais. O profissional é estimulado a desenvolver senso empreendedor e a atuar com responsabilidade social e ambiental sustentável. Compete ao Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos desempenhar as seguintes atividades profissionais:

- Exercer atividades no processamento e conservação de alimentos de origem vegetal e animal.
- Pesquisar e desenvolver produtos alimentícios;
- Desenvolver e implementar programas da garantia da qualidade de alimentos;
- Gerenciar laboratórios em indústrias de alimentos ou em serviços de apoio ao setor de alimentação;
- Gerenciar projetos agroindustriais nos aspectos tecnológicos, econômicos, ambientais e de rastreabilidade;
- Assessorar ou prestar consultoria em desenvolvimento de produtos alimentícios, capacitação de pessoal, qualificação de fornecedores, auditorias, gestão de programas de garantia da qualidade e adequação à legislação;
- Atuar no sistema de vigilância sanitária e epidemiológica;

- Desenvolver programas de educação para o consumo e produção de alimentos;
- Elaboração de rotulagem para produtos alimentícios;
- Adequação das empresas quanto a legislação vigente;
- Atuar no setor varejista e de serviço de alimentação;
- Atuar na área comercial e centrais de abastecimento e distribuição;
- Monitorar processos que visem à segurança alimentar e nutricional.

14- ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA CURRICULAR

A elaboração participativa da matriz curricular do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos propõe fornecer subsídios para que o egresso possa atuar em qualquer região geográfica. Desse modo, o Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos formado pelo IFSULDEMINAS- Câmpus Machado poderá inserir-se em qualquer campo do saber relacionado à Ciência e Tecnologia de Alimentos, sendo capaz de tomar decisões tecnicamente corretas, de forma criativa, dinâmica e ética. A matriz curricular pode ser vista na Tabela 1.

TABELA 1 - Matriz curricular do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

1º Período		
Disciplinas	Aulas/Semana	Carga Horária
Introdução a ciência e tecnologia de alimentos	2	32
Cálculo I	3	48
Química geral	4	64
Química orgânica I	3	48
Informática	4	64
Fundamentos básicos de filosofia	2	32
Subtotal	18	288

2º Período		
Disciplinas	Aulas/Semana	Carga Horária
Cálculo II	3	48
Física I	3	48
Química orgânica II	3	48
Química analítica	4	64
Biologia celular	3	48
Princípios de conservação de alimentos	3	48
Segurança alimentar e sociedade	2	32
Subtotal	21	336

3º Período		
Disciplinas	Aulas/Semana	Carga Horária
Bioquímica geral	4	64
Físico-química	4	64
Física II	3	48
Estatística básica	3	48
Microbiologia geral	4	64
Metodologia científica	3	48
Subtotal	21	336

4º Período		
Disciplinas	Aulas/Semana	Carga Horária
Química de alimentos I	3	48
Estatística experimental	4	64
Microbiologia de alimentos	4	64
Operações unitárias	4	64
Embalagem para alimentos	3	48
Metabolismo alimentar	2	32
Gestão empresarial	3	48
Subtotal	23	368

5º Período		
Disciplinas	Aulas/Semana	Carga Horária
Química de alimentos II	3	48
Análise de alimentos I	3	48
Higiene na indústria de alimentos	3	48
Análise sensorial	4	64
Legislação de alimentos	2	32
Gestão da qualidade	4	64
Seminário em alimentos	2	32
Subtotal	21	336

6º Período		
Disciplinas	Aulas/Semana	Carga Horária
Análise de alimentos II	3	48
Fermentações na indústria de alimentos	3	48
Segurança do trabalho	3	48
Ciência da carne	3	48
Pós-colheita e armazenamento de grãos	3	48
Pós-colheita de frutas e hortaliças	2	32
Economia, política e desenvolvimento	3	48
Subtotal	20	320

7º Período		
Disciplinas	Aulas/Semana	Carga Horária
Processamento de leite I	3	48
Processamento de frutas e hortaliças	4	64
Processamento de grãos, raízes e tubérculos	3	48
Administração de custos	2	32
Tecnologia de carne	4	64
Tecnologia de óleos e gorduras	3	48
Industrialização e qualidade de café	4	64
Subtotal	23	368

8º Período		
Disciplinas	Aulas/Semana	Carga Horária
Processamento de leite II	4	64
Tecnologia de bebidas	4	64
Desenvolvimento de novos produtos	3	48
Tecnologia de massas e panifícios	3	48
Desenho técnico aplicado	4	64
Gestão ambiental	4	64
Subtotal	22	352

Exigência	Carga horária
Disciplinas obrigatórias	2704
Atividades complementares	200
Estágio obrigatório	300
Carga horária total	3204
Disciplina optativa (LIBRAS)	32

15- REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DE UM PERFIL DE FORMAÇÃO, BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CÂMPUS MACHADO.

1º Período	Introdução a ciência e tecnologia de alimentos 32h/aula	Cálculo I 48h/aula	Química geral 64h/aula	Química orgânica I 48h/aula	Informática 64h/aula	Fundamentos básicos de filosofia 32h/aula	
2º Período	Cálculo II 48h/aula	Física I 48h/aula	Química orgânica II 48h/aula	Química analítica 64h/aula	Biologia celular 48h/aula	Princípios de conservação de alimentos 48h/aula	Segurança alimentar e sociedade 32h/aula

3º Período	Bioquímica geral 64h/aula	Físico-química 64h/aula	Física II 48h/aula	Estatística básica 48h/aula	Microbiologia geral 64h/aula	Metodologia científica 48h/aula	
4º Período	Química de alimentos I 48h/aula	Estatística experimental 64h/aula	Microbiologia de alimentos 64h/aula	Operações unitárias 64h/aula	Embalagem para alimentos 48h/aula	Metabolismo alimentar 32h/aula	Gestão empresarial I 48h/aula
5º Período	Química de alimentos II 48h/aula	Análise de alimentos I 48h/aula	Higiene na indústria de alimentos 48h/aula	Análise sensorial 64h/aula	Legislação de alimentos 32h/aula	Gestão da qualidade 64h/aula	Seminário em alimentos 32h/aula
6º Período	Análise de alimentos II 48h/aula	Fermentações na indústria de alimentos 48h/aula	Segurança do trabalho 48h/aula	Ciência da carne 48h/aula	Pós-colheita e armazenamento de grãos 48h/aula	Pós-colheita de frutas e hortaliças 32h/aula	Economia, política e desenvolvimento 48h/aula
7º Período	Processamento de leite I 48h/aula	Processamento de frutas e hortaliças 64h/aula	Processamento de grãos, raízes e tubérculos 48h/aula	Administração de custos 32h/aula	Tecnologia de carne 64h/aula	Tecnologia de óleos e gorduras 48h/aula	Industrialização e qualidade de café 64h/aula
8º Período	Processamento de leite II 64h/aula	Tecnologia de bebidas 64h/aula	Desenvolvimento de novos produtos 48h/aula	Tecnologia de massas e panificios 48h/aula	Desenho técnico aplicado 64h/aula	Gestão ambiental 64h/aula	
Disciplinas do núcleo básico	Disciplinas do núcleo profissionalizante				Atividades Complementares 200 horas	Estágio Curricular Obrigatório 300 horas	Disciplina Optativa LIBRAS 32 horas

16- ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O Estágio Curricular Obrigatório do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos irá oferecer ao acadêmico a possibilidade de vivenciar a realidade da profissão, colocando em prática os conhecimentos adquiridos durante o curso. Esta será uma atividade obrigatória, que oferecerá condições de observação, análise, reflexão e também a oportunidade de exercer a ética profissional. Além disso, o estágio possibilitará inserir o acadêmico no mundo do trabalho.

O Estágio Curricular Obrigatório deverá seguir a normatização para estágios, de acordo com a Resolução N° 059/2010, de 18 de agosto de 2010, do Conselho Superior, tendo as seguintes diretrizes:

- A partir do 5º período letivo do curso, os acadêmicos poderão realizar o Estágio Curricular Obrigatório que, por definição, é um conjunto sistematizado de atividades desenvolvido em convênio com empresas privadas e públicas, instituições de pesquisas, cooperativas ou profissionais liberais que desenvolvam atividades ligadas às diferentes áreas de alimentos.
- Os estagiários serão orientados por docentes do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, e supervisionado por profissional da empresa concedente com graduação compatível com a área do estágio.
- A carga horária mínima será estabelecida em 300 horas, com o acompanhamento de um supervisor que irá avaliar o acadêmico nas atividades.
- O Estágio Curricular Obrigatório poderá ser desenvolvido em outras instituições ou entidades conveniadas com o IFSULDEMINAS.

Os estágios serão regulamentados de acordo com a nova Lei de Estágio (Lei nº. 11.788), de 25 de setembro de 2008.

16.1- Estágio não Obrigatório

É facultada ao aluno a realização de Estágio Não Obrigatório, de acordo com a legislação específica e com o Regimento do Instituto. Estágios não obrigatórios constituem uma atividade que contribuem para a experiência profissional do aluno e possibilita trazer ao meio acadêmico novas experiências e conceitos, que serão de fundamental importância para a dinâmica curricular das disciplinas ofertadas.

17- EMENTAS

Seguem as ementas de cada uma das disciplinas oferecidas para o curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, de acordo com a matriz curricular.

17.1- 1º Período

Nome da Disciplina:	Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos		
Período:	1º	Carga Horária:	32 horas
Ementa:			
Apresentação do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alimentos. Nutrientes. Matérias-primas alimentícias. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações em alimentos. Métodos de conservação de alimentos.			
Bibliografia Básica:			
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.			
KOBELITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.			
ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.			
Bibliografia Complementar:			
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.			
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.			
LIMA, U. de A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p.			
MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.			
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.			

Nome da Disciplina:	Cálculo I		
Período:	1º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Matrizes: tipos, operações, inversão. Determinantes: definição, regras para cálculo, propriedades. Sistemas de equações lineares: regras de resolução, classificação, discussão de um sistema. Funções: linear e quadrática. Limites. Introdução à Derivada: definição, técnicas de diferenciação, regra do produto e do quociente e regra da cadeia.			
Bibliografia Básica:			
ANTON, H.; BIVENS, I.; DAVIS, S. Cálculo . 8. Ed. Porto Alegre: Editora Bookman. 2007. 1187 p. vol. 1.			
MUNEN, M. A.; FOULIS, D. J. Cálculo . Rio de Janeiro: LTC, 2008. 605 p. vol. 1.			
THOMAS Jr, G. B. Cálculo . Rio de Janeiro: LTC, 1974. 855 p.			
Bibliografia Complementar:			
AVILA, G. S. S. Cálculo diferencial e integral . Rio de Janeiro: Editora Universidade de Brasília, 1978. 297 p.			
HOFFMANN, L. D. Cálculo: um curso moderno e suas aplicações . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 624 p.			
LEITHOLD, L. O cálculo com geometria analítica . 3. ed. São Paulo: Editora Harbra Ltda, 1994. 685 p.			
MUNEM, M. A. Cálculo . Rio de Janeiro: LTC, 2008. 605 p.			
THOMAS Jr, G. Cálculo . Rio de Janeiro: LTC, 1976. 233 p.			

Nome da Disciplina:	Química Geral		
Período:	1º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
Introdução à Química. Átomos e Moléculas. Moléculas, mols e equações químicas. Reações Químicas e Estequiometria. Tabela Periódica e estrutura atômica. Ligação Química e Estrutura Molecular. Funções Inorgânicas. Cinética Química.			
Bibliografia Básica:			
BETTELHEIM, F. A. et al. Introdução à química geral, orgânica e bioquímica . 9. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 781 p.			
BROWN, T. L. et al. Química: a ciência central . 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 992 p.			
ROZENBERG, I. M. Química geral . São Paulo: Edgard Blücher, 2002. 676 p.			
Bibliografia Complementar:			
ATKINS, P.W., PAULA, J. Físico-Química . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. v. 1.			
BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química geral . 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010. 266 p. v.2			
MAHAN, B. M.; MYERS, R. J. Química: um curso universitário 4. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1995. 582 p.			
MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. Química: volume único . São Paulo: Scipione, 2006. 398 p.			
NÓBREGA, O. S.; SILVA, E. R. da; SILVA, R. H. da Química: volume único . São Paulo: Ática, 2009. 592 p.			

Nome da Disciplina:	Química Orgânica I		
Período:	1º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Introdução ao estudo da Química Orgânica. Funções orgânicas. Estrutura e propriedades dos compostos orgânicos. Estereoquímica. Introdução às Reações Orgânicas.			
Bibliografia Básica:			
BARBOSA, L. C. de A. Introdução à química orgânica . 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 331 p.			
McMURRY, J. Química orgânica . 7. ed. São Paulo: CENGAGE Learning, 2011. 1141 p. v.1.			
SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química orgânica . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 675 p. v.1.			
Bibliografia Complementar:			
ALLINGER, N. L. et. al. Química orgânica . 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Livros Técnicos e Científica, 1976. 961 p.			
BETTELHEIM, F. A. et al. Introdução à química geral, orgânica e bioquímica . 9. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 781 p.			
CAMPOS, M. de M. Fundamentos de química orgânica . São Paulo: Edgard Blücher, 1980. 606 p.			
McMURRY, J. Química orgânica . 7. ed. São Paulo: CENGAGE Learning, 2011. 1142 p. v.2.			
SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química orgânica . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 496 p. v.2.			

Nome da Disciplina:	Informática		
Período:	1º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Introdução. Sistema operacional. Internet. Pacote de aplicativos para escritório: recursos do editor de textos para criação e formatação correta conforme sua aplicação; recursos de planilhas eletrônicas para construção de planilhas com propriedades matemáticas, fórmulas com operadores lógicos, aritméticos e funções, uso de gráficos; apresentações personalizadas com o uso de slides, transições, animações, gráficos e figuras.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>NORTON, P. Introdução à informática. São Paulo: Makron Books, 1996. 619 p. OLIVEIRA, R. S. de. ; CARISSIMI, A.; TOSCANI, S. Sistemas operacionais. 4. ed. Porto Alegre: Bookman Companhia, 2010. 259 p. STUART, B. Princípios de sistemas operacionais: projetos e aplicações. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 655 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática. 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. 350 p. DEITEL, H. M.; DEITEL, P. J.; CHOFFNES. Sistemas operacionais. 3. ed. Rio de Janeiro: Pearson Prentice Hall, 2005. 760 p. MARÇULA, M. Informática: conceitos e aplicações. São Paulo: Erica, 2005. MARQUES, J. A. et al. Sistemas operacionais. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 375 p. SILBERSCHATZ, A.; GALVIN, P. B.; GAGNE, G. Fundamentos de sistemas operacionais. 8. Ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 515 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Fundamentos Básicos de Filosofia		
Período:	1º	Carga Horária:	32 horas
Ementa:			
<p>Com o intuito de compreender o mundo contemporâneo e o atual estágio de nossa sociedade é necessário que cada indivíduo esteja instrumentalizado para refletir e transformar sua realidade. Compreender e analisar os diferentes acontecimentos da mudança de época que estamos vivenciando no Brasil e no mundo. Desenvolver diferentes leituras da realidade social e seus dilemas e desafios. Para tanto, o conhecimento filosófico se torna uma ferramenta essencial na formação do pensamento crítico e no desenvolvimento de um paradigma humanista e holístico nas dimensões ontológica e ambiental. Faz-se necessário, então, apreender as principais correntes filosóficas e sua contextualização histórica e cultural. Convergem do pensamento filosófico questões éticas que atravessam todos os campos da atuação humana, enfatizando a segurança alimentar e os direitos humanos.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>CHAUÍ, M. Convite à filosofia. 14. ed. São Paulo: Ática, 2010. 520 p. JAPIASSÚ, H.; MARCONDES, D. Dicionário básico de filosofia. 5. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008. 309 p. VÁSQUEZ, A. S. Ética. 31. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010. 304 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando: introdução à filosofia. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2005. 439 p. ARONDEL-ROHAUT, M. Exercícios filosóficos. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 137 p. BORNHEIM, G. Introdução ao filosofar: o pensamento filosófico em bases existenciais. 3 ed. São Paulo: Globo. 2009. 164 p. MARCONDES, D. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. 5 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007. 183 p. REZENDE, A. (Org.) Curso de filosofia: curso para professores e alunos dos cursos de segundo grau e de graduação. 13. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005. 377 p.</p>			

17.2- 2º Período

Nome da Disciplina:	Cálculo II		
Período:	2º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Derivadas de funções logarítmicas, exponenciais e trigonométricas, Regras de L'Hopital, Aplicações da derivada, Introdução a integral, Técnicas de integração, Teorema fundamental do cálculo, Aplicações da integral.			
Bibliografia Básica:			
ANTON, H.; BIVENS, I.; DAVIS, S. Cálculo . 8. Ed. Porto Alegre: Editora Bookman. 2007. 1187 p. vol. 1.			
MUNEN, M. A.; FOULIS, D. J. Cálculo . Rio de Janeiro: LTC, 2008. 605 p. vol. 1.			
THOMAS Jr, G. B. Cálculo . Rio de Janeiro: LTC, 1974. 855 p.			
Bibliografia Complementar:			
AVILA, G. S. S. Cálculo diferencial e integral . Rio de Janeiro: Editora Universidade de Brasília, 1978. 297 p.			
HOFFMANN, L. D. Cálculo: um curso moderno e suas aplicações . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 624 p.			
LEITHOLD, L. O cálculo com geometria analítica . 3. ed. São Paulo: Editora Harbra Ltda, 1994. 685 p.			
MUNEM, M. A. Cálculo . Rio de Janeiro: LTC, 2008. 605 p.			
THOMAS Jr, G. Cálculo . Rio de Janeiro: LTC, 1976. 233 p.			

Nome da Disciplina:	Física I		
Período:	2º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Conceitos básicos de aceleração. Força. Torque. Equilíbrio estático. Máquinas simples e ganho mecânico. Movimento Circular. Energia Mecânica e suas aplicações. Conceitos em Eletricidade. Eletrodinâmica e suas Aplicações.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>Física 1: Mecânica / GREF (Grupo de Reestruturação de Ensino de Física) - São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo. 2005.</p> <p>TIPLER, P. A.; MOSCA G. Física para cientistas e engenheiros. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. 788 p. v.1.</p> <p>TIPLER, P. A.; MOSCA G. Física para cientistas e engenheiros. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v.2 Eletricidade e Magnetismo, Óptica.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>BONJORNO, R. A. et al. Física completa. 2. ed. São Paulo: FTD, 2001. 551 p.</p> <p>GARCIA, E. A. C. Biofísica. Sao Paulo: Sarvier, 2002. 387 p.</p> <p>GASPAR, A. Física. São Paulo: Ática, 2005. 552 p.</p> <p>GONÇALVES FILHO, A.; TOSCANO, C. Física. Scipione, 2005. 472 p.</p> <p>R. RESNICK, D. HALLIDAY, e J. MERRIL, Fundamentos de Física, vol. 3, 6. ed., LTC</p>			

Nome da Disciplina:	Química Orgânica II		
Período:	2º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Reações Orgânicas. Análise de Grupos Funcionais. Métodos espectroscópicos de análise.			
Bibliografia Básica:			
BARBOSA, L. C. de A. Introdução à química orgânica . 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 331 p.			
McMURRY, J. Química orgânica . 7. ed. São Paulo: CENGAGE Learning, 2011. 1142 p. v.2.			
SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química orgânica . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 496 p. v.2.			
Bibliografia Complementar:			
ALLINGER, N. L. et. al. Química orgânica . 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Livros Técnicos e Científica, 1976. 961 p.			
BETTELHEIM, F. A. et al. Introdução à química geral, orgânica e bioquímica . 9. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 781 p.			
CAMPOS, M. de M. Fundamentos de química orgânica . São Paulo: Edgard Blücher, 1980. 606 p.			
McMURRY, J. Química orgânica . 7. ed. São Paulo: CENGAGE Learning, 2011. 1141 p. v.1.			
SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química orgânica . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 675 p. v.1.			

Nome da Disciplina:	Química Analítica		
Período:	2º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Concentração de soluções. Equilíbrio químico. Ácidos e bases. Acidimetria e alcalimetria. Precipitação e dissolução. Gravimetria. Complexos e quelatos. Quelatometria. Oxidação e redução. Volumetrias de neutralização, precipitação e oxi-redução. Atividade iônica. Métodos instrumentais de análise.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>BACCAN, N. et al. Química analítica quantitativa elementar. 3. ed. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 308 p.</p> <p>HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. 7. ed. Rio de Janeiro: LCT, 2011. 868 p.</p> <p>SKOOG, D. A. et al. Fundamentos de química analítica. 8. Ed. São Paulo: Cengage Learning, 2005. 1124 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>ALMEIDA, M. de F. da C. (Org.) Boas práticas de laboratório. São Caetano do Sul: Difusão, 2008. 288 p.</p> <p>BETTELHEIM, F. A. et al. Introdução à química geral, orgânica e bioquímica. 9. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012. 781 p.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança e descarte de produtos químicos. 2. Ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007. 675 p.</p> <p>ROZENBERG, I. M. Química geral. São Paulo: Edgard Blücher, 2002. 676 p.</p> <p>VOGEL. A. I. Análise química quantitativa. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. 462 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Biologia Celular		
Período:	2º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Introdução à Biologia Celular. Biologia celular animal e vegetal: Estrutura celular. Estrutura, função e modelos moleculares da superfície celular e do núcleo celular. Funcionamento Celular. O DNA e o RNA. Sistema de endomembranas (secreção e digestão molecular). Biogênese e bioenergia das mitocôndrias e cloroplastos. Núcleo (Cromatina e cromossomos). Mitose e meiose.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>ALBERTS, B. et al. Fundamentos de biologia celular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 843 p.</p> <p>DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. De Robertis, bases da biologia celular e molecular. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 389 p.</p> <p>JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 364 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>BOLSOVER, S. R.; HYAMS, J. S.; SHEPARD, E. A.; WHITE, H. A.; WIEDEMANN, C. G. Biologia celular. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2005. 325 p.</p> <p>KARP, G. Biologia celular e molecular: conceitos e experimentos. 3.ed. São Paulo: Manole, 2005. 786 p.</p> <p>MAILLET, M. Biologia celular. 8. ed. São Paulo: Santos, 2003. 501 p.</p> <p>RAVEN, P. H.; EVERT, F. R.; EICHHORN, E. S. Biologia vegetal. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2007. 308 p.</p> <p>TURNER, P. C. et al. Biologia molecular. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2004. 287 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Princípios de Conservação de Alimentos		
Período:	2º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Fundamentos da preservação dos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Técnicas de Conservação de Alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento térmico. Uso de aditivos químicos. Defumação. Concentração. Evaporação. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Consequências de má conservação de alimentos. Métodos não convencionais. Métodos combinados.			
Bibliografia Básica:			
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.			
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos : princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.			
ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos : componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.			
Bibliografia Complementar:			
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.			
FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. 9			
KOBLOITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias : composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.			
MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos . 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.			
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006. 612 p.			

Nome da Disciplina:	Segurança Alimentar e Sociedade		
Período:	2º	Carga Horária:	32 horas
Ementa:			
<p>Definição de segurança alimentar. Definições conceituais de indivíduo, sociedade e capitalismo. Direitos básicos e direitos humanos. A construção da cidadania na sociedade brasileira analisada através das relações étnico-raciais e dos conflitos de classes. As contradições do capitalismo apreendidas na cultura do consumismo e na obsolescência planejada. A problematização da produção alimentar e da fome no contexto do capitalismo tardio. Desperdício de alimentos.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>FAUSTO, B. História do Brasil. 14. ed. São Paulo: EDUSP, 2012. 664 p. GIDDENS, A.; SUTTON, P. W. Sociologia. 6. ed. São Paulo: Penso, 2011. 848 p. PINSKY, J.; PINSKY, C. B. História da cidadania. São Paulo: Contexto, 2010. 591 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. de S.. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 308 p. HOBSBAWM, E. Era dos extremos: o breve século XX 1914 - 1991. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 598 p. HUBERMAN, L. História da riqueza do homem: do feudalismo ao século XXI. 22. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 295 p. OLIVEIRA, P. S. de. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática, 2010. 320 p. SANTOS, M. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. 16 ed. Rio de Janeiro/São Paulo: Record, 2008. 174 p.</p>			

17.3- 3º Período

Nome da Disciplina:	Bioquímica Geral		
Período:	3º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Bioquímica básica dos alimentos e constituintes celulares (carboidratos, lipídeos, aminoácidos, proteínas, enzimas e ácidos nucléicos); vitaminas; fotossíntese e respiração celular; Metabolismo celular; Membranas e mecanismos de transporte; Rotas metabólicas de síntese; Princípios de Biotecnologia.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. Bioquímica: combo. 5. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 845 p.</p> <p>CONN, E. E.; STUMPF, P. K. Introdução à bioquímica. 4. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1980. 525 p.</p> <p>MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 386 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 332 p.</p> <p>KERBAUY, G. B. Fisiologia vegetal. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 452 p.</p> <p>LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de bioquímica. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 1995. 839 p.</p> <p>WATSON, J. D.; BERRY, A. DNA: o segredo da vida. São Paulo: Companhia das Letras, 2005. 470 p.</p> <p>WENZEL, G. E. Bioquímica experimental dos alimentos. 2. ed. São Leopoldo: Unisinos, 2010. 220 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Físico-química		
Período:	3º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
Estado gasoso. Propriedades Coligativas. Princípios da termodinâmica. Eletroquímica. Equilíbrio químico. Cinética química. Catálise e cinética enzimática.			
Bibliografia Básica:			
ATKINS, P.W., PAULA, J. Físico-Química . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 416 p. v. 1. BALL, D. W. Físico-Química . São Paulo: Pioneira Thomson, 2005. 472 p. v. 1. LEVINE, I. N. Físico-Química . 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 524 p. v. 1.			
Bibliografia Complementar:			
ATKINS, P.W., PAULA, J. Físico-Química . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 488 p. v. 2. BALL, D. W. Físico-Química . São Paulo: Pioneira Thomson, 2005. v. 2. 418 p. HARRIS, D. C. Análise química quantitativa . 7. ed. Rio de Janeiro: LCT, 2011. 868 p. LEVINE, I. N. Físico-Química . 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 450 p. v. 2. SKOOG, D. A. et al. Fundamentos de química analítica . 8. Ed. São Paulo: Cengage Learning, 2005. 1124 p.			

Nome da Disciplina:	Física II		
Período:	3º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Conceito de calor e energia. Escalas termométricas. Dilatação dos corpos. Calorimetria. Termodinâmica. Máquinas Térmicas. Densidade e conceitos de Movimento de fluidos. Óptica e Instrumentos ópticos. Refratometria . Espectroscopia . Irradiação.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>TIPLER, P. A.; MOSCA G. Física para cientistas e engenheiros. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. 788 p. v.1.</p> <p>TIPLER, P. A.; MOSCA G. Física para cientistas e engenheiros. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v.2 Eletricidade e Magnetismo, Óptica.</p> <p>TIPLER, P. A.; MOSCA G. Física para cientistas e engenheiros. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v.3 Física Moderna, Mecânica Quântica e Física da Matéria.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>Física 2: Física Térmica e Óptica / GREF (Grupo de Reestruturação de Ensino de Física) - São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo. 2005.</p> <p>GASPAR, A. Física. São Paulo: Ática, 2005. 552 p.</p> <p>GONÇALVES FILHO, A.; TOSCANO, C. Física. Scipione, 2005. 472 p.</p> <p>MEDEIROS, D. Física moderna. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008. 263 p.</p> <p>R. RESNICK, D. HALLIDAY, e J. MERRIL, Fundamentos de Física, vol. 2, 7a ed., LTC (2006).</p>			

Nome da Disciplina:	Estatística Básica		
Período:	3º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Conceitos básicos de Estatística Básica. Estatística descritiva: tabelas, gráficos, medidas de posição e medidas de dispersão. Probabilidade. Variáveis aleatórias. Distribuição de probabilidade para variáveis aleatórias discretas: distribuição binomial. Distribuição de probabilidade para variáveis aleatórias contínuas: distribuição normal. Teoria da estimação: intervalo de confiança. Teoria da decisão: teste de hipótese.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>BUSSAB, W. de O.; MORETTIN, P. A. Estatística básica. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 540 p.</p> <p>COSTA NETO, P. L. de O. Estatística. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2002. 266 p.</p> <p>MUCELIN, C. A. Estatística. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010. 120 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>DOWNING, D.; CLARK, J. Estatística aplicada. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 351 p.</p> <p>LOPES, L. F.; CAIARI, L. R. Matemática aplicada na educação profissional. Curitiba: Base editorial, 2010. 256 p.</p> <p>MARTINS, G. A. Estatística geral e aplicada. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 421 p.</p> <p>MEYER, P. L. Probabilidade: aplicações à estatística. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1983. 426 p.</p> <p>MORETTIN, P. A. Introdução a estatística para ciências exatas. São Paulo: Editora atual, 1981. 211 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Microbiologia Geral		
Período:	3º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Noções de microbiologia. Áreas de aplicação. Posição dos microrganismos no mundo vivo. Morfologia, citologia, nutrição e crescimento de microrganismos. Efeito dos fatores físicos e químicos sobre a atividade dos microrganismos. Noções sobre infecções, resistência e imunidade. Microbiologia e bioprocessos aplicados a alimentos. Normas e padrões microbiológicos para alimentos. Preparações microscópicas. Métodos de esterilização. Meios de cultura para cultivo artificial.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. Microbiologia de Brock. 10. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. 608 p. VERMELHO, A. B. et al. Práticas de microbiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 239 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005. 258 p. SILVA, N. da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Metodologia Científica		
Período:	3º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Ciência e conhecimento científico. Tipos de conhecimento. Definição de pesquisa. Tipos de pesquisa. Planejamento da pesquisa e métodos de pesquisa. O conhecimento e pesquisa. Planejar, organizar e redigir trabalhos acadêmicos, projetos de pesquisa, relatórios e artigos. Tipos de trabalhos científicos. Projetos de pesquisa. Normas da ABNT para trabalhos científicos.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de pesquisa. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 277 p.</p> <p>RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 39. ed. Petrópolis: Vozes, 2011. 144 p.</p> <p>SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>CERVO, A. L. BERVIAN, P. A. Metodologia científica. 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2002. 242 p.</p> <p>FRANÇA, J. L.; VASCONCELOS, A. C. de. Manual para normalização de publicações técnico-científicas. 8. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2009. 258 p.</p> <p>GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p.</p> <p>MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Metodologia do trabalho científico. 6. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2001. 219 p.</p> <p>MARTINS, G. de A.; LINTZ, A. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 118 p.</p>			

17.4- 4º Período

Nome da Disciplina:	Química de Alimentos I		
Período:	4º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Atividade de água e sua importância no estudo da conservação de alimentos e no desenvolvimento de microrganismos. Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades físico-químicas e funcionais dos açúcares, lipídeos, vitaminas e sais minerais. Alterações químicas e bioquímicas no processamento e armazenamento. Reações enzimáticas e não-enzimáticas importantes na síntese, qualidade e estabilidade de componentes de alimentos de origem animal e vegetal.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. atual. ampl. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.</p> <p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.</p> <p>RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Edgar Blücher, 2007. 184 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 2 ed. São Paulo: Varela, 1995. 223 p.</p> <p>BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 1992. 143 p.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.</p> <p>WENZEL, G. E. Bioquímica experimental dos alimentos. 2. ed. São Leopoldo: Unisinos, 2010. 220 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Estatística Experimental		
Período:	4º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Conceitos básicos de estatística experimental. Conceitos fundamentais e princípios básicos da estatística experimental. Estudo da variabilidade dos dados. Análise de variância. Estudo das médias dos tratamentos. Regressão na análise de variância. Delineamentos experimentais. Uso da informática na estatística experimental.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. Estatística Básica. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 540 p.</p> <p>DOWNING, D.; CLARK, J. Estatística aplicada. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 351 p.</p> <p>MUNDIN, M. J. Estatística com BrOffice. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010. 419 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>BANZATO, D. A.; KRONKA, S. do N. Experimentação agrícola. 4. ed. Jaboticabal: Funep, 2006. 237 p.</p> <p>COSTA NETO, P. L. de O. Estatística. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2002. 266 p.</p> <p>GOMES, F. P. Estatística aplicada a experimentos agronômicos e florestais. Piracicaba: Fealq, 2002. 309 p.</p> <p>MARTINS, G. A. Estatística geral e aplicada. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 421 p.</p> <p>MUCELIN, C. A. Estatística. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010. 120 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Microbiologia de Alimentos		
Período:	4º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Importância. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiológico. Métodos de análise. Doenças Transmitidas por Alimentos. Contaminações. Alterações. Controle do desenvolvimento microbiano. Aproveitamento industrial de microrganismos em alimentos.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.</p> <p>SILVA, N. da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.</p> <p>GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.</p> <p>MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005. 258 p.</p> <p>SILVA Jr, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 1995, 624 p.</p> <p>TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Operações Unitárias		
Período:	4º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Operações por Contato e Configuração de Fluxo; Análise dimensional e Conversão de Unidades; Balanço de Massa; Propriedades e escoamento dos fluidos; Desintegração e separação mecânica; Noções de transferência de calor e massa.			
Bibliografia Básica:			
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p. 6			
HIMMELBLAU, D. M.; RIGGS, J. L. Engenharia química: princípios e cálculos. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2006. 868 p.			
MEIRELES, M. A. de A.; PEREIRA, C. G. (Ed.). Fundamentos de engenharia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2013. 815 p. v. 6.			
Bibliografia Complementar:			
FOUST, A. S. et al. Princípios das operações unitárias. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982. 684 p.			
KOBLOITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.			
LIMA, U. de A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p.			
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.			
ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.			

Nome da Disciplina:	Embalagem para Alimentos		
Período:	4º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Introdução. Histórico e evolução das embalagens. Conceitos e funções das embalagens. Embalagens: metálicas, vidro, celulósicas e plásticas. Sistemas especiais de embalagem. Estabilidade dos alimentos embalados. Rotulagem de embalagens.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>ANYADIKE, N. Embalagens flexíveis. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 127 p. CARVALHO, M. A. Engenharia de embalagens: uma abordagem técnica do desenvolvimento de projetos. São Paulo: Novatec, 2008. 284 p. CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. Embalagens para indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget. 2003. 609 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed. rev. e ampl. Viçosa: UFV. 2011. 663 p. LANA, M. M.; FINGER, F. L. Atmosfera modificada e controlada. Brasília: Embrapa. 2000. 34 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Metabolismo Alimentar		
Período:	4º	Carga Horária:	32 horas
Ementa:			
<p>Noções sobre metabolismo; Metabolismo degradativo dos carboidratos; Metabolismo dos triglicerídios; Metabolismo dos aminoácidos e proteínas; Integração e regulação metabólica. Alimentos funcionais, pré-bióticos e pró-bióticos. Classificação e caracterização dos alimentos funcionais. Novas fontes de alimentos funcionais: benefícios e toxicidade.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>COSTA, N. M. B.; BOREM, A. Biotecnologia e nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer a qualidade dos alimentos. São Paulo: Nobel, 2003. 214 p.</p> <p>COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. do C. G. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa: UFV, 2008. 400 p.</p> <p>COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. Bioquímica: combo. 5. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 845 p.</p> <p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.</p> <p>PEREIRA, C. A. dos S. et al. Alimentos light e diet. 2. ed. Viçosa: UFV, 2010. 77 p.</p> <p>SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Gestão Empresarial		
Período:	4º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Conceito de organizações. Conceito de Administração. Funções Administrativas. Conceito de eficiência e eficácia. As principais funções organizacionais. Indicadores de desempenho. Cadeia produtiva. Empreendedorismo. Plano de negócios.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>BATALHA, M. O. (Coord.) Gestão agroindustrial. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 770 p. MAXIMIANO, A. C. A. Introdução à administração. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 419 p. MAXIMIANO, A. C. A. Administração para empreendedores. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 240 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>BATALHA, M. O. Gestão Agroindustrial. 3. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2007. v. 2. CHIAVENATO, I. Introdução a teoria geral da administração. 8. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011. 608 p. DORNELAS, J.C.A. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 2.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008. 256 p. MAXIMIANO, A. C. A. Teoria geral da administração. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 357 p. MOTTA, F. C. P.; VASCONCELOS, I. F. G. Teoria geral da administração. 3.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 428 p.</p>			

17.5- 5º Período

Nome da Disciplina:	Química de Alimentos II		
Período:	5º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Emulsões. Enzimas. Aditivos. Pigmentos. Aspectos tecnológicos e nutricionais na fortificação de alimentos. Toxicantes naturais.			
Bibliografia Básica:			
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.			
RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos . 2. ed. Rio de Janeiro: Edgar Blücher, 2007. 184 p.			
WENZEL, G. E. Bioquímica experimental dos alimentos . 2. ed. São Leopoldo: Unisinos, 2010. 220 p.			
Bibliografia Complementar:			
ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática . 5. ed. atual. ampl. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.			
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos . 2 ed. São Paulo: Varela, 1995. 223 p.			
CASTRO, F. A. F. de; AZEREDO, R. M. C. de. Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática . 3. ed. Viçosa: UFV, 2007. 107 p.			
MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos . 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.			
ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.			

Nome da Disciplina:	Análise de Alimentos I		
Período:	5º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Introdução à análise de alimentos. Normas básicas de segurança no laboratório. Soluções. Amostragem e preparo de amostras em análise de alimentos. Acidez em alimentos. Medida de pH. Densimetria. Refratometria. Composição centesimal de alimentos.			
Bibliografia Básica:			
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. rev. Campinas: UNICAMP, 2003. 207 p.			
GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises físico-químicas de alimentos . Viçosa: UFV, 2011. 303 p.			
MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos . 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.			
Bibliografia Complementar:			
ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática . 5. ed. atual. ampl. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.			
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Química do processamento de alimentos . 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 1992. 143 p.			
FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos . 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 307 p.			
HARRIS, D. C. Análise química quantitativa . 7. ed. Rio de Janeiro: LCT, 2011. 868 p.			
ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.			

Nome da Disciplina:	Higiene na Indústria de Alimentos		
Período:	5º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Definição de métodos de higienização, tipos, produtos a serem aplicados durante o processo de higienização das instalações industriais. Medida de nível de limpeza atingida após aplicação dos métodos de higienização. Avaliar e identificar os componentes da higienização, e subseqüentemente à aplicação da metodologia nas condições de estabelecimentos de processamento alimentício.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>ANDRADE, N. J. de. Higiene na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 2008. 412 p. GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p. SILVA Jr, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 1995, 624 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005. 258 p. SILVA, N. da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Análise Sensorial		
Período:	5º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
Objetivo e importância da análise sensorial. Campo de aplicação. Fisiologia dos órgãos e sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras. Análise estatística e apresentação dos dados. Estrutura e apresentação do Laboratório de Análise Sensorial.			
Bibliografia Básica:			
CASTRO, F. A. F. de; AZEREDO, R. M. C. de. Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática . 3. ed. Viçosa: UFV, 2007. 107 p.			
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos . 3. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p.			
MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudo com consumidores . 2 ed. rev. ampl. Viçosa: UFV, 2010. 308 p.			
Bibliografia Complementar:			
ALMEIDA, T. C. A. et al. Avanços em análise sensorial . São Paulo: Varela, 1999. 286 p.			
BUSSAB, W. de O.; MORETTIN, P. A. Estatística básica . 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 540 p.			
DOWNING, D.; CLARK, J. Estatística aplicada . 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 351 p.			
FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais . São Paulo: Varela, 2003. 246 p.			
SILVA Jr, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 1995, 624 p.			

Nome da Disciplina:	Legislação de Alimentos		
Período:	5º	Carga Horária:	32 horas
Ementa:			
<p>Introdução e histórico. Legislação brasileira de alimentos. Principais bases legais para a legislação de alimentos. Vigilância sanitária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Segurança alimentar.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.</p> <p>GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed. rev. e ampl. Viçosa: UFV. 2011. 663 p.</p> <p>SILVA Jr, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 1995, 624 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>ANDRADE, N. J. de. Higiene na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 2008. 412 p.</p> <p>GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa: UFV, 2011. 303 p.</p> <p>MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005. 258 p.</p> <p>MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.</p> <p>SILVA, N. da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Gestão da Qualidade		
Período:	5º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>História da evolução da qualidade. Princípios gerais do controle de qualidade. Padrões de qualidade. Sistemas de controle de qualidade. Boas práticas de fabricação na Indústria de Alimentos. Sistema APPCC. Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos. Garantia de Qualidade de Alimentos. Higiene pessoal de colaboradores. Sistemas de controle de qualidade (5S, BPF, PPHO e 6 SIGMA). Organização, planejamento, implantação e avaliação de programas de controle de qualidade na indústria de alimentos. Controle estatístico de qualidade.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>BATALHA, M. O. (Coord.) Gestão agroindustrial. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 770 p. v. 1.</p> <p>BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320 p.</p> <p>SILVA Jr, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 1995, 624 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.</p> <p>GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.</p> <p>MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005. 258 p.</p> <p>RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 320 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Seminário em alimentos		
Período:	5º	Carga Horária:	32 horas
Ementa:			
Nesta disciplina os alunos deverão participar como apresentadores e ouvintes de seminários relacionados à área de alimentos. Apresentação e discussão de artigos científicos e trabalhos.			
Bibliografia Básica:			
FRANÇA, J. L.; VASCONCELOS, A. C. de. Manual para normalização de publicações técnico-científicas . 8. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2009. 258 p.			
MARTINS, G. de A.; LINTZ, A. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 118 p.			
SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico . 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.			
Bibliografia Complementar:			
CERVO, A. L. Metodologia científica . 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2002. 242 p.			
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Metodologia do trabalho científico . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2001. 219 p.			
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de pesquisa . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 277 p.			
POURCHET, M. A. Iniciação a pesquisa científica . São Paulo: SN Publicidade, 1996. 186 p.			
RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica . 39. ed. Petrópolis: Vozes, 2011. 144 p.			

17.6- 6º Período

Nome da Disciplina:	Análise de Alimentos II		
Período:	6º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Métodos avançados de análise de alimentos: colorimetria, cromatografia e espectrofotometria de absorção no visível, ultravioleta e infravermelho.			
Bibliografia Básica:			
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2. ed. rev. Campinas: UNICAMP, 2003. 207 p.			
COLLINS, C. H.; BRAGA, G. L.; BONATO, P. S. Fundamentos de cromatografia . Campinas: UNICAMP, 2006. 456 p.			
SKOOG, D. A.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. Princípios de análise instrumental . 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. 1056 p.			
Bibliografia Complementar:			
ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática . 5. ed. atual. ampl. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.			
GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises físico-químicas de alimentos . Viçosa: UFV, 2011. 303 p.			
HARRIS, D. C. Análise química quantitativa . 7. ed. Rio de Janeiro: LCT, 2011. 868 p.			
ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.			
SKOOG, D. A. et al. Fundamentos de química analítica . 8. Ed. São Paulo: Cengage Learning, 2005. 1124 p.			

Nome da Disciplina:	Fermentações na Indústria de Alimentos		
Período:	6º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Definição, histórico, processos fermentativos, tipos de microorganismos, classificação, substratos de fermentação, classificação de processos fermentativos. Cinética e controle dos processos fermentativos. Recuperação dos produtos de fermentação. Adequações da legislação internacional e nacional com relação ao meio-ambiente.			
Bibliografia Básica:			
AQUARONE, E. et al. Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blücher, 2001. 523 p. v. 4.			
BORZANI, W. et al. Biotecnologia industrial: fundamentos. São Paulo: Blücher, 2001. 254 p. v. 1.			
LIMA, U. de A. et al. Biotecnologia industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Blücher, 2001. 593 p. v. 3.			
Bibliografia Complementar:			
AQUARONE, E.; LIMA, U. de A.; BORZANI, W. (Coord.). Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo: Edgard Blücher, 1983. 243 p. (Biotecnologia, v.5).			
AQUARONE, E.; LIMA, U. de A.; BORZANI, W. (Coord.). Tecnologia das fermentações. São Paulo: Edgard Blücher, 1975. 285 p. (Biotecnologia, v.1).			
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.			
JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.			
MASSAGUER, P. R. de. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005. 258 p.			

Nome da Disciplina:	Segurança do Trabalho		
Período:	6º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Introdução à segurança do trabalho. Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Riscos ambientais. Comissão interna de prevenção de acidentes (CIPA). Serviço especializado em engenharia de segurança e em medicina do trabalho (SESMT). Programa de controle médico e saúde ocupacional (PCMSO). Exames médicos (clínicos e complementares). Atestado de saúde ocupacional (ASO). Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA). Laudo técnico das condições ambientais do trabalho (LTCAT). Perfil profissiográfico profissional (PPP). Inspeções de segurança e investigação de acidentes. Proteção individual e coletiva (EPI e EPC). Mapa de riscos. Sinalização de segurança. Proteção contra incêndios e explosões. Legislação e normas regulamentadoras.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>CAMPOS, A. et al Prevenção e controle de risco em máquinas, equipamentos e instalações. 4. ed. São Paulo: Senac. 2006. 422 p.</p> <p>GARCIA, G. F. B. (Org.) Segurança e medicina do trabalho. 3. ed. São Paulo: Método, 2010. 848 p.</p> <p>SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO. 66. ed. São Paulo: Atlas. 2010. 777 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>CORRÊA, M. A. C. Manual prático de avaliação e controle de gases e vapores. 3. ed. São Paulo: LTr. 2009. 143 p.</p> <p>COSTA, A.C. Consolidação das leis do trabalho. CLT. 38. ed. São Paulo: LTr. 2011. 976 p.</p> <p>SALIBA, T. M. Curso básico de segurança e higiene ocupacional. 3. ed. São Paulo: LTr. 2010. 462 p.</p> <p>SALIBA, T. M. Manual prático de avaliação e controle do ruído. 5. ed. São Paulo: LTr. 2009. 144 p.</p> <p>SALIBA, T. M. Manual prático de avaliação e controle de calor. 5. ed. São Paulo: LTr. 2010. 80 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Ciência da Carne		
Período:	6º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Composição e estrutura da carne. Transformação do músculo em carne. Tecnologia e controle de qualidade de carne. Descrição de abatedouros frigoríficos e processos de abate de animais. Bem-estar animal e rastreabilidade. Equipamentos e instalações industriais. Abate e alterações <i>post-mortem</i> dos pescados. Legislação pertinente.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. (Org.) et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.</p> <p>RAMOS, E. M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>GONCALVEZ, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. 608 p.</p> <p>PARDI, M. C. et al. Ciência, higiene e tecnologia da carne. 2. ed. Goiânia: UFG, 2005. 624 p. v. 1.</p> <p>PINTO, P. S. de A. Inspeção e higiene de carnes. Viçosa: UFV, 2008. 320 p.</p> <p>TERRA, N. N.; BRUM, M. A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel. 1988. 121 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Pós-Colheita e Armazenamento de Grãos		
Período:	6º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Maturação e colheita dos grãos. Propriedades físicas dos grãos. Água nos grãos. Amostragem. Higrometria. Umidade de equilíbrio. Respiração e deterioração dos grãos. Beneficiamento e armazenamento de grãos. Pragas e roedores.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>BORÉM, F. M. Pós-colheita do café. Lavras. Editora UFLA. 2008. 631 p. BRANDÃO, F. Manual do armazenista. Viçosa: UFV, 1989. 269 p. SILVA, J. de S.; SILVA, J. S.; BERBERT, P. A. Colheita, secagem e armazenagem de café. Viçosa. Aprenda Fácil. 1999. 146 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p. KOBELITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p. LANA, M. M.; FINGER, F. L. Atmosfera modificada e controlada. Brasília. 2000. 34p. LIMA, U. de A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p. PIMENTA, C. J. Qualidade de café. Lavras: UFLA, 2003, 297 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças		
Período:	6º	Carga Horária:	32 horas
Ementa:			
<p>Introdução. Definição e classificação de frutas e hortaliças. Estádios de desenvolvimento de frutos. Frutos climatéricos e não climatéricos. Etileno: importância na pós-colheita de frutas e hortaliças. Fisiologia e bioquímica de frutas e hortaliças. Atributos de qualidade. Conservação pós-colheita de frutas e hortaliças: cadeia de frio; modificação atmosférica e outros.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2.ed. rev. e ampl. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.</p> <p>NEVES, L. C. (Org.). Manual pós-colheita da fruticultura brasileira. Londrina: EDUEL, 2009. 493 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>KERBAUY, G. B. Fisiologia vegetal. 2. ed. Rio e Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 452 p.</p> <p>LANA, M. M.; FINGER, F. L. Atmosfera modificada e controlada. Brasília: Embrapa. 2000. 34 p.</p> <p>LIMA, U. de A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p.</p> <p>MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Economia, Política e Desenvolvimentos		
Período:	6º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Introdução à economia. Curva de possibilidade de produção. Microeconomia. Macroeconomia. Estrutura de mercado. Produção e custos. Desenvolvimento Econômico.			
Bibliografia Básica:			
BLANCHARD, O. Macroeconomia: teoria e política econômica. 2.ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2001.			
ROSSETTI, J. P. Introdução à economia. 20.ed. São Paulo: Atlas, 2011. 922 p.			
VASCONCELLOS, M. A. S. Economia: micro e macro. 5.ed. São Paulo: Editora Atlas, 2011.			
Bibliografia Complementar:			
BRUM, A. J. O desenvolvimento econômico brasileiro. 28.ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2011.			
DOWBOR, L. Formação do terceiro mundo. 6. ed. São Paulo. Brasiliense, 1986.			
ECHEVERRI, R. Ruralidade, territorialidade e desenvolvimento sustentável. 5.ed. São Paulo. Atlas, 2009.			
MÜLLER, A.. Manual de economia básica. Rio de Janeiro: Vozes, 2011.			
RICKLEFS, R. E. Economia da Natureza. 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 572 p.			

17.7- 7º Período

Nome da Disciplina:	Processamento de Leite I		
Período:	7º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Tipos de Leite. Padrões de qualidade de leite. Características e análises físico-químicas do leite. Composição do leite. Ordenha. Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Doenças. Legislação.			
Bibliografia Básica:			
MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos SANTOS; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de produção de derivados do leite . Viçosa: UFV, 2011. 85 p.			
ORDÓÑEZ, J. A. (Org.) et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.			
TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite . 2. ed. Santa Maria: UFSM, 2003. 192 p.			
Bibliografia Complementar:			
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.			
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.			
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.			
SILVA, C. A. B. da. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal . Viçosa: UFV, 2005. 308 p. v. 1.			

Nome da Disciplina:	Processamento de Frutas e Hortaliças		
Período:	7º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Introdução. Atributos de qualidade. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Processamento de doces, conservas de hortaliças, picles, temperos e molhos condimentados. Desidratação de frutas e hortaliças. Processamento de frutas e hortaliças congeladas. Aproveitamento de resíduos provenientes do processamento de frutas e hortaliças.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.</p> <p>LIMA, U. de A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p.</p> <p>LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R.; CAPELLI, R. Processamento de frutas e hortaliças. Caxias do Sul: EDUCS, 2004. 189 p.</p> <p>MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.</p> <p>SOUZA, C. M. de; BRAGANÇA, M. da G. L. Doces de Minas: a arte de fazer doce. Viçosa: UFV, 2012. 195 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Processamento de Grãos, Raízes e Tubérculos		
Período:	7º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Importância dos grãos, raízes e tubérculos. Estrutura e composição química do grão. Processamento de arroz, milho, trigo, aveia, soja, feijão, mandioca e batata. Controle de qualidade durante o processamento de grãos, raízes e tubérculos.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>LIMA, U. de A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p.</p> <p>MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação. 2 ed. Barueri: Manole, 2009. 418 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.</p> <p>PEREIRA, C. A. dos S.; OLIVEIRA, F. B. Soja alimento e saúde: valor nutricional e preparo. Viçosa: UFV, 2006. 102 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Administração de Custos		
Período:	7º	Carga Horária:	32 horas
Ementa:			
Custos de Produção: estimativa e análises; Metodologia tradicional de custeio; análise da rentabilidade e composição dos custos da atividade agrícola, conhecimento dos custos e impostos incidentes para determinação do preço de venda.			
Bibliografia Básica:			
BRUNI, A. L. FAMA, R. Gestão de custos e formação de preços. 6.ed. Atlas, 2009. K . Rio de Janeiro: Vozes, 2010 empresa.			
IUDÍCIBUS, S. Contabilidade gerencial. Ed. Atlas, 2008.			
PEREZ JR., J. H.; OLIVEIRA, L. M. de. Contabilidade de custos para não contadores. São Paulo: Atlas, 2009.			
Bibliografia Complementar:			
BORNIA, A. C. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas. São Paulo: Atlas, 2009.			
LEONE, G. S. G. Curso de contabilidade de custos. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2009.			
RIBEIRO, O. M. Contabilidade de custos fácil. 8 ed. São Paulo: Saraiva, 2013.			
SANTOS, G. J.; MARION, J. C.; SEGATTI, S. Administração de custos na agropecuária. 4 ed. Atlas, 2009			
SANTOS, J. J. Contabilidade e análise de custos: modelo contábil, método de depreciação, ABC – Custeio Baseado em atividades. 5ª Ed. São Paulo: Atlas, 2009			

Nome da Disciplina:	Tecnologia de Carne		
Período:	7º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Matérias-primas para processamento de derivados cárneos. Legislação de produtos cárneos. Equipamentos utilizados no processo tecnológico. Teoria e prática de processamento de carne suína, bovina, aves e pescado. Padrões de qualidade de derivados cárneos.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>ORDÓÑEZ, J. A. (Org.) et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.</p> <p>RAMOS, E. M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias.</p> <p>TERRA, N. N.; TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>GONCALVEZ, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. 608 p.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.</p> <p>PARDI, M. C. et al. Ciência, higiene e tecnologia da carne. 2. ed. Goiânia: UFG, 2005. 624 p. v. 1.</p> <p>PRADO, I. N. DO (Org.) Conceitos sobre a produção, com qualidade, de carne e leite em bovinos. Maringá: EDUEM, 2004. 301 p.</p> <p>TERRA, N. N.; BRUM, M. A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel. 1988. 121 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Tecnologia de Óleos e Gorduras		
Período:	7º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Composição química e propriedades físicas dos lipídeos. Extração e processamento de óleos e gorduras de origem vegetal. Classificação de lipídeos. Processos de modificação químicos e físicos de óleos vegetais: hidrogenação, interesterificação, fracionamento e processo misto. Processamento de margarinas, cremes vegetais e halvarinas. Refino de óleos comestíveis (degomagem; neutralização; clarificação; desodorização). Subprodutos da extração de óleos e gorduras vegetais. Emulsões alimentícias. Reações de degradação de óleos e gorduras e uso de antioxidantes. Legislação pertinente. Comportamento dos óleos e gorduras na fritura.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. atual. ampl. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.</p> <p>MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.</p> <p>LIMA, U. de A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p.</p> <p>PEREIRA, C. A. dos S.; OLIVEIRA, F. B. Soja alimento e saúde: valor nutricional e preparo. Viçosa: UFV, 2006. 102 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Industrialização e Qualidade de Café		
Período:	7º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Indústria alimentícia no Brasil. Industrialização do café no Brasil. Composição química do grão. Misturas de cafés com características diferentes (Blends).</p> <p>Torra. Efeito da torra e do preparo da bebida. Moagem - Granulometria do pó. Embalagens e Empacotamento.</p> <p>Qualidade do Café na Indústria. Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle. Boas Práticas de Fabricação. PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC. Montagem de cafeteria. Desenvolvimentos de produtos a base de café. Preparo de diferentes bebidas a base de café. Barismo.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>BORÉM, F. M. Pós-colheita do café. Lavras. Editora UFLA. 2008. 631 p.</p> <p>PEREZ, R. et al., Agroindústria de café torrado e moído: viabilidades técnicas e econômica. Viçosa: UFV, 2008. 119 p.</p> <p>PIMENTA, C. J. Qualidade de café. Lavras: UFLA, 2003, 297 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>LIMA, U. de A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p.</p> <p>SILVA, J. de S. BERBERT, P. A. Colheita, secagem e armazenagem de café. Viçosa. Aprenda Fácil. 1999. 146 p.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.) Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Edgard Blücher, 2010, 385 p. v. 2.</p>			

17.8- 8º Período

Nome da Disciplina:	Processamento de Leite II		
Período:	8º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Produtos derivados de leite. Tecnologia de fabricação de leite em pó e condensado. Tecnologia de processamento de manteiga, doce leite, queijos, sorvetes e produtos lácteos fermentados. Tipos de bebidas e sobremesas lácteas. Utilizações de soro de leite e derivados. Resíduos da indústria de laticínios. Legislação.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de produção de derivados do leite. Viçosa: UFV, 2011. 85 p.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. (Org.) et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.</p> <p>PRADO, I. N. DO (Org.) Conceitos sobre a produção, com qualidade, de carne e leite em bovinos. Maringá: EDUEM, 2004. 301 p.</p> <p>SILVA, C. A. B. da. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa: UFV, 2005. 308 p. v. 1.</p> <p>TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2. ed. Santa Maria: UFSM, 2003. 192 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Tecnologia de Bebidas		
Período:	8º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Introdução. Legislação de bebidas. Bebidas não alcoólicas: água mineral, água de coco, bebidas estimulantes, bebidas funcionais à base de soja, bebidas isotônicas, refrigerantes, suco de frutas. Bebidas alcoólicas: bebidas fermentadas (cerveja, fermentados de frutas, sidra, vinho e caxiri), bebidas destiladas (aguardente de cana, uísque, rum e outras bebidas destiladas), bebidas retificadas (vodca e gin) e bebidas alcoólicas obtidas por misturas (licores).</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>GOMES, J.C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed. rev. e ampl. Viçosa: UFV. 2011. 663 p.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.) Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Edgard Blücher, 2010, 461 p. v. 1.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.) Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Edgard Blücher, 2010, 385 p. v. 2.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>MAIA, G.A.; SOUSA, P.H.M. de; LIMA, A. da S. Processamento de sucos de frutas tropicais. Fortaleza: Edições UFC, 2007. 320 p.</p> <p>MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.) Tecnologia de bebidas. São Paulo: Edgard Blücher, 2005, 550 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Desenvolvimento de Novos Produtos		
Período:	8º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
<p>Importância, definição e caracterização de novos produtos. Etapas e princípios tecnológicos para o desenvolvimento de novos produtos. Legislação e procedimentos para o registro de um novo produto. Apresentação da proposta de um novo produto ou de um produto tradicional com uma técnica nova. Divulgação do produto.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 3. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípio e prática. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.</p> <p>LIMA, U. de A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas: UNICAMP, 2003. 207 p.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.</p> <p>GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed. rev. e ampl. Viçosa: UFV. 2011. 663 p.</p> <p>LAS CASAS, A. L. Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2012. 528 p.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Tecnologia de Massas e Panifícios		
Período:	8º	Carga Horária:	48 horas
Ementa:			
Qualidade e características dos diferentes tipos de pães, bolos, biscoitos e massas. Processos de fabricação de pães, massas, bolos e biscoitos. Ingredientes funcionais. Envelhecimento e deterioração da massa. Legislação pertinente.			
Bibliografia Básica:			
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação . 2 ed. Barueri: Manole, 2009. 418 p.			
GISSLER, W. Panificação e confeitaria profissionais . 5. ed. Barueri: Manole, 2012. 800 p.			
LIMA, U. de A. (Coord.). Matérias-primas dos alimentos . São Paulo: Edgard Blücher, 2010. 402 p.			
Bibliografia Complementar:			
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. São Paulo: Artmed, 2006. 602 p.			
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.			
KOBLETZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.			
MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos . 2 ed. ampl. e rev. Florianópolis: UFSC, 2008. 237 p.			
ORDÓÑEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.			

Nome da Disciplina:	Desenho Técnico Aplicado		
Período	8º	Carga Horária	64 horas
Ementa:			
Introdução ao Desenho Técnico. Normatização e apresentação de projetos. Escalas e dimensionamento. Teoria das projeções. Projeções ortogonais, cortes e seções. Perspectivas. Desenho arquitetônico. Desenho de projetos de indústria de alimentos.			
Bibliografia Básica:			
BUENO, C. P.; PAPAZOGLU, R. S. Desenho técnico para engenharias . Curitiba: Juruá, 2008. 196 p.			
MONTENEGRO, G. A. Desenho arquitetônico . 4. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2003, 176 p.			
SILVA, C. A. B. da. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal . Viçosa: UFV, 2005. 308 p. v. 1.			
Bibliografia Complementar:			
GIONGO, A. R. Curso de desenho geométrico . São Paulo: Nobel, 1984. 98 p.			
MAGUIRE, D. E.; SIMMONS, C. H. Desenho técnico: problemas e soluções gerais de desenho . São Paulo: Hemus, 2004. 257 p.			
PEREIRA, A. A. Geometria descritiva . Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1986. 80 p.			
PEREIRA, A. Desenho técnico básico . 9. ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1990. 128 p.			
VENDITTI, M. V. dos R. Desenho técnico sem prancheta com AutoCAD 2008 . 2. ed. Florianópolis: Visual Books, 2007. 282 p.			

Nome da Disciplina:	Gestão Ambiental		
Período:	8º	Carga Horária:	64 horas
Ementa:			
<p>Linguagem e Percepção Ambiental. Introdução à Gestão Ambiental. Histórico e Evolução do Sistema Gestão Ambiental no Brasil. Saneamento Ambiental e Ecologia Aplicada. Controle ambiental da água. Controle Ambiental do ar. Tratamento de resíduos sólidos e logística reversa. Abrangência e objetivos do SGA e a ISO 14001. Fundamentos da Educação Ambiental, ética e cidadania planetária. Agenda 21. A otimização do uso de recursos naturais. Custos ambientais. Legislação ambiental. Desenvolvimento Sustentável. Gerenciamento de Riscos Ambientais. Visitas técnicas. Desenvolvimento de Projetos aplicados à Gestão Ambiental.</p>			
Bibliografia Básica:			
<p>BERTOLINO, M. T. Sistemas da gestão ambiental na indústria alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2012. 158 p.</p> <p>DONAIRE, D. Gestão ambiental na empresa. 2. ed. São Paulo: Altas, 1999. 169 p.</p> <p>PHILIPPI, Jr, A.; ROMERO, M. de A.; BRUNA, G. C. Curso de gestão ambiental. Barueri: Manole, 2004. 1050 p.</p>			
Bibliografia Complementar:			
<p>BRAGA, B. et al. Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 318 p.</p> <p>CAVALCANTI, J. E. W. A. Manual de tratamento de efluentes industriais. 2. ed. J. E. Cavalcanti, 2011. 500 p.</p> <p>DIAS, G. F. Atividades interdisciplinares de educação ambiental: práticas inovadoras de educação ambiental. 2. ed. São Paulo: Gaia, 2006. 223 p.</p> <p>ROSA, A. H. et al. Meio Ambiente e sustentabilidade. Ed. Bookman, 2 ed, 2012.</p> <p>TINOCO, J. E. P.; KRAEMER, M. E. P. Contabilidade e gestão ambiental. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 278 p.</p>			

Nome da Disciplina:	Língua Brasileira de Sinais / LIBRAS
Carga Horária:	32 horas
Ementa:	
Ações para a inclusão das pessoas surdas e para o ensino e divulgação de Libras, por meio da utilização de tecnologias de informação e comunicação. Currículo e programa em educação especial. Análise de software para alunos com necessidades especiais. Libras. Metodologia do ensino e avaliação.	
Bibliografia Básica:	
FALCÃO, L. A. B. Surdez cognição visual e libras: estabelecendo novos diálogos. 2. ed. Recife, 2011. 384 p.	
GESSER, A. Libras? Que língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. 87 p.	
LACERDA, C. B. F. Intérprete de libras em atuação na educação infantil e no ensino fundamental. Porto Alegre: Mediação, 2009. 95 p.	
Bibliografia Complementar:	
BIANCHETTI, L.; FREIRE, I. M. Um olhar sobre a diferença: interação, trabalho e cidadania. Campinas: Papyrus, 1998. 223 p.	
HONORA, M; FRIZANCO, M. L. E. Livro ilustrado de língua brasileira de sinais: desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. São Paulo, Ciranda Cultural, 2009. 352 p.	
LIMA, P. A. Educação inclusiva: indagações e ações nas áreas da educação e da saúde. São Paulo: Avercamp, 2010. 158 p.	
LODI, A.C B.; LACERDA, C. B. F. Uma escola, duas línguas: letramento em língua portuguesa e língua de sinais nas etapas iniciais de escolarização. Porto Alegre: Mediação, 2009. 160 p.	
RAIÇA, D. et al. Tecnologia para a educação inclusiva. São Paulo: Avercamp, 2008. 180 p.	

18- SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO ENSINO APRENDIZAGEM

18.1- Avaliação do Ensino

A importância da avaliação bem como os seus procedimentos têm variado no decorrer dos tempos, sofrendo a influência da valorização que se acentuam em cada época, e do desenvolvimento da ciência e da tecnologia. Atualmente, considera-se a avaliação um dos resultados do ensino-aprendizagem.

A avaliação da aprendizagem é uma questão político-pedagógico e deve sempre contemplar as concepções filosóficas de homem, de educação e de sociedade, o que implica em uma reflexão crítica e contínua da prática pedagógica da escola e sua função social.

No Curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia em Alimentos as estratégias de avaliação atentarão para o sistema educacional inclusivo através da flexibilização curricular conforme o Decreto N° 7.611/2011.

18.2- Verificação do Rendimento Escolar

A Resolução N° 071/2013, de 25 de novembro de 2013, do Conselho Superior do IFSULDEMINAS, dispõe sobre as Normas Acadêmicas dos Cursos de Graduação Presencial.

O registro do rendimento acadêmico dos estudantes compreenderá a apuração da assiduidade e a avaliação do aproveitamento em todos os componentes curriculares. O professor deverá registrar diariamente o conteúdo desenvolvido nas aulas e a frequência dos estudantes através do diário de classe ou qualquer outro instrumento de registro adotado.

As avaliações poderão ser diversificadas e obtidas com a utilização de instrumentos tais como: exercícios, arguições, provas, trabalhos, fichas de observações, relatórios, autoavaliação e outros.

Nos planos de ensino deverão estar agendadas no mínimo duas avaliações formais devendo ser respeitado o valor máximo de 50% do valor máximo do semestre para cada avaliação.

O professor deverá publicar as notas das avaliações até duas semanas após a data de aplicação.

Os critérios e valores de avaliação adotados pelo professor deverão ser explicitados aos estudantes no início do período letivo, observadas as normas estabelecidas neste documento.

Após a publicação das notas, os estudantes terão direito à revisão de prova, devendo num prazo máximo de 2 (dois) dias úteis formalizar o pedido através de formulário disponível na Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA).

O professor deverá registrar as notas de todas as avaliações e ao final do período regular registrar as médias e faltas para cada disciplina.

Os professores deverão entregar o Diário de Classe corretamente preenchido com conteúdos, notas, faltas e horas/aulas ministradas na Supervisão Pedagógica dentro do prazo previsto no Calendário Escolar.

O resultado do semestre será expresso em notas graduadas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, admitida, no máximo, à fração decimal. As avaliações aplicadas pelos docentes deverão ser graduadas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, admitida, no máximo, à fração decimal. Será atribuída nota 0,0 (zero) à avaliação do estudante que deixar de comparecer às aulas nas datas das avaliações sem a justificativa legal.

Para efeito de aprovação ou reprovação em disciplina, cursos de graduação, serão aplicados os critérios abaixo, resumidos no Quadro 2.

QUADRO 2 - Resumo de critérios para efeito de promoção ou retenção nos Cursos de Graduação do IFSULDEMINAS.

Condição	Situação
$MD \geq 6,0$ e $FD \geq 75\%$	Aprovado
$4,0 \leq MD < 6,0$ e $FD \geq 75\%$	Exame Final
$MD < 4,0$ ou $NF < 6,0$ ou $FD < 75\%$	Reprovado

MD – média da disciplina; FD – frequência na disciplina; NF – nota final.

O estudante será considerado APROVADO quando obtiver média semestral na disciplina (MD) igual ou superior a 6,0 (seis) pontos e frequência por disciplina (FD) igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), sendo a composição das notas semestrais feitas através da média das avaliações.

Terá direito ao exame final da disciplina o estudante que obtiver MD igual ou superior a 4,0 e inferior a 6,0 e FD igual ou superior a 75%. Após o exame final, será considerado aprovado o estudante que obtiver nota final (NF) maior ou igual a 6,0. A média final da disciplina após o exame final (NF) será calculada pela média ponderada do valor de sua média da disciplina (MD), peso 1, mais o valor do exame final (EF), peso 2, sendo essa soma dividida por 3. Segue a fórmula:

$$NF = [MD + (EF \times 2)]/3$$

onde:

NF= nota final;

MD = média da disciplina;

EF = exame final.

O exame final poderá abordar todo o conteúdo contemplado na disciplina. O horário dos exames finais será definido pelo Coordenador ou pela Secretaria do Curso, sendo divulgado em local próprio para conhecimento dos interessados. A duração dos exames finais será estipulada pela Coordenação do Curso, vedado ao aluno sair da sala sem autorização.

No início de cada prova será feita chamada nominal dos alunos e registrada a frequência. Só serão admitidos no exame aqueles que constarem na relação encaminhada ao professor. Os exames finais corrigidos serão entregues à Secretaria do Curso para arquivamento, no prazo de três (03) dias após a sua realização.

O estudante terá direito à revisão de nota do exame final, desde que requerida na SRA num prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após a publicação da nota.

Prevalecerá como nota final (NF) do semestre a média ponderada entre a média da disciplina e o exame final.

Ao aluno que, por motivo justificado, previsto em lei, não puder prestar exame final na época estabelecida no calendário escolar, será permitido exame em época especial.

Os exames em época especial deverão ser realizados em data determinada pelo professor, durante a semana seguinte ao término do semestre letivo em curso.

Estará REPROVADO o estudante que obtiver MD inferior a 4,0 (quatro) pontos ou nota final (NF) inferior a 6,0 (seis) pontos ou FD inferior a 75%.

O aluno reprovado em até 03 (três) disciplinas poderá prosseguir seus estudos matriculando-se no período regular seguinte, conforme sequência aconselhada e nas disciplinas em que foi reprovado, ressalvando-se que o oferecimento de disciplinas poderá ocorrer apenas uma vez ao ano.

O aluno reprovado em mais de 03 (três) disciplinas não poderá matricular-se nas disciplinas do período regular seguinte, sendo obrigatória a matrícula apenas nas disciplinas nas quais foi reprovado.

O Coeficiente de rendimento acadêmico (CoRA) é integral e tem por finalidade principal acompanhar o Rendimento Acadêmico do estudante sendo definido pela fórmula

que segue:

$$CoRA = \frac{\sum_i (CH \cdot N)_i}{\sum_i CH_i}$$

onde:

CoRA * Coeficiente de Rendimento Acadêmico

CH * Carga horária da disciplina *i*

N * Nota da disciplina *i*

As disciplinas que forem aproveitadas para a integralização do curso, no caso de transferência e aproveitamento de estudos, serão consideradas para o cálculo do CoRA.

As reprovações em disciplinas serão somente consideradas para o cálculo do CoRA até o momento de sua aprovação. Com a aprovação, somente este resultado será considerado. As disciplinas optativas e eletivas cursadas comporão o CoRA.

O estudante terá o dobro do tempo normal do curso contados a partir da data de ingresso no primeiro semestre, como prazo máximo para conclusão do mesmo. Não serão computados, para efeito de contagem do prazo máximo para conclusão, os períodos de trancamento de matrícula.

O estudante reprovado terá direito à matrícula no semestre seguinte, desde que não ultrapasse o prazo máximo para a conclusão do curso.

O estudante terá direito a cursar disciplinas nas quais tenha sido reprovado sob forma de dependência desde que o número total de dependentes solicitantes não exceda a 10% do total de vagas de seu processo seletivo de ingresso regular ofertadas pelo curso ou de acordo com o número de vagas disponibilizadas pelo Colegiado de Curso. Caso haja um número de dependentes solicitantes que exceda a 50% do total de vagas de seu processo seletivo de ingresso regular ofertadas pelo curso, a instituição deverá abrir uma turma específica para os dependentes.

A ordem para a matrícula dos dependentes será:

1. estudante com maior tempo no curso;
2. estudante com maior CoRA e
3. estudante de idade mais elevada.

As disciplinas de dependência deverão ser oferecidas, ao menos, uma vez por ano. O estudante em dependência terá direito à matrícula no período posterior do seu curso desde que apresente CoRA igual ou maior que 60%. O estudante em dependência com CoRA menor que 60%, não sendo ofertadas as disciplinas em dependência, poderá dar continuidade ao curso e cumprirá obrigatoriamente todas as dependências quando ofertadas.

Em qualquer avaliação, o aluno que se valer de recursos fraudulentos terá a prova imediatamente anulada, atribuindo-lhe nota zero, e será feito o registro do fato em ata respectiva.

18.3- Avaliações Substitutivas

Serão concedidas avaliações substitutivas, conforme agendamento do professor responsável pela disciplina, ao aluno que não for avaliado por sua ausência, desde que devidamente justificada. A justificativa deverá ser apresentada pelo aluno à SRA no prazo de até quarenta e oito horas (dois dias úteis) após a data da avaliação perdida.

19- SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DE CURSO

O Câmpus Machado, ciente da importância do curso e da medição de sua eficácia e eficiência estabelecerá a auto-avaliação institucional, que será realizada de forma permanente, com resultados apresentados a cada semestre. Serão avaliados os seguintes itens:

- a qualidade do corpo docente;
- a organização didático-pedagógica (corpo discente, egressos, parcerias, coordenação, corpo dirigente dentre outros);
- as instalações físicas, com ênfase na biblioteca;
- a avaliação da instituição, na perspectiva de identificar seu perfil e o significado da sua atuação, por meio de suas atividades, cursos, programas, projetos e setores, respeitando a diversidade e as especificidades das diferentes organizações acadêmicas;

19.1- Corpo Docente

Ao final de cada semestre, os docentes, por meio de reuniões, ou por iniciativa da Comissão Permanente de Avaliação (CPA), emitirão parecer a respeito da infraestrutura

disponível, do ambiente de trabalho, das dificuldades encontradas no processo ensino aprendizagem, do acesso às novas tecnologias e do apoio administrativo envolvido com o curso.

19.2- Corpo Discente

Ao final de cada semestre, o aluno, por meio de questionário próprio ou reunião, ou por iniciativa da Comissão Permanente de Avaliação (CPA), emitirá parecer a respeito da infra-estrutura disponível, do ambiente de estudo e da aquisição das competências previstas.

19.3- Egressos

A Instituição, através de um sítio na Internet, de reuniões ou questionários, criará um banco de dados que permitirá o acompanhamento de suas conquistas e dificuldades, bem como o nível salarial e a rotatividade de emprego.

19.4- Empresas Públicas e Privadas / Parcerias/ Profissionais Liberais

A Instituição, através de um sítio na Internet, de visitas por representantes da Instituição ou questionários, criará um banco de dados que possibilitará o acompanhamento dos profissionais quanto ao seu desempenho e atendimento do perfil tecnológico exigido pelas empresas.

19.5- Corpo Dirigente e Coordenação

Após levantamento e análise das sugestões apresentadas pelos docentes, discentes, egressos, empresas conveniadas e entidades parceiras, encaminhar-se-á ao Conselho Institucional Regulamentado uma proposta objetivando definir diretrizes a serem tomadas, atendendo às competências e à realidade exigida pelo mercado de trabalho.

As mudanças que vierem a ocorrer em função de sugestões obtidas, serão devidamente apreciadas pelo corpo docente e implantadas a partir do referendo do Conselho Institucional Regulamentado, cujas reuniões serão devidamente registradas em ata.

20- INFRA ESTRUTURA

20.1- Salas de Aula

O Câmpus possui atualmente 38 salas de aula com uma área de 2988,20 m², disponíveis às aulas teóricas de todos os cursos.

20.2- Núcleo de Alimentos

O Prédio do Núcleo de Alimentos possui 3 salas de aulas, salas de professores, 3 laboratórios (Análise Sensorial, Microbiologia e Bromatologia) e sanitários.

20.2.1- Salas de Aula

As disciplinas teóricas do curso são ministradas em 3 salas de aulas localizadas no Núcleo de Alimentos, com capacidade para 50 alunos por sala (área total 261 m²).

20.2.2- Laboratório de Microbiologia de Alimentos

Este laboratório está localizado no Núcleo de Alimentos, ocupando uma área de 96,96 m², com capacidade para atender turmas de 40 alunos. O laboratório contém duas bancadas, vidrarias (pipetas, buretas, provetas, béqueres, erlenmeyer, bastões de vidro, tubos de ensaio, balões volumétricos, etc.), materiais, reagentes e equipamentos (destilador de água, estufas bacteriológicas, estufa de secagem e esterilização, refrigerador, agitador de tubos, homogeneizador de amostras (Stomacher), contador de colônias, micro-ondas, autoclaves, balanças analíticas, banho-maria com 6 bocas de anéis redutores, microscópios biológicos binoculares e câmaras de fluxo laminar).

20.2.3- Laboratório de Bromatologia

Este laboratório está localizado no Núcleo de Alimentos, ocupando uma área de 96,96 m², com capacidade para atender turmas de 40 alunos. O laboratório contém duas bancadas, vidrarias básicas para o suporte das análises (pipetas, buretas, provetas, béqueres, erlenmeyer, bastões de vidro, tubos de ensaio, balões volumétricos, etc.), materiais (suporte universal, garra metálica, etc.), reagentes e equipamentos (estufas de secagem e esterilização, forno

mufla, bloco digestor, extrator do tipo Soxhlet, destiladores de nitrogênio (Kjeldahl), refratômetros, colorímetro, penetrômetro, espectrofotômetro, estufa de secagem com circulação e renovação de ar, estufa a vácuo, capela de exaustão de gases, evaporador rotatório, agitador magnético, chapas aquecedoras, mesa agitadora orbital, medidores de pH, balança analítica, balança semi-analítica, bomba de vácuo, destilador de água, deionizador de água, centrífuga para butirômetros, centrífuga, crioscópio, densímetros, liquidificador, mixer, refrigerador e congelador vertical).

20.2.4- Laboratório de Análise Sensorial

Este laboratório está localizado no Núcleo de Alimentos, ocupando uma área de 35,62 m², contendo 8 cabines individuais, além de uma sala de preparo de amostras, com materiais, utensílios e equipamentos (fogão, refrigerador duplex, micro-ondas, batedeira, liquidificador e mixer).

20.3- Cozinha Experimental

A cozinha experimental ocupa uma área de 45,20 m², contendo mesas de apoio em inox, fogões industriais, refrigerador, congelador vertical, liquidificadores, batedeiras, mixer, forno elétrico, seladora de bandeja, seladora a vácuo, processador de alimentos, desidratadora de alimentos, dosadora, despoldadeira e câmaras BOD.

20.4- Laticínio

O laticínio ocupa uma área de 295,30 m², contendo os seguintes equipamentos: aparelho analisador de leite (Lactoscan), iogurteira, tacho inox para doces, batedeira para manteiga, máquina para requeijão, mesas de apoio em aço inox, empacotadora de leite, tanque de expansão, pasteurizador de placas, desnatadeira de leite, tanques para produção de queijos, seladora à vácuo, banco de gelo, câmara fria de salga e/ou maturação, câmara fria de estocagem e caldeira.

20.5- Unidade de Processamento de Carne

A unidade de processamento de carnes ocupa uma área de 153,5 m², contendo os

seguintes equipamentos: câmara frigorífica, seladora a vácuo, moedor de carne, homogeneizador de carne, modelador de hambúrguer, embutidor de carne, serra de fita, balança digital, congelador horizontal, mesas de apoio em aço inox e tanque para cozimento de presunto.

20.6- Abatedouro

O abatedouro ocupa uma área de 176,710 m², destinado ao abate de suínos e aves, contando com todos os equipamentos necessários para o mesmo.

20.7- Núcleo de Qualidade do Café

20.7.1- Cafeteria Escola

Ocupa uma área de 43,50 m². Na Cafeteria Escola têm-se máquina de café expresso super automática, máquina de café coado, blender, máquina de café French Press, máquina de café Moka, máquina de Café expresso de 2 grupos, moinhos para café Malhkoinig, moinho para café La Cimbale, frigobar, seladora de Pedal, medidor de temperatura com mira laser, cooktop, air pots, Termica tipo dispenser, máquina de café expresso profissional 1 grupo, moinho profissional, maquina de gelo e lava louça.

20.7.2- Laboratório de Análise Sensorial de Café

Ocupa uma área de 28,0 m², contendo mesa para prova de café com tampo de alumínio, cuspideira alumínio, mesa retangular para análise e materiais de apoio ao preparo das amostras.

20.7.3- Laboratório de Classificação Física de Café

Ocupa uma área de 60,0 m², contendo bancada individual com iluminação para a classificação, conjunto com peneiras para a classificação de amostras, mesa oficial de classificação, box de luz ultravioleta para análise de injúrias, determinador portátil de umidade, balança semi-analítica, balança analítica e quarteador de amostras.

20.7.4- Laboratório de Torra e Moagem

Ocupa uma área de 25,0 m², contendo torrador probatino com ciclizador de películas, torrador Rod-Bel com sugador de películas, torrador Pinhalense com ciclizador de películas, moinho, balança e jogo de peneiras para granulometria.

20.7.5- Laboratório de Preparo de Novos Produtos

Ocupa uma área de 25,5 m², contendo forno micro-ondas, refrigerador duplex, cafeteiras elétricas, fogões industriais, forno elétrico, batedeira, liquidificador, balança analítica, mixer e fogão.

20.8- Setor de Industrialização de Café

Ocupa uma área de 123,5 m², contendo: máquina para moagem de café, sistema de alimentação para café em pó, máquina empacotadeira semi-automática, torrador de café, máquina semi-automática para fechamento de embalagem a vácuo para café e cereais, resfriador de café, silo de café, elevador pneumático de café cru, balança, costuradora elétrica portátil, envalvuladora de embalagens, máquina de hot stamping e seladora.

20.9- Laboratório de Física

Este laboratório ocupa uma área de 93,15 m², contendo kits para experimentação de física: óptica, termofísica, eletricidade e eletromagnetismo, dinâmica e mecânica.

20.10- Laboratório de Biologia

Este laboratório ocupa uma área de 139,00 m², contendo centrífuga; microscópios binoculares e monolulares; destilador de água; lupas; estufa, balanças; unidade digital de processamento, com monitor para computador; conjunto de Biologia Geral.

20.11- Laboratório de Química

Ocupa uma área de 95 m², contendo os seguintes equipamentos: medidores de pH; autoclave; agitador magnético; fogareiro elétrico; centrífuga; banho maria; estufa; capela para exaustão de gases; agitador rotativo magnético.

20.12- Laboratórios de Informática

Os laboratórios de informática e outros meios implantados de acesso à informática, como, por exemplo, a Biblioteca do Câmpus, atendem, de maneira satisfatória, os alunos considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: quantidade de equipamentos relativa ao número total de usuários, acessibilidade, velocidade de acesso à internet, política de atualização de equipamentos e softwares e adequação do espaço físico.

O IFSULDEMINAS - Câmpus Machado possui cinco laboratórios de informática equipados com máquinas capazes de dar total suporte aos cursos oferecidos. Dois destes laboratórios possuem 40 máquinas cada um. A instituição conta atualmente com um link de Internet de 26 MB sendo distribuído, em média, 2 MB para cada laboratório e o restante fica distribuído entre os setores de produção, administração e setores pedagógicos.

Todos os setores contam com diversos *Access Point*, pontos de acesso com Internet Wireless, sendo que alguns deles estão liberados para acesso dos estudantes e os demais para os professores e técnicos administrativos. A cada ano letivo é feita uma avaliação dos recursos computacionais necessários para atender a demanda de todos os cursos e a quantidade de alunos que estão matriculados.

21- APOIO AO PLENO FUNCIONAMENTO DO CURSO

21.1- Biblioteca

A Biblioteca “Rêmulo Paulino da Costa” do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado possui área de 318,14 m² com acesso ao portal de Capes; sala para Estudo Individual; sala de estudos em grupo; videoteca; Núcleo de Conectividade com acesso à Internet; Biblioteca Virtual com links e sites contendo periódicos, textos completos e informações de utilidade pública; Biblioteca Digital que tem o objetivo de disponibilizar e difundir, de forma online, os Trabalhos de Conclusão de Curso e toda a produção científica de seus alunos e conta ainda, com terminais para consulta on-line do Acervo; Conta também, com a plataforma Minha Biblioteca, onde temos acesso a mais de 5 mil livros no formato digital; possui rede wireless, treinamento de usuários em programas de capacitação e assistência na realização de monografias. Horário de funcionamento: 7:00 às 22:00 horas, segunda a sexta-feira.

A Biblioteca possui um acervo com 6.758 obras, sendo 11.216 títulos. Destes, 90 títulos são da área específica de alimentos, totalizando 416 exemplares. Em relação aos periódicos impressos, na área específica de ciência e tecnologia de alimentos, vale destacar: Ciência e Tecnologia de Alimentos, Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Scientia Agricola, Ciência Rural, Química Nova e Revista Brasileira de Armazenamento. Além das revistas Cultivar Hortalças e Frutas e Informe Agropecuário.

21.2- Almoxarifado

O Almoxarifado do Câmpus Machado ocupa uma área de 165,740 m² e é responsável pelo recebimento de mercadorias, controle de estoque e armazenamento em geral.

21.3- Cantina

O Câmpus Machado conta com duas cantinas terceirizadas para atender aos alunos, servidores e visitantes, com 96 m² cada.

21.4- Ginásio Poliesportivo

Ginásio coberto com quadras poliesportivas pintada e com alambrado e sala de musculação devidamente aparelhada com instrutor, com área de 1291,84 m².

21.5- Auditório

O auditório de 236,0 m² e capacidade para acomodar 160 pessoas, possui projetor multimídia, sistema de caixas acústicas, microfones e *wireless*.

21.6- Setores de Produção

O instituto conta com os seguintes setores de produção, também conhecidos como Unidades Educativas de Produção e Pesquisa: apicultura, piscicultura, bovinocultura, avicultura, suinocultura, cunicultura, culturas anuais, cafeicultura e olericultura.

22- POLÍTICA DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

Desde 2005, o NAPNE (Núcleo de Atendimento às pessoas com Necessidades Especiais) é responsável pela garantia de acesso e permanência dos estudantes com necessidades especiais no espaço educacional do IFSULDEMINAS – Câmpus Machado. Na perspectiva da educação inclusiva, o Núcleo tem desenvolvido ações em conformidade com o Decreto Federal Nº 7.611 de 17/11/2011, que dispõe sobre a educação especial e o atendimento educacional especializado.

A equipe do NAPNE é composta por quatro representantes do corpo técnico administrativo do Câmpus, três docentes, dois alunos e um representante da família. O NAPNE tem como objetivo incluir todos os estudantes e servidores que possuem qualquer tipo de barreira motora, intelectual ou social. Casos de gravidez; estudantes acidentados; deficientes físicos; alunos com problemas de visão, audição e fala; vítimas de preconceito racial ou de orientação sexual; são alguns exemplos de situações assistidas.

Está em vias de implantação no Câmpus Machado a Sala de Recursos Multifuncionais. Essa sala terá como objetivo ajudar o professor a pensar formas de facilitar o aprendizado desses alunos que possam ter algum tipo de deficiência.

Em situações em que for detectada a necessidade de atendimento educacional especializado, o Coordenador do Curso fará um memorando de encaminhamento ao NAPNE.

23- CORPO DOCENTE

Os professores declararam que estão de acordo em participar do corpo docente do Curso Superior de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (ANEXO B).

Docente	Titulação	Área da Titulação	Ano de obtenção	Regime
Ademir Duzzi Moraes	Mestrado	Sistemas de Produção na Agropecuária	2012	Integral
Adriano Alvarenga Gajo	Mestrado	Ciência dos Alimentos	2010	Integral
Alex Uzêda de Magalhães	Doutorado	Ciência dos Alimentos	2013	Integral
Aline Manke Nachtigall	Doutorado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	2007	Integral
Ariane Borges de Figueiredo Rocha	Mestrado	Ciência Animal	2012	Integral
Brígida Monteiro Vilas Boas	Doutorado	Ciência dos Alimentos	2007	Integral
Cloves Gomes de Carvalho Filho	Mestrado	Ensino de Biologia	2011	Integral
Dayanny Carvalho Lopes	Mestrado	Sistemas de Produção	2010	Integral
Eduardo Alberton Ribeiro	Mestrado	Química	2001	Integral
Geveraldo Maciel	Mestrado	Agroquímica	2002	Integral
Júlio César de Carvalho	Mestrado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	2013	Integral
Leandro Carlos Paiva	Doutorado	Agronomia	2006	Integral
Lydiany dos Santos Soares	Especialização	Gestão Empresarial	2009	Integral
Maria de Lourdes Lima Bragion	Doutorado	Estatística e Experimentação Agropecuária	2010	Integral
Marcela Costa Rocha	Graduação	Licenciatura em Matemática	2011	Integral
Nivaldo Bragion	Mestrado	Administração	2010	Integral
Peterson Pereira de Oliveira	Mestrado	Matemática	2002	Integral
Renato Alexandre Oliveira Cândido	Graduação	Bacharelado e Licenciatura em Física	2009	Integral
Renato Alves Coelho	Mestrado	Agronomia	2008	Integral
Roberto Luiz de Azevedo	Mestrado	Ensino de Ciências e Matemática	2010	Integral
Saul Jorge Pinto de Carvalho	Doutorado	Agronomia	2009	Integral
Vanderley Almeida Silva	Doutorado	Ciência dos Alimentos	2013	Integral

24- EQUIPE TÉCNICO ADMINISTRATIVA

Servidor	Cargo / Função	Regime
Alan Andrade Mesquita	Zootecnista	40 horas
Antonio Carlos Estanislau	Jardinagem / Limpeza	40 horas
Antônio Marcos de Lima	Núcleo de Tecnologia da Informação	40 horas
Aydison Neves Rezende	Técnico em Agropecuária	40 horas
Daniela Luz Lima Nery	Bibliotecária	40 horas
Débora Jucely de Carvalho	Pedagoga	40 horas
Elber Antônio Leite	Infraestrutura Pedagógica	40 horas
Ellissa C. C. de Azevedo	Pedagoga	40 horas
Erlei Clementino dos Santos	Pedagoga	40 horas
Euzébio Souza Dias Netto	Chefe do Setor de Transportes	40 horas
Fellipe Joan Dantas Gomes	Agroindústria	40 horas
Gleydson Pereira Vidigal	Agroindústria	40 horas
Grenei Alves de Jesus	Técnico em Agropecuária	40 horas
Yara Dias Fernandes Cerqueira	Assistente Social	40 horas
Ivan Carlos Macedo	Técnico em Agropecuária	40 horas
Ivar Brigagão de Carvalho	Auxiliar em Agropecuária	40 horas
Jaime Afonso Maciel	Auxiliar em Agropecuária	40 horas
Jonathan Ribeiro de Araújo	Técnico em Agropecuária	40 horas
Luiz Antonio Arantes	Assistência ao Educando	40 horas
Maria Aparecida Avelino	Técnica em Assuntos Educacionais	40 horas
Maria Beatriz C. B. de Oliveira	Assistente Administrativo	40 horas
Maria de Lourdes Codignole	Bibliotecária	40 horas
Maria do Socorro M. Coelho	Nutricionista	40 horas
Maria Gessi Teixeira	Técnica em Laboratório	40 horas
Nathália L. Caldeira Brant	Assistente Social	40 horas
Pâmella de Paula	Psicóloga	40 horas
Poliana Coste e Colpa	Técnica em Laboratório	40 horas
Sebastião Rabelo de Carvalho	Auxiliar em Agropecuária	40 horas
Sérgio L. Santana de Almeida	Coordenador de Assistência ao Educando	40 horas
Stael Damasceno	Assistente de Alunos	40 horas
Tales Machado Lacerda	Técnico em Agropecuária	40 horas
Thamiris Lentz de Almeida	Estágios e Egressos	40 horas

25- NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

A Resolução N° 1, de 17 de junho de 2010, da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), normatiza o Núcleo Docente Estruturante (NDE).

O NDE de um curso de graduação constitui-se de um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso. O NDE deve ser constituído por membros do corpo docente do curso, que exerçam liderança acadêmica no âmbito do mesmo, percebida na produção de conhecimentos na área, no desenvolvimento do ensino, e em outras dimensões entendidas como importantes pela instituição, e que atuem sobre o desenvolvimento do curso.

São atribuições do NDE, entre outras:

- I - contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
- III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;
- IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

As Instituições de Educação Superior, por meio dos seus colegiados superiores, devem definir as atribuições e os critérios de constituição do NDE, atendidos, no mínimo, os seguintes:

- I - ser constituído por um mínimo de 5 professores pertencentes ao corpo docente do curso;
- II - ter pelo menos 60% de seus membros com titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*;
- III - ter todos os membros em regime de trabalho de tempo parcial ou integral, sendo pelo menos 20% em tempo integral;
- IV - assegurar estratégia de renovação parcial dos integrantes do NDE de modo a assegurar continuidade no processo de acompanhamento do curso.

O NDE do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado foi designado segundo a Portaria n° 94, de 17 de junho

de 2014, em anexo, sendo composto pelos seguintes professores: Prof^a. Brígida Monteiro Vilas Boas (Agrônoma, com Doutorado em Ciência dos Alimentos pela UFLA, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 2008); Prof^a. Aline Manke Nachtigall (Bacharel em Química de Alimentos, com Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFV, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 2009); Prof. Vanderley Almeida Silva (Biólogo, com Doutorado em Ciência dos Alimentos pela UFLA, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 1998); Prof. Alex Uzêda de Magalhães (Engenheiro de Alimentos, com Doutorado em Ciência dos Alimentos pela UFLA, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 2006), Prof. Julio César de Carvalho (Agrônomo, com Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFRRJ, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 2014), Prof. Dêlcio Bueno da Silva (Médico Veterinário, com Doutorado em Ciência dos Alimentos pela UFLA, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 2012), Prof^a. Maria de Lourdes Lima Bragion (Matemática, com Doutorado em Estatística e Experimentação Agropecuária pela UFLA, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 2010), Prof. Eduardo Alberton Ribeiro (Químico, com Mestrado em Química pela FURB Blumenau/SC, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 2012), Prof. José Antônio Dias Garcia (Médico Veterinário, com Doutorado em Biologia Funcional e Molecular (Fisiologia) pela UNICAMP Campinas/SP, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 2012), Prof. Nivaldo Bragion (Economista, com Mestrado em Administração pela UFLA, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 2013) e Prof. Carlos Henrique Rodrigues Reinato (Engenheiro Agrícola, com Doutorado em Ciência dos Alimentos pela UFLA, atuação docente no IFSULDEMINAS desde 2006).

26- COLEGIADO DE CURSO

O Colegiado do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos seguirá a Resolução N° 032/2011, de 05 de agosto de 2011 do Conselho Superior do IFSULDEMINAS. Este órgão tem função normativa, deliberativa, executiva e consultiva, com composição, competências e funcionamento definidos no regulamento interno.

São atribuições do Colegiado do Curso:

- I. estabelecer o perfil profissional e a proposta pedagógica do curso;
- II. elaborar o seu regimento interno;
- III. elaborar, analisar e avaliar o currículo do curso e suas alterações;
- IV. analisar, aprovar e avaliar programas, cargas horárias e plano de ensino das disciplinas componentes da estrutura curricular do curso, propondo alterações quando necessárias;

- V. fixar normas para a coordenação interdisciplinar e promover a integração horizontal e vertical dos cursos, visando garantir sua qualidade didático-pedagógica;
- VI. fixar o turno de funcionamento do curso;
- VII. fixar normas quanto à matrícula e integração do curso, respeitando o estabelecido pelo Conselho Superior;
- VIII. deliberar sobre os pedidos de prorrogação de prazo para conclusão de curso;
- IX. emitir parecer sobre processos de revalidação de diplomas de Cursos de Graduação, expedidos por estabelecimentos estrangeiros de ensino superior;
- X. deliberar, em grau de recurso, sobre decisões do Presidente do Colegiado do Curso;
- XI. apreciar, em primeira instância, as propostas de criação, reformulação, desativação, extinção ou suspensão temporária de oferecimento de curso, habilitação ou ênfase, de acordo com as normas expedidas pelo CEPE (Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão);
- XII. elaborar a demanda de novas vagas para docentes do Curso, manifestando-se sobre as formas de seleção e admissão, em consenso com o Núcleo Docente Estruturante (NDE);
- XIII. conduzir e validar o processo de eleição de Coordenador e Vice-Coordenador do Curso, observando o regimento próprio;
- XIV. receber, analisar e encaminhar solicitações de ações disciplinares referentes ao corpo docente ou discente do Curso;
- XV. julgar solicitações de afastamento de docentes do Curso, nos casos de participação em eventos científicos e atividades acadêmicas;
- XVI. emitir parecer sobre processos de transferência interna e externa de alunos a serem admitidos ou desligados do Curso.

Conforme regimento interno, o colegiado do curso será constituído de um presidente (cargo ocupado pelo coordenador do curso), dois docentes da área básica, três docentes da área profissionalizante e dois representantes dos discentes.

27- RECURSOS HUMANOS ENVOLVIDOS NO PROJETO PEDAGÓGICO

Quanto ao apoio técnico-administrativo de recursos humanos, o Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, assim como os outros cursos do Câmpus Machado, conta com o serviço de profissionais de nível superior na área de Pedagogia, para assessoria aos coordenadores de curso e professores, no que diz respeito às políticas educacionais da instituição e acompanhamento didático pedagógico do processo de ensino- aprendizagem.

Todo apoio é fornecido por profissionais das áreas de Assistência aos Alunos,

Secretaria Acadêmica, Biblioteca, Enfermária, Auxiliares e demais níveis da carreira técnico-administrativa e direção dos setores.

28- SISTEMA DE CURSO E REGIME DE MATRÍCULA

O Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos será oferecido na modalidade presencial, em regime seriado semestral. O período mínimo de integralização curricular é de 4 (quatro) anos e o máximo de 8 (oito) anos.

A sistemática de ingresso, no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos oferecido pelo IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, será dimensionada e avaliada a cada período letivo, passando pelas diversas instâncias de aprovação.

A matrícula ou rematrícula - ato pelo qual o aluno vincula-se ao IFSULDEMINAS – Câmpus Machado, ao curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, às atividades acadêmicas, bem como os demais atos inerentes à instituição - deverá ser efetuada na Secretaria Acadêmica ou conforme orientações do Câmpus Machado. Para realização da mesma os alunos serão comunicados com antecedência sobre as normas e os procedimentos para sua efetivação.

A matrícula (ou seu trancamento) será feita pelo aluno ou por responsáveis se for menor de 18 anos e deverá ser renovada a cada semestre letivo regular. A matrícula será realizada nos períodos e prazos estabelecidos em edital. As condições e requisitos de matrícula estarão definidos em regimento próprio.

29- CONDIÇÕES DE OFERTA, DOS TURNOS E TURMAS

O curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos será oferecido no turno de funcionamento integral. Serão oferecidas 40 (quarenta) vagas anuais.

A oferta de vagas e a sistemática de ingresso no IFSULDEMINAS - Câmpus Machado poderá ser dimensionada a cada período letivo, em projeto específico a ser aprovado nas respectivas instâncias de regulamentação.

Para concorrer às vagas o candidato deverá ter concluído o Ensino Médio ou equivalente, respeitando-se sempre os princípios da equidade.

A seleção de candidatos ao ingresso no Curso de Graduação será realizada mediante Processo Seletivo, promovido pela Comissão Permanente de Vestibular do IFSULDEMINAS ou pelos critérios definidos nos editais nacionais do SISU (Sistema de Seleção Unificada).

Para a realização do processo seletivo do IFSULDEMINAS será constituída comissão composta por representantes de todos os Câmpus. Para inscrição no processo seletivo, o candidato deverá apresentar os documentos solicitados em edital que irá descrever, entre outras informações, os requisitos de inscrição, turno, duração e número de vagas do curso, data, hora, local de realização das provas e os critérios de aprovação e classificação. O Manual do Candidato, além de todas as informações contidas no edital, apresentará instruções explícitas sobre o programa das provas (abordando as disciplinas e itens do conteúdo) e as informações sobre data, horário e documentos necessários para o procedimento de matrícula.

Como forma alternativa de ingresso para vagas ociosas no curso está a possibilidade de transferência de outra Instituição, desde que atendidas as condições estabelecidas na Resolução Normativa N° 028, 05 de agosto de 2011, do Conselho Superior do IFSULDEMINAS. A aceitação de transferências de alunos de instituições congêneres de ensino superior, em curso similar ou área afim, estará condicionada à disponibilidade de vagas e análise de compatibilidade curricular obedecendo aos critérios do edital aberto para tal.

Os pedidos de transferência serão recebidos somente no prazo estabelecido em edital, salvo nos casos previstos em lei ou por motivo justo e devidamente comprovado, com aprovação do Colegiado do curso, sem prejuízo da análise curricular.

Não serão aceitas transferências para o semestre inicial quando o ingresso a ele se der por meio de exames classificatórios, exceto nos casos previstos em lei, devidamente caracterizados.

A aceitação de transferência de estudantes oriundos de estabelecimentos estrangeiros, inclusive aqueles amparados por acordos oficiais, dependerá do cumprimento, por parte do interessado, de todos os requisitos legais vigentes e das normas enumeradas pelo regimento interno dos cursos superiores.

Para ingressar no Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos em casos nos quais o candidato seja portador de diploma de nível superior, devidamente reconhecido pelo MEC, o processo será condicionado à existência da vaga no curso. As demais condições e requisitos para ingresso destes candidatos estarão definidos em regimento interno.

O discente poderá ser dispensado de cursar disciplinas que já tenha cursado em outra Instituição, desde que os conteúdos, carga horária e as metodologias desenvolvidas sejam julgados equivalentes aos do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do Câmpus Machado, observando-se a organização curricular do mesmo.

Para verificação da compatibilidade curricular, o Câmpus Machado deverá exigir o

Histórico Escolar, a Estrutura ou Matriz Curricular, bem como os Programas de Ensino desenvolvidos no estabelecimento de origem que deverão ser encaminhados à secretaria escolar.

30- APROVEITAMENTO DE DISCIPLINAS

De acordo com o Art. 47 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação, o aluno do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos poderá ser dispensado de frequentar disciplinas que já tenha cursado no mesmo nível de ensino, desde que os conteúdos, carga horária e metodologias desenvolvidas sejam julgados equivalentes aos do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, observando-se a organização curricular dos cursos. Para a verificação da compatibilidade curricular, a Instituição deverá exigir o Histórico Escolar do aluno, a Estrutura ou Matriz Curricular, bem como os Planos de Ensino desenvolvidos na instituição de origem. A análise será feita pelo professor da respectiva disciplina, sob a concordância do Colegiado de Curso.

31- MOBILIDADE ESTUDANTIL NACIONAL E INTERNACIONAL

Será permitido aos alunos do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, participar de programas de mobilidade estudantil em outra instituição, com aproveitamento de disciplinas, em nível nacional ou internacional, por um período letivo (semestre), renovável por mais um (semestre). Para tanto, o aluno poderá receber bolsa de auxílio, a critério do programa de mobilidade. Após regresso, o aluno será novamente enquadrado no curso, facultando-se ao professor de cada disciplina, e ao colegiado de curso, a dispensa das disciplinas cursadas em outra instituição, de acordo com regulamentação apresentada no Item 24.

Os requisitos para participação no Programa de Mobilidade Estudantil serão:

- Estar regularmente matriculados no Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Ter cursado todas as disciplinas previstas para o 1º e 2º semestres do curso;
- Ter obtido, no máximo, uma reprovação por período letivo (ano ou semestre).

O Programa é de fluxo contínuo baseado em editais, tanto para mobilidade interna quanto externa.

32- ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A Formação Complementar se constitui em uma dimensão da arquitetura curricular dos cursos com caráter obrigatório, porém constituída de atividades opcionais. O que caracteriza esse núcleo formativo é a abertura de possibilidades para construção do conhecimento, promovendo a sistematização de uma política que permite ao estudante adquirir conhecimentos e vivenciar experiências acadêmicas em áreas do saber que mantém conexões diretas e indiretas com as de seu curso, potencializando espaços/tempos formativos a partir do interesse pessoal de cada estudante.

O IFSULDEMINAS - Câmpus Machado irá proporcionar e estimular os acadêmicos a desenvolverem atividades complementares como projetos de pesquisa, monitoria, iniciação científica, projetos de extensão, participação em seminários, simpósios, congressos e conferências, entre outras.

As atividades complementares deverão ser feitas ao longo de todos os períodos, sendo totalizadas 200 horas da carga horária, desde que devidamente comprovada e validada pelo Colegiado do Curso, conforme regimento interno.

33- CRONOGRAMA DE IMPLANTAÇÃO DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO

A ser avaliado após aprovação pelos órgãos internos de regulamentação.

34- REQUISITOS PARA A OBTENÇÃO DO GRAU

O diploma de Nível Superior será expedido pelo IFSULDEMINAS Câmpus Machado, aos discentes que concluírem todas as disciplinas obrigatórias, o Estágio Curricular Obrigatório e as Atividades Complementares, de acordo com a legislação vigente. Ainda, para a obtenção de grau, o discente deverá estar em dia com a Biblioteca e demais setores com os quais tenha realizado empréstimo ou acesso a materiais didáticos.

35- OBTENÇÃO DE NOVO TÍTULO- PORTADOR DE DIPLOMA

Conforme regimento interno dos cursos superiores do IFSULDEMINAS - Câmpus Machado, para ingressar em cursos da instituição em que o candidato seja portador de diploma de nível superior, devidamente reconhecido pelo MEC, este processo será

condicionado à existência da vaga no curso pretendido. Caso o número de candidatos seja superior ao número de vagas, será feita análise do histórico escolar, sendo aceito o candidato que obtiver maior carga horária aproveitável na modalidade ou ênfase pretendida, em caso de empate, a vaga será concedida ao solicitante que obtiver maior coeficiente de rendimento escolar no total de disciplinas cursadas.

A oferta de vagas e a(s) sistemática(s) de ingresso no IFSULDEMINAS - Câmpus Machado será(ão) dimensionada(s) a cada período letivo, em projeto específico a ser aprovado pelo Conselho Superior da Instituição.

36- TRANSFERÊNCIAS EXTERNA E INTERNA

Os pedidos de transferência interna e externa serão avaliados de acordo com o Regimento dos Cursos Superiores do IFSULDEMINAS Câmpus Machado, como segue:

A aceitação de transferência de alunos de instituições congêneres de ensino superior, em curso similar ou área afim, estará condicionada à disponibilidade de vagas e análise de compatibilidade curricular. Caso haja maior número de interessados do que de vagas, a avaliação será feita através de análise do histórico escolar.

Os pedidos de transferência serão recebidos somente no prazo estabelecido no calendário acadêmico, salvo nos casos previstos em Lei ou por motivo justo e devidamente comprovado, a critério do Diretor Geral com aprovação do Colegiado do curso, sem prejuízo da análise curricular.

Não serão aceitas transferências para o semestre inicial quando o ingresso a ele se der através de exames classificatórios, exceto nos casos previstos em lei, devidamente caracterizados.

A aceitação de transferência de estudantes oriundos de estabelecimentos estrangeiros, inclusive aqueles amparados por acordos oficiais, dependerá do cumprimento, por parte do interessado, de todos os requisitos legais vigentes e das normas exaradas neste documento.

37- REFERÊNCIAS

ABIA. **Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos**. Disponível em: <www.abia.gov.br>. Acesso em 05 junho 2014.

BRASIL. **Decreto N° 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Regulamenta a Lei N° 10.436, de

24 de abril de 2002, que dispõe sobre a LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS, e o art. 18 da Lei Nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. D.O.U. de 23/12/2005, p. 28. Brasília/DF, 2005.

_____. **Decreto Nº 7611, de 17 de novembro de 2011.** Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Brasília/DF, 2011.

_____. **Decreto No 4.281, de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Brasília/DF, 2002.

_____. **Lei 10.861 de 14 de abril de 2004.** Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior-SINAES. Brasília/DF, 2004.

_____. **Lei Nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Brasília/DF, 2008.

_____. **Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF, 1996.

_____. **Lei Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF, 2008.

_____. **Lei Nº 9.795, de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília/DF, 1999.

_____. **Portaria Normativa Nº 40, de 12 de dezembro de 2007.** Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de

educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições. Brasília/DF, 2007.

_____. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior. **Resolução N° 1, de 17 de junho de 2010**. Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. Brasília/DF, 2010.

_____. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. **Resolução N° 01/2004**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF, 2004.

_____. Conselho Nacional de Educação. **Resolução N° 1, de 30 de maio de 2012**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF, 2012.

_____. **Lei N° 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do artigo 428 da CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n°. 5.452, de 01/05/1943, e a Lei n°. 9.394, de 20/12/1996; revoga as Leis n°. 6.494 de 07/12/1977, a n°. 8.859, de 23/03/1994, o parágrafo único do artigo 82, da Lei n°.9.394, de 20/12/1996 e o artigo 6°. Medida Provisória n°. 2.164-41, de 24/08/2001.

_____. **Resolução CNE/CES n° 02, de 18 de junho de 2007**. Dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Brasília/DF, 2007.

_____. **Parecer CNE N° 776/97**. Orienta para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação. Brasília/DF, 1997.

IFSULDEMINAS. Conselho Superior. **Resolução N° 059, de 18 de agosto de 2010**. Dispõe sobre a aprovação da normatização para estágios. Pouso Alegre, 2010.

_____. Conselho Superior. **Resolução N° 032, de 05 de agosto de 2011**. Dispõe sobre a aprovação do regimento interno do colegiado dos cursos do IFSULDEMINAS. Pouso Alegre, 2011.

_____. Conselho Superior. **Resolução N° 71, de 25 de novembro de 2013.** Dispõe sobre a aprovação das normas acadêmicas dos cursos de graduação presencial do IFSULDEMINAS. Pouso Alegre, 2013.

_____. Conselho Superior. **Resolução N° 09, de 26 de janeiro de 2010.** Dispõe sobre o funcionamento e implantação de cursos superiores nos Câmpus do IFSULDEMINAS. Pouso Alegre, 2010.

RESOLUÇÃO N° 740, de 8 de maio de 2003. Manual para normalização de trabalhos acadêmicos do IFSULDEMINAS – Câmpus Machado. Machado: Biblioteca Rêmulo Paulino da Costa, 2011. Disponível em: <http://www.mch.ifsuldeminas.edu.br/~biblioteca/documentos/Manual.pdf>

ANEXOS

ANEXO A



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
CAMPUS MACHADO

Rodovia Machado Paraguaçu Km 03, Bairro Santo Antônio - 37.750-000 - Machado-MG

Fone: (035) 3295.9700 /E-mail: cgrh.machado@ifsuldeminas.edu.br


PORTARIA Nº 94, DE 17 DE JUNHO DE 2014

O DIRETOR GERAL PRÓ-TEMPORE DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS – CAMPUS MACHADO - MG, nomeado pela Portaria Nº 766, de 28/05/2014, publicada no DOU de 29/05/2014, seção 2, página 33, e em conformidade com a Lei 11.892/08, **RESOLVE:**

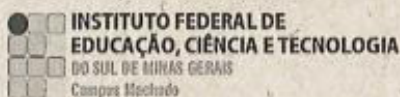
Designar os servidores abaixo relacionados, deste Instituto-Campus Machado, para a composição do Núcleo de Docente Estruturante do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos:

- Carlos Henrique Rodrigues Reinato**, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 402;
Brígida Monteiro Vilas Boas, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 401;
Aline Manke Nachtigall, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 304;
Vanderley Almeida Silva, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 403;
Delcio Bueno da Silva, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 302;
Maria de Lourdes Lima Bragion, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 303;
Eduardo Alberton Ribeiro, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 302;
José Antônio Dias Garcia, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 302;
Nivaldo Bragion, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 101;
Alex Uzeda de Magalhães, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 402;
Júlio César de Carvalho, Professor do Ensino Básico Técnico e Tecnológico, Classe “D”, Nível 101;

Esta Portaria entra em vigor a partir desta data.
 Revoga-se a Portaria nº 24, de 29 de abril de 2014.
 Machado-MG, 17 de junho de 2014.


 Carlos Henrique Rodrigues Reinato
 Diretor Geral Pró-Tempore
 Port. 766/2014

ANEXO B



DECLARAÇÃO

Os professores do quadro permanente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Machado, abaixo assinados, declaram para os devidos fins, que estão de acordo com a participação no corpo docente do Curso Superior de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e com o cumprimento da carga horária prevista na normativa docente do IFSULDEMINAS.

Machado, 28 de abril de 2014.

Ademir Duzi Moraes	
Alex Uzêda de Magalhães	
Aline Manke Nachtigall	
Ariane Borges de Figueiredo Rocha	
Brígida Monteiro Vilas Boas	
Cloves Gomes de Carvalho Filho	
Dayanny Carvalho Lopes Alves	
Délcio Bueno da Silva	
Eduardo Alberton Ribeiro	
José Antônio Dias Garcia	
Leandro Carlos Paiva	
Lidiany dos Santos Soares	
Luciano Pereira Carvalho	
Luiz Gonzaga de Araújo	
Marcela Costa Rocha	
Maria de Lourdes Lima Bragion	
Nivaldo Bragion	
Peterson Pereira de Oliveira	
Renato Alexandre Oliveira Candido	
Roberto Luiz de Azevedo	
Roberto Camilo Órfão Moraes	
Saul Jorge Pinto de Carvalho	
Vanderley Almeida Silva	
Vanderson Rabelo de Paula	