



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

Governador Mangabeira -BA

Novembro de 2024



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria

Modalidade: Presencial

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Governador Mangabeira -BA

Setembro de 2024



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Camilo Sobreira de Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, E TECNOLÓGICA

Getúlio Marques Ferreira

REITOR

Aécio José Araújo Passos Duarte

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Leonardo Carneiro Lapa

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Kátia de Fátima Vilela

PRÓ-REITOR DE PESQUISA PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Rafael Oliva Trocoli

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Luis Henrique Alves Gomes

PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Hildonice de Souza Batista

DIRETORA GERAL DO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

Lívia Tosta dos Santos

DIRETORA ADMINISTRATIVA DO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

Daiana Silva Mamona Nascimento

DIRETOR ACADÊMICO DO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

Cristiane Santos de Jesus

PRESIDENTE DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Alisson Jadavi Pereira da Silva



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

DADOS INSTITUCIONAIS
Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano <i>campus</i> Governador Mangabeira
Endereço: Rua Waldemar Mascarenhas, s/n – Portão (Estrada Velha da Chesf) CEP 44350-000, Governador Mangabeira – BA.
e-mail: gabinete@gm.ifbaiano.edu.br
CNPJ: 10.724.903/0001-79
URL: https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/gmb/



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)	
Criado por meio da Portaria 52/2022 - GMB-GAB/GMB-DG/RET/IFBAIANO, de 17 de maio de 2022	
Servidor	Função
ALISSON JADAVI PEREIRA DA SILVA	Presidente
BETHANIA FELIX MIRANDA RAMOS	Membro
CRISTIANE SANTOS DE JESUS	Membro
EDILZA SILVA DO NASCIMENTO	Membro
JACQUELINE ARAÚJO CASTRO	Membro
FERNANDA ALVES DE SANTANA	Membro
JOÃO OLIVEIRA DE ANDRADE	Membro
JOSÉ NILTON SANTOS DA CRUZ JÚNIOR	Membro
RITA VIEIRA GARCIA	Membro
ROSANE CARDOSO DOSSANTOS DIAS	Membro
SUDELMAR DIAS FERNANDES	Membro

Sumário

1.	Identificação do curso	11
2.	Apresentação	12
3.	Justificativa do Curso	13
4.	Contextualização Educacional	15
5.	Compatibilização educacional com as diretrizes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFBaiano e com o Projeto Político Pedagógico (PPP) do <i>campus</i>	16
6.	Coadunação com as políticas de ensino, pesquisa e extensão do IFBaiano	18
7.	Objetivos.....	18
8.	Descrição da profissão	20
9.	Perfil do egresso.....	20
10.	Requisitos de Ingresso	22
11.	Organização Curricular.....	22
12.	Matriz Curricular do curso	31
13.	Estágio Curricular Supervisionado	91
14.	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).....	93
15.	Atividades Complementares	94
16.	Avaliação da Aprendizagem.....	94
17.	Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.....	96
18.	Infraestrutura disponível	97
19.	Servidores que atuarão no funcionamento do curso	107
20.	Certificado de Conclusão de Curso e Diploma	109
21.	Avaliação do PPC	109
22.	Núcleo Docente Estruturante (NDE), Colegiado e Coordenação do curso	110
23.	Monitoria.....	112
24.	Políticas Institucionais de Apoio ao Discente.....	113
25.	Acompanhamento de Egressos	119
26.	Autoavaliação.....	120
27.	Referências	120

Lista de Quadros

Quadro 1 - Relação de componentes curriculares obrigatórios do curso.	24
Quadro 2 - Relação de componentes curriculares optativos do curso.	27
Quadro 3 - Matriz curricular do curso.	32
Quadro 4 - Principais prédios do Campus	97
Quadro 5 - Laboratórios do Campus Governador Mangabeira.	99
Quadro 6 - Estrutura mínima requerida para implantação do curso.....	101
Quadro 7 - Título de livros e quantidade de exemplares.....	102
Quadro 8 - Disponibilidade de Docentes para atuação em diversas áreas de formação no curso.....	107
Quadro 9 - Disponibilidade de Servidores Técnicos Administrativos para atuação no funcionamento do curso.	108

1. Identificação do curso	
Nome:	Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria
Eixo tecnológico	Produção Alimentícia
Habilitação	Tecnólogo em Agroindústria
Carga horária	2.940 horas
Regime acadêmico	Semestral
Número de vagas	30 vagas/ano
Modalidade	Presencial
Público Alvo	Estudantes com ensino médio completo
Turno de funcionamento	Matutino/Vespertino
Tempo mínimo para integralização	6 semestres
Tempo máximo para integralização	12 semestres
Descrição	Destina-se a formar profissionais qualificados no âmbito científico e tecnológico, com habilidades e competências associadas ao beneficiamento, industrialização e conservação de produtos agroindustriais, da matéria-prima ao produto final. O objetivo é formar profissionais com conhecimento sólido, capazes de criar produtos e gerenciar processos agroindustriais levando em consideração as tendências do segmento e possíveis intervenções políticas e socioeconômicas no (des)envolvimento local, regional e nacional.
Data de Aprovação	
Previsão de Início das atividades	2024.2

2. Apresentação

Apresenta-se o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do IFBaiano *campus* Governador Mangabeira. O curso tem como objetivo oportunizar a formação de profissionais aptos a desenvolver de forma plena, inovadora e cidadã, as atividades de planejamento, implantação e execução de processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de produtos de origem animal e vegetal, com a compreensão crítica das implicações daí decorrentes e das suas relações com o processo produtivo, o ser humano, o ambiente e a sociedade.

Trata-se de um projeto fundamentado na real possibilidade de verticalização de ensino profissionalizante, pois o *campus* Governador Mangabeira já oferta cursos técnicos em Agroindústria, Alimentos e Agropecuária. Adicionalmente, este é um projeto que respalda a intenção de otimização do quadro pessoal qualificado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IFBaiano) bem como de sua infraestrutura.

A construção deste projeto pautou-se na legislação vigente, especialmente no Regimento Geral, no Plano de Desenvolvimento Institucional, nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, nas Normas e Procedimentos referentes à criação de Cursos de Graduação no âmbito do IFBaiano, no Projeto Político Pedagógico Institucional do IFBaiano e do *campus*.

Observou-se o disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), no Catálogos Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, em Pareceres e Resoluções pertinentes definidos pelo Conselho Nacional de Educação (CNE), na Organização Didática dos Cursos da Educação Superior (ODCES) do IFBaiano, no Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presencial e a Distância (INEP), no Regulamento de Estágio dos Cursos de Graduação do IFBaiano, no Regulamento da curricularização da extensão nos cursos do IFBaiano, na Legislação ambiental e nas demais normas legais aplicáveis à elaboração de um PPC de Curso Superior de Tecnologia.

Por fim, este é um projeto construído coletivamente que surge pelo resultado de um prévio desejo social com respaldo em estudo de demanda e audiência pública. Todas as etapas de elaboração encontram-se pautadas nos princípios éticos e democráticos, contando com a participação plural de profissionais da educação inseridos, diariamente, na dinâmica acadêmica do *campus* Governador Mangabeira.

3. Justificativa do Curso

A Lei de criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (Lei Nº11.892/2008) motiva a criação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, pois integra a finalidade e objetivos dessa lei:

ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior e ministrar em nível de educação superior: cursos superiores de tecnologia.

A intenção de oferta do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria no IFBaiano – *campus* Governador Mangabeira encontra-se assentada em um Estudo de Demanda, onde foi garantido a participação das comunidades interna e externa, bem como na realização de audiência pública que garantiram a demanda socio-regional do curso.

O curso superior em Agroindústria apresenta-se como forma contribuir de forma expressiva para o desenvolvimento regional, habilitando discentes para o atendimento de demandas por planejamento, implantação e execução de processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de produtos de origem animal e vegetal.

A oferta deste curso tem origem nas potencialidades da região do Recôncavo Baiano para expansão e consolidação da atividade agroindustrial. A região onde encontra-se inserido o *campus* Governador Mangabeira tem o desenvolvimento histórico intimamente ligado à produção de açúcar, fumo, escravidão, agricultura de exportação e no grande mercado interno de farinha e outros mantimentos básicos. Atualmente, pode-se perceber no Recôncavo Baiano uma produção agrícola diversificada, a citar como exemplo a produção familiar de milho, amendoim, feijões, citrus, banana, abacaxi, maracujá, mandioca, inhame, batata, hortaliças e produções de animais, principalmente aves. Diante do exposto, a região pode ser caracterizada como uma potencial fornecedora de matérias-primas de origem animal e vegetal, o que faz do curso superior em Agroindústria uma prioridade para a região.

Vale destacar, que o IFBaiano, *campus* Governador Mangabeira, ocupa uma posição geográfica estratégica, uma vez que, dentre os municípios que compõem a

microrregião do Recôncavo Baiano, nenhum dispõe de uma instituição pública que ofereça o curso Superior de Tecnologia em Agroindústria. Dessa forma, pressupõe-se que o público-alvo seja não apenas a cadeia agropecuária do município, mas também a dos municípios que compõem a microrregião, o estado da Bahia e o Brasil.

Em sintonia com as características e anseios do Recôncavo Baiano o curso poderá oportunizar formação de profissionais aptos a desenvolver de forma plena, inovadora e cidadã, as atividades de planejamento, implantação e execução de processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de produtos de origem animal e vegetal. Trata-se de um curso que possui íntima relação com quatro cursos técnicos de nível médio já ofertados no *campus*: Cozinha, Agroindústria, Alimentos e Agropecuária. Portanto, o curso promoverá a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão do IFBaiano.

A implantação do curso poderá elevar a visibilidade do IFBaiano no Recôncavo Baiano, com efeito no aumento da demanda pelos cursos em funcionamento, além de representar um bom estímulo aos profissionais da educação do *campus* Governador Mangabeira que passarão a ter novas possibilidades de atuação em projetos de inovação, pesquisa e extensão, por exemplo, participar de editais que visam a iniciação científica e tecnológica de estudantes de graduação promovidos pelas agências de fomento CNPq, FAPESB e CAPES. Adicionalmente, considerando a qualidade formativa dos docentes da área, o curso é uma semente para oferta de um mestrado na área.

No que diz respeito a estrutura necessária e exigida pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, o *campus* Governador Mangabeira possui salas de aula em quantidade suficiente para os alunos do curso. A propósito, as salas de aula foram recentemente reformadas (ano de 2020) e equipadas com aparelhos de ar-condicionado. O *campus* possui uma biblioteca que funciona com um sistema informatizado que possibilita fácil acesso ao acervo disponível. Na biblioteca é possível realizar serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação sobre a normalização de trabalhos acadêmicos e visitas orientadas. O setor da biblioteca possui mobiliário adequado para o bem-estar dos alunos, salas para realização de atividades em grupo, além de computadores com acesso à internet para consulta a sites e periódicos.

Quanto aos laboratórios, há no *campus* dois Laboratórios específicos da área de agroindústria: Processamento de Produtos Agroindustriais e Panificação que estão sendo

reestruturados para cinco unidades (tecnologia de produtos lácteos, de produtos cárneos, de frutas/vegetais, panificação e de análise sensorial). O campus já possui equipamentos e utensílios em quantidades suficientes para atendimentos das principais aulas práticas do curso. Complementarmente, outros laboratórios serão utilizados pelos alunos do curso: Matemática e Física, Química, Biologia e Microbiologia, Desenho, Artes, Informática, Manutenção e Suporte em Informática.

Diante do exposto, pode-se concluir que o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria se associa às características e necessidades socioeconômicas do Recôncavo Baiano e do estado da Bahia. Como já existe uma estrutura acadêmica suficiente para oferta do curso, compreende-se que esse é um PPC que integra força às ações de desenvolvimento econômico e social do estado da Bahia e desenvolvimento institucional do IFBaiano.

4. Contextualização Educacional

No estado da Bahia, as primeiras iniciativas de criação de cursos de nível superior ocorreram a partir do século XIX com a criação da Escola de Medicina em 1808 na cidade de Salvador e do Imperial Instituto Baiano de Agricultura em 1859 na cidade de São Francisco do Conde, Recôncavo Baiano. Esta última, após diversas transformações marcou o surgimento da Escola de Agronomia da Universidade Federal da Bahia (UFBA) em 1967 na cidade de Cruz das Almas-BA. Em 2005, a Escola de Agronomia da UFBA é transformada em Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, onde atualmente são ofertados cursos de nível superior em diversas áreas do conhecimento, sendo Agroindústria uma das exceções.

Atualmente, há no Recôncavo Baiano 8 Instituições de Ensino Superior, sendo que dentre elas 5 são públicas e 3 particulares, a saber: 1) Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB com sede em Cruz das Almas, Campus em Santo Antônio de Jesus, Cachoeira e Santo Amaro; 2) Universidade Estadual de Feira de Santana - UEFS com Campus avançado em Santo Amaro; 3) Universidade do Estado da Bahia - UNEB em Santo Antônio de Jesus; 4) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IFBaiano com Campus em Governador Mangabeira; 5) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia - IFBA com Campus em Santo Amaro e Santo Antônio de Jesus; 6) Faculdade Maria Milza - FAMAM em Cruz das Almas; 7) Faculdade de Ciências e Empreendedorismo - FACEMP em Santo Antônio de Jesus e; 8)

Faculdade Adventista da Bahia – FADBA em Cachoeira.

O *campus* Governador Mangabeira foi originado em 2010 através da política de expansão da Rede Federal de Educação Profissional (Plano de expansão – fase II). O campus é uma das 14 unidades do IFBaiano e está localizado a 119 Km da capital baiana, no bairro Portão, na cidade de Governador Mangabeira. Possui uma área total de 24,9 hectares, com uma rica fonte de água subterrânea, área de preservação permanente e maior parte do terreno plano. Antes de ser a sede do Campus, o local alojou trabalhadores que participaram da construção da Barragem de Pedra do Cavalo e foi sede uma escola militar estadual.

Sabe-se que um dos objetivos dos Institutos Federais é ministrar em nível de educação superior cursos superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia. Apesar disso, ainda não há no campus Governador Mangabeira, oferta destes cursos. Desta forma, esse projeto se apresenta como uma real possibilidade de verticalização, otimização da estrutura física e do quadro pessoal qualificado do campus.

O projeto representa uma resposta às demandas do atual Recôncavo Baiano, que entre o tempo de oferta do primeiro curso superior e hoje, dinamizou suas características sociais e econômicas, especialmente os espaços de produção agrícola, que passou a ser ocupado por uma alta diversidade de pessoas, classes e cultivo, porém com tímidos investimentos no setor agroindustrial.

5. Compatibilização educacional com as diretrizes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFBaiano e com o Projeto Político Pedagógico (PPP) do *campus*

O projeto apresenta forte compatibilização com a missão do IFBaiano, conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI – 2021 – 2025):

A missão do IFBaiano é ofertar educação profissional, científica e tecnológica pública, gratuita e de excelência em diferentes níveis e modalidades, voltada ao desenvolvimento humano, social, econômico, cultural, tecnológico e científico de todos e de todas, em diferentes regiões da Bahia e do Brasil.

A implantação do curso superior em Agroindústria é uma ação que contribui no alcance dos objetivos estratégicos da Instituição, especialmente o de expandir e otimizar a oferta de cursos e vagas, objetivo 2 do PDI 2021 -2025. Pretende-se expandir a oferta de cursos e de vagas com foco na verticalização e na integração da educação básica à educação profissional e superior, com garantia de estrutura física, quadros de pessoal e recursos da gestão, em conformidade com a Lei nº 11.892/2008. Portanto, este PPC se traduz em uma iniciativa estratégica associada diretamente ao alcance dos seguintes indicadores do PDI 2021-2025:

- Relação de alunos(as) por docente em tempo integral no ano 2025: 22%
- Aumentar a oferta de vagas na EPT em 4,5% até 2025.

O efeito da oferta do curso se desdobra no alcance de outros objetivos e metas associadas as atividades finalísticas do Instituto e é compatível com os princípios fundamentais de educação adotada no projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI):

- (i) compromisso com a oferta de educação pública, gratuita, de qualidade, socialmente

referenciada e integrada às demandas locais e regionais;

- (ii) indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- (iii) compromisso ético e responsabilidade socioambiental;
- (iv) diversidade e inclusão;
- (v) flexibilização curricular;
- (vi) verticalização e integração do ensino.

O Projeto Político Pedagógico do campus Governador Mangabeira, aprovado pelo Conselho Superior do IFBaiano em 2016 (Resolução nº 77 de 14 de dezembro de 2016) assume a destinação de 30% das vagas para cursos de tecnólogo, graduação e pós-graduação. Portanto, passado 5 (cinco) anos desde o estabelecimento deste objetivo perante a sociedade, torna-se necessário a execução do projeto de implantação do curso superior em Agroindústria. Para tanto, a elaboração do PPC do curso superior em Agroindústria foi pautada nas orientações normativas do conselho nacional de educação e dos referenciais curriculares do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, conforme orienta o PPP do *campus* Governador Mangabeira.

6. Coadunação com as políticas de ensino, pesquisa e extensão do IFBaiano

Pesquisa para constatar, constatando, interverho, intervindo educo e me educo. Pesquisa para conhecer o que ainda não conheço e comunicar ou anunciar a novidade (FREIRE, 1996, p.16).

O ensino, a pesquisa e extensão no IFBaiano encontram-se associados ao cotidiano acadêmico, por meio de ações de grupos de pesquisa e extensão e das políticas e programas das Pró-Reitorias de Ensino, de Pesquisa e de Extensão. De acordo com o PDI (2021-2025) a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão representa um princípio fundamental, o qual é desenvolvido por meio de atividades acadêmicas, realizadas em tempos e em espaços diferentes.

A ausência de oferta de ensino superior no campus inviabiliza a participação de docentes em programas de apoio a pesquisa e extensão específicos para o ensino Superior. A implantação do curso viabilizará a participação dos docentes nos programas de apoio a pesquisa e extensão voltados especificamente para os cursos superiores. Portanto, o curso poderá ter efeito no desempenho acadêmico do campus, aproximando-o das demandas sociais do entorno. A longo prazo, será possível reduzir a distância entre o que é ensinado e a fronteira do conhecimento, com reflexo em todos os níveis de ensino do campus.

7. Objetivos

7.1 Geral

Pretende-se ofertar o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do IFBaiano Campus Governador Mangabeira para oportunizar formação de profissionais aptos a desenvolver de forma plena, inovadora e cidadã, as atividades de planejamento, implantação e execução de processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de produtos de origem animal e vegetal, com a compreensão crítica das implicações daí decorrentes e das suas relações com o processo produtivo, o ser humano, o ambiente e a sociedade.

7.2 Específicos

- (i) promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infra-estrutura física, o quadro de pessoal e os recursos de gestão do IFBaiano – campus Governador Mangabeira;
- (ii) ofertar educação superior gratuita e de qualidade visando à formação de tecnólogos em Agroindústria;
- (iii) desenvolver plenamente o educando, preparando-o para o exercício da cidadania e qualificando-o para exercer diversas atividades agroindustriais específicas;
- (iv) formar profissionais capazes de gerenciar os processos de produção e industrialização de produtos agroindustriais;
- (v) preparar os educandos para supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de produtos agroindustriais;
- (vi) preparar os educandos para planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de produtos agroindustriais, da matéria-prima ao produto final, bem como identificar oportunidades de negócio na área;
- (vii) apoiar o desenvolvimento socioeconômico do Recôncavo Baiano formando profissionais capazes de utilizar adequadamente os recursos naturais, compatibilizando seus interesses pessoais e profissionais com a preservação do meio ambiente;
- (viii) desenvolver tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários;
- (ix) gerar, adaptar e difundir soluções técnicas e tecnológicas, desenvolver novos produtos na agroindústria que atendam as demandas do setor agroindustrial local e regional;
- (x) contribuir com a geração de trabalho, trabalhadores e renda, com especial atenção à emancipação da formação vinculada ao exercício da cidadania, na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico do estado da Bahia e do Recôncavo Baiano;
- (xi) formar profissionais preocupados com a produção de alimentos de forma

responsável, com valorização dos agricultores familiares, da cultura alimentar e da soberania alimentar.

8. Descrição da profissão

O Tecnólogo em Agroindústria é um profissional habilitado a planejar, implantar, executar e avaliar processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de produtos agroindustriais, da matéria-prima ao produto final.

O curso formará profissionais capazes de:

- (i) gerenciar os processos de produção e industrialização de produtos agroindustriais;
- (ii) supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de produtos agroindustriais;
- (iii) analisar produtos agroindustriais;
- (iv) gerenciar a manutenção de equipamentos na agroindústria;
- (v) coordenar programas de conservação e controle de qualidade;
- (vi) desenvolver, implantar e executar processos de otimização da agroindústria;
- (vii) desenvolver novos produtos e pesquisas para a agroindústria;
- (viii) elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de produtos agroindustriais;
- (ix) vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação.

9. Perfil do egresso

Em consonância com os objetivos do curso, ações serão direcionadas para que os egressos tenham em seu perfil a reflexão sobre sua prática profissional e de intervenção na realidade do mundo de trabalho de forma empreendedora, buscando transformá-la. O curso será ofertado de modo a capacitar os alunos com um conjunto de competências e habilidades profissionais, pessoais e interpessoais, capaz de prepará-los para os desafios do cotidiano dos espaços de trabalho, dentre as quais:

- (i) planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de produtos agroindustriais, da matéria-prima ao produto final;

- (ii) ter uma visão contextualizada da área de agroindústria em termos políticos, sociais e econômicos;
- (iii) gerenciar os processos de produção e industrialização de produtos agroindustriais;
- (iv) atuar de forma interdisciplinar e ser capaz de trabalhar em equipe;
- (v) supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de produtos agroindustriais;
- (vi) avaliar dados estatísticos e tendências de mercado, identificando as atividades peculiares da área;
- (vii) analisar produtos agroindustriais;
- (viii) gerenciar a manutenção de equipamentos na agroindústria;
- (ix) coordenar programas de conservação e controle de qualidade;
- (x) desenvolver, implantar e executar processos de otimização da agroindústria;
- (xi) desenvolver novos produtos e pesquisa na agroindústria;
- (xii) elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de produtos agroindustriais;
- (xiii) vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação;

O Tecnólogo em Agroindústria poderá desenvolver as competências e habilidades adquiridas no curso, atuando em:

- (i) Cooperativas e associações;
- (ii) Empreendimentos econômicos solidários;
- (iii) Agroindústria familiar;
- (iv) Empresas de armazenamento e distribuição de produtos agroindustriais;
- (v) Empresas de planejamento, desenvolvimento de projetos, assessoramento técnico e consultoria;
- (vi) Indústrias e/ou empresas de produção e beneficiamento de produtos alimentares e não alimentares;

- (vii) Laboratórios de análises de produtos agroindustriais;
- (viii) Órgãos de inspeção sanitária;
- (ix) Institutos e Centros de Pesquisa.
- (x) Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

10. Requisitos de Ingresso

O ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria ofertado pelo Campus Governador Mangabeira poderá ocorrer via:

- (i) Sistema de Seleção Unificada (SiSU), considerando o desempenho obtido no Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM);
- (ii) Processo seletivo local definido pela DA, pelo(s) Colegiado(s) de Curso e pela Comissão de Processo Seletivo;
- (iii) Transferência interna;
- (iv) Reopção de curso;
- (v) Transferência externa de outras instituições credenciadas pelo MEC;
- (vi) Situações de portadores de diploma de cursos superiores de graduação em áreas afins;
- (vii) Convênio institucional/cultural;
- (viii) Reintegração em curso;

11. Organização Curricular

A organização curricular do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria encontra-se alicerçada em um conjunto de valores e interesses sociais, nos princípios, conceitos e finalidades descritos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), no Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) e em normativas específicas, especialmente as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP N°1, de 5 de Janeiro de 2021), o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, o Regulamento da Curricularização da Extensão do IFBaiano, o Regulamento de TCC de Graduação presenciais do IFBaiano, os Regimentos de Estágio e das Atividades Complementares dos Cursos de Graduação Presenciais do

IFBaiano.

A concepção de educação e de sujeito foi tomada como a essência do currículo do curso, cuja materialidade ocorrerá na sala de aula, na biblioteca, no campo, nos eventos, nos espaços de lazer, nos laboratórios, nos momentos de cultura e esporte, nas atividades de pesquisa e extensão, nos vínculos com organizações sociais e instituições externas.

As ações de ensino, pesquisa e extensão do curso deverão contemplar temáticas que valorizem a história e cultura dos afro-brasileiros e dos africanos, estudos e campanha de divulgação dos cuidados à pessoa com transtorno do espectro autista; bem como explorar temáticas capazes de construir valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade.

A organização curricular do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria concilia as demandas identificadas no Recôncavo Baiano com a vocação e a capacidade do *campus* Governador Mangabeira, considerando as reais condições de viabilização da proposta pedagógica. Para tanto, os conteúdos e as ações pedagógicas foram construídos coletivamente, assegurando a autonomia, os saberes específicos, as experiências dos profissionais envolvidos e as normativas vigentes.

O currículo do curso encontra-se organizado por um conjunto de disciplinas coesas do tipo obrigatórias e optativas, as quais se associam na evolução do saber, estruturando um percurso formativo organizado de modo sequencial. O currículo foi discutido entre profissionais com diferentes especialidades com objetivo de possibilitar ao estudante a compreensão de conteúdos progressivamente organizados para sua formação profissional. Além disso, a interdisciplinaridade e a integração teoria-prática serão materializadas nos tempos de estudo destinados ao trabalho de conclusão de curso, no estágio supervisionado, nas práticas curriculares de extensão e nas atividades complementares, conforme Tabela 1:

Tabela 1. Distribuição da carga-horária total do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria.

<i>Componentes Curriculares</i>	Carga horária (h)	% da Carga horária Total
Obrigatórios	2.300	78,23
Optativos	120	4,08
<i>Curricularização da Extensão</i>	300	10,20
<i>Estágio Supervisionado</i>	100	3,4
<i>Atividades complementares</i>	40	1,36
<i>TCC</i>	80	2,72
<i>Carga Horária Total do Curso</i>	2.940	100

Os componentes curriculares obrigatórios e optativos que formam a matriz curricular do curso estão listados nos Quadros 1 e 2 junto às suas respectivas informações sobre pré-requisito e carga horária.

Quadro 1 - Relação dos componentes curriculares obrigatórios do curso.

Código*	Componente Curricular	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)			
			T	P	E	Total
	Biologia	n/a	30	10		40
	Agroecologia e Agroindústria Familiar	n/a	20	10	10	40
	Química Geral e Inorgânica	n/a	45	15		60
	Matemática Básica	n/a	40			40
	Introdução a Agroindústria	n/a	40	10	10	60
	Português Instrumental	n/a	25	15		40
	Informática Aplicada	n/a	20	20		40
	Microbiologia Geral	Biologia	45	15		60
	Métodos de Conservação de Alimentos	n/a	45	15		60
	Química Orgânica	Química Geral e Inorgânica	30	10		40
	Cálculo I	Matemática Básica	45	15		60
	Território e Desenvolvimento Rural	n/a	30	10		40
	Metodologia Científica	n/a	30	10		40
	Cooperativismo,	n/a	40	10	10	60

	associativismo e economia solidária					
	Física Básica	n/a	30	10		40
	Alimentação, Sociedade e Cultura	n/a	20	10	10	40
	Microbiologia dos Alimentos	Microbiologia Geral	40	20		60
	Bioquímica Geral	Química Orgânica	45	15		60
	Matéria-prima Agroindustrial	n/a	20	20		40
	Desenho Técnico e Projetos Agroindustriais	n/a	25	25	10	60
	Estatística Básica	Matemática Básica	60			60
	Gestão da Qualidade de Alimentos	n/a	40	20		60
	Gestão dos Recursos Naturais e dos Resíduos	n/a	30	10		40
	Física Aplicada	Física Básica	45	15		60
	Higiene na Indústria de Alimentos	n/a	30	20	10	60
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Métodos de Conservação de Alimentos	30	30		60
	Tecnologia de Pescados e Derivados	Métodos de Conservação de Alimentos	25	25	10	60
	Química Analítica	Química Geral e Inorgânica	30	30		60
	Análise de Alimentos I	n/a	25	25	10	60
	Nutrição Básica	Bioquímica Geral	30	10		40
	Estatística Experimental	Estatística Básica	60			60
	PCE I	n/a	48		12	60
	Operações Unitárias	Física Básica	40	20		60
	Filosofia e Ética Profissional	n/a	50	10		60
	Biotechnology	Bioquímica Geral	45	15		60
	Tecnologia de Carnes e Derivados	Métodos de Conservação de Alimentos	30	20	10	60
	Tecnologia de leite e	Métodos de	30	20	10	60

	derivados	Conservação de Alimentos				
	Química e Bioquímica dos Alimentos	Bioquímica Geral	40	20		60
	Análise de Alimentos II	Análise de Alimentos I	25	25	10	60
	TCC I	n/a	30	10		40
	PCE II	n/a	12		48	60
	Segurança do Trabalho	n/a	30	10		40
	Tecnologia de cereais e panificação	Métodos de Conservação de Alimentos	45	15		60
	Tecnologia de bebidas	Métodos de Conservação de Alimentos	30	30	0	60
	Desenvolvimento de Produtos e Inovação Tecnológica	n/a	20	20		40
	Embalagens e Rotulagens de Alimentos	n/a	30	20	10	60
	Análise Sensorial de Alimentos	n/a	30	30	0	60
	TCC II	TCC I	10	30	0	40
	PCE III	n/a	12		48	60
Total						2600

*Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais.

Quadro 2 - Componentes curriculares optativos.

Código*	Componente Curricular	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)			
			T	P	E	Total
	Apicultura e Meliponicultura		20	10	10	40
	Alimentos Funcionais		20	20	0	40
	Tecnologia de derivados da mandioca		20	20	0	40
	Plantas Alimentícias não Convencionais		20	10	10	40
	Colheita e beneficiamento de ervas medicinais, condimentares e aromáticas		20	20	0	40
	Língua Brasileira de Sinais - Libras		25	15	0	40
	Energias Renováveis		30	10	0	40
	Compostos bioativos em Alimentos		30	10	0	40

*Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais.

11.1 Integralização Curricular

Em conformidade com a Organização Didática dos Cursos Superiores do IFBaiano o prazo para a integralização curricular do curso superior de Tecnologia em Agroindústria corresponderá ao dobro do tempo previsto para a conclusão do referido curso, ou seja 6 anos.

Em caso de transferência interna, o prazo máximo de integralização para o outro curso será calculado a partir da data de ingresso do discente no curso de origem.

A dilatação de prazo para conclusão do curso de graduação, para os discentes que necessitem de maior tempo para a aprendizagem, deverá atender as normatizações específicas.

11.2 Pesquisa e Extensão como princípio pedagógico

O desenvolvimento das atividades de pesquisa e extensão será um dos princípios pedagógicos do curso. Tais atividades serão desenvolvidas sob a perspectiva da indissociabilidade e serão incentivadas para acontecer de modo a integrar no processo formativo a concepção da real possibilidade do discente se localizar na fronteira do conhecimento e da sua capacidade em participar de transformações tecnológicas, da cultura e da tecnologia como subsídio para o desenvolvimento pessoal e social.

No IFBaiano a extensão é concebida como um processo educativo, cultural, político, social, científico e tecnológico que promove a interação dialógica e transformadora entre as instituições e a sociedade, levando em consideração a territorialidade. O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria assegura 10% (dez por cento) do total da carga horária dos currículos em atividades curriculares de extensão, em cumprimento à meta 12.7 do Plano Nacional de Educação (PNE, 2014-2024).

A Pesquisa no IFBaiano é compreendida como um processo educativo de formação do indivíduo como investigador e como empreendedor, visando, além da produção e da difusão de conhecimentos nos diversos campos do saber, da arte e da cultura, à inovação e à solução de problemas de cunho social, científico e tecnológico, favorecendo o desenvolvimento social, econômico e cultural.

Os alunos poderão participar de atividades de pesquisa e extensão na forma de bolsistas ou voluntários. O IFBaiano oferta bolsas de pesquisa e extensão vinculadas a projetos orientados por professores, as quais são mediadas pelas coordenações de pesquisa e extensão do campus. Adicionalmente, poderão ser vinculados a projetos

coordenados por docentes do curso, seja financiados por agências de pesquisa, por exemplo CAPES, CNPq e FAPESB ou provenientes de parcerias com instituições externas.

11.3 Práticas Curriculares de Extensão (PCE)

A curricularização da extensão consiste na inclusão de atividades de extensão no currículo do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria. Trata-se de uma parte obrigatória da formação, compreendendo saberes técnicos, científicos e humanos dos discentes, sob a perspectiva de uma transformação social por meio de programas e de projetos orientados por docentes e com a possível colaboração de técnicos(as) administrativos(as) em educação do IFBaiano, desenvolvidos junto à comunidade externa ao campus, nas regiões onde a instituição atua.

Nesse sentido, a matriz curricular do curso assegura mais de dez por cento da carga horária total, equivalente a 300 horas, em atividades de extensão na área de Agroindústria.

A curricularização da extensão encontra-se contemplada como componente curricular específico (Prática Curricular de Extensão I, II e III) e não específico como parte da carga horária de disciplinas, quais sejam: Introdução a Agroecologia; Território e Desenvolvimento Rural; Alimentação, Sociedade e Cultura; Desenho Técnico e Projetos Agroindustriais; Cooperativismo, Associativismo e Economia Solidária; Higiene na Indústria de Alimentos; Tecnologia de Pescados e Derivados; Análise de Alimentos I; Filosofia e Ética Profissional; Análise de Alimentos II; Tecnologia de Bebidas; Tecnologia de Carnes e Derivados; Tecnologia de leite e derivados.

Nos semestres de oferta das disciplinas com carga horária destinada à extensão e nos semestres de oferta da PCE II e III, será necessário o cadastro de projeto(s) de extensão no SUAP, vinculando todos(as) os(as) discentes matriculados(as) na disciplina ou no componente curricular. O cadastro se faz necessário para que os (as) discentes possam participar e ter o desempenho acadêmico registrado no histórico contabilizando a carga horária das atividades de extensão.

Serão consideradas Práticas Curriculares de Extensão as intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas e que estejam vinculadas à formação do(da) discente, conforme Resolução 145/2021 CONSUP/IFBaiano de 19 de julho de 2021.

11.4 Metodologia do curso

A organização curricular do curso foi discutida coletivamente visando superar a concentração e fragmentação de especialidades e segmentação do conhecimento com destacada sensibilidade entre os pares pela compreensão dos diversos significados e saberes que cada um possui e pode contribuir com a formação profissional. Portanto, não haverá uma única metodologia a ser adotada, pois a execução do curso seguirá a forma como ele foi planejado, garantindo interdisciplinaridade e autonomia em todo processo de ensino e aprendizagem.

As metodologias a serem adotadas no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria serão fundamentadas no Projeto Político Pedagógico do campus Governador Mangabeira e reconhecerão a aprendizagem como um processo contínuo de construção de conhecimentos, habilidades e valores. Cada docente terá autonomia para seguir e criar processos e ferramentas metodológicas, inclusive adaptando-as as especificidades de cada turma e aluno. Portanto, neste curso, diferentes metodologias poderão ser utilizadas nos componentes curriculares com diferentes atividades e recursos pedagógicos para trabalhar os conteúdos e atingir os objetivos educacionais.

De forma propositiva, apresenta-se algumas metodologias que podem ser adotadas:

- (i) Aulas lúdicas;
- (ii) Aulas expositivas, interativas e atrativas;
- (iii) Processos que estimulem o pensamento crítico e priorize a reflexão sobre as diferentes formas de construção do conhecimento;
- (iv) Realização de experimentos;
- (v) Sala de aula invertida;
- (vi) Problemas como fonte de aprendizado;
- (vii) Aprendizagem baseada em projetos;
- (viii) Realização de Seminários;
- (ix) Desenvolvimento de projetos;
- (x) Visitas técnicas;
- (xi) Aulas práticas de laboratório e de campo;
- (xii) Trabalhos em equipe;
- (xiii) Debates;
- (xiv) Utilização de tecnologias da informação e comunicação (TICs);
- (xv) Estudos Dirigidos;
- (xvi) Leitura programada de texto

12. Matriz Curricular do curso

A matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria dispõe os componentes curriculares separados por seis semestres letivos. No primeiro semestre letivo do curso serão ofertadas disciplinas que possibilitará o discente revisar conhecimentos básicos de biologia, matemática e química e o introduzirá aos conceitos básicos profissionalizantes em Agroindústria, Informática e Português. Ao longo do curso, os componentes curriculares se articulam e desencadeiam um percurso que assegura ao discente a capacidade de compreender, analisar e desenvolver tecnologias de frutas, hortaliças, pescados, carnes, leite, cereais e bebidas.

Cada componente curricular foi concebido tentando integrar conteúdos teóricos ao que se espera estar presente no cotidiano do Tecnólogo em Agroindústria. Ao todo, integra a matriz curricular do curso 1.627 horas de conteúdos teóricos e 745 horas de práticas.

Serão ofertadas disciplinas optativas, o que permitirá ao discente escolher as áreas que devem ser enfatizadas em sua formação, proporcionando flexibilidade ao currículo. Ao final do curso, a soma dos créditos para as disciplinas optativas deverá ser de, no mínimo, 120 horas.

Apresenta-se a seguir a estrutura/matriz curricular do curso, as ementas e objetivos dos componentes curriculares com indicação de bibliografias básica e complementar atualizadas de cada componente curricular

Quadro 3 - Matriz curricular do curso.

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE
ESTÁGIO SUPERVISIONADO					
BIOLOGIA 40H	MICROBIOLOGIA GERAL - 60H	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS - 60H	TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS - 60H	BIOTECNOLOGIA 60H	TECNOLOGIA DE CEREAIS E PANIFICAÇÃO - 60H
AGROECOLOGIA E AGROINDÚSTRIA FAMILIAR 40 H	MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS - 60H	BIOQUÍMICA GERAL - 60H	TECNOLOGIA DE PESCADOS E DERIVADOS-60H	TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS-60H	TECNOLOGIA DE BEBIDAS - 60H
QUÍMICA GERAL E INORGÂNICA 60H	QUÍMICA ORGÂNICA 40H	MATÉRIA PRIMA AGROINDUSTRIAL 40H	QUÍMICA ANALÍTICA 60H	TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS 60H	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA - 40H
MATEMÁTICA BÁSICA 40H	CÁLCULO I - 60H	DESENHO TÉCNICO E PROJETOS AGROINDUSTRIAIS 60H	ANÁLISE DE ALIMENTOS I 60H	QUÍMICA E BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS-60H	EMBALAGENS E ROTULAGENS DE ALIMENTOS - 60H
INTRODUÇÃO A AGROINDÚSTRIA 60H	TERRITÓRIO E DESENVOLVIMENTO RURAL - 40H	ESTATÍSTICA BÁSICA 60H	NUTRIÇÃO BÁSICA 40H	ANÁLISE DE ALIMENTOS II 60H	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS - 60H
PORTUGUÊS INSTRUMENTAL 40H	METODOLOGIA CIENTÍFICA 40H	GESTÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS - 60H	ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL- 60H	TCC I - 40H	TCC II - 40H
INFORMÁTICA APLICADA - 40H	COOPERATIVISMO, EMPREENDEDORISM O E ECONOMIA SOLIDÁRIA - 60H	GESTÃO DOS RECURSOS NATURAIS E DOS RESÍDUOS 40H	PCE I - 60H	PCE II - 60H	PCE III - 60H
CARGA HORARIA - 320	FÍSICA BÁSICA - 40H	FÍSICA APLICADA 60H	OPERAÇÕES UNITÁRIAS - 60H	SEGURANÇA DO TRABALHO 40H	OPTATIVA II - 40H
COMPONENTES CURRICULARES	ALIMENTAÇÃO, SOCIEDADE E CULTURA - 40H	HIGIÊNE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - 60H	FILOSOFIA E ÉTICA PROFISSIONAL - 60H	OPTATIVA I - 40H	OPTATIVA III - 40H
Obrigatórios 2.300 h Optativos 120 h Curricularização da ext. 300 h Estágio supervisionado 100 h Atividades complementares 40 h TCC- 80 h	CARGA HORÁRIA - 440	CARGA HORÁRIA - 500	CARGA HORÁRIA - 520	CARGA HORÁRIA - 480	CARGA HORÁRIA - 460
CARGA HORARIA TOTAL- 2940 H					

Código*	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Biologia	30h	10h		40
Ementa					
Organização da estrutura celular a luz da microscopia óptica e eletrônica. Análise da composição química das estruturas celulares, sua organização e função. Estudo da fisiologia das organelas celulares. Metabolismo energético da célula. Replicação, transcrição e tradução da informação genética. Práticas pedagógicas relacionadas ao ensino deste componente curricular.					
Objetivo Geral					
Compreender os conceitos básicos da Biologia essenciais para o funcionamento dos processos celulares em organismos procariontes e eucariontes.					
Bibliografia Básica					
ALBERTS, B.; BRAY, D.; HOPKIN, K.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Fundamentos da Biologia Celular . 4ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2017.					
ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; MORGAN, D.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P.; WILSON, J.; HUNT, T. Biologia Molecular da Célula . 6ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2017.					
LODISH, H.; BERK, A.; KAISER, C. A.; KRIEGER, M.; BRETSCHER, A.; PLOEGH, H.; AMON, A. Biologia Celular e Molecular . 7ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2013.					
Bibliografia Complementar					
GRIFFITHS, A. J. F.; DOEBLEY, J.; PEICHEL, C.; WASSARMAN, D. A. Introdução à genética . 12ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.					
JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular . 9ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.					
ZAHA, A.; FERREIRA, H. B.; PASSAGLIA, L. M. P. Biologia Molecular Básica . 5ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2014.					

*Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais.

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Agroecologia e Agroindústria Familiar	20	10	10	40
Ementa					
<p>Revolução verde e Produção de alimentos saudável e sustentável. Sistema de produção e Qualidade (química/nutricional/sensorial) dos alimentos. Agroecologia (Bases epistemológicas, princípios e conceitos. Certificação (social) orgânica. Circuito curto de Comércio. Produtos tradicionais e artesanais. Conexões: Agroecologia, Ciência e Saberes dos Povos e Comunidades Tradicionais; Agroecologia, Agricultura Familiar e Movimentos Sociais do Campo; Agroecologia, Sociobiodiversidade e Soberania Alimentar. Agroecologia e Inclusão – componentes geracional, gênero, etnia. Consumo Responsável. Abordagem cultural, social, ambiental, turística, tecnológica e econômica da industrialização na agropecuária familiar e na agro industrialização de produtos e a consequente necessidade do desenvolvimento sustentável das comunidades rurais e tradicionais</p>					
Objetivo Geral					
<p>Considerando a importância da forma de produção dos alimentos e a sua repercussão na saúde da população, o objetivo do componente é relacionar os aspectos científicos da Agroecologia e Agroindústria Familiar com as dimensões ecológicas, sociais, econômicas, culturais, políticas e éticas intencionando despertar para uma visão sistêmica de produção de alimentos e, compreender como essa forma de produção influi positivamente na qualidade dos alimentos.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>ALTIERI, M. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3. Ed., ver. Eampl. São Paulo: Expressão Popular, 2012. 400 p.</p> <p>TOLEDO, V. BARRERA-BASSOLS, N. A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais. 1 Ed. Editora Expressão Popular, São Paulo, 2015.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>MARTINELLI, S.S.; CAVALLI, S.B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. REVISÃO. Ciênc. Saúde coletiva. V 24, n. 11. 2019</p> <p>PEREIRA, N.; FRANCESCHINIB, S.; PRIOREB, S. Qualidade dos alimentos segundo o sistema de produção e sua relação com a segurança alimentar e nutricional: revisão sistemática. Saúde Soc. São Paulo, v.29, n.4, 2020.</p> <p>NAVES, F; REIS, Y. Desenhando a resistência: estética e contra-hegemonia no movimento agroecológico no Brasil. Cad. EBAPE.BR, Jun 2017, v.15, n.2, p.309-325.</p>					

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Química Geral e Inorgânica	45	15	-	60
Ementa					
Estrutura Atômica. Tabela periódica. Ligações Químicas. Interações Intermoleculares. Reações químicas. Funções Inorgânicas. Cálculos Estequiométricos. Soluções. Normas de segurança em laboratórios. Técnicas básicas de laboratório.					
Objetivo Geral					
Compreender os conceitos básicos de química, entendendo os fundamentos das interações e transformações químicas, como funciona o ambiente laboratorial, cálculos envolvidos no preparo de soluções e as principais funções da química inorgânica.					
Bibliografia Básica					
<p>BROWN, T. LEMAY, H. E. BURSTEN, B. E. BURDGE, J.R. Química: a ciência central. 13ª edição, São Paulo: Pearson Universidades, 2016.</p> <p>ATKINS, P.; LORETTA, J. Princípios de Química – Questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5 ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.</p> <p>CHANG, R. Química geral: conceitos essenciais. 4 ed. São Paulo: Macgraw Hill – ARTMED, 2007.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>RUSSELL, J. B. Química Geral. Vol. 1 e 2. 2ª edição. São Paulo: Makron, 1994.</p> <p>BRADY, J. E.; HUMISTON, G E. Química Geral. Vol. 1 e 2. 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC, 1986.</p> <p>KOTZ, John C.; Weaver, G.C. Química geral e reações químicas. Vol. 1 e 2. 6ª edição. São Paulo: Cengage Learning, 2010.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais.

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Matemática Básica	40	0	-	40
Ementa					
Números reais. Funções: real, linear, polinomial, periódica, trigonométrica, exponencial e logarítmica.					
Objetivo Geral					
Fazer os alunos compreenderem e resolverem situações aplicadas à Agroindústria que envolvem a necessidade de conhecimento dos fundamentos da matemática elementar.					
Bibliografia Básica					
IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar. Volume 1. 6º edição, São Paulo: Atual, 2004. IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar. Volume 2. 6º edição, São Paulo: Atual, 2004. IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar. Volume 3. 6º edição, São Paulo: Atual, 2004.					
Bibliografia Complementar					
BOULOS, P. Pré-cálculo. São Paulo: Pearson Makron Books, 2008. GUIDORIZZI, H. L. Um Curso de Cálculo. Volume 1. 5º edição, Rio de Janeiro: LTC, c2001. HUNTER, D. J. Fundamentos da Matemática Discreta. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2011, 235 p. IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar, volume 4. 6º edição. São Paulo: Atual, 1993. 312 p. IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar, volume 8. 6º edição. São Paulo: Atual, 1993. 312 p. STEWART, J. Cálculo. Volume 1, 6º edição. São Paulo: Cengage, 2010.					

* O código será definido após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastrar nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Introdução a Agroindústria	40	10	10	60
Ementa					
Introdução, importância, segmentos, estrutura, caracterização e situação da agroindústria no Brasil e no mundo. Tecnologias de processamento agroindustrial. Estudos socioambientais, culturais, econômicos e étnicos da industrialização de alimentos. Legislações aplicáveis.					
Objetivo Geral					
Fortalecer nos estudantes o interesse pelo estudo, desenvolvimento de conhecimentos, de competências e de habilidades nas tecnologias e processamentos de frutas e hortaliças.					
Bibliografia Básica					
<p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.</p> <p>FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2.ed. PortoAlegre: Artmed, 2006.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 1. ed. São Paulo: Nobel, 2008.</p> <p>KOBLITZ, M. G. Matérias-primas Alimentícias – Composição e Controle de qualidade. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2014.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>CHITARRA, M. I. F; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 1 ed. Lavras: UFV, 2005.</p> <p>ETTARER, M.; BISMARA, M. A.; SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006.</p> <p>ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos, V.1. Artmed, 2005</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastrar nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Português Instrumental	25h	15h	---	40h
Ementa					
<p>Leitura, análise e produção textual. Conceitos linguísticos: variedade linguística, língua oral língua escrita, níveis de linguagem, modalidade formal e modalidade informal da língua. A argumentação oral e escrita. Habilidades básicas de produção textual nas modalidades oral e escrita. Análise linguística da produção textual. Noções linguístico-gramaticais aplicadas ao texto. Redação empresarial. Análise e produção de protótipos de gêneros discursivos acadêmicos.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Reconhecer a língua em sua diversidade a partir de competências e habilidades analíticas e crítico-interpretativas de textos em variados gêneros discursivos, visando ampliar o contato do discente com os processos de leitura e produção textual que atendam à norma padrão do português contemporâneo.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. 37ª edição. Editora Lucerna, 2001.</p> <p>GARCIA, Othon Moacir. Comunicação em prosa moderna. 23ª ed. Editora FGV, 2000.</p> <p>MARTINS, Dileta Silveira. Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT. 24ª ed. Editora Sagra Luzzatto, 2003.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>BORGES, Márcia M. e NEVES, Maria Cristina B. Redação empresarial. Rio de Janeiro: SENAC, 1997.</p> <p>FIORIN, José Luís e SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto. São Paulo: Ática, 1990.</p> <p>KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; TRAVAGLIA, Luis Carlos. Texto e coerência. 8.ed. São Paulo: Cortez, 2002.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Informática Aplicada	20	20		40
Ementa					
História e evolução do computador. Componentes básicos do computador: Hardware e Software. Tipos de Softwares. Editores de texto. Planilhas eletrônicas. Apresentação de slides. Internet. Aplicativos e armazenamento na nuvem. Softwares de segurança da informação. Soluções de tecnologia da informação aplicadas à Tecnologia de Alimentos.					
Objetivo Geral					
Compreender como é o funcionamento do computador através dos seus recursos de hardware e software, utilizando ferramentas de edição de texto, planilhas eletrônicas, apresentações de slides, recursos de armazenamento e aplicações na internet, além de soluções de tecnologias da informação aplicadas à Tecnologia de Alimentos para o desenvolvimento de atividades na sua área de atuação.					
Bibliografia Básica					
ALCALDE LANCHARRO, Eduardo; GARCIA LOPEZ, Miguel; PEÑUELAS FERNANDEZ, Salvador. Informática básica. São Paulo: Makron Books, 1991. Xix, 269 p. ISBN 0074605100. VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 8. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 391 p. ISBN 9788535243970.					
Bibliografia Complementar					
CAPRON, H.L.; JOHNSON, J. A. Introdução à informática. 8. Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. Xv, 350 p. ISBN 9788587918888. MEIRELLES, Fernando de Souza. Informática: novas aplicações com microcomputadores. 2. Ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1994. 615 p. ISBN 8534601860. NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. Xvii, 619 p. ISBN 8534605151.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastrar nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Microbiologia Geral	45h	15h		60
Ementa					
Histórico, conceitos básicos, abrangência e desenvolvimento da microbiologia. Importância, caracterização e classificação dos microrganismos. Crescimento e regulação do metabolismo microbiano. Principais grupos de microrganismos: bactérias, vírus, fungos e protozoários. Mecanismos de patogenicidade microbiana. Elementos da microbiologia dos alimentos. Microscopia para observação de microrganismos. Práticas pedagógicas relacionadas ao ensino deste componente curricular.					
Objetivo Geral					
Apresentar ao estudante princípios básicos de microbiologia, caracterizando a diversidade dos seres microscópicos e suas implicações práticas nos diferentes processos da produção agroindustrial de alimentos.					
Bibliografia Básica					
MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; BENDER, K. S.; DUCKLEY, D. H.; STAHL, D. A. Microbiologia de Brock . 14ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2016.					
PELCZAR, M.J. Microbiologia . Volume 1. 2ª edição. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1997.					
TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia . 12ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2017.					
Bibliografia Complementar					
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar . 3ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2013.					
PELCZAR, M.J. Microbiologia . Volume 2. 2ª edição. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1997.					
SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; GOMES, R. A. R.; OKAZAKI, M. M. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos . 5. Ed., São Paulo: Blucher, 2017.					

* O código será definido após a implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastrar nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Métodos de Conservação de Alimentos	45	15	-	60
Ementa					
Fundamentos da conservação dos alimentos. Principais tipos e causas das alterações dos alimentos. Importância da conservação dos alimentos assim como os princípios e métodos de conservação dos alimentos.					
Objetivo Geral					
Compreender os fatores que condicionam a estabilidade dos alimentos e conhecer os métodos empregados para a conservação dos alimentos.					
Bibliografia Básica					
ORDÓÑEZ, J.A.P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Volume 1, São Paulo: Artmed, 2005.					
FELLOWS, P. (Peter). Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.					
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.					
Bibliografia Complementar					
SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. Ed. São Paulo: Varela, 1995.					
KOBLOITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias : composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro, Guanaba Koogan, 2011.					
GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2007.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastrar nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Química Orgânica	30	10	-	40
Ementa					
<p>Conceitos básicos de química orgânica. Estereoquímica do átomo de carbono. Compostos orgânicos (formulação e nomenclatura): hidrocarbonetos, funções oxigenadas, funções nitrogenadas, haletos e fosforados. Isomeria geométrica e óptica dos compostos orgânicos. Reações orgânicas. Polímeros e Agrotóxicos.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Conhecer os fundamentos da química orgânica e as diferentes funções orgânicas, suas reações químicas e importância em diversos campos tais como: embalagens; poluição ambiental; alimentos; fertilizantes e agrotóxicos, remédios e cosméticos, entre outros.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>BARBOSA, L. C. A. Introdução à química orgânica. 2ª edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.</p> <p>SOLOMONS, T.W.G.; FRYHLE, C.B. Química Orgânica. Vol. 1 e 2. 10ª edição Rio de Janeiro: LTC, 2012.</p> <p>VOLHARDT, K. P.C.; SHORE, N.E. Química orgânica: estrutura e função. 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2004.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>BRUCE, P.Y. Química Orgânica. Vol. 1 e 2. 4ª edição, Pearson, Prentice Hall, 2006.</p> <p>MCMURRY, J. Química orgânica. Vol. 1 e 2. 8ª edição. São Paulo: Cengage Learning, 2012.</p> <p>CONSTANTINO, M. G. Química orgânica: um curso básico universitário. Vol. 1. 1ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2008.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastrar nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Território e Desenvolvimento Rural	30	100	0	40
Ementa					
<p>Debate teórico sobre desenvolvimento e território. Concepção, objeto e campo de estudo das políticas públicas. Perspectivas analíticas e teóricas de desenvolvimento territorial e políticas públicas. Manifestações culturais no território. Memórias e identidades culturais no espaço rural. Cultura rural em cidades pequenas e médias. Ruralidade e Urbanidade no território. A emergência e antecedentes históricos da ideia de desenvolvimento; Introdução a Sociologia Rural e da Agricultura; A dimensão socioeconômica do desenvolvimento rural; A questão agrária e as transformações sociais no rural brasileiro; A dimensão ambiental do desenvolvimento rural; A sustentabilidade e a perspectiva agroecológica no desenvolvimento rural; Sentidos para o desenvolvimento rural contemporâneo</p>					
Objetivo Geral					
Bibliografia Básica					
<p>BLUME, Roni. Território e ruralidade: a desmistificação do fim do rural. 2004. MORAES, Antonio Carlos Robert. Território e história no Brasil. 3ed. São Paulo: Annablume, 2008. FAVARETO, A. A abordagem territorial do desenvolvimento rural – mudança institucional ou “inovação por adição”? Estudos Avançados. São Paulo: USP, vol. 24, n. 68, 2010</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>ANDRADE, Manuel C. Geopolítica do Brasil. Campinas: Papyrus, 2001. ABRAMOVAY, R. O futuro das regiões rurais. 2. Ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009 CONTERATO, M. A.; FILIPI, E. E. Teorias do desenvolvimento. Porto Alegre: Editorada UFRGS, 2009</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastronossistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Cálculo I	45	15	-	60
Ementa					
Limites. Derivadas. Integral. Aplicações.					
Objetivo Geral					
Fazer os alunos compreenderem e resolverem problemas aplicados à Agroindústria que envolvem limites, derivadas e integrais.					
Bibliografia Básica					
BOULOS, P. Cálculo diferencial e integral . Volume 1. São Paulo: Pearson Makron Books,1999.					
GUIDORIZZI, H. L. Um Curso de Cálculo . Volume 1. 5ª edição Rio de Janeiro: LTC,2001.					
LEITHOLD, L. O cálculo com geometria analítica . Volume 1. 3ª edição. São Paulo: Harbra,1994.					
STEWART, J.; MORETI, A. C. Cálculo . Volume 1, 6ª edição São Paulo: Cengage,2010.					
Bibliografia Complementar					
FLEMMING, D. M. Cálculo A: funções, limite, derivação, integração . São Paulo: Pearson Prentice Hall,2006.					
MORETTIN, P. A.; HAZZAN, S; BUSSAB, W. O. Cálculo: funções de uma e várias variáveis . São Paulo: Saraiva,2003.					
MUNEM, M. A; FOULIS, D. J. Cálculo . Rio de Janeiro: LTC,2008.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastrar nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Metodologia Científica	30h	10h	---	40h
Ementa					
<p>A natureza do conhecimento científico e sua relação com o conhecimento empírico. Conceituação de pesquisa científica e método científico. Tipos de conhecimento e de investigação com o fim de estabelecer a verdade científica. Gêneros acadêmicos: resumo, ensaio, artigo e relatório. A importância sociocultural da pesquisa científica imparcial. Normatização de textos acadêmicos conforme a ABNT.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Proporcionar aos discentes conhecimentos, habilidades e competências sobre os diversos tipos de saber, com ênfase sobre o conhecimento científico, visando capacitá-lo para o desenvolvimento e para a apresentação de trabalhos de forma científica, na modalidade oral e escrita, em consonância às normas da ABNT.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico – Elaboração de trabalhos de graduação. São Paulo: Atlas, 1999.</p> <p>CERVO, A. L.; BERVIAN, P. Metodologia científica. São Paulo: Makron Books, 1996.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; <u>MARCONI, Marina de Andrade</u>. Metodologia científica. São Paulo: Atlas, 2007.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>GALLIANO, A.G. O método científico. São Paulo: Harba, 1986.</p> <p>MARTINS, G. A. Manual de elaboração de monografia e dissertação. São Paulo: Atlas, 2000.</p> <p>SANTOS, A. R. Metodologia científica: a construção do conhecimento. Rio de Janeiro: DP&A, 1999.</p>					

* O código será definido após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastrar nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Matéria-prima Agroindustrial	20	20	0	40
Ementa					
Caracterizações gerais, produção, utilização, aproveitamento, alterações, controle de qualidade, legislação e fiscalização das matérias-primas agroindustriais de diferentes origens.					
Objetivo Geral					
Aprimorar nos estudantes o interesse pelo estudo, construção e aperfeiçoamento de conhecimentos, desenvolvimento de competências e habilidades no desempenho de ações envolvendo matéria-prima agroindustrial.					
Bibliografia Básica					
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.					
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . 1. ed. São Paulo: Nobel, 2008.					
LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos; parte I: origem vegetal, parte II: origem animal . 1. ed. São Paulo: Blucher, 2010.					
KOBLOITZ, M. G. Matérias-primas Alimentícias – Composição e Controle de qualidade . Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2014.					
Bibliografia Complementar					
FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2.ed. PortoAlegre: Artmed, 2006.					
ETTARER, M.; BISMARA, M. A.; SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . São Paulo: Manole, 2006.					
ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos , V.1. Artmed, 2005					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Física Básica	30	10	-	40
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.					
Objetivo Geral					
Compreensão dos conceitos básicos da física e suas aplicações à Agroindústria					
Bibliografia Básica					
<p>ESNICK, R.; HALLIDAY, D.; KRANE, K, S. Física I. 5ª edição, Rio de Janeiro: LTC,2008.</p> <p>NUSSENZVEIG, M. Curso de Física Básica. Volume1. 4ª edição, São Paulo: Edgar Bücher:2002.</p> <p>TIPLER, P.A., MOSCA, G. Física para Cientistas e Engenheiros. Volume1. 5ª edição, Rio de Janeiro: LTC,2006</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>GASPAR, A. Compreendendo a física 1. 1ª edição São Paulo: Ática,2012.</p> <p>GASPAR, A. Compreendendo a física 2. 1ª edição São Paulo: Ática,2012.</p> <p>GASPAR, A. Compreendendo a física 3. 1ª edição São Paulo: Ática,2012.</p> <p>MENDONCA, R. G.; RODRIGUES, R. V. Eletricidade básica. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010. 232p.</p> <p>PENTEADO, P. C. M. Física: ciência e tecnologia. Volume 3. São Paulo: Moderna,</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Alimentação, sociedade e cultura	20	10	10	40
Ementa					
<p>História da alimentação. Representações da comida e do comer. Comer Ato político, social, agrícola. Tendências da alimentação contemporânea. Globalização e homogeneização dos alimentos. Politização da comida – Produção, distribuição e consumo alimentar. Conveniência e <i>Slow food</i>. Alimentação e Comensalidade/Sociabilidade. Alimentação e sociabilidade. Ativismo alimentar. Agroecologia e Autonomia. Sociologias da alimentação. Antropologia da alimentação. Gourmetização. Culinária e Gênero. Guia Alimentar da população brasileira.</p> <p>Hábitos alimentares e classes sociais. Alimentação como prática de reconexão com a natureza. Alimento tradicional/ milenar.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Considerando os atuais problemas associados a questões que envolvem o alimento como a fome e a subnutrição que persistem no nosso cotidiano, o crescimento do número de pessoas com alergia e intolerância alimentar, as inúmeras doenças crônicas, além daquelas que tem origem no consumo de alimentos contaminados com produtos químicos decorrentes de produção/processamento, faz-se necessário oportunizar aprendizados que permitam aos estudantes, de forma crítica, tecer conexões entre as dimensões sócio cultural que envolvem o alimento/comida, e a indústria de alimentos. As reflexões geradas podem auxilia-los a repensar o papel dos sujeitos nas escolhas (produção e consumo) podendo assim tornar-se agentes de mudança nos processos produtivos e conseqüentemente na saúde da população e dos bens de produção.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>CASCUDO, L.C. Antologia da Alimentação no Brasil. Global Editora, 2015. 337 p ISBN 9788526018211.</p> <p>AZEVEDO, E. de. O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. Ambiente e Sociedade. São Paulo, v. XVIII, n. 3, p. 81-98, jul.-set. 2015.</p> <p>POULAIN, J. P. Sociologias da Alimentação. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.</p> <p>Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. Sociologias, Porto Alegre, ano 19, no 44, jan/abr 2017, p. 276-307</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>MAX JAQUES. Comida no Cotidiano. Editora Contexto 2021 130 p ISBN 9786555411317.</p> <p>SABRINA SEDLMAYER. Farofa, uma alegria popular. Autêntica Editora 2020 144 p ISBN 9786588239988.</p> <p>FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. (Ed.). História da alimentação. 9. Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018. 885 p. ISBN 9788574480022.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Microbiologia dos Alimentos	40	20	-	60
Ementa					
Classificação dos microrganismos de interesse em alimentos: Patogênicos, deteriorantes e produtores de alimentos. Fatores que afetam o crescimento microbiano. Controle microbiano. Deterioração microbiana. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos. Fermentação de alimentos. Análises microbiológicas. Padrões microbiológicos.					
Objetivo Geral					
Capacitar quanto à importância dos principais grupos microbianos de importância em alimentos, seu controle, bem como compreender os processos que envolvem esses microrganismos. Analisar e interpretar resultados microbiológicos					
Bibliografia Básica					
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN 8573791217 (broch.).					
JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. São Paulo: Artmed, 2005.					
SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. Ed. São Paulo: Varela, 2010.					
Bibliografia Complementar					
TORTORA, G.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.					
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.					
MICHAEL J. PELCZAR E. C. SCHAN E NOEL R. KRIEG. Microbiologia conceitos e aplicações. Pearson / 1997.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Desenho Técnico e Projetos Agroindustriais	25	25	10	60
Ementa					
Introdução ao desenho técnico. Noções básicas de desenho auxiliado por computador (CAD). Normas Técnicas. Layout aplicado a agroindústria. Fluxograma de processos. Elaboração de desenhos projetivos. Desenho arquitetônico aplicado a agroindústria. Medidas lineares e angulares. Escalas. Vistas Ortográficas. Vistas em perspectiva. Pequenos projetos de agroindústria para processamento de produtos regionais.					
Objetivo Geral					
Propiciar conhecimentos que possibilitem o auxílio na elaboração e interpretação de projetos agroindustriais.					
Bibliografia Básica					
FABICHAK, I. Pequenas construções rurais. São Paulo: Nobel, 1983. MONTENEGRO, G.A. Desenho arquitetônico. São Paulo: Edgar Blucher, 2001. SILVA, A.; RIBEIRO, C.T.; DIAS, J.; SOUZA, L. Desenho técnico moderno. 4º edição, Rio de Janeiro: LTC. 2009					
Bibliografia Complementar					
AMARAL, D. C. et al. Gerenciamento ágil de projetos: aplicação em produtos inovadores. São Paulo: Saraiva, 2011. 225 p. CASAGRANDE JUNIOR, E. F.; AGUDELO, L. P. P. Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável. Curitiba: Livro Técnico, 2012. 152 p. GIESECKE, F. E. et al. Comunicação gráfica moderna. Porto Alegre: Bookman, 2002. 4) LIMA FILHO, D. L. Projetos de instalações elétricas prediais. 11º edição. São Paulo: Erica, 2007, 256 p. MACINTYRE, A. J. Manual de instalações elétricas e hidráulicas. Rio de Janeiro: LTC, 2008 324 p					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Bioquímica Geral	45	15	-	60
Ementa					
Biomoléculas: estrutura e propriedades. Princípios do metabolismo de carboidratos, lipídeos, aminoácidos e proteínas. Bioquímica dos peptídeos e das proteínas. Biossíntese e degradação de aminoácidos. Biossíntese de carboidratos e lipídeos. Estudos de cinética enzimática. Respiração celular e principais tipos de fermentação.					
Objetivo Geral					
Conhecer as moléculas presentes no corpo humano e suas funções, compreendendo os processos bioquímicos e suas aplicações práticas tais como: biotecnologia; bioplásticos, biofertilizantes e bioinseticidas, entre outras.					
Bibliografia Básica					
CONN, E. E; STUMPF, P. K. Introdução à Bioquímica. 4º edição, São Paulo: Edgard Blucher, c1980.					
MARZZOCO, A; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 3º edição, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007.					
MURRAY, R. Harper: Bioquímica Ilustrada. São Paulo: Atheneu, 2006.					
Bibliografia Complementar					
BARBOSA, L. C. A. Introdução à química orgânica. 2º edição. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.					
CAMPOS, M.M. Fundamentos de Química Orgânica. São Paulo: Edgard Blucher, 1980.					
KOOLMAN, J; R, K-H. Bioquímica: texto e atlas. 3º edição. Porto Alegre: Artmed, 2005.					
MORRISON, R. T; BOYD, R. N. Química orgânica. 16º edição. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2011.					
FENNEMA O.R et all. Química de Alimentos de Fennema. 4º edição. São Paulo: Artmed, 2010.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Gestão dos Recursos Naturais e dos Resíduos	30	10	-	40
Ementa					
<p>Conceitos iniciais (resíduo, poluição, contaminação, parâmetros e padrões de lançamento, concentração e carga poluente). Legislação Ambiental Aplicada. Definição e classificação de resíduos agroindustriais. Manejo dos resíduos Agroindustriais. Recuperação de áreas degradadas por resíduos agroindustriais. Tratamento de águas residuárias Tratamento de resíduos líquidos. Tratamento de resíduos sólidos. Tratamento de poluentes atmosféricos.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Tornar os alunos cientes da importância de se preservar o ambiente, ofertando-lhes as principais técnicas de prevenção à degradação ambiental e os processos de recuperação.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>FARIAS, Talden. Licenciamento ambiental: aspectos teóricos e práticos. 3ª ed., Belo Horizonte: Fórum, 2011. BARBIERI, J. C. Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos. 2ª edição. São Paulo: Saraiva, 2007. 382 p. PHILLIP JUNIOR, Arlindo; ROMERO, Marcelo de Andrade; BRUNA, Gilda Collet. Curso de gestão ambiental. Barueri: Manole, 2009.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>DERISIO, Jose Carlos. Introdução ao controle de poluição ambiental. 4ª ed. atual., São Paulo: Oficina de Textos, 2012. PHILLIP JUNIOR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. Barueri: Manole, 2010. STRECK, Edemar Valdir; MEZOMO, Agueda Marcei; ARTZ, Ana Maria Daitx Valls. Educação ambiental para a conservação e recuperação do meio ambiente. Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, 2007.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Estatística Básica	60	0	0	60
Ementa					
Conceitos básicos, distribuição de frequências e suas características. Introdução à probabilidade. Ajustamento de funções reais. Correlação e regressão linear. Noções de amostragem e testes de hipótese.					
Objetivo Geral					
Fundamentar os alunos com os requisitos básicos de estatística.					
Bibliografia Básica					
LAPPONI, J. C. Estatística Usando Excel . 1º edição, São Paulo, 2005.					
MORETTIN, P. A. & BUSSAB, W. O. Estatística Básica . 1º edição São Paulo: Saraiva, 2003.					
MURRAY, R. S.; LARRY, J. S. Estatística . Coleção Shaum. 3º edição. São Paulo: Bookman, 2008.					
Bibliografia Complementar					
BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. Estatística básica . 4º edição, São Paulo: Atual, 1987. 321p.					
CRESPO, A. A. Estatística fácil . 19º edição. Atual, São Paulo: Saraiva, 2009. 218p.					
FERREIRA, D.F. Estatística Básica . 2º edição. Lavras: UFLA, 2009. 664p.					
MAGALHÃES, M. N.; LIMA, A.C.P. Noções de probabilidade e estatística . 7º edição. São Paulo: EDUSP, 2013. 428p.					
RIBEIRO JÚNIOR, J. I. Análises estatísticas no excel: guia prático . 2º edição. Viçosa: UFV, 2011. 249p.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Gestão da Qualidade de Alimentos	40	20		60
Ementa					
Alimento seguro. Fonte de contaminação. Perigos e riscos em alimentos. Doenças veiculadas por alimentos. Contextos históricos de um sistema de qualidade. Controle e Garantia da qualidade. Gestão da Qualidade: conceitos, objetivos e vantagens e fatores que influem no processo. Procedimentos, técnicas e regulamentações: Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Ferramentas da Gestão da Qualidade: Ciclo PDCA, 5S, Seis Sigma. VER 22000. Auditoria. Certificado de qualidade. Legislação aplicada à agroindústria. Padrões higiênico-sanitários para alimentos. Órgãos fiscalizadores.					
Objetivo Geral					
Conhecer conceitos relacionados a qualidade de alimentos e as ferramentas de gestão visando estabelecer um plano de gestão de qualidade de uma agroindustria conforme os procedimentos, técnicas e regulamentações dos órgãos fiscalizadores do setor de alimentos.					
Bibliografia Básica					
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 5. Ed. São Paulo: Manole, 2015.					
PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e prática . 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2004.					
Códigos internacionais, Leis, Portarias, Resoluções e Decretos. MAPA, MS, e Vigilância Sanitária.					
Bibliografia Complementar					
KUAYE, A. Y. Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos – Vol 4. Ed Atheneu, 2016. 336 p ISBN 9788538807377.					
GOBIS, M. A.; CAMPANATTI, R. Os benefícios da aplicação de ferramentas de gestão de qualidade dentro das indústrias do setor alimentício. Revista Hórus , v.7, n.1, p.26-40, 2012.					
CUNHA, F.M.F.; MAGALHÃES, M.B.H.; BONNAS, D.S. Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. Revista comport., cult sociedade . 2012. V1. N2. 2012.					
FIGUEIREDO, V.F.de; COSTA NETO, P.L.O. Implantação de HACCP na indústria de alimentos. Gestão e Produção . V.8, n.1, p.100-111, abr. 2001					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Cooperativismo/ Associativismo e Economia Solidária	40	10	10	60
Ementa					
<p>Concepções de Economia Alternativa. Economia Solidária e desenvolvimento. Experiências da Economia Solidária no Brasil. Políticas públicas da Economia Solidária voltadas para alimentos. Empreendimentos Econômico Solidários. Cooperativismo/Associativismo: gêneses e princípios. Cooperativas Tradicionais e Empresas. Lei 5764/1971. Estrutura organizacional da Cooperativa. Direitos e deveres do cooperados. Autogestão. Agentes sociais da Economia Solidária. Gestão e contabilidade.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Capacitar o aluno a conhecer os mecanismos de formação de cooperativas e redes e conscientiza-lo da importância e efetividade da economia solidária e do trabalho em rede.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>ABRANTES, J. Associativismo e cooperativismo: como a união de pequenos empreendedores pode gerar emprego e renda no Brasil. Rio de Janeiro: Interciência, 2004. 127 p. ISBN 8571931062.</p> <p>CAMARGO, G. D. R. M. de. Empreendimentos econômicos solidários. Contentus 2020 69 p ISBN 9786557457306.</p> <p>SINGER, Paul; SOUZA, A. R. de (Orgs.). A economia solidária no Brasil: a autogestão como resposta ao desemprego. São Paulo: Contexto, 2003.55</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>CRUZIO, H. de O. Como organizar e administrar uma cooperativa: uma alternativa ao desemprego. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.</p> <p>RIOS, G.S.L. O que é cooperativismo. 2. Ed. São Paulo: Brasiliense, 2007. 69p. (Coleção primeiros passos). ISBN 8511011897 (broch.).</p> <p>SINGER, P. Globalização e Desemprego: Diagnóstico e Alternativas. Editora Contexto, 2012 146 p ISBN 9788572440936.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Física Aplicada	45	15	-	60
Ementa					
O sistema Internacional de unidades. Grandezas físicas e unidades de medidas mais utilizados na Agroindústria. Erros e desvios em medições. Vetores. Radiação. Refração. Espectro eletromagnético.					
Objetivo Geral					
Aplicar conceitos básicos gerais da física em processos tecnológicos agroindustriais.					
Bibliografia Básica					
ESNICK, R.; HALLIDAY, D.; KRANE, K, S. Física I . 5ª edição, Rio de Janeiro: LTC,2008.					
NUSSENZVEIG, M. Curso de Física Básica . Volume1. 4ª edição, São Paulo: Edgar Bücher:2002.					
TIPLER, P.A., MOSCA, G. Física para Cientistas e Engenheiros . Volume1. 5ª edição, Rio de Janeiro: LTC,2006.					
Bibliografia Complementar					
GASPAR, A. Compreendendo a física 1 . 1ª edição São Paulo: Ática,2012.					
GASPAR, A. Compreendendo a física 2 . 1ª edição São Paulo: Ática,2012.					
GASPAR, A. Compreendendo a física 3 . 1ª edição São Paulo: Ática,2012.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Higiene na Indústria de Alimentos	30	20	10	60
Ementa					
Considerações prévias: importância e conceitos básicos. 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. Legislação sanitária					
Objetivo Geral					
Proporcionar conhecimentos sobre as práticas higiênico-sanitárias de alimentos, utilizando a legislação aplicada na produção e comercialização de alimentos.					
Bibliografia Básica					
ANDRADE, Nélcio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos . São Paulo: Varela, 2008. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . 1º edição. São Paulo: Varela 2003. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6. Ed. São Paulo: Varela, 1995					
Bibliografia Complementar					
FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos , 2º edição. São Paulo: Artmed, 2006. GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas . 3º edição. Atual. Viçosa: UFV, 2011. 663 p. MADEIRA, M.; FERRAO, M. E. M. Alimentos conforme a lei . Rio de Janeiro: Manole, 2002. 443 p.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	30	30		60
Ementa					
Características gerais, pós-colheita, beneficiamento, processamento, conservação e armazenamento de frutas e hortaliças com enfoque no controle de qualidade e nas legislações vigentes.					
Objetivo Geral					
Aprimorar nos estudantes o interesse pelo estudo, construção e aperfeiçoamento de conhecimentos, desenvolvimento de competências, capacita-los para o desempenho de habilidades nas tecnologias e processamentos de frutas e hortaliças.					
Bibliografia Básica					
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.					
FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.					
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . 1. Ed. São Paulo: Nobel, 2008.					
KOBLOITZ, M. G. Matérias-primas Alimentícias – Composição e Controle de qualidade . Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2014.					
Bibliografia Complementar					
CHITARRA, M. I. F; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio . 1 ed. Lavras: UFV, 2005.					
ETTARER, M.; BISMARA, M. A.; SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . São Paulo: Manole, 2006.					
ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos , V.1. Artmed, 2005					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Tecnologia de Pescados e Derivados	25	25	10	60
Ementa					
Definição, classificação e característica do pescado. Abate e estrutura muscular. Alterações do pescado e qualidade da matéria-prima. Métodos de conservação e processamento de pescados. Armazenamento, transporte e comercialização de pescados. Leis, decretos e aspectos legais.					
Objetivo Geral					
Compreender a importância do pescado como nutriente e matéria-prima, conhecendo os fatores que contribuem para sua deterioração e programas de controle de qualidade das matérias-primas e derivados. Conhecer as técnicas de processamento de pescados com aplicação dos diferentes métodos de conservação, bem como sua legislação específica.					
Bibliografia Básica					
<p>GONÇALVES A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. 608 p</p> <p>VIEIRA, R.H.S.F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004.380p.</p> <p>ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal Vol. 2. Art-med. 2005. 280p. ISBN: 9788536304311.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>OGAWA, M.; MAIA, E.L. Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado. São Paulo: Varela, 1999. 430p.</p> <p>FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática, 602 p., 2ª ed., 2006.</p> <p>EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN 857379075X.</p> <p>BRASIL. M.A.A. Portaria 46 de 10/02/98. Manual genérico de procedimento para APPCC em indústrias de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, seção 1, p. 24-28, de 16/03/98</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Química Analítica	30	30	0	60
Ementa					
Equilíbrio químico ácido-base, oxirredução, complexação e precipitação. Volumetria: neutralização, de precipitação, de oxirredução e de complexação. Tratamento estatístico dos dados experimentais, Algarismos significativos, precisão e exatidão, erros de análise. Princípio da análise química instrumental.					
Objetivo Geral					
Compreender e aplicar os fundamentos da análise química, para possibilitar a adequação das diversas técnicas a serem utilizadas de acordo com os analitos a serem determinados e as amostras empregadas, tais como: água, alimentos e solo.					
Bibliografia Básica					
HARRIS, D. C. Análise química quantitativa . 9ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2012.					
SKOOG, D. A., et al. Fundamentos da Química Analítica . 2ª edição, São Paulo: Cengage Learning, 2014.					
BACCAN, N. Química Analítica quantitativa elementar . 3ª edição. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.					
Bibliografia Complementar					
VOGEL, A. I. Química analítica qualitativa . 5ª edição, São Paulo: Mestre Jou, 1981.					
LEITE, F. Práticas de Química Analítica . 6ª edição. Campinas: Átomo, 2020.					
VOGEL, A. Análise Química Quantitativa . 6ª edição, São Paulo: LTC, 2022					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Análise de Alimentos I	25	25	10	60
Ementa					
Métodos de análise; Amostragem; Umidade e Extrato seco total; Cinza e conteúdo mineral; Lipídeos; Nitrogênio e conteúdo Proteico; Carboidratos; Fibra bruta e dietética; Vitaminas; Análise físico-química de produtos ou matérias-primas alimentícias regionais, de origem animal ou vegetal.					
Objetivo Geral					
Proporcionar aos alunos conhecimentos teórico/prático sobre os principais métodos físico-químicos em análise de alimentos, atualmente utilizados para caracterização e identificação destes, bem como a aplicação destas em produtos regionais					
Bibliografia Básica					
<p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos, 2ª ed. Ver., Campinas: Unicamp, 2010.</p> <p>IAL – INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ª Edição 1ª Edição Digital II.</p> <p>SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. Análise de Alimentos: Métodos Químicos e Biológicos – 3º Edição,</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química dos alimentos: teoria e prática, 5ª ed. Ver. Ampl., Viçosa: UFV, 601P. 2011.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. Ed. Porto Alegre: Artmed, 900 p. 2010.</p> <p>AOAC Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Arlington, EUA, 2010.</p> <p>BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química de Processamento de Alimentos. Editora Livraria Varela, 3ed. 2001.</p> <p>FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e práticas. Artmed. 2006.</p> <p>FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2002.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Estatística Experimental	60	0	0	60
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.					
Objetivo Geral					
Oportunizar os alunos compreenderem como delinear um experimento e avaliar estatisticamente resultados provenientes de ensaios experimentais.					
Bibliografia Básica					
LAPPONI, J. C. Estatística Usando Excel . 1ª edição. São Paulo: Campus 2005.					
MORETTIN, P. A. & BUSSAB, W. O. Estatística Básica . 1ª edição, São Paulo: Saraiva, 2003.					
MURRAY R.; SPIEGEL; LARRY, J.; STEPHENS. Estatística . Coleção Shaum. 3ª edição, São Paulo, 62elipon 2008.					
Bibliografia Complementar					
BISQUERRA ALZINA, R.; SARRIERA, J. C.; MARTÍNEZ, F. Introdução à estatística: enfoque informático com o pacote estatístico, SPSS . Porto Alegre: Artmed, 2004. 255p.					
FERREIRA, D. F. Estatística Básica . 2ª edição. Lavras: UFLA, 2009. 664p.					
MAGALHÃES, M. N.; LIMA, A. C. P. Noções de probabilidade e estatística . 7ª edição. São Paulo: EDUSP, 2013. 428p.					
RIBEIRO JÚNIOR, J. I. Análises estatísticas no excel: guia prático . 2ª edição. Viçosa: UFV, 2011. 249p.					
SPIEGEL, M. R. Estatística . 4ª edição. São Paulo: Bookman, 2009. 597p.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Filosofia e Ética Profissional	50	10	0	60
Ementa					
A reflexão filosófica no contexto da Ética Aplicada busca reconhecer os problemas práticos da vida em sociedade que exigem justificativa racional. Neste sentido, serão tratados alguns dilemas contemporâneos trazidos pela Ética Aplicada, agrupados em três grandes ramos: bioética, 63eliponic e ética dos negócios.					
Objetivo Geral					
Desenvolver o pensamento reflexivo e crítico na produção de argumentos racionais, logicamente justificados em relação aos dilemas éticos práticos que afetam as relações com o mundo do trabalho, com o conhecimento e com a natureza no mundo atual.					
Bibliografia Básica					
<p>BENTHAM, J. Uma introdução aos princípios da moral e da legislação. Tradução de Luiz João Baraúna. São Paulo. Editora Abril. 1974.</p> <p>SÁNCHEZ, V. A. Ética. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.</p> <p>SINGER, P. Ética prática. Trad. De Jefferson Luiz Camargo. 3. Ed. São Paulo: M. Fontes, 2012.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>DANILO, M. Textos Básicos de Ética. Ed. Zahar. 2010.</p> <p>KANT, I. Fundamentação da Metafísica dos Costumes e Outros Escritos. São Paulo: Martin Claret. 2004.</p> <p>STUART M. O Utilitarismo. São Paula. Ed. Iluminuras. 2000.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Nutrição Básica	30	10	-	40
Ementa					
<p>Conceitos de alimentos, alimentação e nutrição. Energia e nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade. Bases científicas para o estabelecimento das necessidades nutricionais e dos valores de referência dos nutrientes. Perfil nutricional da população brasileira. Segurança alimentar e nutricional.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Proporcionar conhecimento científico sobre alimentação e nutrição, bem como a importância de alimentação balanceada e saudável. Conhecer a qualidade nutricional dos alimentos, o que ocorre com o processamento dos mesmos, bem como as principais implicações para saúde.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>NASCIMENTO, A.J.P.et al. Introdução à Nutrição. Conceitos Básicos. São Paulo: Martinari, 2016, 200p.</p> <p>COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G. Nutrição Básica e Metabolismo. Editora: Ufv, 2008, 400p.</p> <p>GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ N.G. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books, 2008.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar da população brasileira. Brasília-DF, 2019.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.</p> <p>SZLAK, C. D.; LOPES, M. I. F.; FRAZÃO FILHO, L. E. T. Alimentos: um guia completo para profissionais. 10 ed., Barueri, São Paulo: Manole, 2016.</p> <p>COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2013. 878p.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Operações Unitárias	40	20	0	60
Ementa					
Introdução aos processos tecnológicos na indústria de alimentos. Fluxograma de produção de produtos alimentícios. Operações de pré-processamento de alimentos: colheita, transporte, limpeza e armazenamento, recepção, limpeza, lavagem, secagem, classificação e seleção. Operações de separação: peneiramento, centrifugação, filtração. Operações de extração: prensagem, emprego de solvente, emprego de fluido supercrítico, adsorção, cristalização. Operações de mistura: mistura, empaste, emulsionante, homogeneização. Conservação de alimentos: equipamentos, emprego do frio, emprego do calor, emprego de radiação, emprego do controle de umidade, emprego de altas pressões.					
Objetivo Geral					
Capacitar os alunos quanto aos principais conceitos, procedimentos e processos físicos presentes no fluxograma de produção agroindustrial.					
Bibliografia Básica					
BLACKADDER, D. A.; NEDDERMAN, R. M. Manual de operações unitárias: destilação de sistemas binários, extração de solvente, absorção de gases, sistemas de múltiplos componentes, trocadores de calor, secagem, evaporadores, filtragem. São Paulo: Hemus, 2004. 276 p. FELLOWS, Peter; OLIVEIRA, Florencia Cladera. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006. AQUARONE, Eugênio et al. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blücher, 2001.					
Bibliografia Complementar					
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007. GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Liv. Nobel, 1984. PEREDA, Juan A. Ordonez; MURAD, Fátima. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2007.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária
--------	-----------------------	---------------

		(h)			
*	Prática Curricular de Extensão PCE I	Teóric a	Prática	Extensão	Total
		48		12	60
Ementa					
<ol style="list-style-type: none"> 1. História da Extensão (origem, extensão nas américas, extensão no Brasil: influências). 2. Institucionalização da Extensão brasileira (Base Legal/Normativas): Fórum Nacional de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras (1987); Art. 207 da Constituição Federal (1988); Lei nº 9.394 (LDB) que estabelece a Extensão como uma das finalidades da educação superior (1996); Plano Nacional de Extensão Universitária (1999); Plano Nacional de Educação (PNE). Meta 23 (2001); Plano Nacional de Educação PNE, reitera a Meta 23 do PNE 2001 (2014); Política Nacional de Extensão Universitária (2012); Resolução nº 7 (2018). Internos/institucional: Resolução 145 e Resolução Nº 46/211–Consup/IFBAIANO 3. Princípios da Extensão. 4. Comunicação segundo P. Freire. 5. Metodologias: Diagnósticos Rápido Participativo, Sistematização das experiências, Método camponês a camponês, Círculo de cultura, Roda de conversa entre outras. 					
Objetivo Geral					
<p>Conhecer a Extensão a partir de uma perspectiva histórica e conceitual bem como destacar seu papel na promoção da interação e da troca de saberes entre a comunidade acadêmica e a sociedade, tornando-a um instrumento para à plena realização da universidade como instrumento emancipatório. Outrossim, instrumentalizar os estudantes para o desenho de propostas de extensão a serem implantadas nos componentes seguintes referentes a curricularização (PCE II e PCEIII).</p>					
Bibliografia Básica					
<p>FREIRE, P. Extensão ou Comunicação. 13ª Edição. São Paulo: Paz e Terra. 2006</p> <p>SANTOS, B.S. Universidade do Século XXI: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. São Paulo: Cortez, 2004. 120p. (Coleção questões da nossa época; v. 120).</p> <p>THIOLLENT, M. Metodologia da Pesquisa-Ação. 15ed. São Paulo: Cortez, 2018. 107p.</p> <p>GADOTT, M. Extensão Universitária: Para quê? Instituto Paulo Freire, 2017. Disponível: https://www.paulofreire.org/images/pdfs/Extens%C3%A3o_Universit%C3%A1ria_-_Moacir_Gadotti_fevereiro</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>ALDALGIZA, I. C. ; FEIDEN, A. Metodologias participativas em agroecologia. Documento 115. Corumbá: Embrapa Pantanal, 2011. 14p. ISSN 1981-7223</p> <p>GOMES, M.A.O; SOUZA, A.V.A de; CARVALHO, R.S. de. Diagnóstico Rápido Participativo (DRP) como mitigador de impactos sócio-econômicos em empreendimentos agropecuários. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v.21, n.202, p.110-119, jan./fev. 2000</p>					

SOUZA, A.L.L. **A história da Extensão Universitária**. Campinas, SP: Editora Alinea, 2000. 138p.

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Tecnologia de Carnes e Derivados	30	20	10	60
Ementa					
Abate humanitário de animais. Processamento tecnológico de derivados de carne: embutidos, defumados, enlatados, salgados e outros. Controle de qualidade. Instalações e equipamentos para indústria de carnes e derivados. Legislação. Utilização de subprodutos. Conservação e armazenamento da matéria prima e produtos elaborados.					
Objetivo Geral					
Qualificar profissionalmente os alunos quanto aos principais processos tecnológicos, desde o abate ao armazenamento do produto.					
Bibliografia Básica					
GOMIDE, Lucio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Tecnologia de abate e tipificação de carcaça . Viçosa: Ed. UFV, 2009. PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. Inspeção e higiene de carnes . Viçosa: Ed. UFV, 2008. TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos . São Paulo: Varela, 2004.					
Bibliografia Complementar					
CONTRERAS CASTILLO, Carmen J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados . São Paulo: Varela, 2003. FARDI, Miguel Clone. Ciência, higiene e tecnologia da carne . 2ª ed. rev. e ampl., Goiânia: Ed. UFG, 2001. LAWRIE, R. A. Ciência da carne . 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005. OLIVO, Rubison; OLIVO, Nilson. O mundo das carnes . 3ª ed. atual., Criciúma: R. Olivo, 2006. TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade . São Paulo: Nobel, 1988.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Tecnologia de Leite e Derivados	30	20	10	60
Ementa					
Definição, composição química e valor nutricional do leite. Obtenção higiênica do leite. Parâmetros biológicos e físico-químicos de determinação da qualidade do leite cru e beneficiado. Beneficiamento do leite fluido. Tecnologia de fabricação de derivados lácteos					
Objetivo Geral					
Fornecer conhecimentos científicos e tecnológicos sobre os processos que envolvem a obtenção e beneficiamento do leite e seus derivados.					
Bibliografia Básica					
Monteiro, A.A.; Pires, A.C. dos S.; Araújo, E.A. Tecnologia de produção dos derivados do leite . 2.ed. Viçosa (MG): UFV, 2011., 88p. Pereda, J.A.O. Tecnologia de alimentos: volume 2: alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p. Tronco, V.M. Manual para inspeção da qualidade do leite . 4.ed. Santa Maria: UFSM, 2010. 206p.					
Bibliografia Complementar					
Fellows, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Química e Bioquímica dos Alimentos	40	20	0	60
Ementa					
Principais componentes dos alimentos. Modificações bioquímicas dos alimentos. Enzimas de importância na indústria de alimentos					
Objetivo Geral					
Fornecer ao estudante bases teóricas e práticas da química e bioquímica dos alimentos para o entendimento das transformações e efeitos que ocorrem durante o armazenamento e processamento dos mesmos, proporcionando subsídios para disciplinas específicas de tecnologia de alimentos.					
Bibliografia Básica					
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. Química de Alimentos de Fennema . 5 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2019.					
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos . 2. Ed. Ver. São Paulo: E. Blücher, 2007.					
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsatti. Química do processamento de alimentos . 3. Ed. São Paulo: Varela, 2001.					
Bibliografia Complementar					
ARAÚJO, Júlio. Química de alimentos: teoria e prática . 3. Ed. Viçosa: UFV, 2004.					
COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes . 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.					
ANDRADE, E. C. B. Análise de Alimentos: Uma Visão Química da Nutrição . São Paulo: Varela, 2006					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Análise de Alimentos II	25	25	10	60
Ementa					
pH; Acidez; Ponto de fusão; Ponto de congelamento; Peso bruto e Peso líquido; Índice de refração e °Brix; Densidade; Análise Instrumental: Cromatografia e Espectrometria; Gestão da qualidade laboratorial; Análise física de produtos ou matérias-primas alimentícias regionais, de origem animal ou vegetal					
Objetivo Geral					
Proporcionar aos alunos conhecimentos teórico/prático sobre os principais métodos físicos em análise, atualmente utilizados para caracterização e identificação de alimentos, bem como a aplicação destas em produtos regionais					
Bibliografia Básica					
<p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos, 2ª ed. Ver., Campinas: Unicamp, 2010.</p> <p>IAL – INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos – 4ª Edição 1ª Edição Digital II.</p> <p>SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. Análise de Alimentos: Métodos Químicos e Biológicos – 3º Edição,</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química dos alimentos: teoria e prática, 5ª ed. Ver. Ampl., Viçosa: UFV, 601P. 2011.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. Ed. Porto Alegre: Artmed, 900 p. 2010.</p> <p>AOAC Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Arlington, EUA, 2010.</p> <p>BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química de Processamento de Alimentos. Editora Livraria Varela, 3ed. 2001.</p> <p>FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e práticas. Artmed. 2006.</p> <p>FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 2002</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	TCC I	30	10	-	40
Ementa					
Trabalho de Conclusão de Curso: definição, importância, normas e regulamentos. Planejamento, elaboração e execução de projetos que originam o TCC.					
Objetivo Geral					
Tornar o(a) aluno(a) capaz de elaborar e executar um projeto de TCC.					
Bibliografia Básica					
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica . São Paulo, Atlas, 1985. BARROS, A. J.; LEHFELD, N. S. Fundamentos de metodologia . São Pulo, McGrawHill, 1986. CARVALHO, M. C. M. Construindo o saber: metodologia científica – fundamentos e técnicas . 5ª ed. Campinas (SP), Papirus, 1995					
Bibliografia Complementar					
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Informação e documentação. Disponível em: http://www.abnt.org.br/default.asp?resolucao=1024X768 2. _____. NBR 14724: Informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005. 9 p. 3 . _____. NBR 6028: Informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2003. 2 p. 4. _____. NBR 10520: Informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 7 p. 5. _____. NBR 6023: Informação e documentação: referências: apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 24 p.					

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Biotecnologia	45h	15h		60
Ementa					
História e conceitos. Ferramentas da biotecnologia. Processos biotecnológicos aplicados a produção agroindustrial. Elementos de microbiologia. Elementos da genética. Elementos da enzimologia. Tecnologia do DNA recombinante. Organismos geneticamente modificados. Bioconversão. Bioética e biossegurança. Práticas pedagógicas relacionadas ao ensino deste componente curricular.					
Objetivo Geral					
Conhecer as ferramentas biotecnológicas e os seus avanços, sua aplicabilidade e importância nos processos agroindustriais.					
Bibliografia Básica					
BORÉM, A. Entendendo a biotecnologia . Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2008.					
BRESENDE, R. R. Biotechnology Aplicada à Agro & Indústria . Volume 4. São Paulo: Blucher, 2017.					
PASTORE, G.M.; BICAS, J.L.; JUNIOR, M.R.M. Biotechnology de Alimentos . Volume 12. São Paulo: Atheneu, 2013.					
Bibliografia Complementar					
BRUNO, A. N. (Org.). Biotechnology II: aplicações e tecnologias . Porto Alegre: Artmed, 2017.					
LIMA, N.; MOTA, M (coord). Biotechnology . Fundamentos e Aplicações . Lidel, 2003.					
SCHMIDELL, W. LIMA, U. A. AQUARONE, E. BORZANI, W. Biotechnology industrial: volume 4: biotechnology na produção de alimentos . Editora Edgard Blücher LTDA. São Paulo, 2001.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Prática Curricular de Extensão PCE II	12		48	60
Ementa					
<p>Elaboração de proposta de acordo com Art. 8 da Resolução 145/2021 IFBAIANO sob orientação do professor orientador.</p> <p>Formação da Equipe.</p> <p>Primeiros diálogos e mobilização na comunidade.</p> <p>Definição do público beneficiário.</p> <p>Definição da Linha de Extensão em consonância com área do curso.</p> <p>Diagnóstico rápido participativo (DRP) e definição do problema ou estudo de uma demanda trazida por algum líder – presidente de associação, diretor de instituição social.</p> <p>Definição e aprofundamento das metodologias a serem aplicadas.</p> <p>Verificação da possibilidade de realização da proposta (factível).</p> <p>Discussão sobre os produtos que se pretende construir.</p> <p>Articulação para formação de parcerias.</p> <p>Cronograma de execução</p> <p>Organização do material</p> <p>Execução da proposta na disciplina seguinte: PCE III</p>					
Objetivo Geral					
<p>Desenvolver, juntamente com o professor orientador, uma proposta a partir das primeiras reuniões com a comunidade e consenso sobre os problemas a serem atendidos.</p> <p>Realizar a pesquisa bibliográfica para aprofundamento dos temas propostos, principalmente sobre os procedimentos metodológicos.</p>					
Bibliografia Básica					
Bibliografia sugerida pelo professor orientador visto que depende do conteúdo a ser abordado no projeto.					
Bibliografia Complementar					
Artigos diversos					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Segurança do Trabalho	30	10	0	40
Ementa					
<p>Conceitos iniciais (segurança, trabalho, risco e perigo). Fatores causais de acidentes e formas de prevenção. Identificação de riscos ambientais nos locais de trabalho. Formas de prevenção e identificação das doenças ocupacionais em frigoríficos e laticínios. Prevenção e identificação da LER/DORT. Trabalho seguro em câmaras frias. Trabalho seguro em ambientes refrigerados com amônia. Formas de prevenção de acidentes no trabalho com máquinas em agroindústrias. CIPA. Prevenção e combate a incêndio. Primeiros socorros.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Propiciar aos alunos acesso à informação e orientá-los quanto aos aspectos básicos relacionados à segurança no ambiente agroindustrial com vistas à precaução e segurança.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>ARAÚJO, Giovanni Moraes de. Normas regulamentadoras comentadas: legislação de segurança e saúde no trabalho. 7ª ed. rev. ampl. atual. Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde, 2009.</p> <p>BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do trabalho & gestão ambiental. 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>PEPLOW, Luiz Amilton. Segurança do trabalho. Curitiba: Base, 2010.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho. 5ª ed., São Paulo: LTR, 2005.</p> <p>OLIVEIRA, Claudio A. Dias de. Passo a passo dos procedimentos técnicos de segurança e saúde no trabalho. São Paulo: LTr, 2002.</p> <p>MARTINS, Luiz Augusto Carvalho. Segurança no trabalho rural. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 1999.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Desenvolvimento de Produtos e Inovação Tecnológica	20	20	0	40
Ementa					
Desenvolvimento de um novo produto agroindustrial: Legislação, tecnologia e necessidades. Estatística aplicada a desenvolvimento de produtos. Processo de desenvolvimento do produto: ideia, fontes, seleção. Registro de um novo produto: legislação, procedimentos, órgãos competentes. Utilização de princípios físicos e químicos para o desenvolvimento de novas tecnologias. Tipos de Inovação Tecnológica. Apropriação e transferência de conhecimentos. Propriedade intelectual (marcas, patentes, modelos de utilidade e modelo industrial, programa de computador, cultivares, etc.). Estratégia de patenteamento e licenciamento. Proteção e acesso aos recursos genéticos. Proteção ao conhecimento tradicional. Legislação associada à inovação tecnológica.					
Objetivo Geral					
Apresentar informações e metodologias relacionadas ao desenvolvimento de produtos agroindustriais, de modo a formar profissionais que em suas atividades futuras estejam aptos a desenvolver novos produtos, assim como melhorar processos e produtos existentes tornando a empresa mais competitiva.					
Bibliografia Básica					
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos. São Paulo: Artmed, 2006. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2º edição. São Paulo: Atheneu, 2008.					
Bibliografia Complementar					
DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O. R. Fennema's food chemistry. 4thº edição. Boca Raton: CRC Press, 2008c. 1144 p. GAVA, A. J. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Embalagens e Rotulagens de Alimentos	30	30	-	60
Ementa					
Definições, finalidades, características, tipos, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicações das embalagens. Interações em embalagens para alimentos. Aspectos tecnológicos, regulamentares, código de barras, QR codes, rastreabilidade, segurança alimentar, caracterização de produtos, mercados, consumidores, marketing, rotulagem, digitalização, tendências, controle de qualidade e legislação em embalagens para alimentos.					
Objetivo Geral					
Aprimorar nos estudantes o interesse pelo estudo, construção e aperfeiçoamento de conhecimentos sobre a importância das embalagens e rotulagem, pelo olhar do tecnólogo em agroindústria, para a sociedade. Estimular o desenvolvimento de competências e habilidades para capacitá-los no desempenho de habilidades tecnológicas em embalagens e rotulagens para alimentos.					
Bibliografia Básica					
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . 1. ed. São Paulo: Nobel, 2008.					
Bibliografia Complementar					
ETTARER, M.; BISMARA, M. A.; SPOTO, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . São Paulo: Manole, 2006. ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos , V.1. Artmed, 2005					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Análise Sensorial de Alimentos	30	30	0	60
Ementa					
Definições. Importância para indústria, mercado e pesquisa. Órgãos do sentido e percepção humana. Laboratório de análise sensorial. Amostras – Preparo e apresentação. Fatores que influem na avaliação sensorial. Julgadores – Recrutamento, Seleção e Treinamento. Análise sensorial e Análises instrumentais. Métodos/testes: Discriminativos (Duo-Trio, Triangular, Diferença de controle, Comparação pareada, Comparação múltipla); Afetivos (Testes de Aceitação e Preferência, Intenção de compras). Noções básicas do Método Descritivos: Perfil de sabor; Perfil de Textura; Análise Descritiva Quantitativa (ADQ).					
Objetivo Geral					
Conhecer a importância da análise sensorial para a indústria, a pesquisa e o mercado e ter a capacidade para selecionar e aplicar o(s) método(s) e teste(s) mais adequado(s) conforme cada situação.					
Bibliografia Básica					
PALERMO, J. R. Análise Sensorial – Fundamentos e Métodos . Ed Atheneu, 2015. 160 p ISBN 9788538806622.					
CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa, MG: UFV- Universidade Federal de Viçosa, 2013. 81 p. (Cadernos Didáticos; 66). ISBN 8572691480.					
TEIXEIRA, L. V. Análise Sensorial Na Indústria De Alimentos. Instituto de Laticínios Cândido Tostes , v. 64, n. 366, p. 12–21, 2009.					
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos . Coord: Odair Zenebon, NeusSadoccoPascuet e Paulo Tiglea. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. P. 1020					
Bibliografia Complementar					
SANTOS, R.O.J. Neuromarketing sensorial: o ponto de vendas . Contentus 2020 82 p ISBN 9786557454046.					
SILVA, C.H.O.; MINIM, L.A. Análise sensorial – estudos com consumidores . Viçosa: UFV. 2006. 225p.					
DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos . Curitiba: Champagnat. 3ed. 2011. ISBN 9788572922449.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	TCC II	10	30	0	40
Ementa					
Apresentações dos Trabalhos de Conclusão de Curso					
Objetivo Geral					
Tornar o aluno capaz de apresentar os resultados da execução do projeto que originou o TCC.					
Bibliografia Básica					
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica . São Paulo, Atlas, 1985.					
BARROS, A. J.; LEHFELD, N. S. Fundamentos de metodologia . São Pulo, McGrawHill, 1986.					
CARVALHO, M. C. M. Construindo o saber: metodologia científica – fundamentos e técnicas . 5ª ed. Campinas (SP), Papyrus, 1995					
Bibliografia Complementar					
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Informação e documentação. Disponível em: http://www.abnt.org.br/default.asp?resolucao=1024X768 2.					
_____. NBR 14724: Informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005. 9 p. 3					
. _____. NBR 6028: Informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2003. 2 p. 4.					
_____. NBR 10520: Informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 7 p. 5.					
_____. NBR 6023: Informação e documentação: referências: apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 24 p.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Tecnologia de Cereais e Panificação	45	15	0	60
Ementa					
Estrutura e composição química de cereais. Processamento operacionais na moagem e no beneficiamento de cereais. Tecnologia de panificação. Tecnologia de produção de biscoitos. Massas alimentícias.					
Objetivo Geral					
Adquirir conhecimento técnico científico sobre cereais e trigo no que tange processamento, equipamentos envolvidos, bem como o conhecimento sobre amido e féculas; Deverá ainda saber as funções das matérias-primas utilizadas para produção de pães, massas e biscoitos e estar apto a solucionar problemas tecnológicos e gerir o controle de qualidade desses produtos.					
Bibliografia Básica					
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos . 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN 857379075X. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.					
Bibliografia Complementar					
ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311 v.2. GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 5. Ed., ver. Atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209. GIL FELIPPE. Grãos e sementes: a vida encapsulada . 1ª edição. Senac. 430p. 2007. ISBN: 9788573595406.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Tecnologia de Bebidas	30	30	0	60
Ementa					
Rotulagem e legislação de bebidas. Controle de qualidade, processamento e armazenamento de: Bebidas não alcoólicas – Naturais (água mineral, água de coco, sucos), Bebidas refrescantes, Infusões (Chá e café); Bebidas alcoólicas – Obtidas por misturas, Fermentadas, Destiladas. Desenvolvimento de bebidas regionais e/ou com matérias-primas regionais.					
Objetivo Geral					
Capacitar o aluno para conhecer os princípios do processamento de bebidas não alcoólicas e alcoólicas, compreendendo as tecnologias de elaboração dos diferentes tipos de bebidas. Identificar e utilizar equipamentos e acessórios de processamento de Bebidas. Saber identificar os diferentes tipos de bebidas, através da sua classificação. Aplicar conhecimentos da disciplina na realidade regional.					
Bibliografia Básica					
<p>VENTURINI FILHO, W. G. (Coordenador). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. V. 1. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. (Coordenador). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. V. 2. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.</p> <p>BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biotechnologia Industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, V.3, 2001.</p> <p>FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática, 602 p., 2ª ed., 2006.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>MORAES, I. V. M. Produção de Polpa de Fruta Congelada e Suco de Frutas. Dossiê Técnico. Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT. 2006.</p> <p>LOPES, R. L. T. Processamento de Cachaça de Alambique. Dossiê Técnico. Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT. 2007.</p> <p>GUERRA, C. C. et al. Conhecendo o essencial sobre uvas e vinhos. Embrapa Uva e Vinho. Bento Gonçalves, 2009.</p> <p>CARVALHO, L. G. Produção de Cerveja. Dossiê Técnico. Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT 2007.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
	Prática Curricular de Extensão PCE III	12		48	60
Ementa					
Conteúdos relacionados a execução do projeto elaborado durante PCE II com base no Diagnóstico. Registros fotográficos e anotações dos resultados para elaboração dos produtos durante PCE IV					
Objetivo Geral					
Conhecer os problemas vivenciados pelas comunidades em estado de vulnerabilidade social. Conhecer os desafios com a comunicação e as possibilidades de troca de saberes. Praticar a interação entre os conhecimentos teórico e prático. Refletir coletivamente sobre os problemas sociais.					
Bibliografia Básica					
Bibliografia sugerida pelo professor orientador visto que depende do conteúdo a ser abordado no projeto.					
Bibliografia Complementar					
Artigos diversos					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Apicultura e Meliponicultura	20	10	10	40
Ementa					
Histórico da apicultura e meliponicultura no Brasil; Importância sócio-econômica da apicultura e meliponicultura; Biologia e evolução das abelhas; Morfologia, anatomia e taxonomia das abelhas; Organização Social e estrutura da colônia; Reprodução da colônia de <i>Apis mellifera</i> e <i>Meliponascutellaris</i> ; Equipamentos e indumentárias utilizadas na apicultura e meliponicultura. Localização e instalação do apiário e meliponário. Doenças e inimigos naturais das abelhas; Nutrição e suplementação alimentar para as abelhas; Produtos da colmeia e polinização de culturas; Formas de aproveitamento e integração das abelhas no meio ambiente.					
Objetivo Geral					
Capacitar o estudante para o planejamento, organização, direção, manutenção e controle de sistemas de produção voltados para a apicultura e meliponicultura.					
Bibliografia Básica					
CAVALCANTI, P. S.C.; OLIVEIRA, J.S. Manual Prático de Criação de Abelhas . Aprenda Fácil. 2005. P.424. OZOWSKI, CARLOS. A Biologia da Abelha . Magister. 2003. P.276 WIESE, H. Apicultura: novos tempos . 2º Ed. Guaíbas: Agrolivros, 2005. 378p. NOGUEIRA-NETO, P. Vida e Criação de Abelhas Indígenas Sem Ferrão. São Paulo: Nogueirapis, 1997. 446p.					
Bibliografia Complementar					
COSTA, P S C. Apicultura Migratória-Produção de Mel . 1ª edição. Viçosa-MG: CPT. 2006. COSTA, P S C Processamento de Mel Puro e Composto . 1ª edição. Viçosa-MG: CPT. 2014. COUTO, R. H. N. Apicultura: Manejo e produtos . 3 ed. Jaboticabal: FUNEP, 2006. 193p. INSTITUTO CAMPINEIRO DE ENSINO AGRICOLA. Apicultura. Campinas, SP: ICEA, 1985. 195 p. KHAN, A S; VIDAL, M de F; LIMA, P V P S; BRAINER, M S de C P. Perfil da apicultura no Nordeste brasileiro . Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2014. 245 p. (Documentos do ETENE ; n. 33). LAIDLAW JR., H. H. Criação Contemporânea de Rainhas . 1 ed. Ed. Autor, 1998. 213p. MILFONT, M.O.. Livro Pólen Apícola – Manejo para a Produção de Pólen no Brasil . Aprenda Fácil. 2005. P.102. TAUTZ, J. O fenômeno das abelhas . 1 ed.Ed. Autor, 2010. 288p. VILLAS BÔAS, J. MANUAL TECNOLÓGICO MEL DE ABELHAS SEM FERRÃO . 1 Edição. Brasília. 2012.100p. WINSTON, M. L.. A Biologia da Abelha . 1 ed. Ed. Autor, 2003. 276p.					

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Tecnologia de derivados da mandioca	20	20	0	40
Ementa					
<p>Importância sócio econômica da mandioca. mandioca- alimento século XXI (FAO). Variedades e utilização. Unidade de processamento, equipamentos e utensílios. Qualidade da raiz para processamento. Tratamento da matéria prima – pré-lavagem, descasque, lavagem e sanitização. Farinha. Classificação da farinha. Farinha da Copioba. Farofa temperada. Polvilho doce ou azedo. Goma hidratada. Beiju. Processamento mínimo necessário. Chips. Embalagem e armazenamento.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Conhecer a importância da mandioca para agricultura familiar bem como as etapas do processamento dos principais derivados.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>Agroindústria: produção de derivados da mandioca. Brasília: SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, Coleção SENAR. 2018. 72 p. ISBN: 978-85-7664-182-7 Disponível: https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/214-AGROINDUSTRIA.pdf</p> <p>FERREIRA FILHO, J. R. <i>et al.</i> Cultivo, processamento e uso da mandioca: instruções práticas. Brasília: Embrapa, 2013. 32 p. Disponível: https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/974126/1/CartilhaMandioca2013.pdf</p> <p>SOUZA, L. S. <i>et al</i> PROCESSAMENTO e utilização da mandioca. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 546 p. ISBN 8573833106.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O. Estudo do processo de fabricação da farinha de mandioca. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006. 75p. (Documentos, 267). ISSN 1983-0513 Disponível: https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/903120/1/Doc.267.pdf</p> <p>SANTOS, R. S. dos. Diagnóstico higiênico-sanitário e medidas corretivas no processamento da farinha de mandioca. Revista Verde. v.16, n.3. 2021, p.307-315. Disponível: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8187990</p> <p>ALVES, E. R. A. A.; VEDOVOTO, G. L. A indústria do amido de mandioca. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 201 p. (Embrapa Informação Tecnológica. Documentos, 6).</p>					

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Colheita e beneficiamento de ervas medicinais, condimentares e aromáticas	20h	20h		40h
Ementa					
<p>Conceitos de ervas medicinais, condimentares e aromáticas; Conceitos básicos de fitotoxicologia; Abordagem histórico-contemporânea no estudo de plantas medicinais e aromáticas; Fundamentos de harmonização e composição de sabores; Técnicas de manipulação, beneficiamento e aplicação de ervas medicinais e aromáticas; Controle de qualidade de ervas e seus produtos; Preservação de saberes e sabores tradicionais;</p>					
Objetivo Geral					
<p>Desenvolver habilidades para beneficiamento e uso seguro de ervas medicinais, condimentares e aromáticas através de uma abordagem crítica e socialmente responsável.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>LORENZI, Harri, MATOS, Francisco José de Abreu. Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas. 2 ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2008.</p> <p>MATOS, Franciso José de Abreu, et al. Plantas tóxicas: estudos de fitotoxicologia química de plantas brasileiras. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2011.</p> <p>PELT, Jean-Marie. Especiarias e ervas aromáticas: história, botânica e culinária. Tradução de André Telles. Rio ode Janeiro: Jorge Zahar Editor., 2003.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>ALMEIDA, Maria Zélia de. Plantas medicinais. 4 ed. Salvador: EDUFBA, 2016.</p> <p>GUTIERREZ, Ingrid EstefaniaMancia, et al. Plantas medicinais no semiárido: conhecimentos populares e acadêmicos. Salvador: EDUFBA, 2010.</p> <p>NEPOMUCENO, Rosa. O Brasil na rota das especiarias: o leva-e-traz de cheiros, as surpresas da nova terra. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Alimentos Funcionais	20h	20h		40 h
Ementa					
Alimentos com alegação de propriedade funcional, nutracêuticos e compostos bioativos. Principais grupos de alimentos funcionais. Alimentos transgênicos e atuais pesquisas. Peptídeos bioativos: fontes e métodos de obtenção. Prebióticos e probióticos. Legislação para alimentos funcionais e nutracêuticos.					
Objetivo Geral					
Compreender o conceito de alimento e alegação funcional baseado na legislação. Distinguir os principais compostos bioativos presentes nos alimentos e seus possíveis mecanismos de ação no organismo abrangendo aspectos da biodisponibilidade dos fitoquímicos.					
Bibliografia Básica					
NEUZA MARIA BRUNORO COSTA E CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA ROSA. Alimentos Funcionais - Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos , Editora Rubio, 2010. PIMENTEL, C.V.M.B.; FRANCKI, V.M.; GOLLUCKE, A.P.B. Alimentos Funcionais: introdução as principais substâncias bioativas em alimentos . Editora Varela, 2005.					
Bibliografia Complementar					
ANVISA. Legislação de Alimentos Funcionais. Artigos de Periódicos.					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Compostos Bioativos em Alimentos	30	10	0	40
Ementa					
<p>Conceitos de alimentos, alimentação e nutrição. Energia e nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade. Bases científicas para o estabelecimento das necessidades nutricionais e dos valores de referência dos nutrientes. Segurança alimentar e nutricional.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Capacitar os alunos quanto à compreensão dos compostos bioativos e suas relações com os alimentos.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar da população brasileira. Brasília-DF, 2019.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228p.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária 50 (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Energias Renováveis	30	10	0	40
Ementa					
<p>Geração e uso de energia no Brasil e no mundo. Introdução às fontes renováveis e alternativas. Fontes tradicionais de energia. Energia solar fotovoltaica. Energia solar térmica. Energia eólica. Energia da biomassa. Biocombustíveis. Hidrogênio. Energia geotérmica. Energia oceânica. Armazenamento de energia. Veículos elétricos. Geração distribuída de eletricidade. Introdução aos conversores eletrônicos. Normas técnicas e regulamentação.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Explorar fontes alternativas e renováveis de energia, conhecendo suas origens, modo de utilização, tecnologias, aplicações, modo de integração com fontes tradicionais e outros aspectos.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>HINRICHS, Roger A; KLEINBACH, Merlin; REIS, Lineu Belico dos. Energia e meio ambiente. 3ª edição. São Paulo: Cengage Learning, 2014. CORTEZ, Luís Augusto Barbosa; LORA, Electo Eduardo Silva; OLIVARES GÓMEZ, Edgardo (Org.). Biomassa para energia. Campinas, SP: Ed. UNICAMP, 2008. 732 p. ISBN 9788526807839. ROSA, Aldo Vieira da. Processos de energias renováveis: fundamentos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.</p>					
Bibliografia Complementar					
<ol style="list-style-type: none"> 1. CAPELLI, Alexandre. Energia elétrica: qualidade e eficiência para aplicações industriais. São Paulo: Érica, 2013. 2. PINTO, Milton de Oliveira. Energia elétrica: geração, transmissão e sistemas interligados. Rio de Janeiro: LTC, 2014. 4. PINTO, Milton de Oliveira. Fundamentos de energia eólica. Rio de Janeiro: LTC, 2013. 5. SILVA, Ennio Peres. Fontes renováveis de energia: produção de energia para um desenvolvimento sustentável. Campinas: Livraria da Física, 2014. 6. TOLMASQUIM, Maurício Tiomno. Energia Renovável: Hidráulica, Biomassa, Eólica, Solar, Oceânica. Rio de Janeiro, RJ. Empresa de Pesquisa Energética (EPE), 2016 452p. ISBN 978-85-60025-06-0 7. TOLMASQUIM, Maurício Tiomno. Energia Termelétrica: Gás Natural, Biomassa, Carvão, Nuclear. Rio de Janeiro, RJ. Empresa de Pesquisa Energética (EPE), 2016 417p. ISBN 978-85-60025-05-3. 					

8. **Photovoltaic design and installation manual.** Solar Energy International, Ed. New Society Publishers, 2004.

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Plantas Alimentícias Não Convencionais	20	10	10	40
Ementa					
<p>Conceito de PANC. Discussão da sigla conforme diferentes perspectivas. Espécies/variedades mais comuns no Recôncavo. Partes comestíveis (aproveitamento integral do alimento). Propriedades nutricional, funcional e sensorial. Toxicologia. Cuidados na coleta. Uso tradicional e inovações tecnológicas. Importância do consumo das PANC nos contextos socioeconômico, cultural, ambiental, da agricultura familiar, da saúde da população e da culinária/gastronomia.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Conhecer a importância das PANC para preservação da biodiversidade, do saber tradicional e da soberania alimentar bem como suas aplicações.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>BRASIL. 2002. Ministério Saúde. Sec. Políticas de Saúde. Coord. Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos regionais brasileiros. 1ed. Brasília: Ministério Saúde, 140p. (Série F. Comunicação e Educação em Saúde, n.21)</p> <p>KINUPP, V. F.; LORENZI, H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos de Flora, 2014.</p> <p>MADEIRA, N. R. (Editor técnico). 2013. Manual de produção de hortaliças tradicionais. Brasília-DF, Embrapa.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>BADUE, A. F. B.; RANIERIM G. R. Guia prático de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) para escolas. São Paulo: Instituto Kairós, 2018. (Projeto Viva Agroecologia),</p> <p>KELEN, M. E. B. <i>et al</i> (Org). 2015. Plantas alimentícias não convencionais (PANC): hortaliças espontâneas e nativas. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS. 44p.</p> <p>SARTORI, V. C. <i>et al</i>. 2020. Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC: resgatando a soberania alimentar e nutricional. Organizadores: Valdirene Camatti Sartori. [et al.]. Caxias do Sul, RS: Educs, 118p.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

Código	Componente Curricular	Carga horária (h)			
		Teórica	Prática	Extensão	Total
*	Língua Brasileira de Sinais - Libras	25	15	---	40
Ementa					
<p>Aspectos gerais da Língua de Brasileira de Sinais e sua importância: cultura e história. Identidade surda. Introdução aos aspectos linguísticos na Língua Brasileira de sinais: fonologia, morfologia, sintaxe. Noções básicas de escrita de sinais. Processo de aquisição da Língua de Sinais observando as diferenças e similaridades existentes entre esta e a língua Portuguesa.</p>					
Objetivo Geral					
<p>Oportunizar o conhecimento estrutural básico acerca da Língua Brasileira de Sinais, bem como os aspectos culturais e de identidade envolvidos em torno da LIBRAS e da comunidade surda no Brasil, contemplando as variações linguísticas e as especificidades ligadas à cultura oral do português contemporâneo e a cultura surda de usuários de LIBRAS como língua materna.</p>					
Bibliografia Básica					
<p>QUADROS, Ronice Müller de. Educação de Surdos: A Aquisição da Linguagem. Porto Alegre/RS. Artes Médicas. 1997.</p> <p>QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de Sinais Brasileira: Estudos Linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>SKLIAR, Carlos. A surdez: um olhar sobre as diferenças. 2. Ed. Porto Alegre: Mediação, 2001.</p>					
Bibliografia Complementar					
<p>BRASIL MEC/SEESP. Educação Especial - Língua Brasileira de Sinais (Série Atualidades Pedagógicas). Caderno 3. Brasília/DF. 1997.</p> <p>FENEIS. Revista da FENEIS N° 06 e 07 (2000) e N.º 10 (2001), Rio de Janeiro/RJ.</p> <p>GESSER, Audrei. LIBRAS? Que língua é essa?: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.</p>					

* Os códigos serão definidos após implantação do curso, junto à SRA do *campus*, visando a facilitação de cadastro nos sistemas institucionais

13. Estágio Curricular Supervisionado

No curso Superior de Tecnologia em Agroindústria o estágio curricular supervisionado será regido pelas diretrizes do Regimento de Estágio dos Cursos de Graduação do IFBaiano.

São finalidades do estágio curricular do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria:

I - Oportunizar a complementação da aprendizagem em situações reais de vida e de trabalho, caracterizando-se como instrumento importante na formação acadêmico-profissional, possibilitando ao(à) estagiário(a) o contato direto com as atividades profissionais e a aquisição de vivências e de experiências, ampliando a aquisição de habilidades e de conhecimentos necessários ao exercício da profissão;

II - Articular competências, aptidões e valores, bem como a prática profissional, objetivando o desenvolvimento de habilidades técnicas e de competências sociais e culturais, indispensáveis à formação acadêmico-profissional;

III - Proporcionar a análise crítica e a problematização das condições observadas nos espaços profissionais, de modo a propor, quando possível, projetos de intervenção social;

O estágio supervisionado será conduzido por atividades práticas de estágio a partir do terceiro semestre. O estágio será conduzido por orientação individualizada ao (à) estagiário(a). A carga horária mínima do estágio será de 100 horas, sendo facultado ao (à) estagiário (a) o cumprimento de horas adicionais. As atividades de projetos institucionais e/ou de programas especiais, de pesquisa, de extensão, de monitoria, de iniciação à docência e de iniciação científica poderão ter carga horária aproveitada para o estágio, desde que realizadas na área de Agroindústria e aprovadas pelo colegiado do curso.

O estágio profissional poderá ser realizado junto às pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, Organizações Não Governamentais, Cooperativas, Associações, Empresa Júnior, bem como junto a profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, conforme previsto na legislação vigente. Adicionalmente, os (as) discentes que exercerem atividades profissionais correlatas com a área de Agroindústria, antes ou durante o período de realização do curso poderão aproveitar tais atividades por meio da apresentação das devidas comprovações de no mínimo seis meses na atividade declarada, observando-se o que preconiza o Regimento de Estágio dos Cursos de Graduação do IFBaiano

Caberá ao IFBaiano – campus Governador Mangabeira, através do Núcleo de Relações Institucionais - NURI, levantar as possibilidades de estágio nas unidades cedentes da área de Agroindústria ou afins, disponibilizando informações aos estudantes, bem como os encaminhamentos necessários para o desenvolvimento da prática profissional inerente ao referido setor, como também, caberá ao estudante buscar possibilidades de estágio nas unidades cedentes ou junto aos professores do curso.

A solicitação do estágio ocorrerá mediante pedido formal junto à coordenação do curso, no prazo mínimo de 15 (quinze) dias antes da previsão do início do estágio.

O estágio deverá ser acompanhado efetivamente por um professor do IFBaiano – campus Governador Mangabeira, denominado de professor orientador. No caso do estágio ser realizado fora do IFBaiano, o estudante deverá ser acompanhado por um supervisor da parte concedente. Caberá ao professor orientador auxiliar na elaboração do Plano de Trabalho para desenvolvimento do estágio, juntamente com o estudante e com anuência do Supervisor da Unidade Concedente. Nos casos em que as Unidades Concedentes definirem o plano de trabalho a ser cumprido pelo estagiário, caberá ao professor orientador, apreciação do mesmo e devidas orientações aos estudantes.

Caberá ao estudante: (i) comparecer ao setor responsável pelo estágio para verificar a disponibilidade dos orientadores, conforme decisão do colegiado/conselho de curso; (ii) responsabilizar-se por buscar as informações legais e necessárias ao estágio e a matrícula; (iii) tomar conhecimento do Regimento de Estágio dos Cursos de Graduação do IFBaiano e atender às normas estabelecidas para a realização do estágio.

A avaliação do estágio deverá ocorrer de forma processual e obedecerá às seguintes etapas:

I – avaliação das atividades pelo(a) supervisor(a);

II – avaliação do relatório final pelo(a) professor(a) orientador(a).

A avaliação do estágio será uma nota calculada pela média simples das notas do supervisor (a) e do professor (a) orientador (a). O relatório final do estágio deverá seguir o modelo específico determinado pelo Manual de Elaboração de Relatório de Estágio do Curso.

O público da educação especial e/ou com necessidades específicas que tenha dificuldade em produzir o relatório final de estágio na forma escrita poderá substituí-lo por outros meios de avaliação, de forma a contemplar suas especificidades, desde que haja solicitação do(a) estagiário(a) ou do(a) professor(a) orientador(a) e mediante deliberação, em conjunto, do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), do(a) professor(a) de Atendimento Educacional Especializado (AEE) e da Coordenação do Curso.

Após a conclusão da carga horária do estágio, o estudante deverá entregar o relatório ao orientador em até 15 dias. O orientador irá avaliar o relatório entregue e recomendar correções, quando necessário. O estudante terá o prazo de mais 30 dias para entrega da versão final do relatório para o professor orientador em versão digital.

Será de competência da Coordenação do Curso auxiliar o(a) estagiário(a) na escolha do(a) professor(a) orientador(a) e atuar como interlocutora do NURI.

O(a) professor(a) orientador(a) será responsável por elaborar o Plano de Atividades de Estágio junto com o(a) supervisor(a) e com o(a) estagiário(a), acompanhar e avaliar o desempenho do(a) estagiário(a) por meio de instrumento próprio disponibilizado pelo IFBaiano.

14. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

Compreende-se como Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), a atividade acadêmica, orientada, materializada por dois componentes curriculares (TCC I e TCC II), os quais capacitarão os alunos quanto ao desenvolvimento de projeto de ensino, pesquisa, inovação, empreendedorismo e/ou extensão ou outra atividade de formação profissional relacionada com a área de Agroindústria.

São objetivos do TCC:

- (i) desenvolver a capacidade de sistematizar, aplicar e consolidar os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso de graduação;

(ii) estimular o espírito investigativo e desenvolver a capacidade de planejamento metodológico para resolução de problemas sociais, naturais e/ou tecnológicos no âmbito das áreas de formação dos cursos;

(iii) promover a construção do conhecimento, a interdisciplinaridade e a inovação tecnológica;

(iv) incentivar o espírito crítico, ético e reflexivo do(a) estudante.

O estudante deve matricular-se em TCC I e TCC II para submeter-se ao processo de planejamento, desenvolvimento e defesa do TCC. Para matricular-se em TCC II, o estudante deve ter sido aprovado em TCC I.

O Colegiado de Curso criará regulamentação específicas para o TCC, conforme a natureza e o perfil do Tecnólogo em Agroindústria e com base nas legislações vigentes.

15. Atividades Complementares

As Atividades Complementares, com carga horária de 40 horas, são estudos independentes que visam o desenvolvimento de habilidades, conhecimentos, competências e atitudes relevantes para o currículo por meio da inserção do(a) discente em atividades nas várias dimensões, a exemplo do ensino, da pesquisa, da cultura, da ciência, da tecnologia e do mundo trabalho.

Conforme Organização Didática dos Cursos Superiores do IFBaiano, para efeito de acompanhamento e registro da carga horária para fins curriculares, são identificados os seguintes tipos de Atividades Complementares:

(i) atividades de ensino, pesquisa, extensão, artísticas e socioculturais;

(ii) representações estudantis;

(iii) trabalho voluntário;

(iv) aprovação ou premiação em concursos.

O barema que define a pontuação das ACs deverá ser elaborado e aprovado pelo Colegiado do Curso.

16. Avaliação da Aprendizagem

As avaliações serão realizadas em conformidade com as especificidades do componente curricular e da autonomia docente, obedecendo a Organização Didática dos

Cursos Superiores do IFBaiano que determina no mínimo 2 (duas) avaliações por período letivo.

As avaliações terão caráter diagnóstico-formativo, processual, contínuo e cumulativo, preponderando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos, e deve atender ao caráter interdisciplinar e às especificidades dos alunos com deficiências e com transtornos, conforme legislação específica.

A aprovação nos componentes curriculares ofertados em cada período letivo está condicionada à obtenção da média aritmética 7,0 (sete) calculada a partir do conjunto das avaliações realizadas e da frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular.

As avaliações poderão ser de diferentes tipos, individuais e/ou em grupo, conforme as especificidades do componente curricular, por exemplo:

- (i) demonstração prática, seminários, portfólio, provas escritas ou orais;
- (ii) organização de eventos e produções multidisciplinares, envolvendo ensino, pesquisa e extensão;
- (iii) relatórios de atividades de campo;
- (iv) produções científicas (artigos/produção técnica) e culturais;
- (v) projetos de intervenção;
- (vi) relatórios técnicos, dentre outros.

É vedada a realização de mais de 2 (duas) atividades avaliativas por dia em cada turma. Ao discente que faltar a qualquer das avaliações, deverá ser garantido o direito a segunda chamada, desde que comprove, por intermédio de documentos, uma das seguintes situações:

- (i) problema de saúde;
- (ii) amparo à gestação;
- (iii) obrigações com o Serviço Militar;
- (iv) comprovação do exercício do voto (um dia anterior e um dia posterior à data da eleição, se coincidentes com a realização da prova);
- (v) convocação pelo Poder Judiciário ou pela Justiça Eleitoral;
- (vi) participação em competições esportivas internacionais de cunho oficial, representando o país;
- (vii) participação em reuniões da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES);
- (viii) participação em reuniões de comissões institucionais;

(ix) participação em congressos científicos ou em competições artísticas de âmbito nacional;

(x) cumprimento extraordinário de horário de trabalho, devidamente comprovado por documento oficial da empresa.

(xi) viagem autorizada pela instituição para representá-la em atividades desportivas, culturais, de ensino, de extensão, de pesquisa, dentre outras;

(xii) acompanhamento de parentes (cônjuge, pai, mãe e filho), em caso de defesa da saúde;

(xiii) falecimento de parente (cônjuge e parentes de primeiro grau), desde que a avaliação se realize em um período de até 8 (oito) dias corridos após o acontecimento;

(xiv) por direito assegurado em legislação específica;

(xv) outras situações, desde que aprovadas pela Coordenação do Curso.

O discente que faltar a uma ou a mais avaliações durante o semestre, referentes ao mesmo componente curricular, poderá ter sua segunda chamada realizada em uma única avaliação versando sobre todos os conteúdos ministrados no referido componente. A aplicação da segunda chamada deve ser combinada pelo docente que ministra o componente curricular, em acordo com os discentes, com, no mínimo, 3 (três) dias de antecedência de sua realização.

Terá direito a Avaliação Final o discente que obtiver a média das avaliações parciais menor que 7,0 (sete) pontos, e apresentar frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular.

Após a aplicação da Avaliação Final, deverá ser aprovado o(a) discente que obtiver a nota igual ou maior que 5,0 (cinco) pontos.

17. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

O aluno terá direito de requerer aproveitamento de componentes curriculares e/ou de atividades acadêmicas cursadas em outras instituições de ensino superior ou no próprio IFBaiano, desde que tenham, no mínimo, 70% (setenta por cento) de correspondência de ementário e de carga horária. Observado este critério, o estudante poderá aproveitar até 75% dos componentes curriculares dos cursos de nível superior, entretanto será vedado o aproveitamento dos componentes curriculares de estágio supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso.

Será facultado aos alunos requerer o aproveitamento de conhecimentos adquiridos

no mundo do trabalho, desde que eles estejam diretamente vinculados ao perfil profissional do Tecnólogo em Agroindústria. Para tanto, o aluno formalizará o pedido de aproveitamento de conhecimento adquirido no mundo do trabalho a partir de um memorial de suas atividades profissionais, sendo que no mínimo, 2 (dois) docentes do curso devem realizar a avaliação do memorial.

18. Infraestrutura disponível

O *Campus* Governador Mangabeira possui diversos ambientes com o objetivo de viabilizar o desenvolvimento das atividades letivas, bem como sua organização e manutenção. Por entender que os espaços do campus devem ser democráticos, prevendo o ingresso de pessoas com necessidades especiais no curso, estão sendo realizadas obras no campus, visando a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida.

Existem 3 (três) prédios principais (Administrativo, Apoio Acadêmico e Salas de Aulas) no campus onde está concentrada a maior parte dos setores da instituição, conforme Quadro 4.

Quadro 4 - Principais prédios do Campus

Prédio	Setores
Prédio Administrativo	<ul style="list-style-type: none"> · Direção Geral · Direção de Administração e Planejamento · Coordenação Financeira e Contábil · Núcleo de Apoio a Gestão de Pessoas · Unidade de Tecnologia da Informação e Comunicação · Setor de Execução Orçamentária e Financeira · Setor de Licitação · Setor de Almoxarifado · Setor de Patrimônio · Setor de Transportes · Setor de Logística

<p>Prédio de Apoio Acadêmico</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Direção Acadêmica · Coordenação Geral de Ensino · Coordenação de Pesquisa · Coordenação de Extensão · Sala de Coordenadores de Curso · Secretaria de Registros Acadêmicos · Unidade de Assessoramento à Permanência e Êxito · Núcleo de Relações Interinstitucionais · Núcleo Permanente de Pessoal Docente · Enfermagem e Enfermaria · Nutrição · Assistência Social · Psicologia · Ambiente para realização do Atendimento Educacional Especializado · Gabinetes de Professores
<p>Prédio de Salas de Aula</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Salas de Aula · Coordenação de Assistência Estudantil

No “Prédio de Salas de Aula” existem 16 (dezesesseis) salas de aula, com capacidade para 35 alunos cada, todas equipadas com ar-condicionados. As salas possuem carteiras que garantem ergonomia aos(às) discentes, mesa com cadeira para docentes, quadro branco, tomadas e boa iluminação.

Existem outros espaços localizados na área do Campus, a exemplo da cantina, área de convivência, refeitório, guarita de segurança, quadra poliesportiva e laboratórios (Quadro 5). A Coordenação de Unidades Educativas de Campo, que também faz parte da estrutura da instituição, integra os setores animal, vegetal e de máquinas agrícolas, todos chefiados por profissionais especializados.

Quadro 5 - Laboratórios do Campus Governador Mangabeira.

TIPO	AMBIENTE
Laboratórios propedêuticos	01 (um) Laboratório de Matemática e Física 01 (um) Laboratório de Química 01 (um) Laboratório de Biologia e Microbiologia 01 (um) Laboratório de Desenho 01 (um) Laboratório de Artes
Laboratórios de Informática (todos com acesso à internet)	02 (dois) Laboratórios de Informática 01 (um) Laboratório de Manutenção e Suporte em Informática
Laboratórios de Agroindústria existentes	01 (um) Laboratório de Processamento de Produtos Agroindustriais 01 (um) Laboratório de Panificação e Cozinha
Complexo Laboratorial de Agroindústria em Construção	Laboratório de produtos cárneos Laboratório de Frutas e Hortaliças Laboratório de Panificação e Confeitaria Cozinha Experimental Laboratório de Microbiologia dos Alimentos Laboratório de Química Geral e Analítica Laboratório de Análise de Alimentos

21.1 Biblioteca

A biblioteca do Instituto Federal Baiano – *Campus* Governador Mangabeira possui em suas atribuições, o apoio a atividades de ensino, pesquisa e extensão por meio da aquisição, tratamento técnico, armazenamento, prevenção, disseminação e disponibilização de produtos e serviços de informação para a comunidade acadêmica, de acordo com a legislação brasileira de educação, padrões nacionais e internacionais de documentação e informação. Tem como missão promover o acesso à informação para toda a comunidade acadêmica, de forma atualizada, oferecendo serviços e produtos necessários ao desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

A biblioteca está localizada no Anexo I do *campus* Governador Mangabeira e tem o seu espaço organizado da seguinte forma:

- a) Sala de processamento técnico: espaço destinado para a atividade de catalogação e indexação do material bibliográfico que será inserido ao acervo da biblioteca;
- b) Acervo: espaço que abriga o acervo, a recepção da biblioteca e 02 computadores para pesquisa;
- c) Sala de estudo coletivo: espaço com 04 mesas e 16 cadeiras;
- d) Sala de estudo individual: espaço com 06 cabines de estudo.

A biblioteca possui um acervo com 5.339 exemplares e os usuários cadastrados na biblioteca também possuem acesso a mais de 13 mil e-books, por meio da biblioteca virtual Pearson. A biblioteca é informatizada e disponibiliza para os seus usuários um catálogo on-line para a pesquisa dos títulos existentes no acervo físico e na biblioteca virtual.

O horário de funcionamento do setor é de segunda a sexta das 08h-12/13h-17/18-20:30. Em seu quadro de colaboradores a biblioteca conta com 01 bibliotecário e 02 auxiliares de biblioteca.

Um outro importante espaço do *Campus* é a biblioteca. Esta funciona com um sistema informatizado que possibilita fácil acesso ao acervo disponível. Nela é possível realizar serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação sobre a normalização de trabalhos acadêmicos e visitas orientadas. O setor da biblioteca possui mobiliário adequado para o atendimento dos(as) estudantes, salas para realização de atividades em grupo, além de computadores com acesso à internet para consulta a sites e periódicos.

Considerando que muitas atividades acadêmicas são desenvolvidas fora do ambiente do *Campus*, a exemplo dos projetos de pesquisa e extensão, visitas técnicas e

da necessidade do deslocamento de servidores(as) para realização de atividades (tal como visita a residência de estudantes para a verificação de vulnerabilidades sociais), o setor de transporte está equipado com 1(um) ônibus, 1(um) micro-ônibus, 1(uma) van, 1(uma) Amarok, 1(um) Saveiro, 1(um) Gol e 1(uma) Spin.

Referente às recentes intervenções físicas realizadas, é importante mencionar que a estrutura elétrica do *Campus*, assim como as salas de aulas e outros ambientes, foi recentemente reformada, garantindo estabilidade e segurança às demandas atuais e de ampliação associadas às atividades didáticas, experimentais e de campo.

Para a implantação do curso, o Catálogo Nacional (BRASIL, 2016) estabelece alguns ambientes obrigatórios que já compõem a estrutura física do *Campus* Governador Mangabeira, conforme Quadro 6. Estes espaços já atendem as exigência mínimas e as necessidades de realização de atividades do curso.

Quadro 6 - Estrutura mínima requerida para implantação do curso

Infraestrutura mínima requerida	Setor equivalente no campus
Biblioteca incluindo acervo específico e atualizado	Biblioteca
Laboratório de informática com programas e equipamentos compatíveis com as atividades educacionais do curso	Laboratórios de Informática I e II e Laboratório de Manutenção e Suporte de Informática
Laboratório de Análise Sensorial	Em fase de implementação
Laboratório de Análises Físico-Químicas	Laboratório de Química
Laboratório de Análises Microbiológicas	Laboratório de Biologia e Microbiologia
Laboratório de Processamento de Produtos Agroindustriais	Laboratório de Processamento de Produtos Agroindustriais

Sobre acervo específico e atualizado, a biblioteca do *Campus* um amplo acervo (alguns dos exemplares e títulos estão listados no Quadro7) que já são utilizados pelos discentes atualmente matriculados e também serão pelos estudantes do curso Tecnólogo em

Agroindústria. Contudo, apesar da variedade existente, estima-se que durante o processo de implementação do curso serão feitas novas aquisições com vista a ampliar a quantidade de título e exemplares, além de manter.

Quadro 7 - Título de livros e quantidade de exemplares.

TÍTULO	EXEMPLARES
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina (Ed.). Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal. Viçosa: UFV, c2003. 459 p., v. 2 ISBN 9788572691611.	10
SILVA, Carlos Arthur Barbosa da; FERNANDES, Aline Regina (Ed.). Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa: UFV, c2003. 308 p., v. 1 ISBN 9788572691598.	10
TEIXEIRA, Murilo Celso Braga; BRANDÃO, Sebastião Cesar Cardoso. Trocadores de calor na indústria de alimentos. 1. ed. Viçosa: UFV, 2005. 65 p. ISBN 8572691162.	10
CASTRO, A. Gomes de; POUZADA, A. Sergio (Coord). Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 609 p (Ciencia e tecnica; 24). ISBN 972-771-639-3.	20
CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: UFV, Universidade Federal de Viçosa, 2013. 81 p. (Cadernos didáticos; 66). ISBN 8572691480.	10
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. 267 p. ISBN 9788521624974.	05
TERRA, Nelcindo Nascimento; TERRA, Alessandro Batista de Marsillac; TERRA, Lisiane de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88 p. ISBN 85-85519-	10

79-7.	
EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN 857379075X.	10
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.	10
FILHO VENTURINI, Waldemar Gastoni. Indústria de Bebidas. Editora: Edgard Blücher, São Paulo, V.32011, 536p. ISBN 9788521205913.	10
FOUST, Alan S. et al. Princípios das operações unitárias. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.670 p. ISBN 8521610386.	10
ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601 p. ISBN 9788572694049.	10
ATKINS, Peter; JONES, Loretta. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. 922 p. ISBN 9788540700383.	03
BARBOSA, Marcos Antonio. Estatística. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2012.	03
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN 8573791217 (broch.).	10
GERMANO, Pedro Manuel Leal. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed., rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209.	10
GIL FELIPPE. Grãos e sementes: a vida encapsulada. 1ª edição. Senac. 430p. 2007. ISBN: 9788573595406.	10

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 184 p. ISBN 9788522458233.	12
GUIDORIZZI, Hamilton Luiz. Um curso de cálculo. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2001. 4 v. ISBN 9788521612599 (v.1).	05
BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 158 p. ISBN 8502055321.	09
BRASILEIRO, Ada Magaly Matias. Manual de produção de textos acadêmicos e científicos. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2013. xiv, 171 p. ISBN 9788522476084 (broch.).	03
HARRIS, Daniel C. Análise química quantitativa. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2010. 898 p. ISBN 9788521620426.	20
HOFFMANN, Laurence D.; BRADLEY, Gerald L. Cálculo: um curso moderno e suas aplicações. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010. xiv, 587 p. ISBN 9788521617532.	10
JULIEN, Pierre-André. Empreendedorismo regional e economia do conhecimento. São Paulo: Saraiva, 2010. 399 p ISBN 978-85-02-08734-7.	09
KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias - primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. (20)	20
MARCONDES, Danilo. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. Rio de Janeiro: Zahar, 2014. 143 p. ISBN 9788571109674.	03
MARZZOCO, ANITA; BAYARDO B. TORRES. Bioquímica Básica 4. Edição. GUANABARA KOOGAN. 2015.	10
MICHAEL J. PELCZAR E. C. SCHAN E NOEL R. KRIEG. Microbiologia conceitos e aplicações. Pearson / 1997.	10

MICHEL, Osvaldo. Saúde do trabalhador: cenários e perspectivas numa conjuntura privatista. São Paulo: LTr, 2009. 766 p. ISBN 9788536113661.	10
MUNEM, Mustafa A; FOULIS, David J. Cálculo. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 2 v. ISBN 9788521610540 (v. 1).	10
OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; OLIVEIRA, Florencia Cladera. Toxicologia experimental de alimentos. Porto Alegre: Editora Universitária Metodista IPA: Sulina, 2010. 119 p. ISBN 9788520505816 (broch.).	10
OLIVEIRA, Luciana Alves de. Manual de laboratório: análises físico-químicas de frutas e mandiocas. Cruz das Almas - Bahia: EMBRAPA Mandioca e Fruticultura, 2010. 248p. ISBN 9788571580237.	05
ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311 v.2.	10
PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da qualidade: teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 302 p. ISBN 9788522471157 (broch.).	10
PAOLESCHI, Bruno. CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes): guia prático de segurança do trabalho. 1. ed. São Paulo: Érica, 2009. 128 p. ISBN 978-85-365-0258-8 (broch.).	10
PRADO, Darci; FERNANDES, Fernando Ladeira. Planejamento e controle de projetos. 8. ed. Nova Lima: Falconi, 2014. 356 p. (Série Gerenciamento de Projetos; 2). ISBN 9788598254715.	10
RIOS, Gilvando Sa Leitão. O que é cooperativismo. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007. 69p. (Coleção primeiros passos). ISBN 8511011897 (broch.).	10
ROSA, José Antônio. Carreira: planejamento e gestão. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 144 p. (Série Profissional). ISBN 9788522109074.	10

RUSSELL, John B. Química geral. 2. ed. São Paulo: Makron Books, c1994. 2 v. ISBN 9788534601924 (v.1).	06
SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Caldas. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora.	08
SAMPAIO, Rafael. Propaganda de A a Z: como usar a propaganda para construir marcas e empresas de sucesso. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 390 p. ISBN 8535212329.	10
SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. Ética. 36. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014. 302 p. ISBN 8520001332.	5
SANTANA, Marco Aurélio; RAMALHO, José Ricardo. Sociologia do Trabalho no mundo contemporâneo. 3. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 63 p. (Ciências Sociais passo-a-passo; 39). ISBN 9788571107847.	5
SILVA, Cesar A. da. Estudo de impactos ambientais. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011. 123 p.	3
SILVA, Frederico Fonseca da; SCHAFFRATH, Valter Roberto; ALBERGUINI, Eliandra Maria Zandoná. Agricultura e desenvolvimento rural sustentável. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2012. 163 p.	4
SINGER, Paul. A formação da classe operária. 24. ed. São Paulo: Atual, 2009. 92 p. (Discutindo a história). ISBN 9788570565228.	9
SKOOG, Douglas A. et al. Fundamentos de química analítica. São Paulo: Cengage Learning, 2014. 950 p. ISBN 9788522104369.	10
STEWART, James. Cálculo. São Paulo: 2013. 2 v. ISBN 9788522112586 (v.1).	5
USBERCO, João. Química, Volume 2: físico-química. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. 685 ISBN 9788502222434.	15
VOGEL, Arthur Israel. Análise química quantitativa. 6. ed. Rio de	10

19. Servidores que atuarão no funcionamento do curso

O Campus já possui docentes que atuam em cursos da área de produção alimentícia que serão verticalizados a partir da implementação do Tecnólogo em Agroindústria edispões de profissionais qualificados para as disciplinas de formação básica, conforme Quadro 8.

Quadro 8 - Disponibilidade de Docentes para atuação em diversas áreas de formação no curso.

Área de formação /atuação	Quantidade atual no <i>Campus</i>
Língua Portuguesa	03
Matemática	03
Estatística	02
Química	02
Física	02
Biologia	02
Desenho	01
Sociologia	01
Filosofia	01
Ciências Agrárias / Agronomia	12
Nutrição	01
Engenheiro de Alimentos/ Agroindústria / Alimentos	04
Informática	05

Situação favorável à implantação do curso ocorre com a disponibilidade de servidores Técnico-Administrativos em Educação que atuam em setores considerados fins para a oferta do curso. Estima-se que, com a ampliação das atividades práticas e de

projetos de pesquisa na área de agroindústria, dentro de até 3 anos, haverá a necessidade de ampliação da força de trabalho conforme Quadro 9.

Quadro 9 - Disponibilidade de Servidores Técnicos Administrativos para atuação no funcionamento do curso.

CARGO	QUANTIDADE
Assistente em Administração	8
Administrador	2
Analista de Tecnologia da Informação	1
Assistente de Aluno	3
Assistente Social	1
Auxiliar de Biblioteca	3
Auxiliar em Administração	4
Bibliotecário	1
Contador	1
Economista	1
Enfermeiro	1
Médico Veterinário	1
Motorista	1
Nutricionista	1
Pedagogo	2
Psicólogo	1
Técnico em Segurança Do Trabalho	1
Técnico de Laboratório Área	5
Técnico em Agropecuária	3
Técnico em Alimentos e Laticínios	1
Técnico em Assuntos Educacionais	3
Técnico em Contabilidade	1
Técnico em Enfermagem	1
Tradutor Intérprete de Linguagem Sinais	1

20. Certificado de Conclusão de Curso e Diploma

Os certificados de conclusão de curso e os diplomas da graduação serão emitidos pela Reitoria, por meio da Diretoria de Gestão e Apoio ao Ensino, vinculada à Pró-Reitoria de Ensino do IFBaiano.

Os certificados de conclusão de curso e os diplomas deverão ser assinados pelo reitor do IFBaiano, pelo diretor geral do campus e pelo concluinte do curso de graduação.

21. Avaliação do PPC

O presente PPC constitui-se como um documento orientador para o planejamento, implantação e execução do curso. O monitoramento e a avaliação desse PPC será um dos elementos de gestão do curso, podendo o mesmo ser alterado ou reformulado a partir das dificuldades e êxitos constatados.

Caberá ao colegiado, NDE e coordenação do curso guiar-se pelo que preconiza este PPC e propor soluções para eventuais dificuldades encontradas.

A avaliação e ajustes o PPC deve ser realizado à luz de problemas e soluções discutidas coletivamente a partir de reflexões sobre o objetivo do curso, sempre com especial atenção a dinâmica das demandas sociais, as especificidades profissionais do Tecnólogo em Agroindústria e as mudanças nas legislações vigentes.

No IFBaiano a avaliação dos cursos de graduação é regulamentada pelo pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e encontra-se dividida em avaliação interna e externa. No caso da avaliação interna, tem-se a Comissão Própria de Avaliação (CPA) como responsável. Já as avaliações externas são orientadas por indicadores de qualidade e geram conceitos de avaliação de instituições e cursos superiores, expedidos periodicamente pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP).

Nesse sentido, algumas ferramentas e/ou métodos podem ser utilizadas/desenvolvidas pelos órgãos de gestão do curso, a exemplo de:

- (i) Encontros para avaliação do PPC ao final de cada período letivo com a participação do conjunto de docentes e discentes, equipe pedagógica e

parceiros da sociedade;

- (ii) Formulação de metas e indicadores de desempenho acadêmico;
- (iii) Integrar a equipe pedagógica do campus no processo de gestão do curso, fazendo-a participar ativamente dos objetivos do curso e da avaliação do PPC;

Neste sentido, a avaliação desse PPC será frequente, especialmente durante o processo de implementação do Curso. Qualquer que seja os instrumentos de avaliação utilizado, será levado em conta o diagnóstico de dificuldades e êxitos como subsídio para decisões coletivas sobre as reformulações necessárias para o aperfeiçoamento do PPC e consequentemente do curso e seus egressos.

22. Núcleo Docente Estruturante (NDE), Colegiado e Coordenação do curso

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria é um órgão consultivo e atua em concordância com a Resolução CONAES n.º 01/2010, que normatiza os núcleos docentes estruturantes dos cursos de graduação, responsabilizando-se pela concepção, acompanhamento, atualização e consolidação deste PPC.

A renovação parcial dos componentes do NDE do curso e a dinâmica de funcionamento serão determinados em consonância com o Regulamento do Núcleo Docente Estruturante do IFBaiano Campus Governador Mangabeira, conforme legislação vigente e regulamentos do IFBaiano.

O NDE do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria constitui-se de um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização deste projeto pedagógico.

O NDE deve ser constituído por membros do corpo docente do curso, que exerçam liderança acadêmica no âmbito do mesmo, percebida na produção de conhecimentos na área, no desenvolvimento do ensino, e em outras dimensões entendidas como importantes pela instituição, e que atuem sobre o desenvolvimento do curso.

São atribuições do NDE do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, entre outras:

I - contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;

II - zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

III - indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;

IV - zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação.

O NDE do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria é composto pelos docentes listados no Quadro 10 abaixo, os quais exercem liderança nas atividades acadêmicas do campus, envolvidos com atividades administrativas, de ensino, pesquisa e extensão.

Quadro 10. Composição do NDE do Curso.

Nome	Titulação	Regime de Trabalho
Alisson Jadavi Pereira da Silva	Doutor	Integral
Bethania Felix Miranda Ramos	Mestra (em Doutorado)	Integral
Cristiane Santos de Jesus	Doutora	Integral
Edilza Silva do Nascimento	Doutora	Integral
Fernanda Alves de Santana	Doutora	Integral
Jacqueline Araujo Castro	Doutora	Integral
José Nilton Santos da Cruz Júnior	Mestre (em Doutorado)	Integral
João Oliveira de Andrade	Doutor	Parcial
Rita Vieira Garcia	Doutora	Integral
Rosane Cardoso dos Santos Dias	Doutora	Integral
Sudelmar Dias Fernandes	Doutor	Integral

O Colegiado do Curso é um órgão normativo, consultivo e deliberativo, que tem por finalidade acompanhar a implementação do PPC, avaliar alterações do currículo, discutir temas ligados ao curso, planejar e avaliar as atividades acadêmicas do curso, observando-se as políticas e normas estabelecidas pela Organização Didática dos Cursos da Educação Superior. A composição e funcionamento do Colegiado do Curso estão institucionalizados e regulamentados pela Organização Didática dos Cursos de Graduação do IFBaiano.

O(a) Coordenador(a) do curso deverá ter regime de trabalho em tempo integral no

IFBaiano e será eleito(a) pelo Colegiado e nomeado(a) pelo(a) Reitor(a) do IFBaiano para um mandato de dois anos, sendo permitida uma recondução. Além do(a) Coordenador(a), o Colegiado contará com o(a) Vice-coordenador(a). No caso de vacância simultânea dos cargos de Coordenador(a) e de Vice-Coordenador(a), deverão ser organizadas eleições, no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

A coordenação do Curso é responsável por:

- (i) elaborar e revisar periodicamente o projeto pedagógico do curso;
- (ii) planejar e distribuir as disciplinas entre os professores que atuam no curso;
- (iii) elaborar os horários do curso;
- (iv) orientar os alunos quanto aos regulamentos e desempenho didático;
- (v) analisar e emitir parecer sobre os pedidos de aproveitamento de disciplinas, juntamente com os professores das respectivas disciplinas;
- (vi) convocar e presidir as reuniões do Colegiado do Curso;
- (vii) representar o Colegiado do Curso em reunião da Direção Acadêmica;
- (viii) avaliar, junto ao Colegiado do Curso, a infraestrutura e a logística para o funcionamento e desenvolvimento do curso;
- (ix) comunicar ao órgão competente qualquer irregularidade no funcionamento do curso e solicitar as correções necessárias;
- (x) executar as deliberações do Colegiado do Curso;
- (xi) exercer outras atribuições inerentes ao cargo.

O NDE, Colegiado e Coordenação do Curso contarão com um(a) pedagogo(a) ou com um(a) técnico(a) em assuntos educacionais para prestar assessoria pedagógica, nomeado(a) por portaria da Direção Geral do campus.

23. Monitoria

A monitoria do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria tem como objetivo:

I – Propor formas de acompanhamento de estudantes em suas dificuldades de aprendizagem;

II – criar condições para a participação de discentes-monitores(as) do curso na iniciação da prática docente e na vida acadêmica, por meio de atividades de natureza pedagógica;

III – favorecer o desenvolvimento de habilidades e de competências próprias das atividades pedagógicas;

IV – apoiar ações de acompanhamento de discentes em suas dificuldades de aprendizagem e possibilitar o oferecimento de atividades de complementação à formação acadêmica;

V – fomentar a política de permanência e êxito do IFBaiano.

A atividade de monitoria possui modalidades distintas e terá duração de um período letivo, sendo realizada com acompanhamento de professor-orientador.

As modalidades de monitoria serão:

I – monitoria com direito ao recebimento de bolsa;

II – monitoria voluntária, sem direito à remuneração.

A oferta de monitoria com direito a bolsa dependerá de políticas e ações da administração do campus.

As atividades de monitoria não poderão coincidir com o horário de aulas do(a) discente/monitor(a).

A seleção de monitores(as) será realizada a cada período letivo, por meio de edital interno, e homologada pela Direção Geral do campus.

O(A) discente, para ser candidato(a) à monitoria, deve:

I – estar regularmente matriculado(a) e frequentando o seu curso;

II – ter sido aprovado(a) no componente curricular do qual se candidata à monitoria;

III – ter disponibilidade de horário.

Ao final do período letivo, o(a) discente-monitor(a) deverá receber certificado de monitoria, desde que tenha:

I – permanecido na atividade de monitoria até o final do período letivo;

II – cumprido o plano de trabalho proposto pelo(a) professor(a)-orientador(a);

III – exercido as atividades de monitoria com pontualidade e assiduidade.

24. Políticas Institucionais de Apoio ao Discente

24.1 Política de Qualidade do Ensino

A Política de Qualidade do Ensino tem como objetivo elevar a qualidade do ensino, da pesquisa, da extensão, e da aprendizagem nos cursos da EPTNM e de graduação do

IFBaiano estabelecendo como parâmetro a formação cidadã, o reconhecimento social e a inserção qualificada dos(as) estudantes no mundo do trabalho, por meio da implantação da Política de Qualidade em âmbito institucional.

É uma política que se constitui em importante passo para a concretização das ações de melhoria das práticas educacionais desenvolvidas no âmbito do IFBaiano, no intuito de dar mecanismos para atuação de acompanhamento pedagógico, da melhoria e ampliação da infraestrutura, do acompanhamento individualizado do estudante e da implantação de estruturas de gestão que auxiliem no acompanhamento do desenvolvimento das ações educativas em cada Campus.

Estão inseridas nessa política, os seguintes programas e ações:

- (i) Programa de Melhoria do Desempenho Acadêmico e Combate à Evasão;
- (ii) Monitoria;
- (iii) Programa de Valorização e Formação Continuada e em Serviço para Profissionais do Ensino;
- (iv) Programa de Aperfeiçoamento da Gestão;
- (v) Programa de Revitalização e Ampliação de Espaços Pedagógicos e de Convivência;
- (vi) Programa de Acompanhamento de Egressos.

24.2 Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem (PRONAP)

O PRONAP tem como objetivo aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações que contribuam para a melhoria da qualidade dos cursos da Educação Profissional de Nível Médio e da Educação Superior, proporcionando um aumento qualitativo da aprendizagem, nas diversas áreas do conhecimento, contribuindo para minimizar a evasão e a retenção dos(as) estudantes no IFBaiano.

No âmbito do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria as atividades de nivelamento poderão melhorar o desempenho dos estudantes, especialmente dos ingressantes, possibilitando-lhes acesso a cursos e oficinas de nivelamento, que servirão como base para a compreensão de conceitos e fundamentos, focando nas áreas de maior concentração de dificuldades dos discentes, como as disciplinas de matemática, física e química.

24.3 Programa de Tutoria Acadêmica

O Programa de Tutoria Acadêmica do IFBaiano tem por finalidade zelar pelo

itinerário formativo, social e profissional dos discentes, acompanhando-os e orientando-os durante o período que estiverem regularmente matriculados nos cursos presenciais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Graduação. O Campus Governador Mangabeira possui como espinha dorsal as seguintes diretrizes: contribuir com a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo; oferecer orientações acadêmicas visando à melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão; contribuir com a acessibilidade dos discentes no Campus, principalmente daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiência e altas habilidades; e promover o desenvolvimento da cultura de estudo, o hábito da leitura, para que complementem as atividades regulares, por meio do acompanhamento personalizado. O Programa de Tutoria Acadêmica é exercido exclusivamente pelo corpo docente do Campus, que deverá dedicar parte de sua carga horária ao acompanhamento e orientações acadêmicas pertinentes ao desenvolvimento profissional do discente, visando desenvolver métodos de estudo ou práticas que possibilitem o crescimento pessoal dos estudantes e da futura atuação profissional. A implementação do Programa de Tutoria Acadêmica atenderá a regulamentação específica, instituída por meio da Resolução/CONSUP N°64/2020 e terá os seguintes objetivos:

- I. contribuir com a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo;
- II. estimular a interação e a boa convivência na comunidade acadêmica;
- III. incentivar o respeito à diversidade, ao trabalho em equipe, à solidariedade e à ética;
- IV. oferecer orientações acadêmicas, visando a melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão;
- V. contribuir com a acessibilidade dos(as) estudantes no Campus, principalmente daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiência e altas habilidades;
- VI. promover o desenvolvimento da cultura de estudo, o hábito da leitura que complementem as atividades regulares, por meio do acompanhamento personalizado.
- VII. acompanhar o fluxo acadêmico do(a) discente, mediante Projeto Pedagógico de Curso, promovendo o cumprimento do currículo/estrutura curricular.
- VIII. incentivar os(as) estudantes a participarem das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

24.4 Programa de Acompanhamento de Egressos

O Programa de Acompanhamento de Egressos instituído no Campus Governador Mangabeira leva em consideração os aspectos relativos a um desenvolvimento de formação continuada aliado à inserção do egresso no mundo do trabalho. Para desenvolvimento deste Programa torna-se necessário o contato constante dos egressos com o Campus a partir da consolidação de banco de dados permanente alimentado pela SRA e Coordenação de Curso, inserção dos mesmos nas atividades formativas/acadêmicas, além de verificar adequação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos ao exercício laboral. Propõe-se, como atividades a serem desenvolvidas para atender a este Programa, como a realização do Dia do Egresso, Dias de Campo, além da sua inclusão em atividade como: Seminários e/ou Congressos, Cursos de curta duração, e a possibilidade de participação em projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos no Campus Governador Mangabeira ou em associação com as instituições nas quais exercem suas atividades.

24.5 Programas de Pesquisa e Extensão

Os estudantes do curso poderão participar dos programas de agências de fomento à pesquisa e extensão, bem como de programas internos que buscam completar aspectos que fortaleçam a relação entre o saber científico e popular, o trabalho e a construção do conhecimento. Neste sentido, cita-se alguns programas internos:

- a) PIBIC - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica tem por objetivo despertar e induzir o pensamento e a vocação científica, bem como incentivar discentes para a pesquisa científica e à produção do conhecimento, mediante a concessão de bolsas de Iniciação Científica (IC) e Iniciação Científica Júnior (ICJr.), para participação discente em projetos de pesquisa institucionais desenvolvidos sob orientação de pesquisadores. As bolsas são provenientes tanto de cotas institucionais do próprio IFBaiano, como de agências de fomento à pesquisa externas.
- b) PIBITI – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação objetiva despertar talentos potenciais discentes e incentivá-los para a prática empreendedora, à criatividade, à inovação e ao desenvolvimento tecnológico, mediante a concessão de bolsas de Iniciação Tecnológica (IT), para participação discente em projetos de inovação tecnológica orientados. As bolsas concedidas provêm de cotas institucionais do IFBaiano e de agências de

fomento à pesquisa e à inovação tecnológica externas.

- c) c) PIBIEX – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Extensão tem por objetivo estimular os estudantes do ensino médio, técnico e tecnológico e superior a participar de atividades de extensão profissional, científica e tecnológica, através do desenvolvimento de projetos de extensão, utilizando-se da infraestrutura disponível no Instituto, contribuindo, assim, para o aprimoramento dos extensionistas e para a formação cultural e científica dos estudantes.

24.6 Política de Assistência Estudantil

No seu processo formativo, o(a) discente do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria poderá ter acesso à Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IFBaiano). Para tanto, haverá respeito ao que preconiza a Resolução N.º 01, de 29 de janeiro de 2019, que institui a Política da Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IFBaiano). Tal política constitui-se de um conjunto de princípios e diretrizes norteadoras para o desenvolvimento de programas e linhas de ações que favoreçam a democratização do acesso, a permanência e o êxito do discente no seu processo formativo durante o curso. Os princípios e diretrizes que fundamentam a Política da Assistência Estudantil do IFCBaiano são:

- I - direito ao ensino público, gratuito, laico e de qualidade;
- II- promoção da inclusão por meio da educação;
- III - igualdade de condições e equidade no acesso, permanência e êxito no percurso formativo, isento de quaisquer discriminações;
- IV - respeito à dignidade do sujeito, à sua autonomia e ao seu direito a benefícios e serviços de qualidade, bem como à convivência acadêmica e comunitária;
- V - divulgação ampla dos benefícios, serviços, programas e projetos assistenciais, bem como dos recursos oferecidos pela Instituição e dos critérios para seu acesso;
- VI - garantia da liberdade de aprendizagem, por meio da articulação entre o ensino, pesquisa e extensão, bem como do incentivo às práticas artísticas, culturais, desportivas e de política estudantil;
- VII - promoção da intercambialidade entre as diferentes políticas sociais.

Os programas e ações que ofertarem auxílios financeiros serão destinados, prioritariamente, ao atendimento das necessidades do corpo discente do curso cuja renda familiar per capita seja de até um salário mínimo e meio vigente.

São Programas instituídos pela Política de Assistência Estudantil do IFBaiano:

- I - Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante - PAISE;
- II - Programa de Auxílios Eventuais - PAE;
- III - Programa de Residência Estudantil;
- IV - Programa de Alimentação Estudantil;
- V - Programa de Incentivo à Participação Político Acadêmica - PROPAC;
- VI - Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer - PINCEL;
- VII - Programa de Prevenção e Assistência à Saúde - PRO-SAÚDE;
- VIII - Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico - PROAP.

24.7 Política de Diversidade e Inclusão

A Política de Diversidade e Inclusão busca garantir o acesso, permanência e êxito ao estudante em situação de vulnerabilidade social e deficiente, ampliando suas possibilidades de aprendizagem. Em sintonia com a Política de Educação em Direitos Humanos, na inclusão da pessoa com deficiência e dos grupos que historicamente foram excluídos da sociedade, busca construir um novo sentido para a educação e a formação dos sujeitos. Visa garantir no IFBaiano o acesso à educação de qualidade, pautado em valores humanísticos e democráticos, de respeito às diferenças e diversidades. A política se organiza através de programas e ações, regulamentados por meio da Resolução/CONSUP Nº 12/2012. Para assegurar a Política de Diversidade e Inclusão o IFBaiano promove ações de inclusão nos espaços de socialização, por meio dos seguintes programas institucionais:

Programa de Educação em Direitos Humanos (PEDH);

Programa de Cotas (PRÓ-COTAS);

Programa de Inclusão do Jovem e Adulto na Educação Profissional (PIJAEP);

Programa de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (PAPNE);

Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE)

O Programa de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (PAPNE) tem suas ações implementadas no Campus Governador Mangabeira por meio do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), que tem como

objetivos:

Orientar para a identificação e o diagnóstico das necessidades específicas;

Promover acompanhamento multidisciplinar/ interdisciplinar por meio de profissionais internos ou externos à instituição;

Promover a formação docente para a diversidade; Promover e realizar as adaptações de pequeno e grande porte;

Conferir Terminalidade Específica ou Aceleração nos Estudos quando necessário;

Fortalecer e equipar os Núcleos de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), o Atendimento Educacional Especializado (AEE) e a Sala de Recursos Multifuncionais (SRM).

O NAPNE possui caráter consultivo e administrativo, é responsável pelo exercício do PAPNE em cada campus, e para tanto requer recursos humanos e materiais para que processos de orientação quanto à identificação e diagnóstico das necessidades específicas sejam executados com qualidade, bem como o encaminhamento para atendimento por equipe multidisciplinar interna ou externa à instituição, a promoção de formação docente por meio de 130 cursos de diferentes naturezas, realizados pela própria instituição ou por instituições parceiras, quanto para atuar na realização das adaptações de pequeno e grande porte.

O NAPNE organiza os processos necessários para conferir a Terminalidade Específica ou a Aceleração nos Estudos, entre outros. As adaptações de grande porte exigem o envolvimento das instâncias administrativas por envolverem mudanças arquitetônicas, contratação de recursos humanos, aquisição de mobiliário e equipamentos específicos, além de flexibilizações no currículo e no tempo de conclusão do curso. A realização das flexibilizações necessárias deverá ser devidamente documentada e desenvolvida de acordo com o Planejamento Educacional Individualizado (PEI) do (a) aluno (a) cuja condição exige a elaboração de um currículo adequado às suas necessidades. O NAPNE equipado com recursos humanos e materiais fortalecerá o trabalho pedagógico desenvolvido pelo (a) professor (a) do AEE – que poderá contar com os recursos do núcleo em sua atuação – e o uso da SRM por aqueles que precisam do uso de tecnologias assistivas em sua escolarização.

25. Acompanhamento de Egressos

Serão desenvolvidos mecanismos para acompanhamento do percurso profissional

do egresso do curso. Os egressos terão e-mails e telefones cadastrados para troca de informações.

Os egressos serão informados sobre oportunidades profissionais e serão incentivados a educação continuada por meio da oferta e divulgação de cursos de extensão. O curso apoiará o egresso em sua vinculação nos arranjos produtivos.

Um dos mecanismos de interlocução entre o *campus* e ex-alunos do curso será o Portal do Egresso. O Portal do Egresso constitui-se de um espaço na página eletrônica do *campus* onde será possível ter acesso a diversas funções que proporcionem a interação entre o egresso e o *campus*.

26. Autoavaliação

O diagnóstico e análise sistemática dos resultados da execução do curso serão realizados pelo NDE e equipe pedagógica. O planejamento do curso deverá ser realizado considerando os resultados obtidos do diagnóstico para uma análise coletiva. Os diagnósticos, avaliações e os planejamentos devem considerar os diferentes sujeitos que integram o curso (discentes, docentes, técnicos administrativos, colaboradores e parceiros) a compreensão dos princípios didáticos e pedagógicos evidenciados neste PPC, bem como dos itinerários formativos que compõem o curso.

A avaliação do curso deverá acontecer ao longo dos anos de sua implantação, acompanhando a primeira turma, visando levantar dados que permitam indicar necessidades de alterações e aperfeiçoamento do que encontra-se disposto neste PPC.

O NDE dispõe de autonomia para traçar as estratégias de autoavaliação a serem utilizadas, mas deve assegurar que o processo metodológico utilizado envolva os professores, estudantes e egressos do curso.

27. Referências

BAHIA. Governo do Estado. Terreiros de Candomblé de Cachoeira e São Félix. Graça Lobo (Org.) Salvador: Fundação Pedro Calmon : IPAC, 2015. 244 p. : il. – (Cadernos do IPAC, 9).

BRASIL. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Brasília: 2014.

_____. Lei n. 11.645/2008, de 10 de março de 2008. Altera a lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela lei n. 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 mar. 2008.

_____. Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política da Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19795.htm

_____. Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/110098.htm

_____. Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112764.htm

_____. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. 3ª edição. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Brasília, 2016.

BONFIM, Marcia Virginia Pinto. A rede urbana do Recôncavo Baiano e seu funcionamento técnico. Dissertação (Mestrado). Salvador: Instituto de Geociências. UFBA, 2016

BRITO, Cristóvão de Cássio da T. A Petrobrás e a Gestão do Território no Recôncavo Baiano. Tese (Doutorado). Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2004.
CAMPOS FILHO, Alberto Viana de. Caracterização socioeconômica das comunidades quilombolas da Bacia e Vale do Iguape [eletrônico]. Feira Santana: Editora Zarte, 2019. 158 p. E-book (PDF).

CODETER. Colegiado Territorial do Recôncavo - Plano Territorial de Desenvolvimento Rural, Sustentável e Solidário do Recôncavo - PTDRSS. Org: Philippe Jean Louis Sablayrolles; Tatiana R. Velloso; Cleidson S. de Jesus. Cruz das Almas, BA: UFRB, 2017.

CORREA, Sandro dos Santos. O território de Cachoeira-BA: O potencial do Patrimônio Cultural de Matriz Africana e as Possibilidades para o desenvolvimento do Recôncavo Baiano.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. Histórico. Disponível em <http://www.ibge.gov.br> Acesso em 18 de setembro de 2011.

_____. PNAD Contínua 2019. Editora: Estatísticas Sociais, em 06/05/2020. Disponível em <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/27594-pnad-continua-2019-rendimento-do-1-que-ganha-mais-equivale-a-33-7-vezes-o-da-metade-da-populacao-que-ganha-menos>>. Acesso em

10/11/2020.

IFBAIANO. Resolução nº 77 de 14 de dezembro de 2016. PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO INSTITUTO FEDERAL BAIANO CAMPUS GOVERNADOR MANGABEIRA. Governador Mangabeira: 2016.

_____. Plano de Desenvolvimento Institucional: Identidade e gestão para a construção da excelência!. Salvador: 2014.

INEP. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep). Notas estatísticas: Censo Escolar 2018. Brasília: Inep, 2019a. Disponível em: < http://download.inep.gov.br/educacao_basica/censo_escolar/notas_estatisticas/2018/notas_estatisticas_censo_escolar_2018.pdf >. Acesso em: 22 ago.2020.

FIEB. Relatório Anual2016. Disponível em: https://issuu.com/sistemafieb/docs/relat_rio_anual_2016_sistema_fieb. Acesso em 11/11/2020.

MESQUITA, Augusto Sávio; OLIVEIRA, José Mario Carvalhal de. A cultura do fumo na Bahia da excelência a decadência. Bahia Agricultura. v.6, n.1. 2006. Disponível em:http://www.seagri.ba.gov.br/sites/default/files/V6N1_socieconfumo.pdf. Acesso: 44 set 20.

SABLAYROLLES, Philippe Jean Louis. COSTA, Fábio Luís Seixas; DO CARMO, Mayara Santiago; DOS SANTOS, Jánderson Santana. Crise rural multidimensional e políticas integradas: o caso do Recôncavo da Bahia. n.42. 2019. Disponível em:<https://journals.openedition.org/confins/24084>. Acesso: 14 set 2020.

SANTANA, Elissandro Trindade de; MARENGO, ShantiNitya. A Universidade Federal do Recôncavo como Política de Desenvolvimento Regional no Espaço Intraurbano de Santo Antônio de Jesus. Geotextos, vol. 8, n. 2, dez. 2012. Disponível em:<http://www.portalseer.ufba.br/index.php/geotextos/article/viewArticle/6131>. Acesso 08 set 2020.

SANTOS, Elba Medeiros Punski dos. (Orgs.). Recôncavo Baiano: Trajetórias e dinâmicas Territoriais. Salvador: Assembleia Legislativa, 2015.

SANTOS, Fania de Cerqueira. Cultura popular no Recôncavo Baiano: visibilidade através das mulheres. COPENE Congresso Brasileiro de Pesquisadores Negros. Uberlândia- Minas Gerais:12 a 17 out 2017.

SEI. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. Índice de performance econômico e social dos municípios baianos. v. 1. Salvador: SEI, 2014. Disponível em:https://www.sei.ba.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=66&Itemid=284. Acesso: 08 set 2020

_____. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. Perfil dos Territórios de Identidade. Série territórios de identidade da Bahia, v. 2. Salvador: 2016.

_____.Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia - SEI 2019 - Indicadores Territoriais- Território de Identidade Recôncavo

https://www.sei.ba.gov.br/images/informacoes_por/territorio/indicadores/pdf/reconcavo.pdf

SILVA, Ozana Rebouças. Universidade e desenvolvimento local: a UFRB e o desenvolvimento em Cachoeira-Ba segundo a percepção dos agentes locais. 2017. 162f. Dissertação (Mestrado). Cruz das Almas-BA: Centro Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas-UFRB.

Documento Digitalizado Público

Projeto Pedagógico do Curso Superior em Agroindústria - Revisado PROEX

Assunto: Projeto Pedagógico do Curso Superior em Agroindústria - Revisado PROEX

Assinado por: Cristiane Jesus

Tipo do Documento: Projeto

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Cristiane Santos de Jesus, DIRETOR - CD4 - GMB-DDE**, em 19/11/2024 11:01:18.

Este documento foi armazenado no SUAP em 19/11/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 961973

Código de Autenticação: 36d34895dd

