



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano  
Conselho Superior

Resolução 465/2025 - OS-CONSUP/IFBAIANO, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2025

**O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**, no uso das suas atribuições legais previstas nos artigos 5º e 6º, do Regimento Interno do Conselho Superior, considerando:

- o [Processo n° 23335.251466.2024-71](#);
- as deliberações do Conselho Superior na [5ª Reunião Ordinária](#) realizada no dia 11 de dezembro de 2025.

**RESOLVE:**

Art. 1º Aprovar a Reformulação Projeto Pedagógico do Curso de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Cacau e Chocolate e seu Regimento Interno - Campus Uruçuca, conforme documento anexo.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Aecio Jose Araujo Passos Duarte, REITOR(A) - CD1 - RET**, em 26/12/2025 08:36:27.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 09/12/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

**Código** 784139  
**Verificador:** 16b897c08e  
**Código de Autenticação:**





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

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

**Modalidade EaD**

**URUÇUCA  
Julho/2025**

## SUMÁRIO

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

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

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Nome do curso</b>	Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Ênfase em Cacau e Chocolate
<b>Área do conhecimento (CAPES)</b>	Ciência e Tecnologia de Alimentos (50700006)
<b>Tipo</b>	Pós-Graduação <i>Lato Sensu</i>
<b>Modalidade</b>	EaD – com encontros presenciais
<b>Local de oferta</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – <i>Campus Uruçuca</i> . Rua Dr. João Nascimento, s/n, Centro Cidade: Uruçuca Estado: BA CEP: 45680-000 Telefone: (73) 3239-2222. Endereço WEB: <a href="http://ifbaiano.edu.br/portal/urucuca/">http://ifbaiano.edu.br/portal/urucuca/</a> Diretor Geral: Josué de Souza Oliveira
<b>Turno de funcionamento</b>	Matutino e Vespertino
<b>Número de Vagas</b>	40 (quarenta) vagas
<b>Periodicidade de oferta</b>	Anual
<b>Certificação</b>	O aluno receberá do IFBaiano o certificado de Especialista em Ciência e Tecnologia de Alimentos
<b>Carga Horária</b>	360h
<b>Coordenador</b>	Profª M.Sc. Meline Cunha Melo

## 2. CONTEXTUALIZAÇÃO DO IFBAIANO

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

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

Como instituto federal, o IF Baiano destina suas vagas à educação profissional técnica de nível médio, à formação de professores para a Educação Básica (licenciaturas), além de ofertar outras modalidades de cursos de graduação e pós-graduação (*lato sensu e strictu sensu*). Como um dos seus *campi*, o *Campus Uruçuca*, inserido em meio à cultura cacaueira e às paisagens naturais da região, incentiva o desenvolvimento sul baiano, oferecendo perspectivas de incremento socioeconômico local e regional, além de ofertar educação de qualidade.

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

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

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

### **3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO**

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

### **4. JUSTIFICATIVA**

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

O IFBaiano sempre esteve ligado a questões do desenvolvimento regional, já que está intrinsecamente associado à área agrária. O município de Uruçuca, onde se localiza o *campus*, pertence ao Território de Identidade e Cidadania do Litoral Sul da Bahia, composto pelos municípios Almadina, Arataca, Aurelino Leal, Barro Preto, Buerarema, Camacan, Canavieiras, Coaraci, Floresta Azul, Ibicaraí, Ilhéus, Itabuna, Itacaré, Itaju do Colônia, Itajuípe, Itapé, Itapitanga, Jussari, Maraú, Mascote, Pau Brasil, Santa Luzia, São José da Vitória, Ubaitaba, Una e Uruçuca. As principais atividades econômicas desse Território são a agricultura e a pecuária e a principal matéria-prima é o cacau.

O tema “Ciência e Tecnologia de Alimentos”, é relevante no contexto nacional e mundial e, em especial, no que concerne o Território em que se insere o IF Baiano. Uma

região em franca expansão que precisa da capacitação de profissionais não apenas tecnicamente bem treinados, mas também conscientes de seus papéis diante da sociedade, que sejam capazes de assumir de forma responsável a tarefa de contribuir para que o processo de mudanças que ora ocorre seja de fato positivo, traga melhorias para todos, sem destruir riquezas naturais, sociais e culturais, incluindo sem excluir.

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

Tomando como referência a importância central do papel do instituto na sociedade e procurando atender os anseios da comunidade acadêmica e externa do IF Baiano/ *Campus Uruçuca*, o Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos - ênfase em Cacau e Chocolate, na modalidade EaD, visa principalmente contemplar as áreas de conhecimento das graduações oferecidas no campus, aprofundando o conhecimento em algumas áreas específicas demandadas pelos egressos e demais profissionais que já estão no mercado de alimentos, atuando em organizações públicas e privadas para agregar à formação acadêmica, a preparação para o trabalho, ou seja, estreitando as relações entre a formação técnica e a científica, articulando trabalho, ciência e tecnologia.

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

## 5. OBJETIVOS

O Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Ênfase em Cacau e Chocolate, na modalidade EaD, tem como objetivo capacitar profissionais técnicos e pesquisadores vinculados à administração pública ou privada, além de profissionais liberais interessados na temática da ciência e tecnologia de alimentos, com

ênfase em cacau e chocolate através da compreensão das cadeias de valor dos produtos regionais, sobretudo a cadeia de valor do cacau/chocolate e suas peculiaridades. Também são trabalhadas as temáticas da sustentabilidade, agroecologia, agricultura familiar, desenvolvimento e inovações tecnológicas, além do desenvolvimento territorial.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

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

## 6. METAS

- Formação anual de 40 (quarenta) especialistas em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Publicação anual de 30 (quarenta) pesquisas dos pós-graduandos e dos docentes do programa em revistas científicas;
- Apresentação anual de 10 (dez) trabalhos em eventos científicos nos âmbitos regional, nacional e internacional;
- Organização de 01 (um) evento científico-acadêmico anual, com a

participação de professores e alunos da Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, bem como toda a comunidade interna e externa do IFBaiano;

## **7. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO**

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

### **Etapa 1 – Homologação (Eliminatória)**

Serão homologadas apenas as inscrições com documentação completa:

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

### **Etapa 2 - Entrevista (Eliminatória e Classificatória)**

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

### **Etapa 3 – Currículo (Classificatória)**

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

## **8. NÚMERO DE VAGAS**

O curso oferecerá (40) quarenta vagas.

## 9. MATRIZ CURRICULAR

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

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

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

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

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

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

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

## 9.1.EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

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

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

**BÁSICA:**

SILVA, Neusely da et al. . Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

FRANCO, B.D.G.M. e LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

**COMPLEMENTAR:**

AQUARONE, Eugenio (Coord). Biotecnologia industrial: vol4: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, c2001. xvii, 523 p.

FERREIRA, A. C. R.; AHNERT, D.; MELO NETO, B. A.; MELLO, D. L. N. Guia de Beneficiamento de Qualidade de Cacau. 1. ed. Ilhéus: Instituto Cabruca, 2013. 52p.

MICHAEL JR., P. et al., Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. v.2.São Paulo: Makro Books, 1997.518p.

PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, Eddie Chin Sun; KRIEG, Noel R.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1997.v.1

PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, Eddie Chin Sun; KRIEG, Noel R.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1997. v.2

TORTORA, G.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8.ed., Porto Alegre: Artmed, 2005.

TRABULSI,L.R. et. al. Microbiologia. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2004. 718p.

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Qualidade do cacau</b>
<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Profº D.Sc. Biano Alves de Melo Neto
<b>CARGA HORÁRIA</b>	20 h / 10 h síncronas e 10 h assíncronas
<b>1º SEMESTRE</b>	<b>(X) OBRIGATÓRIA ( ) OPTATIVA</b>
<b>EMENTA:</b> Cacau: origem, o fruto e variedades. Etapas do beneficiamento de cacau: colheita, seleção, quebra, transporte, fermentação, secagem e armazenamento. Teste de corte e avaliação da qualidade das amêndoas de cacau. Generalizadas sobre o processamento de amêndoas de cacau “ <i>bean to bar</i> ”: seleção, limpeza, padronização, torrefação, descasca, obtenção de nibs, obtenção de liquor e obtenção de manteiga.	

**BIBLIOGRAFIAS****BÁSICA:**

AQUARONE, E.; BORZANI,W.; SCHMIDELL,W.; LIMA,U.A. Biotecnologia industrial. São Paulo: E. Blucher, 2001. vol.4.ISBN8521202814.

OETTERER, M.; REGITANO- D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006.

LIMA, U. A. Matérias-Primas dos Alimentos, Editora Edigard Blucher,1<sup>a</sup>edição, 2010.

**COMPLEMENTAR:**

BAREL M., 2009. Du cação au chocolat: l' épopee d'une gourman dise. Paris, Quæ, 144p.

FERREIRA, A. C. R.; AHNERT, D.; MELO NETO, B. A.; MELLO, D. L. N. Guia de Beneficiamento de Qualidade de Cacau. 1. ed. Ilhéus: Instituto Cabruca, 2013. 52p.

FERREIRA; A. C. R. Beneficiamento de cacau de qualidade superior. Editora: PTCSB, Ilhéus, Bahia: 2017, 76p.

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Gastronomia, Turismo e Identidade Regional</b>
<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Prof <sup>a</sup> M.Sc Renata Ramos Vieira dos Reis
<b>CARGA HORÁRIA</b>	20 h / 10 h síncronas e 10 h assíncronas
<b>1º SEMESTRE</b>	<b>(X) OBRIGATÓRIA ( ) OPTATIVA</b>
<p><b>EMENTA:</b> Gastronomia e Serviços de Alimentação: Histórico da gastronomia. A gastronomia como patrimônio cultural. A gastronomia como componente da identidade regional. Gastronomia sustentável. A cultura do cacau e do chocolate e outras cadeias de valores regionais. Novas ofertas restaurativas. As experiências turísticas associadas ao cacau e chocolate.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIAS</b>	
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>ARAÚJO, Wilma e TENSER, Carla (orgs). Gastronomia: Cortes e Recortes. v.1. Brasília: Editora Senac-DF, 2006.</p> <p>CÂNDIDO, Índio. Restaurante: técnicas e processos de administração e operação. Caxias do sul: EDUCS, 2002. (Coleção hotelaria)</p> <p>CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro, RJ: Senac Nacional, 2005.</p>	
<p><b>COMPLEMENTAR:</b></p> <p>MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.</p> <p>SCHLÜTER, Regina G. Gastronomia e turismo. São Paulo: Aleph, 2006. SEBESS, Mariana G. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo: SENAC, 2007.</p>	

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Gestão da qualidade de alimentos</b>
<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Prof <sup>o</sup> M.Sc. Josué de Souza Oliveira
<b>CARGA HORÁRIA</b>	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
<b>1º SEMESTRE</b>	<b>(X) OBRIGATÓRIA ( ) OPTATIVA</b>
<p><b>EMENTA:</b> Situação atual, perspectivas e importância do controle de qualidade de alimentos. Círculos de controle de qualidade. Conceitos e gestão de qualidade total. Normas de garantia de qualidade. Boas práticas da fabricação. Análise de perigos, pontos e controles críticos. Planos de amostragem para qualidade microbiológica. Controle microbiológico.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIAS</b>	
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela, 1997. BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997. Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores e industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 08 de setembro de 1997.</p> <p>DANTAS, S.T. Embalagens metálicas e a sua interação com alimentos e bebidas. Campinas: CETEA/ITAL, 1999.</p> <p>HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo : Varela, 1994.</p>	

**COMPLEMENTAR:**

- KRAMER, A. Quality control for the food industry. Westport: AVI, 1980.
- MCLEAN, A.C. Manual de higiene: para manipuladores de alimentos/D. Hazelwood, A.C. MacLean; [tradução José A. Ceschin] [São Paulo] : Varela, [1998] 140p.
- ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos/Betty C. Hobbs, Diane Roberts; traduzido por Marcelo Arruda Nascimento. São Paulo: Varela, [1999] 376p.

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

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

9788522445707.

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

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

**COMPLEMENTAR:**

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

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

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

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Seminário de pesquisa e inovação II</b>
<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Prof <sup>a</sup> M.Sc. Maria Olímpia Batista de Moraes
<b>CARGA HORÁRIA</b>	20 h / 10 h síncronas e 10 h assíncronas
<b>2º SEMESTRE</b>	<b>(X) OBRIGATÓRIA ( ) OPTATIVA</b>

**EMENTA:** Orientação na elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso em relação a aspectos como: tema, instrumento de pesquisa, tabulação e análise de dados e normas da ABNT. Apresentação da defesa do projeto de pesquisa.

**BIBLIOGRAFIAS**

**BÁSICA:**

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.

ECO, U. Como se faz uma tese. 25 ed. São Paulo: Perspectiva, 2014.

GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2014

**COMPLEMENTAR:**

ANDRADE, Maria Margarida de; MARTINS, João Alcino de Andrade. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. 13. ed. Rio de Janeiro: Record, 2013.

GOLDENBERG, Mirian. A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais. 14. ed. Rio de Janeiro: Record, 2015.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Processamento de chocolate</b>
<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Prof <sup>o</sup> D.Sc. Ivan de Oliveira Pereira
<b>CARGA HORÁRIA</b>	40 h /30 h síncronas e 10 h assíncronas
<b>2º SEMESTRE</b>	<b>(X) OBRIGATÓRIA ( ) OPTATIVA</b>

**EMENTA:** Generalidades sobre o processamento do chocolate “beanto bar”: principais ingredientes, formulações, homogenização, refino, conchagem, temperagem, moldagem, solidificação, desmoldagem, embalagem e armazenamento.

**BIBLIOGRAFIAS**

<b>BÁSICA:</b>	AQUARONE,E.;BORZANI,W.;SCHMIDELL,W.;LIMA,U.A. industrial. São Paulo: E.Blucher,2001.vol.4.ISBN8521202814.	Biotecnologia
	OETTERER,M.;REGITANO-D'ARCE,M.A.B.;SPOTO,M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri,SP:Manole,2006612p.	
	LIMA,U.A. Matérias-Primas dos Alimentos,Editora Edigard Blucher,1 <sup>a</sup> edição,2010.	

**COMPLEMENTAR:**

BAREL M., 2009. Du cação au chocolat: l'épopée d'une gourmandise. Paris, Quæ, 144p.  
 FERREIRA, A. C. R.; AHNERT, D.; MELO NETO, B. A.; MELLO, D. L. N. Guia de Beneficiamento de Qualidade de Cacau. 1. ed. Ilhéus: Instituto Cabruca, 2013. 52p.  
 FERREIRA; A. C. R. Beneficiamento de cacau de qualidade superior. Editora: PTCSB, Ilhéus, Bahia: 2017, 76p.

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

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Embalagem e marketing de alimentos</b>
<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Profº M.Sc. Meline Cunha Melo
<b>CARGA HORÁRIA</b>	40h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
<b>2º SEMESTRE</b>	<b>( ) OBRIGATÓRIA ( X ) OPTATIVA</b>
<b>EMENTA:</b> Introdução ao estudo das embalagens. Importância das embalagens para a indústria de alimentos. Tipos de embalagens. Sistemas de Embalagens: Atmosfera modificada, mecânicas, inteligentes. Novos materiais para embalagens, embalagens biodegradáveis, ativas e inteligentes, biopolímeros. Revestimentos ativos e comestíveis. Embalagens flexível. Interação embalagem e alimento, processos de fabricação de embalagens, riscos e segurança, identidade, informação, arte e desenho. Fatores de uso, econômicos e sociais. Logística reversa aplicada em embalagens. Introdução ao Marketing. Definição e histórico do Marketing de Alimentos. A indústria alimentícia e o marketing de alimentos. Inovação e competitividade. Nichos de mercado. Estratégias de expansão. Plano de negócios. Rotulagem de alimentos.	
<b>BIBLIOGRAFIAS</b>	

<b>BÁSICA:</b>
ANDRADE, Darly Fernando (org.). Marketing para o Setor Alimentício – Volume 1. 1. ed. Belo Horizonte: Poisson, 2017. 159 p. ISBN 978-85-93729-05-8
CAMILO, A. N. Embalagens - design, materiais, processos: máquinas e sustentabilidade. Editora INST EMBALAGENS, 2016, ISBN: 8561409061.
CASTRO, A G. Embalagens para a Indústria Alimentar, Editora: Instituto Piaget, 2003
NEVES; M. F.; CASTRO, L. T. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos. São Paulo, SP: Atlas, 2003, 365p.

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

**COMPLEMENTAR:**

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

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

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

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>Análise sensorial de chocolate</b>
<b>DOCENTE RESPONSÁVEL</b>	Profº M.Sc Solane Alves Santos da Rocha
<b>CARGA HORÁRIA</b>	40 h / 30 h síncronas e 10 h assíncronas
<b>2º SEMESTRE</b>	<input checked="" type="checkbox"/> OBRIGATÓRIA <input type="checkbox"/> OPTATIVA
<p><b>EMENTA:</b> Fundamentos da Análise Sensorial. Análise Sensorial do Cacau e Chocolate: Características sensoriais do cacau: aroma, sabor, textura e aparência, Parâmetros de qualidade do cacau e sua influência no chocolate, avaliação da cor, aroma, sabor, textura e persistência do chocolate. Estudo de diferentes tipos de chocolate: amargo, ao leite, branco e com adições. Técnicas de análise sensorial aplicadas ao Chocolate, Controle de qualidade sensorial, Aplicações da análise sensorial na indústria.</p>	

**BIBLIOGRAFIAS**

**BÁSICA:**

AFOAKWA, E. O. Chocolate Science and Technology. 3rd ed. England: Wiley-Blackwell, 2010.

CHAVES, José Benício Paes. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005. 91 p. (Cadernos didáticos; 33). ISBN 8572690891

DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba, 3<sup>a</sup> ed. Editora Champagnat. 2013.

MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 2 ed. Viçosa/MG. Ed. UFV. 2010.

**COMPLEMENTAR:**

AZEREDO, Henriette Monteiro Cordeiro de (Ed.). Fundamentos de estabilidade de alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Brasilia - DF: Embrapa, 2012

CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas, SP: Unicamp, 2003.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4.ed.São Paulo, 2004.

LENFANT, F. et al. Impact of the shape on sensory properties of individual dark chocolate pieces. LWT - Food Science and Technology. v. 51, n.2, pag. 545-552, may, 2013.

MENDONÇA, Saraspathy N. T. Gama de. Nutrição. Curitiba: Livro Técnico, 2010.

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

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

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

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

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

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

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

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

**COMPLEMENTAR:**

MOORE, D. A. Estatística Básica e sua Prática. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.  
 VIEIRA, S. Estatística Experimental. 2. Ed, São Paulo: Atlas, 1999, 185 p.

**10. CORPO DOCENTE**

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

**11. ESTRUTURA E DESENVOLVIMENTO CURRICULAR DO CURSO**

O caminho metodológico a ser percorrido contemplará: aulas expositivas interativas com a utilização de recursos audiovisuais; leitura e discussão de textos; execução de trabalhos em grupo; seminários internos para apresentação do desenvolvimento e discussão do trabalho final. As atividades a serem propostas incluem a realização de pesquisas bibliográficas, documentais, eletrônicas e de campo, seminários, estudos de caso, utilização de internet, *chats*, fóruns de discussão, trabalhos

em grupo, metodologia de projetos, metodologia de resolução de problemas, estudo dirigido, entre outros. Os encontros presenciais poderão ocorrer nos pólos de apoio presencial (Campus Uruçuca), quando houver, e sob responsabilidade do professor mediador presencial.

Pela concepção do curso, é necessária a utilização de metodologias participativas, que possibilitem vivenciar e atuar de modo teórico-prático, fazendo com que haja a interação das concepções profissionais de cada aluno, entrelaçando a teoria e a prática educacional.

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

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

### **11.1. Concepção Pedagógica e Mediação do Processo Ensino-Aprendizagem**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **11.2. Mídias e Materiais Didáticos**

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

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

## **11.3. Estratégias de Acompanhamento Pedagógico**

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

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

## **11.4. Avaliação da Aprendizagem**

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

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

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

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

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

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

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

### **11.5. Segunda Chamada**

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

### **11.6. Frequência**

A frequência do estudante neste curso contemplará sua participação:

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

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

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

### **11.7. Trabalho de Conclusão de Curso**

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

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

Ao final do curso, além da entrega do produto final, conforme descrito acima, o aluno deverá fazer a comunicação oral e a defesa perante uma Banca Examinadora, com prazos definidos pelo Colegiado do Curso. Após a defesa e realização das correções sugeridas pela banca, o aluno deverá entregar a versão final do artigo, junto com o comprovante de submissão do trabalho numa revista científica ou num evento científico para a coordenação do curso. A notificação de aceite do TCC em forma de artigo ou capítulo de livro substitui a apresentação do trabalho a uma banca examinadora. Será atribuída a nota 100 (cem) ao TCC aceito para publicação.

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

### **11.8. Critérios de aproveitamento de estudos**

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

### **11.9. Critérios de Certificação de Conhecimento**

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

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

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

## **12. SUJEITOS DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM NO EAD**

### **12.1. Comissão de Criação, Revisão e Reformulação de PPC**

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

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

## **12.2. Acompanhamento Pedagógico do Curso**

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

### **12.2.1. Coordenador do Curso**

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

### **12.2.2. Coordenador de Polo**

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

### **12.2.3. Supervisão Pedagógica do Curso**

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

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

### **12.2.4. Corpo Docente**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **12.2.5. Professor Mediador à Distância**

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

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

#### **12.2.6. Professor Formador**

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

#### **12.2.7. Professor Conteudista**

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

#### **12.2.8. Administrador Técnico do AVA**

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

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

### **13. INFRAESTRUTURA DOS CURSOS EAD**

#### **13.1. Infraestrutura física – Campus/Polo de Apoio Presencial**

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

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

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

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

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

### 13.2. Infraestrutura Virtual

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

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

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

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

### **13.3. Política de Acessibilidade e Inclusão**

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

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

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

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

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

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

#### **13.4. Material didático: Conteúdo e Atividades**

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

### **14. PERFIL DO CONCLUINTE**

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

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

### **15. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS**

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

permitir a melhoria da qualidade de vida humana.

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

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

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

# Documento Digitalizado Público

## PPC - Especialização Ciência e tecnologia de alimentos- Ênfase em cacau e chocolate

**Assunto:** PPC - Especialização Ciência e tecnologia de alimentos- Ênfase em cacau e chocolate

**Assinado por:** Meline Melo

**Tipo do Documento:** Projeto

**Situação:** Finalizado

**Nível de Acesso:** Público

**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

▪ **Meline Cunha Melo, COORDENADOR(A) - FAG - URU-PGCTA**, em 30/07/2025 19:27:36.

Este documento foi armazenado no SUAP em 30/07/2025. 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:** 1116552

**Código de Autenticação:** db03625247





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

## **REGIMENTO INTERNO**

**CURSO DE PÓS – GRADUAÇÃO *LATO SENSU* EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DE ALIMENTOS – ÊNFASE EM CACAU E CHOCOLATE NA MODALIDADE EAD**

2025

## SUMÁRIO

DA FINALIDADE	3
DA COORDENAÇÃO DO CURSO E DO COLEGIADO	4
DA SELEÇÃO, INSCRIÇÃO E MATRÍCULA	5
DA ORGANIZAÇÃO DO ENSINO	5
DA AVALIAÇÃO ACADÊMICA	6
DA SEGUNDA CHAMADA	7
DA REPROVAÇÃO E DO DESLIGAMENTO	7
DO APROVEITAMENTO DE DISCIPLINAS	7
DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	8
DO CORPO DOCENTE	8
DA ORIENTAÇÃO	9
DO TRANCAMENTO	10
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	10

## CAPÍTULO I

### DA FINALIDADE

Art.1º O Curso de Pós – Graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Ênfase em cacau e chocolate na modalidade EaD, do IF Baiano, tem por finalidades:

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

Art.2º O curso busca oferecer capacitação à profissionais técnicos e pesquisadores vinculados à administração pública ou privada e profissionais liberais interessados na temática da ciência e tecnologia de alimentos, com ênfase em cacau e chocolate através da compreensão das cadeias de valor dos produtos regionais, sobretudo a cadeia de valor do cacau/chocolate e suas peculiaridades.

## CAPÍTULO II

### DA COORDENAÇÃO DO CURSO E DO COLEGIADO

Art. 3º A Coordenação do curso de Pós – Graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Ênfase em cacau e chocolate na modalidade EaD do IF Baiano far-se-á através de um Colegiado presidido pelo coordenador do curso.

§1º O coordenador do curso deverá ser professor efetivo da instituição, com titulação mínima de mestre e afinidade profissional com a proposta pedagógica do curso.

§ 2º O coordenador do curso será substituído pelo vice-coordenador em casos de impedimentos ou ausências.

§ 3º O vice-coordenador deverá atender aos mesmos requisitos estabelecidos para escolha do coordenador.

§4º O Coordenador de Curso tem suas competências definidas pelo Regulamento de Funcionamento dos Cursos e Programas de Pós-Graduação *lato sensu* do IF Baiano.

§5º O colegiado do curso tem suas competências definidas pelo Regimento Geral da Pós-Graduação do IF Baiano.

Art.4º O Colegiado do Curso será formado:

I – Pelo Coordenador do Curso;

II – Pelo Vice Coordenador;

III – Por três professores do Curso, indicados pelos pares; e

IV – Por um representante discente, regularmente matriculado e indicado por seus pares.

§ 1º Cada membro do corpo docente indicado para compor o Colegiado deverá ter seu suplente, que o substituirá, nos casos de impedimentos, faltas ou vacância.

§ 2º O representante discente também terá um suplente igualmente indicado pelos estudantes do Curso, que o substituirá nos casos de impedimentos, faltas ou vacância.

§ 3º Todos os membros do Colegiado terão mandato de dois anos, exceto o representante discente, cujo mandato será de apenas um ano.

Art. 5º O colegiado do curso será responsável pelas deliberações de cunho

pedagógico, organizacional e normativo do Programa de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – *Ênfase em cacau e chocolate* na modalidade EaD, em consonância com este Regimento Interno e com o Regimento Geral da Pós-Graduação do IF Baiano.

## CAPÍTULO III

### **DA SELEÇÃO, INSCRIÇÃO E MATRÍCULA**

Art.6º O acesso ao Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – *Ênfase em cacau e chocolate* deve ser feito por inscrição em processo seletivo específico.

Art. 7º A seleção dos candidatos às vagas no curso obedecerá às etapas previstas no Edital específico da seleção.

Art.8º Os candidatos serão selecionados de acordo com o limite de vagas e critérios de seleção previstos no Edital.

Art. 9º O candidato deve ter acesso à Internet, já que as atividades a distância ocorrem em ambiente online de aprendizagem.

Art. 10 Será concedida matrícula a candidatos que, atendidos os requisitos exigidos por este Regimento e pelo Regimento Geral de Pós-Graduação do IFBaiano, tenham sido aprovados dentro do número de vagas no processo seletivo do curso e desde que atendidas às exigências previstas no Edital de Seleção.

**Parágrafo Único** - A falta de efetivação da matrícula, no prazo fixado, implica a desistência do candidato em matricular-se no curso, bem como a perda de todos os direitos adquiridos pela classificação no processo seletivo, e a consequente convocação dos classificados para ocupar a vaga.

## CAPÍTULO IV

### **DA ORGANIZAÇÃO DO ENSINO**

Art.11º O curso terá duração mínima de 12 meses e uma carga horária de 400

horas.

Art.12º As disciplinas e suas respectivas cargas horárias são descritas na matriz curricular do curso constante no Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Art.13º Os planos de ensino deverão estar disponíveis no ambiente virtual de aprendizagem no início das atividades letivas de cada módulo.

Art. 14º O professor deverá entregar à Coordenação do Curso, para que esta encaminhe à DEAD, o Plano Didático Pedagógico da Disciplina, bem como todos os materiais necessários à disciplina, 30 dias antes da abertura do processo seletivo, para que os mesmos possam ser incluído no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

Parágrafo Único - O material poderá sempre ser atualizado ao longo da oferta do curso.

Art.15º O professor deverá manter atualizado os registros e notas acadêmicos no(s) sistema(s) acadêmico(s) institucional(is), durante o decorrer de cada componente curricular. O diário de classe completo deve ser finalizado no sistema em no máximo 20 dias após o término da disciplina.

## CAPÍTULO V

### **DA AVALIAÇÃO ACADÊMICA**

Art.16º A avaliação acadêmica de cada componente curricular será aferido por meio de participação em fóruns, chats, elaboração de projeto, construção e revisão de Ambiente Virtual de Aprendizagem, seminários e/ou outras formas de verificação de aprendizagem, conforme estabelecidas no Projeto Pedagógico do Curso.

§ 1º Será obrigatória a frequência do pós-graduando em, pelo menos, 75% (setenta e cinco por cento) das atividades programadas para cada disciplina. Desta forma, será considerado reprovado o estudante que, independentemente do rendimento que tiver alcançado, não atingir o percentual mínimo de frequência supracitado. A frequência do pós-graduando será registrada no Sistema Acadêmico.

§2º Será considerado aprovado em uma disciplina o aluno que obtiver nota final igual ou superior a 7,0 (sete).

## CAPÍTULO VI

### **DA SEGUNDA CHAMADA**

Art.17º Caso o aluno não possa comparecer às aulas em dia de atividades avaliativas, poderá requerer nova avaliação desde que comprove impedimento legal ou motivo de doença, apresentando justificativa e atestado médico ou outro documento (judicial, convocação, trabalhista) - no AVA.

§1º O pedido de nova avaliação (segunda chamada) deverá ser encaminhado através do AVA à Secretaria de registros Acadêmicos no prazo de 5 (cinco) dias úteis após a realização da atividade ou término do impedimento legal.

§ 2º Cabe à Secretaria Acadêmica encaminhar o pedido de nova avaliação ao Coordenador do Curso, para deferimento ou não.

## CAPÍTULO VII

### **DA REPROVAÇÃO E DO DESLIGAMENTO**

Art.18º O aluno será desligado do curso se exceder o prazo de 24 (vinte e quatro) meses para a conclusão do curso;

## CAPÍTULO VIII

### **DO APROVEITAMENTO DE DISCIPLINAS**

Art. 19º Poderão ser validadas disciplinas cursadas em outros cursos de Pós-Graduação, em um período igual ou inferior a 5 (cinco) anos, a critério do colegiado do curso, não podendo ultrapassar 25% da carga horária total do curso.

§ 1º. Para validação de disciplina, o aluno deverá preencher solicitação no AVA, em até 15 (quinze) dias após o início das aulas, e obrigatoriamente anexar o comprovante de aprovação, a ementa e o programa da disciplina.

§ 2º. As disciplinas a serem validadas deverão possuir no mínimo 70% de correspondência de conteúdo e carga horária.

Art.20º Poderão ser validadas disciplinas cursadas em um período igual ou inferior a 5(cinco) anos em turmas anteriores deste mesmo curso, não estando estas limitadas a 25% da carga horária total do curso.

## CAPÍTULO IX

### DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 21º As normas do Trabalho de Conclusão de Curso seguirão as orientações constantes no documento Regimento Geral de Pós-Graduação do IFBaiano, Capítulo VII, Art. 94.

## CAPÍTULO X

### DO CORPO DOCENTE

Art. 22º O corpo docente do Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Ênfase em cacau e chocolate atenderá ao disposto no Regimento Geral da Pós- Graduação do IF Baiano.

Art. 23º O corpo docente do curso constitui-se de professores permanentes e colaboradores.

§1º. São professores permanentes aqueles que possuem vínculo funcional com o IF Baiano.

§ 2º. São professores colaboradores aqueles que não possuem vínculo funcional com o IF Baiano.

Art.25º O corpo docente do Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Ênfase em cacau e chocolate será constituído por professores especialistas ou de reconhecida capacidade técnico-profissional, sendo que 50% (cinquenta por cento) destes, pelo menos, deverão apresentar titulação de mestre ou de doutor obtido em Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* reconhecido pelo Ministério da Educação.

Art. 27º O docente (permanente ou colaborador) que estiver responsável por um componente curricular, desempenhará o papel de mediador a distância, professor

formador e professor conteudista de maneira concomitante - cada docente será o mediador à distância, professor formador e professor conteudista do componente curricular sob sua responsabilidade.

§1º O professor mediador à distância é responsável por promover a integração do(a) discente com o polo, com o IFBaiano, com o Ambiente Virtual de Aprendizagem, com os sites e com os sistemas de registros acadêmicos; realizar os registros acadêmicos no Moodle, a exemplo de frequência e notas dos(as) estudantes; verificar, entre os(as) estudantes, a existência de dificuldades que possam interferir negativamente na aprendizagem, propondo soluções, sempre observando os princípios da ética; organizar- se pela programação do curso, assegurando que os(as) estudantes sempre recebam as mesmas orientações; controlar a frequência dos(as) estudantes e informar a coordenação do curso quando perceber risco iminente de evasão e aplicar medidas para promover a permanência e o êxito dos(as) estudantes.

§2º O professor Formador é responsável por estabelecer uma ponte entre o professor mediador e os estudantes, através das diferentes mídias propostas para o desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem. Ele atua diretamente com professores mediadores a distância, analisando os obstáculos no processo de aprendizagem dos estudantes, propondo estratégias e realizando intervenções constantes durante o período de oferta da disciplina. Esses profissionais deverão trabalhar na perspectiva da proposição e organização das situações de aprendizagem, incentivando a busca de diferentes fontes de informação e provocando a reflexão crítica do conhecimento produzido.

§ 3º O professor conteudista é responsável pela autoria de materiais didáticos e eventuais elaboração de textos inéditos que serão utilizados como bibliografia básica nos referidos componentes curriculares.

## CAPÍTULO XI

### DA ORIENTAÇÃO

Art. 28º Cada discente terá um orientador dentre os professores permanentes ou

colaboradores do curso, definido pela Coordenação do Curso em comum acordo com os docentes do curso.

§1º A qualquer tempo, por solicitação de qualquer das partes, poderá ser autorizada pelo Coordenador do curso a transferência do discente para outro orientador.

§2º No caso de haverem professores do colegiado do curso sem orientandos ou com um número reduzido, a coordenação do curso deve propor a redistribuição das orientações conforme os temas e as especialidades de cada professor.

Art. 29º Cada professor orientador poderá ter no máximo 5 (cinco) orientandos de TCC concomitantes.

Art. 30º As atribuições do orientador são definidas no Regimento Geral da Pós-Graduação do IF Baiano.

## **CAPÍTULO XII**

### **DO TRANCAMENTO**

Art. 31º O processo de trancamento obedecerá às normas previstas no Regimento Geral da Pós Graduação do IFBAIANO.

## **CAPÍTULO XIII**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art.32º Os casos omissos serão deliberados pelo colegiado do curso.

# Documento Digitalizado Público

## Regimento interno Pós graduação em ciência e tecnologia de alimentos com ênfase em cacau e chocolate

**Assunto:** Regimento interno Pós graduação em ciência e tecnologia de alimentos com ênfase em cacau e chocolate

**Assinado por:** Meline Melo

**Tipo do Documento:** Regimento

**Situação:** Finalizado

**Nível de Acesso:** Público

**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Meline Cunha Melo, COORDENADOR(A) - FAG - URU-PGCTA**, em 07/03/2025 08:45:32.

Este documento foi armazenado no SUAP em 07/03/2025. 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:** 1023450

**Código de Autenticação:** 784593d215

