



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Pró-Reitoria de Ensino

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA DO INSTITUTO
FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**

Guanambi-BA
2012

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Dilma Vana Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
Aloizio Mercadante

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Marco Antônio de Oliveira

REITOR
Sebastião Edson Moura

PRÓ-REITORA DE ENSINO
Rosângela Maria de Sales Mota

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
Eloivaldo Fagundes Pereira

PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
Jesusa Rita Fidalgo Sanchez Lopes

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO
Alberto Alves de Oliveira

PRÓ-REITOR DE PESQUISA E INOVAÇÃO
Vandemberg Salvador de Oliveira

GRUPO DE TRABALHO DE ALTERAÇÃO:

SERVIDOR	CARGO	LOTAÇÃO
Aureluci Alves de Aquino	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Carlinne Guimarães de Oliveira	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Cristiane Brito Machado	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Cristiane Pereira de Lima	Docente	<i>Campus Uruçuca</i>
Gilson Pinto Matioli	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Jaqueline Figueredo Rosa	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Neurisângela M. dos Santos Miranda	Téc. Assuntos Educacionais	Reitoria
Normane Mirele Chaves da Silva	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Aureluci Alves de Aquino	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Carlinne Guimarães de Oliveira	Docente	<i>Campus Guanambi</i>

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO INICIAL:

SERVIDOR	CARGO	LOTAÇÃO
Cinara Soares Pereira Cafieiro	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Aureluci Alves de Aquino	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Carlinne Guimarães de Oliveira	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Mariana Teixeira Rodrigues Vila	Docente	<i>Campus Guanambi</i>
Estácio Moreira da Silva	Docente	<i>Campus Guanambi</i>

COLABORAÇÃO NA ELABORAÇÃO DO PROJETO INICIAL:

SERVIDOR	CARGO	LOTAÇÃO
Daniel Rodrigues Vieira	Docente	<i>Campus Guanambi</i>

SUMÁRIO

1.	INFORMAÇÕES GERAIS	5
2.	INTRODUÇÃO	5
3.	JUSTIFICATIVA	10
4.	OBJETIVOS	13
4.1.	GERAL	13
4.2.	ESPECÍFICOS	13
5.	PÚBLICO ALVO	14
6.	REQUISITOS DE ACESSO	14
7.	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO	15
8.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	16
8.1.	CONCEPÇÃO PEDAGÓGICO-METODOLÓGICA	16
8.2.	DESENHO CURRICULAR	18
8.3.	PROGRAMA DE DISCIPLINAS	22
9.	ATIVIDADES ARTICULADAS À FORMAÇÃO	43
9.1.	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	43
9.2.	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	44
9.3.	ESTÁGIO SUPERVISIONADO	47
10.	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	49
10.1.	SISTEMA PREVISTO DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM	48
10.2.	DOS PROCESSOS AVALIAÇÃO	48
10.3.	PLANO DE AVALIAÇÃO DO CURSO	49
11.	SISTEMA DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES	51
12.	INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA	52
12.1.	INSTALAÇÕES	52
12.2.	EQUIPAMENTOS E RECURSOS TECNOLÓGICOS	52
12.3.	BIBLIOTECA	52
13.	EMISSÃO DE DIPLOMAS E CERTIFICAÇÕES	60
14.	PESSOAL	61
14.1.	QUADRO DOCENTE DO CURSO	61
14.2.	QUADRO ADMINISTRATIVO	63
	REFERÊNCIAS	66

1. INFORMAÇÕES GERAIS

NOME DO CURSO: Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria
EIXO TECNOLÓGICO: Produção Alimentícia

HABILITAÇÃO Tecnólogo em Agroindústria

DESCRIÇÃO DO CURSO

O curso Superior de Tecnologia em Agroindústria forma o tecnólogo em Agroindústria, o qual planeja, executa e controla qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial, contemplando a obtenção, o processamento e a comercialização de matérias-primas de diversas origens, insumos e produtos finais. Este profissional atua em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal, colaborando em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos economicamente viáveis, ocupando-se, ainda, da gestão de atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais, em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários, sempre contemplando o aspecto ambiental.

DATA DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO

01 semestre/ 2010

REGIME ACADÊMICO

Periodização semestral.

INTEGRALIZAÇÃO PERÍODOS LETIVOS

Período mínimo: 3 anos.
Período máximo: 5 anos.

NÚMERO DE VAGAS:

40

TURNO DE FUNCIONAMENTO: CARACTERÍSTICAS DO CURSO:

Integral

Semestral

NÚMERO DE TURMAS:

01 turma de 40 alunos por ano

REGIME DE MATRÍCULA:

Semestral

DURAÇÃO MÍNIMA DO CURSO:

3 anos

CARGA HORÁRIA:

3.100 oras

2. INTRODUÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano integra a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, instituída a partir da Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008, cujo modelo, base dos Institutos Federais, surge como uma autarquia de regime especial de base educacional humanístico - técnica - científica que articula a educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi.

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

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

A existência de tantas oportunidades no Estado não garante o desenvolvimento econômico, mas a atuação de pessoas que saibam como aproveitá-las e explorá-las, pois, na era da tecnologia e da informação, a mão-de-obra qualificada faz diferença.

Nesse contexto, o Instituto Federal Baiano - Campus Guanambi, aparece como força impulsora da formação inicial e continuada dos profissionais nas mais diversas áreas de interesses para a sociedade baiana, possibilitando a elevação da produtividade, a conservação das riquezas nacionais e a eficácia do trabalho em todos os seus setores, levando-se em conta que o potencial humano é a maior riqueza de qualquer sociedade.

Por outro lado, a criação de cursos em nível superior neste Instituto estimulará um ambiente de pesquisa e extensão voltado para a melhoria da qualidade de vida, criando novas oportunidades e transferindo tecnologias que aceleram o desenvolvimento sócio-econômico e a sustentabilidade.

O estado da Bahia não terá que transitar pelos longos caminhos do desenvolvimento de outros estados pioneiros no Brasil, pois poderá encurtar distâncias utilizando-se dos avanços e

experiências já existentes em outras instituições. O Instituto Federal Baiano adquire condições efetivas para ser um pólo potencializador deste caminho.

A situação entre a oferta e a demanda, entre a educação pública e privada, não deve ser entendida como um processo natural, como frequentemente é apresentada. Indubitavelmente, é o resultado de decisões políticas fortemente marcadas pelos interesses dos grandes empresários e, principalmente, do capital internacional.

Quando o Estado se exime de suas responsabilidades essenciais, como é o caso da educação, deixa ao setor privado a regularização desses direitos e acaba penalizando a população das regiões periféricas do país e, conseqüentemente, em cada Estado, a população de menor condição social.

Nesse quadro de disparidade entre a demanda e a oferta, no qual o Estado e o mercado aparecem como atores centrais, o papel do Estado tem que ser visto na esfera executiva compreendendo suas responsabilidades, em particular como promotor de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento da educação e redução das disparidades regionais.

Os Institutos Federais de Educação Ciência e Tecnologia e a oferta de cursos de licenciatura

O ano de 1909 representou o marco da educação profissional no país com a criação da primeira escola de aprendizes e artífices, seguida por mais 19 escolas nas diferentes unidades da federação com a finalidade básica de formar trabalhadores para ajudar no processo de desenvolvimento do país.

Assim foram criadas escolas técnicas, escolas agrotécnicas (direcionadas à educação profissional agrícola) e, mais tarde algumas escolas se transformaram em Centros Federais de Educação Tecnológica.

Ao longo destes cem anos de existência houve uma expansão considerável das unidades. Até o final da década de 2010 serão 350 unidades distribuídas por todas as unidades da federação.

Em 2008 o governo propôs uma nova organização para o ensino profissional com a criação de 38 Institutos Federais de Educação Ciência e Tecnologia (IFETs).

O amplo grau de abrangência e o trânsito pelos diversos níveis da Educação Profissional e Tecnológica dotam essas Instituições de condições para estabelecer uma singularidade em sua arquitetura curricular: a flexibilidade para instituir itinerários formativos que permitam um diálogo rico e diverso em seu interior e a integração das diferentes etapas da educação básica e do ensino superior, da educação profissional e tecnológica, além de instalar possibilidades de educação continuada, aspecto decorrente da dinâmica da realidade produtiva.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi

O município de Guanambi, localizado no sudoeste do estado da Bahia (Figura 1), possui área de 1.292 km² e população de 78.801 habitantes. Faz limite com as cidades de Caetité, Igaporã, Candiba, Pindaí, Palmas de Monte Alto e Sebastião Laranjeiras. É importante destacar ainda a distância (em quilômetros) em relação às cidades mais populosas do estado; Itapetinga – 371, Jequié – 396, Salvador – 796, e Vitória da Conquista – 270.

Com economia predominantemente agrícola o município destaca-se ainda em outros setores como o comércio e serviços. No campo educacional a cidade conta com uma universidade pública – a Universidade do Estado da Bahia (UNEB), três faculdades particulares e, na educação básica, diversas escolas, tanto públicas quanto particulares que suprem a demanda do alunado neste setor.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) Baiano – Campus Guanambi vem complementar o sistema educacional do município oferecendo educação profissional e tecnológica abrangendo também os municípios vizinhos.

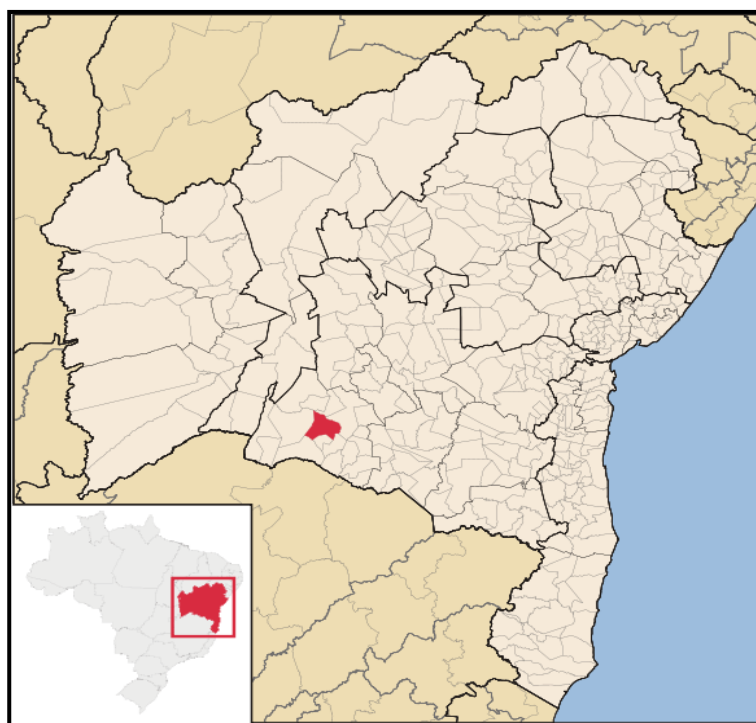


Figura 1: Localização do município de Guanambi

Fonte: Wikipédia

A Escola Agrotécnica Federal Antônio José Teixeira (EFAJIT), criada pela Lei n^o 8.670 de 30 de junho de 1993, iniciou suas atividades em 1995. Está localizada na zona rural do

distrito de Ceraíma, município de Guanambi, a 14 km de distância da sede e ocupa uma área de 190 hectares.

Em poucos anos de funcionamento, tem prestado serviços de elevada importância econômica para a região, oferecendo profissionais capacitados a ingressar no mercado de trabalho, dando suporte técnico aos produtores locais, qualificando pequenos e médios produtores rurais.

O primeiro curso criado foi o Técnico em Agropecuária, regime integrado ao ensino médio, posterior concomitante, e pós-médio com habilitação em Agricultura ou Zootecnia.

O regime de concomitância perdurou na escola até o ano de 2004. Em 2005 iniciou-se o mesmo curso técnico em agropecuária, mas de forma integrada ao ensino médio.

Em 2007 foi criado o curso Técnico em Informática, do Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na modalidade Educação de Jovens e Adultos (PROEJA) com um total de 40 alunos matriculados na primeira série.

Em 2008 foi criado o Curso Integrado em Agroindústria com uma turma de 40 alunos iniciando o primeiro ano.

Com a reestruturação da rede de educação profissional e tecnológica proposta pela lei 11.982 de 29 de dezembro de 2008 a EFAJIT passou a se chamar Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi/BA.

A tabela 1 ilustra os cursos oferecidos pelo Instituto atualmente com suas respectivas matrículas.

NOME DO CURSO	Nº de Vagas
Técnico Agrícola Habilitação em Agricultura (modalidade subsequente)	160
Técnico Agrícola Habilitação em Zootecnia (modalidade subsequente)	120
Técnico em Informática (PROEJA)	40
Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio	40
Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio	160
Agronomia bacharelado	40
Tecnólogo em Agroindústria	40
Química (Licenciatura)	40
TOTAL GERAL	640

Cursos oferecidos no IF Baiano – *campus* Guanambi no ano de 2010

Fonte: Coordenação de Registros Escolares

3. JUSTIFICATIVA

A oferta do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria pelo *Campus* Guanambi/ IF

Baiano configura em uma iniciativa efetivamente válida face à demanda que se apresenta não só no município de Guanambi, mas em toda a região circunvizinha. Oferta essa condizente com os princípios inerentes ao INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO, denominado IF Baiano, o qual é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular, multicampi e descentralizada, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica, nas diferentes formas de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos, tecnológicos e pedagógicos.

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

Essa é, pois, uma oportunidade de formação de profissionais que vão atuar em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal já existentes na microrregião, mas que ainda não contam com profissionais dotados de formação na área que possam colaborar com segurança e rigor científico em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos economicamente viáveis e ainda podem ocupar-se da gestão de atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais, em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários, sempre contemplando o aspecto ambiental, corroborando, dessa forma, com as orientações explícitas no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, assim como contemplando a demanda ainda não atendida pelas instituições da região e, conseqüentemente, atendendo às exigências do mundo do trabalho, confirmadas no estudo específico, resultante de pesquisa de mercado.

Nessa perspectiva, a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria torna-se, pois, um significativo avanço frente ao desenvolvimento das competências agroindustriais e do agronegócio como um todo no âmbito do estado da Bahia, o qual desenvolverá seu potencial econômico de forma harmoniosa com a intensa participação comunitária, havendo provimento de instrumentos das Ciências e das Tecnologias, ratificando o domínio dessas ferramentas como forte contribuinte para a redução da disparidade social no contexto da política econômica ora instaurada.

Objetivando imprimir densidade à justificativa da oferta do Curso em pauta, é válido ponderar os seguintes aspectos:

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

A busca pelo atendimento dos imperativos mencionados vem imprimir maior possibilidade de participação nos processos da economia globalizada e das significativas mudanças na infraestrutura econômica do Estado nesses últimos anos, colocando-o num plano de competitividade com outros polos industriais internos e externos, encontrando, desta forma, um crescente caminho para expandir o agronegócio e a produtividade dos pequenos e macros produtores, o que exige mão-de-obra mais qualificada, voltada para o desenvolvimento econômico do Estado e melhoria na qualidade de vida da população loco-regional.

A existência de tantas oportunidades no Estado não garante o desenvolvimento econômico, mas a atuação de pessoas que saibam como aproveitá-las e explorá-las com racionalidade é condição indispensável. Nesse ínterim, considerando supremacia da tecnologia e da informação, a qualificação profissional faz diferença.

Isso configura uma reflexão no entorno da educação na Bahia, onde até bem pouco tempo o ensino superior federal reduzia-se unicamente à Universidade Federal da Bahia – UFBA, e m que iniciativas recentes ampliaram a participação da União frente ao nível superior de formação

com a criação da Universidade Federal do Recôncavo Baiano - UFRB, da Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNIVASF e pela expansão da própria UFBA, em Vitória da Conquista e Barreiras. Soma-se à expansão federal da educação superior a participação mantida pela administração estadual com as Universidades Estaduais de Feira de Santana - UEFS, do Sudoeste Baiano UESB, de Santa Cruz – UESC e a Universidade do Estado da Bahia – UNEB presente em 24 municípios. Dessa forma, totalizam 38 municípios com educação superior pública federal e estadual.

Nessa configuração, com o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, o *Campus* Guanambi do IF Baiano poderá contribuir na diminuição do baixo percentual, hoje em torno de 5 a 6%, de jovens na faixa etária entre (dezessete) 17 e (vinte e quatro) 24 anos de idade que cursam o ensino superior na Bahia e, com isso, poderá contribuir positivamente com a ampliação da educação pública superior, corroborada pela criação dos Institutos Federais, respondendo adequadamente com a oferta de cursos desse nível, abrindo novas e amplas perspectivas para a juventude baiana e do norte de Minas Gerais.

Nessa conjuntura o *Campus* Guanambi ganha destaque, apresentando condições estratégicas para colaborar no Plano de Expansão da Educação Superior, em especial com um curso nos termos do que hora pleiteia-se, o qual possui atributos que se interconectam com a demanda inerente ao processo de crescimento dessas cidades, da Bahia e do Brasil como um todo, pois além de possuir uma economia predominantemente agrícola o município se destaca em outros setores como o comércio, pequenas agroindústrias e serviços que precisam de jovens concatenados com as Tecnologias inerentes às formas e processos de produção para impulsioná-los. Nesse contexto o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IF Baiano, *Campus* Guanambi, vem complementar e enriquecer o sistema educacional ofertado não só no município, mas na microrregião, oferecendo educação profissional, tecnológica e superior, contando, agora, com mais um curso inovador e necessário.

Tudo isso é patenteadado pela política de avanço educacional e tecnológico inerente ao curso que, além de oferecer um currículo que associe a teoria e prática no processo de formação dos estudante e habilitar os tecnólogos à realização competente e ética de projetos de pesquisa voltados para a produção do conhecimento no domínio do desenvolvimento de novos métodos de produção alimentícia, vem permitir aos egressos reconstruir e construir conhecimentos científicos e tecnológicos na área específica de sua formação, como bases indispensáveis à atuação profissional.

Ainda nessa perspectiva, o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do *Campus*

Guanambi vai proporcionar as condições para que os profissionais tecnólogos possam analisar criticamente a dinâmica do mercado agroindustrial brasileiro e as diferentes formas de participação do cidadão-tecnólogo nesse contexto para que possam atuar com competência técnica e compromisso ético com as transformações sociais orientadas à construção de uma sociedade justa.

Assim, perante todo o exposto, o curso superior de Tecnologia em Agroindústria vem oportunizar, por meio da formação de profissionais, o recurso humano necessário para apoiar as ações de ensino, pesquisa e extensão do *Campus* Guanambi e região, atender as demandas dos nichos de mercado e às expectativas e necessidades sociais, sem perder de vista os princípios legais e éticos que regem uma educação de qualidade.

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

4. OBJETIVOS

4.1. Geral

Propiciar condições para a formação profissional e tecnológica do sujeito na área de produção alimentícia agroindustrial, partindo da matéria-prima à industrialização e comercialização, tendo como diferencial a inserção qualitativa da práxis (teorias e práticas coerentes) no contexto loco-regional.

4.2. Específicos

- ✓ Apresentar condições apropriadas para uma formação profissional fundamentada no domínio integrado de conhecimentos técnicos, operacionais e tecnológicos por meio de atividades relacionadas ao ensino, pesquisa extensão;
- ✓ Desenvolver visão abrangente a respeito dos compromissos social e ambiental, além das questões éticas, legais e de relacionamentos que envolvem a atuação profissional;

- ✓ Propiciar o desenvolvimento da capacidade de planejar, executar e controlar a qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial;
- ✓ Abordar princípios que possam ampliar o aproveitamento dos produtos agrícolas, a partir de processamentos agroindustriais, visando a melhoria da qualidade garantindo a segurança alimentar;
- ✓ Construir e aprimorar informações sobre o processamento e a conservação dos diversos grupos de alimentos;
- ✓ Construir conceitos sobre os principais agentes de alteração dos produtos alimentícios;
- ✓ Patentear novos conceitos sobre o processamento e a conservação dos alimentos;
- ✓ Compreender o valor da pesquisa e de projetos que aprimoram e desenvolvem o conhecimento;
- ✓ Oportunizar a expressão da criatividade dos alunos, respeitando e valorizando sua individualidade;
- ✓ Despertar o espírito empreendedor do futuro profissional, por meio do estímulo ao desenvolvimento de visão para a percepção de oportunidades de negócios;
- ✓ Contribuir para o avanço tecnológico promovendo e realizando pesquisas no âmbito da produção alimentícia agroindustrial;
- ✓ Compreender e posiciona-se enquanto cidadão-profissional no contexto de uma sociedade estruturalmente complexa, de classes, com diversidades culturais, econômicas e sociais.

5. PÚBLICO ALVO

Estudantes egressos do ensino médio ou curso equivalente.

6. REQUISITOS DE ACESSO

As formas de acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria ofertado pelo *Campus* Guanambi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano são previstas na Organização Didática da Educação Superior do IF Baiano: Processo Seletivo (Sistema de Seleção

Unificada – SiSU) por meio do desempenho obtido no ENEM (Exame Nacional do Ensino Médio), Transferência Compulsória, Transferência Facultativa, Portador de diploma de curso superior de graduação em áreas afins, ou convênio interinstitucional.

O processo seletivo normatizado pela Reitoria, tem amparo na Constituição Federal, em seu Artigo 44: "A educação superior abrangerá os seguintes cursos e programas: de graduação, abertos a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente e tenham sido classificados em processo seletivo", e obedece à Organização Didática dos Cursos Superiores de Tecnologia do IF Baiano.

7. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O perfil profissional do egresso do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria compreende a realização de atividades, considerando as necessidades que deverão ser supridas no mercado nacional e principalmente regional. É importante destacar, inicialmente, as características inerentes ao tecnólogo em agroindústria no decurso de sua formação técnica-científica-profissional e educacional:

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

Tais características são engendradas do perfil do egresso deste curso que é, de fato, o Tecnólogo em Agroindústria, um profissional com competências e habilidades para:

- ✓ Planejar, executar e controlar a qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial, contemplando a obtenção, processamento e comercialização de matérias-primas de diversas origens, insumos e produtos finais;
- ✓ Ler, interpretar e produzir textos;
- ✓ Pensar e agir política, científica e moralmente;
- ✓ Atuar em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal;
- ✓ Auxiliar em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos econômico-ecológico e socialmente viáveis;

- ✓ Gerenciar atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários, contemplando o aspecto ambiental;
- ✓ Refletir criticamente sobre os impactos sociais e ambientais da tecnologia;
- ✓ Aplicar tecnologias de gestão ambiental;

A atuação neste campo requer um profissional ético, ativo, empreendedor e inovador, com capacidade de negociação e de tomada de decisões, dentro e fora das organizações. Um agente pró-ativo dotado de visão própria, capaz de utilizar os saberes construídos no âmbito da produção alimentícia agroindustrial como ferramentas de desenvolvimento corporativo lançando mão de novas tecnologias para melhor gerir os recursos diante das diferentes conjunturas em que o setor agroindustrial se instala.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1. Concepção Pedagógico-Metodológica

Pautado em uma concepção dialética da construção de saberes o pensar e o fazer pedagógico intrínseco ao Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria são alicerçados em valores como a transdisciplinaridade, complexidade, ética, solidariedade, humanismo, desenvolvimento sustentável e responsabilidade socioambiental. Estes valores fundamentam a proposta dialética, tendo como pano de fundo o compromisso institucional em propiciar um itinerário formativo de qualidade conducente da dignificação das condições de vida e do trabalho do cidadão-profissional.

É válido ressaltar que não há concepção que se sustente sem a devida valorização das diferentes dimensões do processo de construção do conhecimento, considerando a integração entre a teoria e a prática, que no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria se efetiva por meio da harmônica articulação entre ensino, pesquisa e extensão, oportunizando ao estudante, além da formação propedêutica, uma iniciação científica pautada em uma perspectiva humanista e comprometida com o desenvolvimento profissional e da vida na sociedade. Assim, estabelecem-se como orientações filosóficas e pedagógicas:

- ✓ Educação superior tecnológica humanizada, baseado na ética e no envolvimento com a sociedade;
- ✓ Formação técnica-científica que considera a forma como os processos apreendidos vão refletir sobre sociedade onde se insere;

- ✓ Preocupação com o Egresso frente ao *FeedBack* social, considerando o panorama das demandas sociais.
- ✓ Desenvolvimento de competências que propiciam atualização contínua e não somente a aquisição imediata de informações;
- ✓ Currículo propiciador de vivências laborais inerentes ao perfil profissional ainda, e constantemente, no itinerário formativo do Tecnólogo em Agroindústria;
- ✓ Viabilização de estágios e atividades de extensão aperfeiçoando a formação do aluno e facilitando sua interação com as demandas acadêmicas e sociais;
- ✓ Matriz curricular organizada de forma a permitir um planejamento, em etapas, da formação intelectual/profissional, em que os componentes curriculares se integram promovendo a dinamização e significação da aprendizagem;

A organização da proposta do curso pressupõe a necessidade de uma gestão flexível do currículo, como pressuposto pedagógico, que envolve não somente os conteúdos disciplinares, como também práticas capazes de ampliar os espaços e os tempos de aprender, trazendo o estudante, de forma intensiva, a vivenciar o seu ambiente de trabalho quando profissional já no período de sua formação de maneira sincronizada para este possa gradativamente entender e solidificar a sua opção, de modo que os saberes tratados no curso assumam um significado, um sentido. “O conhecimento das informações ou dos dados isolados é insuficiente. É preciso situar as informações e os dados em seu contexto para que adquiram sentido” (MORIN, 2002, p. 36). Desta forma, pesquisa e extensão não serão apenas uma ponte entre o que ocorre no interior do *Campus* e as demandas profissionais, mas uma (re)construção dialética de saberes historicamente sistematizados.

A soma dos diferentes valores, sua historicidade, complexidade e dinamicidade constituem o processo de construção de uma proposta pedagógica que tem por fundamento filosófico a geração de qualidade de vida não apenas aos Tecnólogos em Agroindústria, mas a toda a comunidade onde atuam. Ao se profissionalizar o sujeito assume uma grande responsabilidade, pois, como se percebe historicamente, muitos destes valores têm sido sistematicamente negados. Sobre isso é preciso corroborar os ditames de Boff (1999, p.25) quando assevera que a utopia de melhorar a condição humana piorou a qualidade de vida. O sonho de crescimento ilimitado produziu o subdesenvolvimento de 2/3 da humanidade, a volúpia da utilização optimal dos recursos da Terra levou à exaustão dos sistemas vitais e à desintegração do equilíbrio ambiental. Tanto o socialismo quanto o capitalismo se corroe a

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

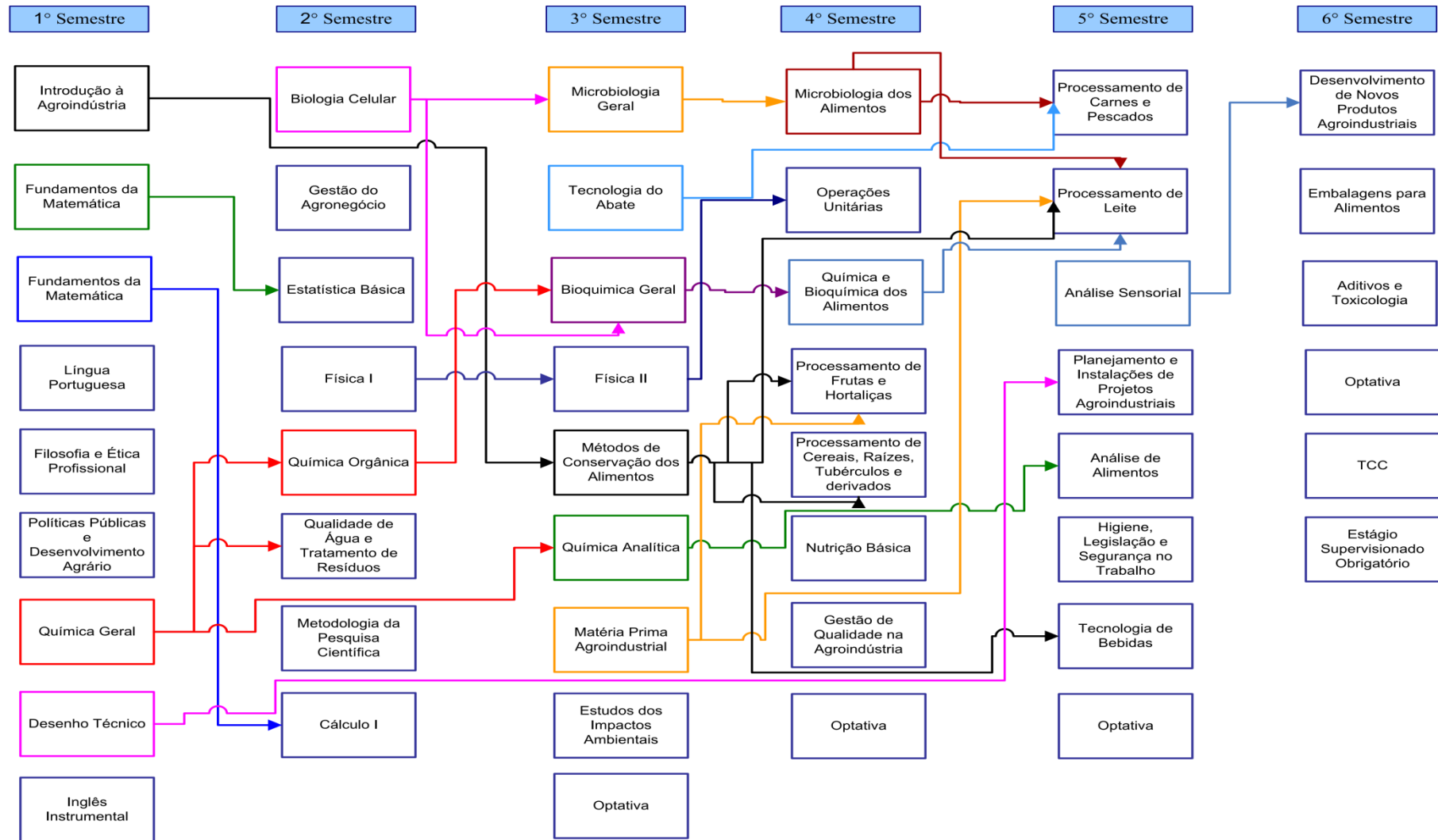
Pautam, ainda, neste Curso, princípios estéticos, políticos e éticos, a saber:

- ✓ Estética da Sensibilidade, que deverá substituir a repetição e padronização, estimulando a criatividade, o espírito inventivo, a curiosidade pelo inusitado e a afetividade;
- ✓ Política da Igualdade, tendo como ponto de partida o reconhecimento dos direitos humanos e dos deveres e direitos da cidadania, visando à constituição de identidades que busquem e pratiquem a igualdade no acesso aos bens sociais e culturais e o respeito ao bem comum;
- ✓ Ética da Identidade, buscando superar dicotomias entre o mundo da moral e o mundo da matéria, o público e o privado, para constituir identidades sensíveis e igualitárias no testemunho de valores de seu tempo, praticando um humanismo contemporâneo.

8.2. Desenho Curricular

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria possui uma matriz curricular organizada de forma a permitir um planejamento, em etapas, da formação intelectual/profissional, em que os componentes curriculares se integram promovendo a dinamização e significação da aprendizagem. Além disso, regulamenta a existência de pré-requisitos para a realização dos componentes curriculares, uma vez que existe a necessidade de que conceitos trabalhados em conteúdos anteriores estejam fundamentados para o melhor aproveitamento do componente ofertado, conforme vislumbramos no Fluxograma abaixo explicitado.

Fluxograma da Relação de Dependência entre as Disciplinas



Os Componentes Curriculares que compõe a matriz sistematizada pelo GT responsável pelas Alterações do Projeto, em consonância com os docentes da área, são visualizados na tabela a seguir em que consta a carga horária por componente curricular e seus respectivos ementários. Além disso apresenta as atividades acadêmicas articuladas à Formação, como componente obrigatório com carga horária acrescida à carga horária mínima estabelecida no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, conforme orienta a Resolução CNE/CP 3, de 18 de Dezembro de 2002: Estágio Supervisionado, Atividades Complementares e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) com as devidas cargas horárias, as quais atendem as diretrizes disposta na legislação vigente e na Organização Didática da Educação Superior. O que é ilustrado na tabela 1 que se segue:

Tabela 1. Desenho Curricular

Semestre	Código	Componente Curricular	Nº de aula semanal								Carga horária	
			1	2	3	4	5	6	7	8		
I	TA 001	Química Geral			X							60
I	TA 002	Fundamentos da Matemática			X							60
I	TA 003	Língua Portuguesa		X								40
I	TA 004	Filosofia		X								40
I	TA 005	Políticas Públicas		X								40
I	TA 006	Inglês Instrumental		X								40
I	TA 101	Introdução a Tecnologia em Agroindústria		X								40
I	TA 102	Desenho Técnico		X								40
II	TA 007	Biologia Celular			X							60
II	TA 008	Gestão do Agronegócio		X								40
II	TA 009	Estatística Básica		X								60
II	TA 010	Química Orgânica		X								40
II	TA 011	Física I			X							60
II	TA 103	Tratamento de Águas e Resíduos			X							60
II	TA 012	Metodologia da Pesquisa Científica			X							60
II	TA 012	Cálculo			X							60
III	TA104	Estudo dos Impactos Ambientais		X								40
III	TA 013	Física II			X							60
III	TA 014	Microbiologia Geral			X							60
III	TA 105	Tecnologia do Abate			X							60
III	TA 015	Bioquímica Geral			X							60
III	TA 106	Métodos de Conservação de Alimentos		X								40
III	TA 016	Química Analítica			X							60
III	TA107	Matéria-prima Agroindustrial			X							60
III	-	Optativa I			X							60

IV	TA 017	Microbiologia de alimentos			X							60
IV	TA 108	Operações Unitárias			X							60
IV	TA 018	Química e Bioquímica dos Alimentos			X							60
IV	TA109	Processamento de Frutas e Hortalças			X							60
IV	TA110	Processamento de cereais, tubérculos, raízes e derivados.			X							60
IV	TA111	Nutrição básica	X									60
IV	TA 112	Gestão da qualidade			X							60
V	-	Optativa II	X									40
V	TA113	Processamento de carnes e derivados			X							60
V	TA 114	Processamento de leite			X							60
V	TA 115	Análise Sensorial			X							60
V	TA116	Planejamento e Instalações de Projetos Agroindustriais			X							60
V	TA117	Análise de alimentos			X							60
V	TA118	Higiene, Legislação e Segurança no Trabalho			X							60
V	TA119	Tecnologia de Bebidas	X									40
V	-	Optativa III			X							60
VI	TA120	Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais			X							60
VI	TA121	Embalagens para alimentos			X							60
VI	TA 122	Aditivos e toxicologia	X									40
VI	-	Optativa IV	X									40
*OPT.	-	Tecnologia do queijo	X									40
OPT.	-	Novas tecnologias na agroindústria			X							60
OPT.	-	Serviço de alimentação	X									40
OPT.	-	Introdução a economia de mercado	X									40
OPT.	-	Alimentação alternativa e complementar	X									40
OPT.	-	Tecnologia de subprodutos	X									40
OPT.	-	Tecnologia de açúcar e açucarados	X									40
OPT.	-	Secagem de produtos agroindustriais			X							60
OPT.	-	Estatística Experimental	X									40
OPT.	-	Embutidos e defumados	X									40
OPT.	-	Microbiologia do leite	X									40
OPT.	-	LIBRAS	X									40
CARGA HORÁRIA - SUBTOTAL											2.400	

<i>Atividades Acadêmicas Relacionadas à Formação</i>	Carga Horária
Estágio Supervisionado	80 horas
Trabalho de Conclusão de Curso	80 horas
Atividades Complementares	80 horas

CARGA HORÁRIA FINAL	2.640 horas
----------------------------	--------------------

(*) Nos semestres 3,4,5 e 6 o aluno poderá optar por 1 disciplina das 6 acima para cursar. Ao final do curso o aluno deverá ter cursado quatro disciplinas optativas. Caberá ao colegiado do curso definir qual(is) disciplinas a serem oferecidas dentro do rol das previamente optadas.

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

8.3. Programa de Disciplina

1º SEMESTRE

DISCIPLINA	Código	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Química Geral	TA 001	60h	Não possui	Daniel Rodrigues Vieira
Ementa:				
Fundamentos da estrutura atômica, propriedades periódicas e ligações químicas; Massas atômicas e moleculares e cálculo estequiométrico; Funções inorgânicas; Teorias ácido-base. Reações químicas; Estudo das soluções; Equilíbrio químico.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
KOTZ, J. C.; TREICHEL JR, P. M. Química Geral e Reações Químicas . São Paulo: Thomson Pioneira, 2005. Vol 1 e 2				
ROSENBERG, J.L. Química Geral . 6 ed. São Paulo: McGraw Hill, 1982.				
RUSSEL, J. B. Química Geral . 2 ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1982..				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ROZEMBERG, I. M. Química Geral . 2ª ed, São Paulo:Ed. Blucher, 2003.				

DISCIPLINA	Código	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Fundamentos da Matemática	TA 002	60h	Não possui	Djalma Gomes Meira Júnior
Ementa:				
Números reais; Funções: real, linear, polinomial, periódica, trigonométrica, exponencial e logarítmica				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. Matemática . v.1. São Paulo: Moderna, 2004.				
DANTE, L.R. Matemática: volume único . São Paulo: Ática, 2005.				
IEZZI, G. et.al. Matemática: ciências e aplicações . São Paulo: Atual, 2004.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				

LIMA, E. L. et.al. **A Matemática do Ensino Médio**. v.1. 3ª ed. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2000.

DISCIPLINA	Código	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Língua Portuguesa	TA 003	40h	Não possui	Martha de Cássia Nascimento
Ementa:				
Língua e Linguagem; Modalidade oral e modalidade escrita; Texto e textualidade; Leitura interpretativa e crítica de textos argumentativos, informativos e técnicos, com vistas à produção de textos; Paragrafação, ordenação das idéias no texto, coesão e coerência textual; Gramática normativa: sintaxe de concordância e de colocação, pontuação, ortografia.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BLIKSTEIN, I. Técnica de comunicação escrita . 20 ed. São Paulo; Ática, 2002.				
MARTINS, D. S. Português Instrumental . 21 ed. Porto Alegre: Luzzato, 2000.				
MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental: de Acordo com as Atuais Normas da ABNT . 26 ed. São Paulo; Atlas, 2007.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
FAULSTICH, E. L. J. Como ler, entender e redigir um texto edição . 4 ed. Petrópolis; Vozes.				

DISCIPLINA	Código	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Filosofia e ética profissional	TA 004	40h	Não possui	Rosângela Figueiredo Miranda
Ementa:				
Surgimento da filosofia; Conceituação: Mito, filosofia e ciência; Os principais pensadores da filosofia; Ética e filosofia no contexto profissional, o conhecimento epistemológico, a cidadania e a relevância da filosofia para a sociedade contemporânea e para o exercício da profissão.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
ARANHA, M.A. Filosofando: introdução à filosofia . 2 ed. São Paulo: Moderna, 1993.				
RIOS, T.A. Ética e competência . 17 ed. São Paulo: Cortez, 2007.				
SEVERINO, A.J. Filosofia . 2 ed. São Paulo: Cortez, 2007.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
BOMBASSARO, L. C. As fronteiras da epistemologia: uma introdução ao problema da racionalidade e da historicidade do conhecimento . Petrópolis: Vozes, 1992.				
CHAUI, M & OLIVEIRA, P.S. Série Novo Ensino Médio . São Paulo: Ática, 2008.				
REVISTA FILOSOFIA CIÊNCIA & VIDA. n° 23, ano 2008.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Políticas públicas e desenvolvimento agrário	TA 005	40h	Não possui	Sofia Rebouças Neta Pereira
Ementa:				
Conceitos básicos, objetivos e teorias agrárias; A influência do modo de produção capitalista na produção do espaço agrário; Questões agrárias e estrutura fundiária brasileira; Políticas públicas e desenvolvimento regional; O histórico da luta pela terra no Brasil; A constituição dos sujeitos sociais no campo e no processo de desenvolvimento do espaço regional.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
ROSS, J.L.S. Geografia do Brasil . São Paulo: Edusp, 2008.				

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CORRÊA, R.B. **Trajetórias geográficas**. Rio de Janeiro: Bertrand, 2002.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Inglês Instrumental	TA 006	40h	Não possui	Roberto Carlos Santana Lina

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMORIM, José Olavo de. **Longman gramática escolar da língua inglesa**: gramática de referências com exercícios e respostas. São Paulo, SP: Longman, 2005.

HOLDEN, Susan. **O ensino da língua inglesa nos dias atuais**. São Paulo, 2009..

TORRES, Nelson. **Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado**. 10 ed. São Paulo: Saraiva, 2007

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AZAR, Betty. **Basic english grammar**. New Jersey: Prentice Hall, 1999

DISCIPLINA	Código	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Introdução à agroindústria	TA 101	40h	Não possui	Gilson Pinto Matioli

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2ªed. São Paulo: Atheneu, 2008.

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Desenho técnico	TA 102	40h	Não possui	Moisés Santiago Ribeiro

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FABICHAK, I. **Pequenas construções rurais**. São Paulo: Nobel, 1983.
 MACHADO, A. **Desenho na engenharia e arquitetura**. 3 ed. São Paulo. v.1, 1980
 MONTENEGRO, G.A. **Desenho arquitetônico**. São Paulo: Edgar Blucher, 2001.
 SILVA, A.; RIBEIRO, C.T.; DIAS, J.; SOUZA, L. **Desenho técnico moderno**. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABNT. **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS**. NBR. Execução de desenho de arquitetura. Rio de Janeiro: ABNT, 2009.
 OBERG, L. **Desenho arquitetônico**. 31 ed. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1997.
 GIESECKE, F. E. et al. **Comunicação gráfica moderna**. Porto Alegre: Bookman, 2002.

2º SEMESTRE

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Biologia Celular	TA 007	60h	Não possui	Jaqueline Figueredo Rosa

Ementa:

Composição química, estrutura e funcionamento da célula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERT, B; JOHNSON, J.L.; RAFF, M; ROBERTS, K. & WALTER, P. **Biologia molecular da célula**. Porto Alegre: Artmed, 4 ed. 2004.
 DE ROBERTIS, E.M.F. **Bases da biologia celular e molecular**. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2006.
 JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005 .

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GRIFFITHS, A.J.F., Miller, J.H., Suzuki, D.T., Lewontin, R.C., Gelbart, W.M. **Genética**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 1998.
 RAVEN, P.H.; EVERT, R.F. & EICHHORN, S.E. **Biologia Vegetal**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2001.
 WATSON, J.D. **DNA: the secret of life**. New York: Alfred A. Knopf, 2003.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Gestão do agronegócio	TA 008	40h	Não possui	Felizarda Viana Bebé

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BATISTA JUNIOR, P. N. **O Brasil e a economia internacional: recuperação e defesa da autonomia nacional**. Rio de Janeiro: *Campus*, 2005.

BAUMANN, R. (Org.). **O Brasil e a economia global**. Rio de Janeiro: *Campus*, 1996. CALLADO, A. A. C (Org). **Agronegócio**. 2. ed. São Paulo:Atlas, 2008.
 CANACCHIO FILHO, V. **Administração agrícola**. 3º edição. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1972.
 HOFFMANN, R. **Administração da empresa agrícola**. 6 ed. Sao Paulo Pioneira, 1987.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIAMBIAGI, F.; MOREIRA, M. M. (Org.). **A economia brasileira nos anos 90**. Rio de Janeiro: BNDES, 1999. 496 p.
 GIORDANO, S. R. et al. **Marketing e Estratégias em Agronegócios e Alimentos**. São Paulo: Atlas, 2007. 365 p.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Estatística básica	TA 009	60h	AGRI 002	Leandro Santos Peixouto

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAPPONI, J. C. **Estatística Usando Excel**. 1 ed. São Paulo: *Campus* 2005.
 MORETTIN, P. A. & BUSSAB, W. O. **Estatística Básica**. 1 ed. São Paulo: Saraiva 2003.
 MURRAY R. SPIEGEL, LARRY J. STEPHENS. **Estatística Coleção Shaum**. 3 ed. São Paulo: Bookman, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LARSON, R. & FARBER, B. **Estatística Aplicada**, 1 ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2004

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Química Orgânica	TA 010	40h	TA 001	Jane Geralda Ferreira Santana

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, L. C. de A. **Introdução à Química Orgânica**. 1 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004.
 SOLOMONS, T.W.G. & C. FRYHLE. **Química Orgânica**. volume 1. São Paulo: Blucher, 2005.
 VOLLHARDT, K. P. C. SCHORE, N. E. **Química Orgânica: Estrutura e Função**. São Paulo: Bookman, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCIS A. CAREY. **Organic Chemistry**. 4th ed. Virginia – USA : McGraw-Hill, 2000

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Física I	TA 011	60h	TA 002	Jefferson da Silva Pereira

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ESNICK, R.; HALLIDAY, D.; KRANE, K, S. **Física I**. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
 NUSSENZVEIG, M. **Curso de Física Básica**. Vol.1. 4 ed. São Paulo: Edgar Bücher: 2002.
 TIPLER, P.A., MOSCA, G. **Física para Cientistas e Engenheiros**. Vol.1. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NUSSENZVEIG, H. M. **Curso de Física Básica**. Vol.1. 4 ed. São Paulo: Edgar Bücher: 2002.
 SERWAY, R. A.; JÚNIOR, J. W. Jewett. **Princípios de Física: Mecânica Clássica**. Vol.1. 3 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2009.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Qualidade de Água e Tratamento de Resíduos	TA 103	60h	TA 001	Jane Geralda Ferreira Santana

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DI BERNARDO, L. **Métodos e Técnicas de Tratamento de Água**. Volumes 1 e 2. Associação Brasileira De Engenharia Sanitária E Ambiental & Luiz Di Bernardo. Rio de Janeiro, 1995.
 DI BERNARDO, L.; DI BERNARDO, A.; CENTURIONE, P.L. **Ensaio de Tratabilidade de Água e dos Resíduos Gerados em Estações de Tratamento de Água**. São Carlos: RIMA, 2002.
 LIBÂNEO, M. **Fundamentos de Qualidade e Tratamento de água**. Rio de Janeiro: Átomo, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TSUTIYA, M.T. **Abastecimento de Água**, 1º edição São Paulo, Departamento De Engenharia Hidráulica e Sanitária da Escola Politécnica da Universidade de São Paulo, 2004.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Metodologia da Pesquisa Científica	TA 012	60h	Não possui	Martha de Cássia Nascimento

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BACHELARD, G. **Epistemologia**. 1º edição. Rio de Janeiro, Editora Zahar, 1974.
 DEMO. **Introdução à Metodologia da Ciência**. 1º edição São Paulo, Editora Prentice-Hall, 2004
 LAKATOS, E.M.; MARCONI, M. de A. **Metodologia do trabalho científico**. 1º edição. São Paulo, Editora Atlas, 1992.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOAVENTURA, E.M. **Metodologia da Pesquisa**. São Paulo, Editora. Atlas, 1996.
 SAMPIERI, R. H. **Metodología de la investigación**. 2 ed. México: MC GRAW HIL, 2000.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Cálculo	TA 016	60h	TA 002	Djalma Gomes Pereira Júnior.

Ementa:

Limites; Derivadas; Integral; Aplicações

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOULOS, P. **Pré-cálculo**. São Paulo: Pearson Makron Books, 2008.
 BOULOS, P. **Cálculo diferencial e integral**. São Paulo: Pearson Makron Books, 1999.
 SWOKOWSKI, E., W., **Cálculo com G. Analítica**. Ed. McGraw-Hill.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PISKOUNOV, N. **Cálculo Diferencial e Integral**. Ed. Lopesda Silva.
 ROCHA, L. M., **Cálculo, São Paulo**. Ed. Atlas, 1987, vol1.
 SWOKOWSKI, E., W., **Cálculo com G. Analítica**. Ed. McGraw-Hill.

3º SEMESTRE

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Estudo dos Impactos ambientais	TA 104	40h	Não possui	Cláudio Roberto Meira de Oliveira

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBIERI, J.C. **Gestão ambiental empresarial**. 1 ed. São Paulo, Saraiva 2004.
 BRITO, F.A.; CÂMARA, J.B.C. **Democratização e gestão ambiental: em busca do desenvolvimento sustentável**, 1 ed. Petrópolis: Vozes 1998.
 MIRRA, A. L. V. **Impacto ambiental**. 4 ed. São Paulo: Juarez de Oliveira, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, A.B. et al. **Gestão ambiental: enfoque estratégico aplicado ao desenvolvimento sustentável**. 1 ed. São Paulo: Makron Books 2000.
 CAVALCANTI, C. **Meio ambiente, desenvolvimento sustentável e políticas públicas**. 1 ed. São Paulo: Cortez, 2001.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Física II	TA 013	60h	TA 014	Joabson Guimarães da Silva

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NUSSENZVEIG, M. **Curso de Física Básica**. Vol. 2, 4 ed. São Paulo: Edgar Bücher, 2002.
 RESNICK, R.; HALLIDAY, D.; KRANE, K. S. **Física II**. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.
 TIPLER, P. A.; MOSCA, G. **Física para Cientistas e Engenheiros**. Vol.1. 5 ed.. Rio de Janeiro: LTC, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NUSSENZVEIG, H.M. **Curso de Física Básica**. Vol.2. 4 ed. São Paulo: Edgar Bücher: 2002.
 SERWAY, R. A.; JÚNIOR, J.W. J. **Princípios de Física: Mecânica Clássica**. Vol.2. 3 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2009.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Microbiologia Geral	TA 014	60h	TA 006	Aureluci Alves de Aquino
Ementa:				
Caracterização e classificação dos microrganismos; Morfologia, fisiologia, metabolismo, genética, nutrição e cultivo de microrganismos; Crescimento e regulação do metabolismo; Bactérias, fungos, leveduras, vírus e protozoários; Mecanismos de patogenicidade microbiana; Técnicas de amostragem, identificação e isolamento; Atividades em laboratório; Microbiologia da água, do solo e de alimentos.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CASE, C. L; FUNKE, B. R; TORTORA, G. J. Microbiologia . 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. PELCZAR, M.J. Microbiologia .Volume 1 , 2 ed .São Paulo: Pearson Education Do Brasil ,1997. PELCZAR, M.J. Microbiologia .Volume 2. 2 ed. São Paulo: Pearson Education Do Brasil, 1997.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
Revista de Microbiologia, Sociedade Brasileira de Microbiologia.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Tecnologia do Abate	TA 105	60h	Não possui	Mariana Teixeira Rodrigues Vila
Ementa:				
Introdução à produção animal; Aspectos econômicos da produção; Caracterização das espécies animais para corte; Descrição dos abatedouros frigoríficos e processo de abate; Requisitos sanitários e higiênicos para o processo na obtenção da carne de diferentes espécies; Classificação e qualidade de carcaças. Práticas de pré-abate e abate de diferentes animais; Rendimentos e cortes; Técnicas de abate; Limpeza e higienização de abatedouros; Fluxogramas, instalações e equipamentos; Rendimentos; Fundamentos de ciência da carne; Qualidade.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CARMEN J. CONTRERAS CASTILLO. Qualidade da Carne . 1 ed. São Paulo: Varela, 2006. GOMIDE, L.. A. de M.; RAMOS, E. M. & FONTES, P.R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças . 1 ed. Viçosa: UFV, 2006. SHIMOKOMAKI, M. & OLIVO, R.; TERRA, N. N.; et al. Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes . 1 ed. São Paulo: Varela, 2006.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CARMEN J. C., RENATA B., KÁTIA M. V. E LUCIANA M. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados , 1 ed. São Paulo: Varela 2003.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Bioquímica geral	TA 015	60h	TA 007 TA 010	Felizarda Viana Bebé
Ementa:				
Os componentes químicos dos seres vivos; Metabolismo anaeróbio de carboidratos; Metabolismo de lipídeos; Metabolismo de compostos nitrogenados; Biossíntese de carboidratos e lipídeos;				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
KOOLMAN, J; Rohm, K-h. Bioquímica, texto e atlas . 3 ed. São Paulo: Artmed, 2008 LEHNINGER, A. L.; Cox, M. M. Princípios de Bioquímica . São Paulo: Celse, 2008. MURRAY, R. & GRANNE, D. Bioquímica Ilustrada . São Paulo: Atheneu, 2006.				

TORRES, B. B. & MARZZOCO, A. **Bioquímica Básica**. São Paulo: Guanabara Koogan, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MOTTA, V.R Bioquímica, 1º Edição São Paulo, Editora Educus 2005.

DISCIPLINA	Código	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Métodos de Conservação de Alimentos	TA 106	40h	TA 101	Gilson Pinto Matioli

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; Fermentações industriais; Defumação; Concentração; Evaporação; Liofilização e radiação; Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação; Consequências da má conservação dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Química analítica	TA 016	60h	TA 001	Daniel Rodrigues Magalhães

Ementa:

Análise gravimétrica; Equilíbrios de complexação; Equilíbrios de oxidação-redução; Análise titrimétrica de neutralização; Análise titrimétrica de complexação e de oxi-redução. Atividades de laboratório; Técnicas eletroanalítica;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BACCAN, N.; ANDRADE, J. C. et. al. **Química Analítica Quantitativa Elementar**. São Paulo: Edgar Blücher, 2004.

CROUCH; WEST; HOLLER et al. **Fundamentos de Química Analítica**. 1ed. Pioneira 2005.

HARRIS, D. C. **Análise Química Quantitativa**. 5 ed. Rio de Janeiro. Livros técnicos e científicos, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VOGEL, A. I. **Química Analítica Quantitativa**. 5ª edição. São Paulo. Mestre Jou, 1981

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Matéria-prima agroindustrial	TA 107	60h	Não possui	Carlinne Guimarães de Oliveira

Ementa:

Caracterização das matérias-primas agropecuárias: animal e vegetal; Fisiologia e tecnologia pós-colheita.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos , 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006 LIMA, U.A Matérias-primas dos alimentos . 1 ed. Ed. Edgar Blucher. ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos . Volume 1. Componentes dos Alimentos e processos. 1. ed, São Paulo: Artmed , 2005.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
Revista CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: Fisiologia e Manuseio . Lavras: UFLA, 2005.

4º SEMESTRE

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Microbiologia de Alimentos	TA 017	60h	TA 014	Aureluci Alves de Aquino
Ementa:				
Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em Alimentos; Microrganismos de interesse em alimentos; Contaminação, conservação, deterioração dos alimentos pelos microrganismos; Controle microbiano em alimentos; Classificação de microrganismos baseada nas exigências de crescimento; Toxinfecções alimentares; Doenças transmissíveis pelo consumo de alimentos; Microrganismos indicadores; Métodos rápidos de análise.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002. MASSAGER, P.R. Microbiologia dos Processos Alimentares . 1 ed. Varela. 2008. PELCZAR, M.J. Microbiologia . Volume 2. 2 ed. São Paulo: Pearson Education Do Brasil, 1997.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ROBINSON. R. K. Dairy Microbiology II Handbook: The Microbiology of Milk and Milk Products . Ed. Elsevier Applied Science Publishers Products. Londres 1981				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Operações Unitárias	TA 108	60h	TA 013	Normane Mirele C. da Silva
Ementa:				
Operações unitárias de pré-processamento; Balanço de massa e energia; Fluidos Newtonianos e não Newtonianos; Sistemas de escoamento; Bombas e Caldeiras; Filtração; Centrifugação; Secagem.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
AQUARONE E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U.A. Biotecnologia Industrial . volume 4. IBARZ, A. and BARBOSA-CÁNOVAS, G.V. Unit Operations in Food Engineering . CRC Press, 2003. FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos , 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006. FOUST, A.S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. Princípio das Operações Unitárias . Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1982.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
PAYNE, J.H.; Operações Unitárias na Produção de Açúcar de Cana . 1 ed. São Paulo: Nobel 1989.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Química e Bioquímica de Alimentos	TA 022	60h	TA 019	Mariana Teixeira Rodrigues Vila
Ementa:				
Biomoléculas: funções e aspectos nos processos tecnológicos; Agentes e mecanismos de deterioração dos alimentos; Propriedades da molécula de água e seus efeitos nos Alimentos;				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos . 3 ed. Varela, 2001, FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema . 2 ed. Ed.Artmed. 900p MACEDO, Gabriela Alves. Bioquímica experimental de alimentos . Sao Paulo: Varela, 2005. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G.. Química de alimentos . 2. ed. rev. Sao Paulo, SP: Instituto Mauá de Tecnologia,Edgard Blucher, 2007.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes . 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2004. 368 p.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Processamento de frutas e hortaliças	TA 109	60h	TA 106 TA 107	Cinara P. Cafieiro
Ementa:				
Características gerais; Beneficiamento, processamento, conservação e armazenamento de frutas e hortaliças; Controle de qualidade; Legislação vigente.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
LIMA, U.A Matérias-primas dos alimentos . 1 ed. Ed. Edgar Blucher. OETTERER, M.; D'ARCE, M. A.B.R.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . Barueri-SP: Manole, 2006 ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos. Volume 1. Componentes dos Alimentos e processos . 1. ed, São Paulo: Artmed , 2005.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B.. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA, 2005. BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos . 3 ed. Varela, 2001.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Processamento de cereais, raízes, tubérculos e derivados	TA 110	60h	TA 106	Normane Mirele C. da Silva
Ementa:				
Processos operacionais de moagem e beneficiamento de cereais, raízes e tubérculos; Tecnologia de seus produtos derivados; Produtos de panificação e massas alimentícias: processos de produção e equipamentos; Ingredientes para panificação; Tecnologia de panificação, massas, amidos e derivados; Legislação.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
AQUARONE, E. Biotechnology industrial . São Paulo: Ed. Blucher, 2001, v.3. CAUVAIN., L. S. Y. Tecnologia da Panificação - 2ª Ed . LIMA, U.A Matérias-primas dos alimentos . 1 ed. Ed. Edgar Blucher. KOBLOITZ, M. G. B. Matéria-primas alimentícias . 1ed. Guanabara Kooga.				

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL. **Manual de segurança e qualidade na distribuição de alimentos: padarias e confeitarias**. Rio de Janeiro: Ed.do Senac, 2004.
 MARCON, M.J.A.; AVANCINI,S.R.P.; AMANTE, E.R. **Propriedades químicas e tecnológicas do amido de mandioca e do polvilho azedo**. Florianópolis: UFSC, 2007.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Nutrição Básica	TA 111	60h	Não possui	Carlinne Guimarães de Oliveira

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JOCELEM MASTRODI, **Guia dos Funcionais**. 1 ed. Ediouro, 2009.
 MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. Tradução de Andréa Favano. 1 ed. São Paulo: Roca, 2005. .
 PHILIPP, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2 ed.Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Gestão de qualidade na agroindústria	TA 112	60h	NÃO POSSUI	Cinara P. Cafeeiro

Ementa:

Definição de qualidade; Controle de qualidade; Garantia e certificação de qualidade; Programas de qualidade; Estabelecimento de normas e padrões de identidade e qualidade; Atributos de qualidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COSTA, A.F.B.; EPPRECHT, E.K.; CAPINETTI, J.C.R. **Controle estatístico da qualidade**. São Paulo: Editora Atlas S.A., 2004.
 JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
 MORTIMORE, S. W. C. **HACCP - Enfoque Practico**. 2 ed. Acribia,2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HAZELWOOD, D; MCLEAN, A. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.
 FIGUEIREDO, R. M. PRP; SSOPs; **Manual de procedimentos e desenvolvimento**. São Paulo: Manole, 1999, v.1.

5º SEMESTRE

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Processamento de Carnes e Pescados	TA 113	60h	TA 105 TA 106 TA 022	Mariana Teixeira Rodrigues Vila

Ementa:

Estrutura, composição e funcionalidade do tecido muscular; Conversão do músculo em carne; Propriedades da carne fresca; Manipulação da matéria-prima e atributos de qualidade; Alterações da carne; Processamento da carne; Recursos pesqueiros. Processamentos de pescados; Alterações do pescado; Instalação e equipamentos, rendimentos e qualidade; Controle de qualidade, higiene e sanitização na indústria de carnes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006
 PARDI, M. C.: SANTOS, I. F. dos; SOUZA, E. R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Volume 1. 2 ed. Viçosa: UFV, 2006.
 PARDI, M. C.: SANTOS, I. F. dos; SOUZA, E. R.; PARDI, H.S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Volume 2. 2 ed. Viçosa:UFV, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3 ed. Varela, 2001.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Processamento de Leite	TA 114	60h	TA 017 TA 106	Aureluci Alves de Aquino

Ementa:

Composição do leite; Obtenção higiênica. Recepção e controle de qualidade; Propriedades químicas e físicas do leite; Estudo da composição de produtos lácteos; Beneficiamento e processamento do leite; Alterações físicas e químicas que ocorre durante o processamento e armazenamento; Controle; Aspectos nutricionais do leite e produtos lácteos; Aproveitamento de resíduos e impacto ambiental. Higienização de equipamentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. **Dairy chemistry and biochemistry**. London: Blackie Academic & Professional, 1998. xiv,
 FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 2 ed. Ed. Artmed.
 ORDONEZ, Juan. Tecnologia de alimentos. Volume 2. Alimentos de origem animal. 1. ed, São Paulo: Artmed , 2005.
 TAMIME A.Y. MILK processing and quality management. Chichester: Wiley-Blackwell, 2009. xvi
 TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 3. ed. Santa Maria: UFSM, 2008.
 WALSTRA, P., WOUTERS, J. T. M; GEURTS, T. J. **Dairy science and technology**. 2. ed., 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006
 KOBLITZ, M. G. B. **Matéria-primas alimentícias**. 1ed. Ed. Guanabara Kooga.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Análise sensorial	TA 115	60h	Não possui	Carlinne Guimarães de Oliveira

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

CYTED. **Avanços em Análise Sensorial = Avances en Análisis Sensorial**. 1 ed. São Paulo, Varela 1999.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MEILGAARD, M. CIVILLE, G. V. **Sensory evaluation techniques** 4 ed. CRC Press, 2007.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor de alimentos: Temas atuais**. São Paulo: Ed. Varela, 2003.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Planejamento e Instalações de Projetos Agroindustriais	TA 116	60h	TA 102	Normane Mirele C. da Silva

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

STOECKER, W. F. & JABARDO, J. M. S. **Refrigeração Industrial**. 2 ed. São Paulo, Edgar Blucher 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

WOILER, Samsão. **Projetos: planejamento, elaboração, análise**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Análise de alimentos	TA 117	60h	TA 016	Lucas Britto Landim

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 1 ed. Campinas: Campinas 2003.

RODRIGUES, R. M. S. **Métodos de Análise Microscópica de Alimentos**. Volume 1. 1 ed. Campinas: Letras e letras 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

IAL, **Métodos físico-químicos pra análise de alimentos**. São Paulo 2004.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
------------	--------	----	---------------	---------

Higiene, Legislação e Segurança no Trabalho	TA 118	60h	Não possui	Lucas Britto Landim
Ementa:				
Princípios básicos de higienização; Limpeza e sanitização; Procedimento geral de higienização; Controle da higiene na produção de alimentos; Agentes químicos para higienização; Controle de infestações; Higiene ambiental; Noções sobre segurança no trabalho; Fundamentos da prevenção de acidentes e CIPA; Normas Regulamentadoras de Segurança e Saúde do Trabalhador; Legislação.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . 1 ed. São Paulo: Varela 2003.				
JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar . 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio 2008.				
MCLEAN, A.C. & HAZELWOOD, D. Manual de Higiene: para Manipuladores de Alimentos . 1 ed. São Paulo: Varela 1994.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
BATALHA, M.O. Gestão agroindustrial . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009, v.1..				
CHIAVENATO, I. Administração: teoria, processo e prática . 3. ed. São Paulo: Makron, 2000.				
FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos , 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006.				
GERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança e promoção da saúde . São Paulo: Varela, 2003.				

DISCIPLINA	TA	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Tecnologia de bebidas	TA 119	40h	TA 106	Normane Mirele C. da Silva
Ementa:				
Tecnologia de produção de bebidas não-alcoólicas; Tecnologia de produção de bebidas alcoólicas.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
AQUARONE, E. et al. Biotecnologia industrial . Vol. 4. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, 2001.				
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas . vol 2. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.				
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não- alcoólicas . vol 2. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
OETTERER, M. R., M. A. B.; Spoto, Marta H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . São Paulo: Manole. 2006.				
KOBELITZ, M. G. B. Matéria-primas alimentícias . 1ed. Guanabara Kooga. 314 p.				

6º SEMESTRE

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais	TA 121	60h	TA 115	Normane Mirele C. da Silva
Ementa:				
Importância, definição e caracterização de novos produtos; Interação consumidor/novos produtos; Introdução ao mercado e o caminho do desenvolvimento do novo produto; Caracterização do mercado; Condições a serem atendidas pelo novo produto; Relação sucesso.				

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
 FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006
 PRATES, A. B.. **Marketing operacional: Estudo e análise da estrutura organizacional da empresa**.
 1. ed. Sao Paulo: 1985. v 1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EMBRAPA. **Leite de cabra e derivados – iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial**.
 Brasília: EMBRAPA, 2003.
 EMBRAPA. **Processamento da carne bovina – iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial**.
 Brasília: EMBRAPA, 2004.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Embalagens para alimentos	TA 122	60h	Não possui	Aureluci Alves de Aquino

Ementa:

Classificação das embalagens, tipos e usos; Importância, propriedades e funções das embalagens; Equipamentos de embalagem; Inovações tecnológicas. Alterações que afetam a qualidade dos alimentos; Acondicionamentos e embalagem para os diferentes tipos de alimentos e suas principais propriedades; Embalagem e os impactos ambientais; Legislação pertinente; Rotulagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BEHMER, M. L. ARRUDA, **Tecnologia do Leite**, 15 ed. São Paulo Nobel, 1984.
 CASTRO, A.G.de & POUZADA, A.S. **Embalagens para a Indústria Alimentar**, 1 ed. São Paulo: Instituto Piagê 2003.
 KIRWAN, Mark J. **Paper and paperboard packaging technology**. Oxford, UK; Ames Iowa: Blackwell Pub., 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FELLOWS FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006
 TWEDE, D.; GODDARD, R. **Materiais para embalagens** 2. ed. São Paulo: Blucher, 2010, v.3.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Aditivos e Toxicologia	TA 123	40h	NÃO POSSUI	Lucas Britto Landim

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
 JUCENE, C. **Manual de Segurança Alimentar**. 1 ed, Rio de Janeiro: Rubio,2008.
 LINDON, F. & SILVESTRE, M. M. **Indústrias Alimentares- Aditivos e Tecnologia**. Lisboa- Escolar Editora, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Tecnologia do Queijo	-	40h	TA 114	Aureluci Alves de Aquino
Ementa:				
Definição, classificação e situação mundial da produção de queijos; Processo geral de fabricação; Culturas lácticas; Coagulantes; Coagulação do leite e os mecanismos envolvidos; Salga; Maturação; Queijos finos; Aproveitamento dos resíduos do soro; Métodos químicos, físicos e microbiológicos de avaliação e controle de qualidade; Legislação vigente.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H. Dairy chemistry and biochemistry . London: Blackie Academic & Professional, 1998.				
ORDONEZ, Juan. Tecnologia de alimentos . Volume 2. Alimentos de origem animal. 1. ed, São Paulo: Artmed , 2005.				
TAMIME A.Y. MILK processing and quality management . Chichester: Wiley-Blackwell, 2009.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
BEHMER, M. L. Arruda. Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações, produção, industrialização, análise . 13. ed. rev. e atual. São Paulo: Nobel, 1984.				
HARBUTT, J. Manual Enciclopédico do Queijo . 1 ed. São Paulo. Estampa 1999.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH		DOCENTE
Novas Tecnologias na agroindústria	TA 202	60h	TA 106	Normane Mirele C. da Silva
Ementa:				
Novas tecnologias empregadas na agroindústria: irradiação de alimentos, liofilização, peletização, pulsos elétricos, alta pressão hidrostática, membranas, desidratação osmótica, embalagens ativas, biotecnologia e temas atuais.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . 1 ed. São Paulo: Varela, 2003.				
MASSAGER, P.R. Microbiologia dos Processos Alimentares . 1 ed. Varela. 2008.				
PESSANHA, L. & WILKINSON, J. Transgênicos, Recursos Genéticos e Segurança Alimentar . 1 ed. São Paulo. Autores Associados, 2005.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Serviço de alimentação	-	40h	Não possui	Cinara P. Cafeeiro
Ementa:				
Estrutura e funcionamento dos Serviços de Alimentação; Análise diagnóstica, planejamento e aspectos a serem considerados na implantação de Serviços de Alimentação; Cozinhas industriais, planejamento quantitativo de refeições coletivas; Mecânica de diferentes tipos de Serviços de Alimentação; Controle de despesas, aquisição de gêneros e distribuição de refeições técnicas e de treinamento de pessoal auxiliar.				

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 275, de 21 de outubro de 2002. **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 nov. 2002. Seção 1.

BRASIL. Resolução RDC ANVISA/MS nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004. Seção 1.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Normas Regulamentadoras. NR 24 - **Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho.** Portaria GM n.º 3.214, de 08 de junho de 1978 e suas atualizações. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 jul. 1978.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

MEZOMO, I.B. **Serviços de alimentação: planejamento e administração.** 5 ed. Barueri: Manole, 2006. 432 p.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 4 ed. São Paulo: Metha, 2011. 360 p.

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

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Introdução à economia de mercado	-	40h	Não possui	Cinara P. Cafeeiro
Ementa:				
Introdução à economia de mercado; Objetos da Economia; As correntes de pensamento econômico; Evolução do processo de produção; Modos de produção; Teorias de valor; Estrutura de mercado e formação de preços; Renda e Produto; A diferenciação do produto e diversificação do produto.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
NELLIS, J. & PARKER, D. Princípios de Economia para os Negócios. 1 ed. São Paulo: Futura 2003.				
OSULLIVAN, A.; SHEFFRIN, S. M.; NISHIJIMA, M. Introdução à Economia: Princípios e Ferramentas. 1 ed. São Paulo: Prentice-Hall 2004.				
SOUZA, N. A. Economia Brasileira Contemporânea. 1 ed. São Paulo. Atlas 2007.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CHRISTO, Maria Stella Libanio. Fogão a lenha: quitandas e quitutes de Minas Gerais. 12ª rev. e ampl. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Alimentação alternativa e complementar	-	40h	Não possui	Carlinne Guimarães Oliveira
Ementa:				

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FAVANO, Andréa (Trad). **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. Sao Paulo: Roca, 2005.

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

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética**, 8º Ed.Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

TUDGE, Colin. **Os alimentos do futuro: orgânicos, transgênicos e nutrição global**. São Paulo: PubliFolha, 2002.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Tecnologia de Subprodutos	-	40h	Não possui	Normane Mirele C. da Silva

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, A. J. **Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino**.Barueri: Manole, 2003.

DI BERNARDO, L., DI BERNARDO, A. CENTURIONE FILHO, P. L. **Ensaio de tratabilidade de água e dos resíduos gerados em estações de tratamento de água**. Sao Carlos RiMa, 2002.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Tecnologia de açúcar e açucarados	TA 207	40h	TA 108	Normane Mirele C. da Silva

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

PAYNE, J. H. **Operações Unitárias na Produção de Açúcar de Cana**. 1 ed. São Paulo.Nobel 1989.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

Holdsworth, S.D. **Conservación de frutas y hortalizas**. Editorial Acribia S.A., Zaragoza, Espanha, 1988.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Secagem de produtos agroindustriais	-	60h	TA 109	Lucas Britto Landim
Ementa:				
Princípios de secagem; Propriedades do ar úmido; Perda da qualidade dos produtos agrícolas; Teor de umidade de equilíbrio; Movimento do ar; Sistemas de secagem de produtos agrícolas; Teorias e simulação de secagem; Simulação de secagem.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos . 2 ed. 2006. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Nobel, 1998. OETTERER, M.; REGITANO D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
FOUST, A.S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. Princípio das Operações Unitárias . Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1982.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Estatística experimental	-	40h	TA 009	Leandro Santos Peixoto
Ementa:				
Introdução; Testes de significância; Contrastes; Princípios básicos de experimentação; Procedimentos para comparações múltiplas; Delineamentos experimentais; Experimentos fatoriais – confundimento; Análise de grupos de experimentos; Experimentos em parcelas subdivididas e em faixas; Modelos de regressão polinomial.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
LAPPONI, J. C. Estatística Usando Excel . 1 ed. São Paulo: <i>Campus</i> 2005. MORETTIN, P. A. & BUSSAB, W. O. Estatística Básica . 1º edição. São Paulo: Saraiva, 2003. MURRAY R.; SPIEGEL; LARRY, J. ; STEPHENS. Estatística Coleção Shaum. 3 ed. São Paulo, Bookman 2008.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
FONSECA, J. S. Curso de estatística . 6. ed. São Paulo: Ed. Atlas, 1996. JAMES, B. R.. Probabilidade: um curso em nível intermediário . 3. ed. Rio de Janeiro: IMPA, 2010.				

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Embutidos e defumados	-	40h	TA 113	Mariana Teixeira Rodrigues Vila
Ementa:				
Embutidos: etapas de fabricação; Defumados: etapas de fabricação; Principais equipamentos utilizados na fabricação desses produtos.				

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
 FELLOWS, P.J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**, 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006
 J. & GIBERT, V. **Embutidos**. 1 ed. São Paulo: Estampa, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SHIMOKOMAKI, M., OLIVO, R., TERRA, N. N. **Atualidades em ciências e tecnologia de carnes**. São Paulo: Varela, 2006.
 TERRA, N. N.; TERRA, A. B. M. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**. São Paulo: Varela, 2004.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Microbiologia do leite	-	40h	TA 114	Aureluci Alves de Aquino

Ementa:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. S. Paulo: Ed. Atheneu, 2008.
 JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. São Paulo: Artmed, 2005.
 PELCZAR, M.J. **Microbiologia Volume 1**, 2 ed. São Paulo: Pearson Education Do Brasil, 1997.
 PELCZAR, M.J. **Microbiologia Volume 2**, 2 ed. São Paulo: Pearson Education Do Brasil, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SIQUEIRA, R. S. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília: EMBRAPAMERCK, 1995.
 TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R. CASE, C. L **Microbiologia**. 6. ed. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2002.

DISCIPLINA	CÓDIGO	CH	PRÉ-REQUISITO	DOCENTE
Língua Brasileira de Sinais- Libras	-	40h	Não possui	Aguardando concurso

Ementa:

Fundamentos sociológicos e políticas linguísticas e educacionais para Surdos; Concepções de linguagem, língua, língua sinalizada e abordagens de ensino dos surdos; Estudo das identidades e cultura surdas; Novas tecnologias e educação de surdos; Vivência em Libras; Legislação vigente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELIPE, T. A. **Introdução à Gramática da Libras**. I: Brasil, Língua Brasileira de Sinais. Brasília: SEESP, série atualidades pedagógicas, 1997.
 FELIPE, T. A. **Libras em contexto**: curso básico, livro do professor e do estudante cursista. Brasília: Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos, MEC; SEESP, 2001.
 QUADROS, R., KARNOPP, L. B. **Língua Brasileira de Sinais**: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Lei Nº. 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS e dá outras providências.**

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Decreto Nº 5.296 de 02 de dezembro de 2004.**

BRASIL. **Declaração de Salamanca e linha de ação sobre necessidades educativas especiais.** Brasília: UNESCO, 1994.

9. ATIVIDADES ARTICULADAS À FORMAÇÃO

9.1. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) consiste em um trabalho individual, cuja temática é de livre escolha do estudante, mas devendo estar relacionada ao perfil do curso.

O trabalho será elaborado pelo aluno, mediante orientação de um professor consensualmente escolhido e que faça parte do quadro de docentes-orientadores estabelecido pelo Colegiado do Curso, atendendo às orientações contidas na Organização Didática da Educação Superior do IF Baiano sob o tópico Trabalho de Conclusão de Curso e demais normativas institucionais.

O Trabalho de Conclusão de Curso constitui-se num componente curricular que conta com reserva de carga horária de 80 (oitenta) horas, sendo o cumprimento desta carga horária condição imprescindível para a obtenção do grau de Tecnólogo em Agroindústria. O desenvolvimento do TCC dar-se-á sob a supervisão de um professor orientador e acompanhamento da coordenação do curso. Trata-se de um componente curricular que, além de obrigatório, está sujeito a avaliação e aprovação e encontra-se inserido no 6º (sexto) semestre curricular. Essa atividade visa propiciar aos alunos a integração e a aplicação dos conhecimentos teóricos trabalhados no currículo e adquiridos no decorrer do curso com a realidade cotidiana na prática profissional, permitindo-lhes, assim, uma vivência contextualizada no mundo do trabalho, na qual estão envolvidos os aspectos técnicos, científicos, sociais e humanos da profissão.

São objetivos da elaboração do TCC:

- ✓ avaliar as condições de qualificação do formando para acesso ao exercício profissional;
- ✓ possibilitar ao aluno o desenvolvimento de suas capacidades científicas e criativas na sua área de formação;
- ✓ correlacionar teoria e prática do curso;

- ✓ propiciar aos graduandos condições necessárias à elaboração de um estudo teórico e/ou trabalho de campo de acordo com as normas técnicas que configuram a pesquisa científica.

O TCC, tendo um caráter temático, metodológico e formalizador, dá ao estudante a oportunidade de revisar e aplicar os conteúdos aprendidos, iniciando o desenvolvimento do projeto considerado, tendo como base os critérios da metodologia científica. Vale frisar esse trabalho é amparado por regulamento específico, à disposição do aluno na coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria.

O componente TCC vem, dessa forma, viabilizar a construção da monografia que se concretizará com a versão final e apresentação pública perante banca examinadora, a qual decidirá, em reunião velada, a nota final atribuída ao trabalho tendo como base a documentação gerada durante todo o projeto e a apresentação. A nota pode variar de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, sendo a nota mínima para aprovação 7,0 (sete) como nos demais componentes curriculares da matriz.

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

Os casos omissos ou polêmicos serão apresentados ao Colegiado do Curso, o qual será a última instância para apreciação de recursos polêmicos.

9.2. Atividades Complementares

As Atividades Complementares devem possibilitar o reconhecimento de habilidades e competências do aluno, inclusive adquiridas fora do ambiente do *Campus*, em que o aluno alargará o seu currículo com experimentos e vivências acadêmicas, internas ou externas ao curso.

As Atividades Complementares visam ao estímulo da prática de estudos independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho, estabelecidas ao longo do curso, notadamente integrando-as às diversas peculiaridades regionais e culturais.

Neste sentido, as Atividades Complementares serão incentivadas e realizadas durante todo o curso, sendo criados mecanismos de aproveitamento dos conhecimentos adquiridos pelo aluno através de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância. Podem ser reconhecidas, dentre outras:

- ✓ Monitorias;
- ✓ Programas de Iniciação Científica;

- ✓ Programas de Extensão;
- ✓ Estudos Complementares;
- ✓ Cursos realizados em áreas afins;
- ✓ Participação em Congressos, Seminários, Cursos de Extensão e Jornadas Universitárias.

Além de componentes curriculares oferecidos por outras instituições de ensino ou de regulamentação e supervisão do exercício profissional, ainda que esses conteúdos não estejam previstos no currículo pleno de uma determinada instituição, eles podem ser aproveitados porque circulam em um mesmo currículo de forma interdisciplinar e integram-se com os demais conteúdos realizados.

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

Tabela 2. Barema de Atividades Complementares

Atividade	Carga Horária	Máximo Permitido
Publicação de artigos em periódicos com qualificação <i>Qualis</i> nas áreas do curso	30 horas por artigo com fator de impacto (jcr) (A1, A2 e B1)	50 horas
	20 horas por artigo sem fator de impacto (jcr) (B2, B3, B4, B5 e C)	
Publicação de artigos completos em anais de eventos	10 horas por artigo publicado em anais de eventos locais	50 horas
	12 horas por artigo publicado em anais de eventos regionais	
	16 horas por artigo publicado em anais de eventos nacionais	
	20 horas por artigo publicado em anais de eventos internacionais	
Publicação de resumos em anais de eventos	4 horas por resumo publicado em anais de eventos locais	30 horas
	6 horas por resumo publicado em anais de eventos regionais	
	8 horas por resumo publicado em anais de eventos nacionais	
	10 horas por resumo publicado em anais de eventos internacionais	
	OBS.: Quando o aluno publicar, no mesmo evento, o resumo e o texto completo, só serão contabilizadas as horas referentes ao texto completo.	
Publicação de resumos expandidos em anais de eventos	10 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos locais	80 horas
	12 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos regionais	
	16 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos nacionais	
	20 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos internacionais	

Publicação de artigos de divulgação em jornais e revistas	10 horas por artigo	30 horas
Publicação de capítulo de livro	15 horas por capítulo	30 horas
Bolsista de iniciação científica	30 horas por semestre	50 horas
Participação em Projetos de Pesquisa e/ou Extensão coordenados por docentes do IF Baiano	Carga horária referente às horas trabalhadas no projeto, com limite de 20 horas por projeto.	30 horas
Comunicações (orais ou painéis) apresentadas em eventos acadêmicos e científicos.	10 horas por comunicação oral e 5 horas por painel	30 horas
Estágio Extracurricular	Equivalente à carga horária do estágio	20 horas
Participação em comissão responsável pela realização de eleição no âmbito do IF Baiano	5 horas por evento	30 horas
Participação como ouvinte em eventos científicos	5 horas por evento	20 horas
Representação estudantil	5 horas por semestre	30 horas
Monitoria	20 horas por semestre	40 horas
Participação em grupo de estudo coordenado por docente do IF Baiano	10 horas por semestre	40 horas
Participação em cursos de extensão	10 horas como monitor	40 horas
	5 horas como ouvinte	
	15 horas como coordenador	
	15 horas como palestrante	
Participação em eventos científicos	10 horas como monitor	40 horas
	5 horas como ouvinte	
	15 horas como coordenador	
	15 horas como palestrante	
Participação em cursos extracurriculares	Carga horária do curso	20 horas
Realização de exposição de arte	5 horas por exposição	20 horas

Publicação de livros de literatura	15 horas por livro	30 horas
Trabalho voluntário em instituições públicas de ensino	Carga horária especificada na declaração emitida pela instituição de ensino	20 horas
Trabalho voluntário em ONG e outras instituições sem fins lucrativos	Carga horária especificada na declaração emitida pela instituição	20 horas
Outras atividades técnicas, culturais e artísticas.	Conforme decisão do Colegiado do Curso.	20 horas

9.3. Estágio Supervisionado

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

A realização, acompanhamento e avaliação do estágio curricular considerarão o disposto na Legislação vigente, bem como às normas propostas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) aprovadas pelo Colegiado do Curso no dia 11 (onze) de abril de 2012. Ressalte-se que essa será uma atividade orientada e supervisionada por um professor da área específica, sendo cursada a partir de quando o aluno tiver cumprido o mínimo de 50% da carga horária do Curso.

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

Ao final do componente curricular, o aluno entregará o Relatório de Estágio obedecendo às Normatizações internas específicas.

A nota final atribuída no componentes curricular de Estágio será resultado da média aritmética da avaliação do Relatório de Estágio e acompanhamento dos alunos nas visitas *in loco*, realizadas pelo orientador ou coordenador do respectivo componente (MRV), e da ficha de avaliação (FA) preenchida e assinada pelo responsável técnico na empresa em que o aluno estiver

realizando o estágio, contendo uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), a saber:

$$RF = (MRV+FA)/2$$

Onde:

RF: Resultado Final de Estágio do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria;

MRV: Média Final do Relatório de Estágio e Visitas *in loco*;

FA: Nota da Ficha de Avaliação da Empresa;

O Relatório Final e a Ficha de Avaliação da empresa deverão ser arquivados na pasta do aluno.

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

10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

10.1. Sistema Previsto de Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem, cujo processo global está descrito no Regimento, abaixo transcrito, particulariza-se, de acordo com Art. 58, através do acompanhamento contínuo, provas e outras formas de verificação, dentre as quais, serão utilizadas principalmente as seguintes: Resumos Individuais das Aulas, Trabalhos Individuais e Coletivos em sala e externos, Avaliações Objetivas, Exercícios Sequenciados, Apresentações, Seminários, Projetos, Participação nos Eventos e relatório de visitas técnicas.

10.2. Dos Processos de Avaliação

O discente do curso de Tecnologia em Agroindústria terá direito a, no mínimo, três avaliações por semestre em cada disciplina e alcançar um rendimento mínimo de 70% (setenta por cento) em cada unidade, perfazendo, portanto, um valor mínimo: 7,0 (sete pontos) para compor a média final. As avaliações podem ter diferentes formatos, porém um dos instrumentos deverá

sempre ter um registro formal escrito, a saber, em forma de relatório, resenha, resumo, síntese, prova escrita, estudo dirigido, roteiro ou relato de experimento etc.

É aconselhável que as atividades avaliativas tenham um caráter cumulativo e, por isso, sejam aplicadas em diferentes e curtos intervalos de tempo para que o resultado da aprendizagem não se sobreponha ao processo, assim, a aprendizagem deve sobrepujar a “ensinagem”.

A avaliação levará em conta aspectos como rendimento (considerados a partir de critérios qualitativos e quantitativos), bem como frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) para aprovação do aluno. Portanto, em cada componente curricular, para obter aprovação, o estudante deverá alcançar média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete) e frequentar, no mínimo, 75 % das aulas. O estudante que não obtiver média para aprovação terá direito de realizar Prova Final, desde que a média obtida não seja inferior a 2,9 (dois vírgula nove), conforme o previsto na Organização Didática dos Cursos da Educação Superior do IF Baiano.

Ainda em conformidade com a Organização Didática supracitada, após a realização da Prova Final, será aprovado o estudante que obtiver média final maior ou igual a 5 (cinco), calculada pela fórmula disposta no documento já mencionado.

10.3. Plano de Avaliação do Curso

O Plano de Avaliação Institucional, atualmente, articula-se em cinco etapas, realizadas anualmente: Avaliação dos discentes; Avaliação dos docentes; Avaliação do Curso; Avaliação dos servidores técnico-administrativo; Avaliação da Instituição no seu papel formador de profissionais pela Comissão Própria de Avaliação. É importante relatar que tais orientações podem a ser alteradas em consequência de necessidade de atendimento à legislação em vigor, a exemplo Lei 10.861, de 14 de abril de 2004, que estabelece o Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior - SINAES.

A terceira etapa configura-se como avaliação do curso, a qual compõe-se de duas partes: avaliação interna e avaliação externa, com o objetivo de avaliar as dimensões envolvidas no processo ensino-aprendizagem.

A avaliação interna envolve aspectos quantitativos e qualitativos das atividades acadêmicas. As dimensões avaliadas por todos os envolvidos no processo, sobretudo professores e alunos, são:

- ✓ Condições para o desenvolvimento das atividades curriculares: recursos humanos e infraestrutura;
- ✓ Processos pedagógicos e organizacionais utilizados no desenvolvimento das atividades curriculares: procedimentos didáticos, enfoques curriculares, etc.;
- ✓ Condições para desenvolvimento da iniciação científica, pesquisa e extensão: oportunidades, recursos humanos e infraestruturais;
- ✓ Resultados alcançados do ponto de vista do perfil do formando: competências para o desempenho das funções básicas da profissão, capacidade de análise e crítica.

Na avaliação externa serão coletados dados junto aos egressos do ano precedente, órgãos regulamentadores e fiscalizadores da profissão e, também, do empregador. Nesta parte, buscar-se-á, sobretudo, a identificação de inadequações e dificuldades de inserção profissional.

Para a análise de currículo dos professores, a comissão contará com o auxílio dos órgão que respondem respectivamente pelo Ensino, Pesquisa e Extensão, adotando, para a pontuação, critérios idênticos ou similares aos utilizados pelas comissões de verificação das condições de ensino. A aplicação dos questionários será precedida da devida orientação. Após a realização da tabulação e análise, serão gerados relatórios para os professores, referente ao que lhes é pertinente e, para o Departamento de Ensino, um relatório global para as providências julgadas necessárias. Uma síntese dos resultados será divulgada através do Sítio da escola, para conhecimento da comunidade.

Além dos procedimentos institucionais de avaliação interna, serão empregados, em conformidade com o que já se faz, procedimentos de avaliação que se restringem ao âmbito do curso. São, sobretudo três: as reuniões periódicas do Conselho de Curso (ao menos uma vez ao semestre) para avaliação informal das atividades; acompanhamento do plano de atividades do curso, realizada bimestralmente pelo Departamento de Ensino, com informações do coordenador de curso e avaliação do curso pelos discentes, uma vez ao ano. Os dados resultantes desses processos são, sempre, repassados às pessoas que têm competência para corrigir as deficiências.

11. SISTEMA DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES

✓ Flexibilidade Curricular

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

1. Alunos já graduados ou pós graduados.
2. Alunos provenientes de outras IES por transferência;

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

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

12. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

12.1. Instalações

✓ Laboratórios

Na infraestrutura do *Campus* Guanambi, para a formação integral de seus discentes e demais membros da comunidade acadêmica, encontram-se disponíveis laboratórios de áreas específicas do conhecimento e de outras áreas como química, física, matemática e biologia, dispondo de equipamentos e recursos adequados ao desenvolvimento das atividades. Os laboratórios são suportes para um processo de ensino e aprendizagem dinâmico.

✓ Laboratório de Bromatologia

Destina-se às atividades práticas das disciplinas de Análise de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Aditivos, Química e Bioquímica de Alimentos e Análise Sensorial de Alimentos e outras correlatas ao Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, além de dar suporte à realização de projetos de pesquisa. O laboratório apresenta uma infraestrutura que permite a realização de diversas análises laboratoriais, sendo dotado de pipetadores, bomba de vácuo e pressão, balanças digital e analítica, refrigerador, fogão, freezer, banho-maria, estufa de secagem e esterilização, termômetro, medidor de pH (eletrodo), refratômetro, digestor micro Kjeldhal, agitador de tubos, destilador de micro Kjeldhal, capela para exaustão de gases, extrator

de Soxhlet com vidraria, determinador de fibras, banho-maria, chuveiro lava olhos, autoclave, frascos para lavagem de pipetas, além de vidrarias, utensílios, reagentes e demais componentes necessários às análises.

✓ **Unidade de Processamento de Produtos Lácteo**

Com área útil total em torno de 150 m², as instalações principais desta unidade compreendem a: Plataforma de recepção; Laboratório; Sala de Fabricação e Embalagem; Câmaras Frias; Depósitos (almojarifados – embalagens e ingredientes) e Área de Expedição. Além das instalações de apoio, localizadas externamente, que compreendem: Área da Caldeira; Banheiros (Masculino e Feminino); Vestiário e Sala de Aula.

✓ **Unidade de Processamento de Frutas e Hortaliças**

A unidade, projetada em aproximadamente 150 m², conta com câmaras frias, equipamentos para a recepção, seleção, classificação e processamento das matérias-primas de origem vegetal, áreas de armazenagem de produtos acabados.

✓ **Unidade de Abate e Processamento de Carnes**

A unidade, projetada em aproximadamente 100 m², conta com câmaras frigoríficas, ambientes e equipamentos específicos para o abate, desossa de aves, bovinos, suínos e caprinos.

✓ **Laboratório de Informática I: 20 (vinte) máquinas**

O Laboratório de Informática I é para uso geral. Este ambiente é composto por 20 (vinte) microcomputadores com monitores de 19". Todas as máquinas têm instalados, dentre outros softwares, os Sistemas Operacionais: Windows 7 e Ubuntu 11, e o aplicativos MS Office 2007 e BR Office, respectivamente. Todos com acesso a Internet.

12.2. Equipamentos e Recursos Tecnológicos

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi tem uma média de 300 (trezentas) máquinas assim distribuídas: 90 notebooks, que foram adquiridos no ano de 2008 e 2009 para uso dos docentes e dos chefes de departamentos; 90 (noventa) computadores divididos em 03 (três) laboratórios de Informática; 20 (vinte) computadores que foram adquiridos em 2009 que estão na sala de Internet para acesso dos discentes e o restante dos computadores estão distribuídos nos departamentos do Campus Guanambi. Todos esses equipamentos possuem dispositivos de acesso à Internet.

12.3. Biblioteca

A Biblioteca do *Campus* possui um acervo em constante renovação, com títulos que abordam as distintas ciências (naturais, humanas, sociais, exatas, da saúde e aplicadas), artes e esportes, língua, linguística e literatura, engenharia, tecnologia, geografia, história, informática e generalidades. Este espaço possui funções de apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão acadêmica, aberta à comunidade para estudo e leitura, tendo seu horário de funcionamento de segunda à sexta-feira nos três turnos.

A biblioteca encontra-se informatizada (Sistema *PERGAMUM*) e todos os títulos encontram-se tombados, junto ao patrimônio da Instituição e conta com um profissional responsável. É concedido o empréstimo domiciliar de livros aos usuários vinculados ao *Campus* desde que estejam cadastrados na biblioteca, permitindo a retirada de material bibliográfico por período pré-determinado conforme Regulamento específico.

A seguir encontra-se a lista dos exemplares pertinentes ao Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria disponíveis na biblioteca do *Campus* Guanambi:

✓ **Acervo bibliográfico disponível para o curso**

ALMEIDA, T.C.A. et al. **Avanços em Análise Sensorial**. 1 ed. São Paulo: Varela, 1999. 286 p.

AMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O.R. **Fennema's food chemistry**. 4. ed. Boca Raton: CRC Press, 2008. 1144 p.

AMORIM, J.O. **Longman gramática escolar da língua inglesa: gramática de referências com exercícios e respostas**. São Paulo, SP: Longman, 2005. 317 p.

AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Blucher, 2001. V. 4, 523 p.

ARANHA, M.L.A. **Filosofando: introdução à filosofia**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 1995. 395 p.

ARAÚJO, J. M. **Química dos alimentos: teoria e prática**. 2 ed. Viçosa, MG: UFV, 2001. 596 p.

BACCAN, N.; ANDRADE, J.C. **QUÍMICA analítica quantitativa elementar**. 3. ed. rev. ampl. e reestruturada. São Paulo (SP): E. Blucher, 2001. XIV, 308p.

BACHELARD, G. **A epistemologia**. Lisboa: Edições 70, 2006. 220 p.

- BARBIERI, J.C. **Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos.** 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2007. 382 p.
- BLIKSTEIN, I. **Técnicas de comunicação escrita.** 22. ed. São Paulo: Ática, 2006. 102 p.
- BOBBIO, F.O. **Introdução a química de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Varela, 1995. 223 p.
- BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos.** 3. ed. rev. e atual. São Paulo: Varela, 2001. 143 p.
- BOULOS, P. **Cálculo diferencial e integral.** São Paulo: Pearson Makron Books, 1999. 2 v.
- BOULOS, P. **Pré-cálculo.** São Paulo: Pearson Makron Books, 2008. 101 p.
- BRITO, F.A. **Democratização e gestão ambiental: em busca do desenvolvimento sustentável.** 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. 332 p.
- BURIOLLA, M.A.F. **O estágio supervisionado.** 6. ed. São Paulo: Cortez, 2009. 182 p.
- CALLADO, A.A.C. **Agronegócio.** 2.ed. São Paulo: Atlas, 2008. 184 p.
- CAMPOS, M.M. (Coord.) **Fundamentos de química orgânica.** São Paulo: E. Blucher, 1997. 606 p.
- CASTRO, A.G.; POUZADA, A.S. **Embalagens para a indústria alimentar.** Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 609 p.
- CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.** 2. ed. Campinas: Unicamp, 2003. 207 p.
- CONTRERAS CASTILLO, C.J. **Qualidade da carne.** São Paulo: Varela, 2006. 240 p.
- COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes.** 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p.
- DE ROBERTIS, E.M.F.; HIB, J. **Bases da biologia celular e molecular.** 4. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 389 p.
- DEMO, P. **Introdução a metodologia da ciência.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 118 p.
- DI BERNARDO, L.; DANTAS, A.D.B. **Métodos e técnicas de tratamento de água.** 2. ed. São Carlos: RiMa, 2005.
- DI BERNARDO, L.; DI BERNARDO, A.; CENTURIONE FILHO, P.L. **Ensaio de tratabilidade de água e dos resíduos gerados em estações de tratamento de água.** São Carlos: RiMa, 2002. 237 p.
- DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos.** 1 ed. Curitiba: Champagnat, 1996.
- DUTRA DE OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências Nutricionais.** 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760p.

- FABICHAK, I. **Pequenas construções rurais**. São Paulo: Nobel, 1983. 129 p.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
- FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed. 2010. 900 p.
- FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.
- FOUST, A.S. **Princípios das operações unitárias**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 670 p.
- FOX, P.F; MCSWEENEY, P.L.H. **Dairy chemistry and biochemistry**. London: Blackie Academic & Professional, 1998. 478 p.
- FRANCA, J.L.; VASCONCELLOS, A.C. **Manual para normalização de publicações técnico-científicas**. 8. ed. Belo Horizonte: UFMG, 2007. 255 p.
- FRANCO, B.D.G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
- FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307 p.
- GALVÃO, C.B. **ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo**. São Paulo: Roca, 2003. xiv, 234 p.
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 1 ed. São Paulo: Varela, 2001.
- GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 3. ed., rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008. 986 p.
- GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. 1. ed. Viçosa, MG: UFV, 2006. 370 p.
- HAMMES, V.S. **Julgar, percepção do impacto ambiental**. 2. ed. São Paulo: Globo, 2004. 223 p.
- HAZELWOOD, D; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994. 140 p.
- HOFFMANN, R. **Administração da empresa agrícola**. 6 ed. São Paulo: Pioneira, 1987. 325 p.
- HOLDEN, S. **O ensino da língua inglesa nos dias atuais**. São Paulo, SP: SBS, 2009. 183 p.
- HIRATA, M.H.; MANCINI FILHO, J. **Manual de biossegurança**. Barueri: Manole, 2002. 496 p.

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

IEZZI, G. **Fundamentos de matemática elementar**: limites, derivadas, noções de integral. 6. ed. São Paulo: Atual, 2005. V. 8, 263 p.

INFANTE, U. **Do texto ao texto**: curso prático de leitura e redação. 6. ed. rev. e ampl. São Paulo: Scipione, 1998. 312 p.

JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 339 p.

KIRWAN, M.J. **Paper and paperboard packaging technology**. Oxford: Blackwell Publishing, 2005. 429 p.

KOBLITZ, M.G.B. **Matéria-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.

LAPPONI, J.C. **Estatística usando Excel**. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2005. 476 p.

LEHNINGER, A.L.; MAGALHAES, J.R. **Bioquímica**. São Paulo: Edgard Blucher, 1980.

LEHNINGER, A.L.; SIMOES, A.A.; LODI, W.R.N. **Lehninger Princípios de Bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006. 1202 p.

LEITE, F. **Práticas de química analítica**. 2. ed. Campinas: Editora Átomo, 2008. 145 p.

LIBANIO, M. **Fundamentos de qualidade e tratamento de água**. 2. ed. Campinas: Átomo, 2008. 444 p.

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

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

LIMA, U.A **Matérias-primas dos alimentos**. 1. ed. São Paulo: Ed. Edgar Blucher, 2010. 424 p.

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

MACEDO, G. A. **Bioquímica experimental de alimentos**. São Paulo: Varela, 2005. 187 p.

MACINTYRE, A.J. **Manual de instalações hidráulicas e sanitárias**. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 324 p. MAHAN. L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. Tradução de A. Favano. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

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

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

MARTINS, D.S.; ZILBERKNOP, L.S. **Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT.** 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 560 p.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007. 386 p.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares.** São Paulo, SP Varela, 2005. xxiv, 258 p.

MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. **Estatística básica.** 6.ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 540 p.

MORTIMORE, S.; WALLACE, C.. **HACCP: Enfoque práctico.** Zaragoza, Espanha: Acribia, 2001. xviii, 296 p.

NUSSENZVEIG, H. M. **Curso de física básica.** 4. ed. rev. São Paulo, SP: Edgard Blucher, 2002. 4v.

OGA, S.; CAMARGO, M. A.; BATISTUZZO, J. A.O. **Fundamentos de toxicologia.** 3. ed. São Paulo, SP Atheneu, 2008, 677 p

ORDONEZ , J. A et al. **Tecnologia de alimentos.** Vol.1.Componentes dos alimentos. Ed. Artmed, 2005

ORDÓNEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos.** Vol. 2. Alimentos de origem animal. Ed. Artmed. 2005

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos** , 8º Ed. São Paulo: Atheneu, 2006, 296 p.

PAYNE, J.H. **Operações unitárias na produção de açúcar de cana.** São Paulo, SP Sociedade dos Técnicos Açucareiros e Alcooleiros do Brasil, 1989. 245 p

PELCZAR JR., M. J. **Microbiologia: conceitos e aplicações.** 2. ed. Sao Paulo: Pearson Makron Books, 1997. 517 p. (v. 1)

PELCZAR JR., M. J. **Microbiologia: conceitos e aplicações.** 2. ed. Sao Paulo: Pearson Makron Books, 1997. 517 p. (v. 2)

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética.** 2. ed. São Paulo, SP: Manole, 2006. 402 p.

POLITO, R.; POLITO, R. **Vença o medo de falar em publico.** São Paulo: Saraiva, 2005. 135 p

PRATA, L.F.; FUKUDA, R.T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carnes.** Jaboticabal: FUNEP, 2001. iv, 349 p.

PROENÇA, R.P.C. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. 1. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2005. 221 p.

RESNICK, R. **Física: 1**. 5.ed. Rio de Janeiro LTC Ed., c2008. xii, 368p.

RIBEIRO JÚNIOR, J.I. **Análises estatísticas no SAEG**. Viçosa: UFV, 2001. 301 p.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. rev. São Paulo, SP: Instituto Mauá de Tecnologia, Edgard Blucher, 2007. xi, 184 p.

RIEDEL, G. **Controle sanitário dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455p

ROSS, J.L.S. **Geografia do Brasil**. 5. ed. São Paulo: Editora da Universidade, 2005. 549 p.

ROZENBERG, I. M. **Química geral**. Sao Paulo (SP): Edgard Blucher, 2002. xxiii, 676p ISBN 8521203047

RUSSELL, J.B. **Química geral**. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2006. 2 v.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M.L. **O Brasil: território e sociedade no início de século XXI**. 11. ed. Rio de Janeiro: Record, 2008. 473 p.

SEVERINO, A.J. **Filosofia**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2007. 211 p.

SKOOG, D. A; WEST, D.; HOLLER, J. F; CROUCH, S. R. **Fundamentos de química analítica**. 8. ed. Sao Paulo Cengage Learning, 2009. 999 p.

SOLOMONS, T. W. G. **Química orgânica**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009.

SPIEGEL, M. R. **Estatística**. 4.ed. Sao Paulo: Bookman, 2009. 597p

STANLEY, P.; CAUVAIN, L. S. Y. **Tecnologia da Panificação**. 5 ed. Ed. Manole.

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

TAMIME A.Y. **Milk processing and quality management**. Chichester: Wiley-Blackwell, 2009. xviii, 324 p.

TEICHMANN, I.T.M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 6.ed. Caxias do Sul, RS: Educus, 2007. 151 p.

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

TERRA, N.N.; TERRA, A.B.M.; TERRA, L.M. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**. São Paulo: Varela, 2004. 88 p.

TIPLER, P. A.; MOSCA, G. **Física: para cientistas e engenheiros**. 6 ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2009. 2v.

TORRES, N. **Gramatica prática da língua inglesa: o inglês descomplicado**. 10. ed. São Paulo: Saraiva, 2007. 448 p.

TORTORA, G.J.; CASE, C.L.; FUNKE, B. R. **Microbiologia**. 8. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. xxvi, 894 p.

TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 3. ed. Santa Maria: Ed. da UFSM, 2008. 203 p.

VENTURINI FILHO, W. G. (Org.) **Bebidas Alcoólicas**. 1 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2010. V. 1, 492 p.

VENTURINI FILHO, W. G. (Org.) **Bebidas Não-Alcoólicas**. 1 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2010. V. 2, 412 p.

VERMELHO, A.B. **Praticas de microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 236 p.

VOLLHARDT, K.P.C.; SCHORE, N.E. **Química orgânica: estrutura e função**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2004. xii, 1112 p.

VOGEL, A.I. **Química analítica qualitativa**. 5. ed. São Paulo, SP: Mestre Jou, 1981. 665 p.

WALSTRA, P., WOUTERS, J. T. M; GEURTS, T. J. **Dairy science and technology**. 2. ed., 2006. 782 p.

13. EMISSÃO DE DIPLOMAS E CERTIFICAÇÕES

Os certificados e diplomas do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria serão emitidos respeitando as normatizações previstas na Organização Didática da Educação Superior deste Instituto, bem como regulamentações específicas, consoantes com a legislação em vigor.

Os certificados e diplomas serão assinados pelo Reitor do IF Baiano, Diretor Geral do *Campus* e pelo concluinte.

14. PESSOAL

14.1. Quadro Docente do Curso

PROFESSOR(A)	TITULAÇÃO	FORMAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
1. AURELUCI ALVES DE AQUINO	Doutora	Graduação: Engenharia de Alimentos, 1986, UFV; Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1991, UFV; Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, UFV.	DE
2. CARLINNE GUIMARÃES DE OLIVEIRA	Mestre	Graduação: Zootecnia, 2002, UESB; Mestrado: Produção Vegetal, 2010, Unimontes.	DE
3. CINARA SOARES PEREIRA CAFEIRO	Graduação	Graduação: Economia Doméstica, 1997, UFV;	
4. CLÁUDIO ROBERTO MEIRA DE OLIVEIRA	Doutor	Graduação em Engenharia Agrônômica, 1999, UESB; Mestrado em Fisiologia Vegetal, 2002, UFLA; Doutorado em Botânica/Ecofisiologia Vegetal, 2009, UFV.	20h
5. DANIEL RODRIGUES MAGALHAES	Doutor	Graduação: Bacharelado em Química, 2000, USP; Mestrado: Química (Química Analítica), 2002, USP; Doutorado: Química, 2005, UNICAMP	DE
6. DANIEL RODRIGUES VIEIRA	Mestre	Graduação: Licenciatura em Química, 2007, UESB; Mestrado em Química, 2009, UESB.	DE
7. DJALMA MEIRA GOMES JÚNIOR	Mestre	Graduação: Licenciatura em Matemática, 2004, UESB; Mestrado: Matemática Aplicada, 2009, USP.	DE

8. FELIZARDA VIANA BEBÉ	Doutora	Graduação: Agronomia, 2004, UESB; Mestrado: Engenharia Agrícola, 2007, UFRPE; Doutorado em Agronomia (Ciências do Solo), UFRPE, 2011.	DE
9. GILSON PINTO MATIOLI	Doutor	Graduação: Engenharia Química/Habilitação em Alimentos, FENVA, 1992; Mestrado: Ciências dos Alimentos, 2000, UFLA; Doutorado: Ciências dos Alimentos, 2005, UFLA.	DE
10. JANE GERALDA FERREIRA SANTANA	Mestre	Graduação: Farmácia, 1990, UFOP/ Química, 2001, FTESM; Mestrado: Educação Agrícola, 2009, UFRRJ.	DE
11. JAQUELINE FIGUERÊDO ROSA	Mestre	Graduação: Ciências Biológicas, 2006, UFBA; Mestrado: Ecologia e Biomonitoramento, 2009, UFBA; Doutoranda em Ecologia e Biomonitoramento, UFBA.	DE
12. JEFFERSON DA SILVA PEREIRA	Especialista	Graduação: Licenciatura em Física, 2001, UEFS; Especialização em Educação, 2006, UNEB; Especialização em Ensino de Física, 2007, UnB.	DE
13. JOABSON GUIMARÃES DA SILVA	Mestre	Graduação: Licenciatura em Física, 2007, UESB; Mestre em Ciências da Educação, 2011, Universidade Americana- Paraguai.	DE
14. LEANDRO SANTOS PEIXOUTO	Mestre	Graduação em Engenharia Agrônoma, 2007, UFRB; Mestrado: Genética e Melhoramento de Plantas, 2009, UFLA; Doutorando em Genética e Melhoramento de Plantas, UFLA.	DE

15. LUCAS BRITTO LANDIM	MESTRE	Graduação Engenharia de Alimentos, 2008, UESB; Mestrado: Engenharia de Alimentos, 2011, UESB.	DE
16. MARIANA TEIXEIRA RODRIGUES VILA	Mestre	Graduação: Engenharia Agrônômica, 1999, Uesb; Mestrado: Ciência dos Alimentos, 2004, UFLA; ; Doutoranda em Zootecnia, UESB.	DE
17. MARTHA DE CÁSSIA NASCIMENTO	Mestre	Graduação: Licenciatura em Letras, 1995, PUC – MG; Mestrado: Educação, 2009, UnB.	DE
18. MOISÉS SANTIAGO RIBEIRO	Doutor	Graduação: Engenharia Agrônômica, 2005, UESB. Mestrado: Engenharia Agrícola, 2006, UFLA. Doutorado: Engenharia Agrícola, 2009, UFLA.	DE
19. NORMANE MIRELE CHAVES DA SILVA	Mestre	Graduação : Engenharia de Alimentos, 2006, UESB; Mestrado: Engenharia de Alimentos, 2008, UESB.	DE
20. RADIVAL DA COSTA NERI JÚNIOR	Especialista	Graduação: Licenciatura em Matemática, 2006, UNEB. Especialização: Educação Matemática para Professores, FACCEBA, 2007. Mestrando em Matemática, UESB.	DE
21. ROBERTO CARLOS SANTANA LIMA	Especialista	Licenciatura em Letras Português / Inglês	DE
22. ROSANGELA FIGUEIREDO MIRANDA	Mestre	Graduação: Licenciatura em História, 2001, UNEB; Mestrado em História Regional e Local, UNEB, 2011.	DE

23. SILVIA CLÁUDIA MARQUES LIMA	Mestre	Graduação: Licenciatura em Letras, 2002, UNEB; Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente, UESC, 2010.	DE
24. SOFIA REBOUÇAS NETA PEREIRA	Especialista	Graduação: Licenciatura Curta em Estudos Sociais, 1991, UNEB; Graduação em Pedagogia, 1996, UNEB; Graduação em Geografia, 2008, UNEB; Especialização em Metodologia do Ensino Fundamental, 2000, UNEB. Mestranda em Geografia, UFBA.	DE

14.2. Quadro Administrativo

NOME	TITULAÇÃO	CARGO
Ana Flávia Alves Peixoto	Técnica em Alimentos	Técnica em Alimentos e Laticínios
Ana Martha Prado Barreto	Licenciada em Pedagogia e Mestre em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente	Orientadora Pedagógica
Ana Patrícia Bezerra dos Santos	Licenciada em Pedagogia e Especialista em Língua Portuguesa e Literatura	Técnica em Assuntos Educacionais
Carlito José d Barros Filho	Licenciado em Pedagogia	Supervisor Pedagógico
Célia Regina Guimarães Moura	Bacharel em Psicologia	Psicóloga
Crislene Leal da Silva Vieira	Bacharel em Gestão do Agronegócio e Mestre em Educação	Assistente da Secretaria de Cursos Superiores

Dalcy Alves de Souza	Licenciada em Letras	Técnica em Assuntos Educacionais
Débora Silva das Chagas	Graduação em Química, 2009, UFBA	Técnica em Laboratório – química
Fábio dos Santos	Bacharel em Serviço Social	Assistente Social
Guilherme Neves Oliveira	Bacharel em Odontologia	Dentista
Ivonete Nascimento Castro	Licenciada em Pedagogia	Técnica em Assuntos Educacionais
Joilma Pereira dos Santos	Graduação em Letras: Português e Literaturas de Língua Portuguesa, 2005, UNEB; Especialização em Língua, Linguística e Literatura. Faculdade de Ciências da Bahia.	Técnica em Assuntos Educacionais
Judácia da Silva Pimentel	Licenciada em Letras e Especialista em Língua Portuguesa e Literatura	Técnica em Assuntos Educacionais
Liciléa Abreu de Souza	Graduação em História	Assistente em Administração
Luís Augusto Teixeira Laranjeira	Bacharel em Medicina	Médico
Luis Edgar de Barros Santana	Licenciado em Letras	Técnico em Alimentos e Laticínios
Marcionila Alexandre Gomes dos Prazeres	Graduação: Química, 2008, UFBA; Mestranda em Química, UFBA.	Técnica em Laboratório – química
Maria do Carmo Neves Cardozo	Pedagoga	Técnica em Assuntos Educacionais

Maria Salza Araújo Silva Batista	Técnica em Enfermagem	Coordenadora da Secretaria de Cursos Superiores
Tiago Marques Viana	Graduação em Tecnologia em Laticínios, 2007, IFSEMG; Especialização em Gestão da Comunicação Empresarial, 2010, FIJ	Técnico em Alimentos e Laticínios

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, 1988.

_____. Congresso Nacional. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96**. Brasília, 1996.

_____. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CES Nº 436/01**, que trata dos Cursos Superiores de Tecnologia - Formação de Tecnólogos. Brasília, 2001.

_____. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CP Nº 29/02**, que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. Brasília, 2002.

_____. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE /CP Nº 3/02**, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Brasília, 2002.

_____. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CES Nº 8/07**, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Brasília, 2007.

_____. Ministério da Educação. **Plano de Desenvolvimento da Educação**. Brasília, 2007.

_____. Congresso Nacional. **Lei Nº 11. 892/08**, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, 2008.

_____. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília, 2010.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Plano de Desenvolvimento Institucional**. Salvador, junho 2009.

_____. **Organização Didática da Educação Superior**. Resolução nº 19 – Conselho Superior, 22 de outubro de 2010.

_____. **Instrução Normativa nº 1- PROEN/IF BAIANO** que dispõe sobre os procedimentos para adequação curricular, elaboração e aprovação de projeto e autorização de funcionamento de cursos regulares de nível médio/técnico e de graduação no âmbito do Instituto. Salvador, abril de 2010.

ANEXOS