



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO
SERTÃO PERNAMBUCANO


**RESOLUÇÃO Nº. 17 DO CONSELHO SUPERIOR,
DE 01 DE AGOSTO DE 2014.**

O Presidente em exercício do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, no uso de suas atribuições legais, **RESOLVE**,
"Ad Referendum"

Art. 1º APROVAR a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos, com 60(sessenta) vagas anuais, no Campus Salgueiro, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano.

Art. 2º ALTERAR a Resolução nº 64, do Conselho Superior de 14 de dezembro de 2011.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor a contar da sua publicação.


Sebastião Antônio Santos Amorim
Presidente em exercício do Conselho Superior
IF Sertão Pernambucano



REFORMULAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Salgueiro, 2014

NOME DA MANTENEDORA	UNIÃO
NOME DA MANTIDA	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS SALGUEIRO

Solicita a Formulação do Curso:

NOME DO CURSO	CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS
----------------------	--

ÁREA PROFISSIONAL	QUÍMICA
--------------------------	----------------

CIDADE	UF
SALGUEIRO	PE

DATA	VERSÃO
01/08/2014	FINAL

1. INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Identificação da instituição mantida

Nome:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano					
CNPJ:	10.830.301/0001-04					
End.:	Rodovia 232, S/N, Km 508					
Cidade:	Salgueiro	UF:	PE	CEP:	56.000.000	
Fone:	(87) 8111-1636	Fax:				
Site:	www.ifsertao-pe.edu.br					

Corpo dirigente da instituição mantida

Dirigente Principal da Instituição de Ensino						
Cargo:	Reitor					
Nome:	Sebastião Rildo Fernandes Diniz					
End.:	Rua Castro Alves, n. 57 Centro					
Cidade:	Petrolina	UF:	PE	CEP:	56304-340	
Fone:	(87) 3863-2330	Fax:	(87) 3863-0359			
e-mail:	rildodiniz@ig.com.br					

Diretor da Instituição de Ensino – Campus Salgueiro						
Cargo:	Diretor					
Nome:	Amâncio Holanda de Souza					
End.:	Rua Professor Alberto Soares, n.99. Bairro Nossa Senhora das Graças					
Cidade:	Salgueiro	UF:	PE	CEP:	56.000-000	
Fone:	(87) 9633-5299	Fax:				
e-mail:	amancioholanda@ig.com.br					

Diretora de Ensino						
Cargo:	Diretora de Ensino					
Nome:	Ana Maria de Amorim Viana					
End.:	Travessa Lourival Sampaio, nº560					
Cidade:	Salgueiro	UF:	PE	CEP:	56.000-000	
Fone:	(87) 8802-4967	Fax:				

e-mail:	ana.viana@ifsertao-pe.edu.br
----------------	--

2. DO CURSO

2.1 Denominação

Curso Superior de Tecnologia em Alimentos
--

2.2 Dados dos Responsáveis pela elaboração do Plano de Curso

Nome:	Rodrigo de Araújo Soares						
End.:	Rua Francisco Correia, nº130, 1º Andar						
Cidade:	Salgueiro	UF:	PE	CEP:	56.000-000		
Fone:	(87) 3871-2724	Fax:		Celular:	(35) 9100-2105		
e-mail:	rodrigo.araujo@ifsertao-pe.edu.br						

Nome:	Joabis Nobre Martins						
End.:	Rua Ubatuba, 96 Apto ACS						
Cidade:	Salgueiro	UF:	PE	CEP:	56.000-000		
Fone:	(87) 3421-0050	Fax:		Celular:	(87) 9978-1622		
e-mail:	rmartinsjnta@gmail.com						

Nome:	Jailson Ferreira de Souza						
End.:	Rua Francisco Martins Duarte, n. 548. Centro						
Cidade:	Juazeiro	UF:	BA	CEP:	48.900-000		
Fone:	(74) 3611-6220	Fax:		Celular:	(74) 8808-4325		
e-mail:	jailson.souza@ifsertao-pe.edu.br						

Nome:	Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa						
End.:	Rua Joaquim Sampaio, nº 352 Apto C. Bairro Nossa Senhora das Graças						
Cidade:	Salgueiro	UF:	PE	CEP:	56.000-000		
Fone:		Fax:		Celular:	(87) 8826-4122		
e-mail:	fernanda.fernandes@ifsertao-pe.edu.br						

2.3 Regime de matrícula

Matrícula por:	Periodicidade Letiva	Valor do período	Valor anuidade
Disciplina	Semestral	Gratuito	Gratuito

2.4 Total de vagas anuais

Turnos de funcionamento	Vagas por turma	Total de vagas anuais
Matutino	30	30
Vespertino	30	30
Total	60	60

2.5 Carga horária

Carga horária Total do curso	Prazo de integralização da carga horária	
	Limite mínimo (meses/semestres)	Limite máximo (meses/semestres)
2.460h + 400 h do estágio = 2860h	6 Semestres	9 Semestres

2.6 Justificativa da oferta do curso

A microrregião de Salgueiro localiza-se na região central do estado e possui uma área de 8.741,737 km². É formada por sete municípios: Salgueiro, Cedro, Mirandiba, Parnamirim, São José do Belmonte, Serrita, Verdejante e tem uma população, de acordo com o Censo 2010, de um total de 162.047 habitantes, estando 92.746 (57,23%) localizados na zona urbana e 69.301 (42,77%) na zona rural, produzindo um PIB, em 2010, de R\$ 920,3 mil, sendo 11,4% provenientes do setor agropecuário, 10,7% da indústria, 72,0% dos serviços e 5,9% de impostos (IBGE 2011). Apresenta clima quente e seco, com temperaturas elevadas, chuvas escassas e mal distribuídas, rios temporários e vegetação xerófila. Sua atividade econômica é baseada na pecuária extensiva e lavouras de subsistência.

Além da agropecuária e do comércio o grande destaque na economia da microrregião de Salgueiro é o fato do seu mais desenvolvido município, Salgueiro, localizar-se no cruzamento entre

as BR's 116 e 232, o local tem forte potencial logístico, já que por essas rodovias passam a produção da Região Nordeste com destino ao Centro Sul do país.

De acordo com IBGE (2013), a produção industrial aumentou em nove dos 14 locais pesquisados entre março e abril, mostram dados divulgados no dia sete de junho de 2013. No mês, a atividade indústria subiu 1,8%, conforme divulgado no último dia quatro de junho de 2013. O Estado de Pernambuco ficou entre os três que mais avançaram no setor industrial, com um crescimento de 2,3% no período.

Neste cenário de crescimento econômico, o setor de produtos alimentícios tem apresentado uma crescente participação nas atividades industriais da região, tanto em número de estabelecimentos quanto de empregados, existindo, portanto, no Sertão Central um número significativo de empresas operando na industrialização de alimentos. Atualmente nas circunvizinhanças encontram-se instaladas empresas das mais variadas áreas como: vinícolas, granjas, cachaçarias, supermercados, beneficiamento de carnes e derivados e leite e derivados. Entretanto, nos últimos anos a região tem se destacado no setor frutífero e agrônômico com destaque para os projetos irrigados do Vale do São Francisco. A exemplo de algumas empresas temos: a Ser Leite, A vitivinícola Rio Sol, A Fazenda Fortaleza, a Frinza Frigoríficos Nordeste Veneza, dentre outras. No cenário atual o setor de supermercados e restaurantes tem crescido no município de Salgueiro, tendo como justificativa o aumento da população no município, advindos também de outros estados. Em Relação ao número de pessoas empregadas a cidade de Salgueiro tinha em 2010 um total de 14.153 empregos gerados, tendo uma queda no ano de 2012 para 10.046 empregos.

A partir de 2007 e mais fortemente nos últimos dois anos, obras bilionárias como a Transposição do Rio São Francisco e a Ferrovia Transnordestina mudaram a cara do município, que hoje se transformou num dos pólos de desenvolvimento mais promissores do país. Os canteiros de obras da Transnordestina e da Transposição geram sete mil empregos diretos em Salgueiro e municípios próximos. Com a conclusão da Ponte do Ibó, no ano passado, a cidade passou a ficar a menos de 600 km de todas as capitais nordestinas (com exceção de São Luiz). A maioria dos caminhoneiros agora cruza o Nordeste via a BR 116, economizando tempo e combustível (Jornal do Comércio, 2010).

Em breve a cidade implantará uma Plataforma Logística Multimodal (Porto Seco) e um Distrito Industrial, criando um pólo perene de empregos. A cidade também se destaca na economia em vários setores: a rede hoteleira cresceu 50% atingindo o seu limite dos seus 820 leitos; o aquecimento do comércio, principalmente na área alimentícia (rede de restaurantes, lanchonete, padarias e supermercados) e futuramente a implantação de um Shopping Center, tendo as Lojas Americanas como âncora (Jornal do Comércio, 2010).

A indústria em geral relaciona-se com a agropecuária em dois momentos: ao ofertar insumos necessários à agropecuária e ao demandar produtos para o processamento industrial. Este conjunto de atividades é conhecido como agroindústria e tem experimentado transformações no que compete à utilização de tecnologias de produção na determinação da qualidade, provocando uma

crescente demanda de recursos humanos por parte das indústrias do referido setor, gerando carência de profissionais qualificados, para ocupar espaços específicos no processo de produção agroindustrial.

Do ponto de vista das empresas é incontestável que a busca de competitividade vem alterando mundialmente o paradigma tecnológico, obrigando-as a reorganizarem o trabalho, de forma a alcançar novos patamares de produtividade. Verifica-se, também, a presença de importantes setores da população ativa que estão sendo absorvidos em microempresas ou trabalham por conta própria, em diferentes formas de relacionamento com os setores produtivos inovadores. Esta diversidade da condição de emprego é acompanhada de uma profunda heterogeneidade nos patamares tecnológicos, onde a empreendedora no setor agroindustrial está intimamente ligada aos programas de incentivo à agricultura familiar.

Desta forma, a agropecuária assume papel preponderante na economia de Salgueiro, tanto pela capacidade de gerar alimentos e matérias primas para as agroindústrias de serviços, como pelos empregos gerados. Nos últimos anos, esta atividade tem apresentado crescimento contínuo, cujo desempenho pode ser devido principalmente a fatores como: crescimento da produtividade, melhoria dos preços agrícolas versus preços industriais e o aumento das exportações de produtos da agropecuária.

Cabe ressaltar que a implementação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos constou no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), no período de 2009 a 2013 e permanece no PDI previsto para o período de 2014 a 2018 do Instituto Federal do Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro, e que a oferta de cursos em nível superior contribui significativamente para a expansão e melhorias da política institucional para a área tecnológica no *campus* principalmente no que se refere à infra-estrutura física e de recursos humanos disponíveis, sendo a expansão de oferta de ensino uma importante ferramenta de decisão dos gestores para o desenvolvimento dos programas institucionais.

Diante deste cenário, o Instituto Federal do Sertão Pernambucano *campus* Salgueiro acredita na importância do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, comprometido na formação de um profissional com senso crítico, competências e habilidades profissionais para decidir e saber utilizar as inovações tecnológicas, que favorecerão sua inclusão no mundo do trabalho.

Referências Bibliográficas

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Produção Agrícola Municipal 2008. Rio de Janeiro. Banco de dados agregados. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 20 de julho de 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Produção Agrícola Municipal 2008. Rio de Janeiro. Banco de dados agregados. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 20 de julho de 2011.

MACHADO, Eduardo, A Redenção da terra de Salgueiro. O Jornal do Comércio, Recife, 7 nov.2010. Cidades, p.5

SECRETARIA DE PLANEJAMENTOS E GESTÃO. Salgueiro IDH. Disponível em < <http://www.pe.gov.br>>. Acesso em: 21 de outubro de 2010.

PORTAL SALGUEIRO. Disponível em < <http://www.portaldosertao.com.br>>. Acesso em: 10 de novembro de 2010.

2.7 Finalidades e objetivos do curso

Capacitar o aluno para atuar no mercado de trabalho com competências e habilidades, atendendo à realidade do desenvolvimento tecnológico, por meio de promoção de mudanças e inovações na produção de alimentos, através do fornecimento de conhecimentos sobre química, bioquímica, microbiologia, cálculo, línguas, informática, gestão e desenho aplicados ao processamento de alimentos. Além disso, o discente estará habilitado à executar análises físico-químicas e microbiológicas dos alimentos.

Dentro dessa ótica serão vistos os processos de preservação e transformação das matérias-primas alimentícias em derivados e produtos acabados, nas áreas de frutas, hortaliças, carnes, laticínios, sementes oleaginosas, etc., incluindo-se os processos biotecnológicos e inovações na área de alimentos.

Além disso, durante o curso haverá:

- Formação humanística e gerencial com o fornecimento de conhecimentos nas áreas social, econômica e administrativa.
- Formação complementar nas áreas de estatística, embalagens, informática, resíduos industriais e meio ambiente.
- Formação com preparo técnico e ético, auxiliado pela realização de visitas técnicas e estágios obrigatórios supervisionados em indústrias alimentícias ou laboratórios de pesquisa além de atividades de extensão, antes do ingresso no mercado de trabalho oportunizando a atualização e reciclagem.
- Incentivo e preparo dos alunos para o desenvolvimento da pesquisa científica e tecnológica.
- Estímulo à participação em atividades extracurriculares, tais como, eventos científicos, na Instituição, ou fora, inclusive na organização, bem como em atividades de extensão como complemento de sua formação profissional e social.

Os Tecnólogos em Alimentos devem atuar em:

- Indústrias de processamento de frutas, hortaliças, carnes, leite, sementes oleaginosas e massas, na elaboração de produtos, higienização, fluxogramas operacionais, implantação e certificação de normas de qualidade, controle da segurança de alimentos e inovações tecnológicas.
- Na gestão da qualidade, implantação e certificação de normas de qualidade e segurança dos alimentos, gerenciamento e supervisão de operações.
- Laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais e de desenvolvimento de produtos e processos.
- Controle de qualidade na aquisição, manuseio, transporte e exposição de matérias-primas e produtos industrializados de origem vegetal ou animal em redes supermercadistas e congêneres.
- Difusão de tecnologias de beneficiamento e processamento de matérias-primas de origem vegetal e/ou animal.
- Empresas exportadoras de alimentos.

2.8 Perfil Profissional de Conclusão

O tecnólogo em alimentos formado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano, campus Salgueiro, será um profissional com competências e habilidades para planejar, implementar, administrar, gerenciar, promover e aprimorar com técnica e tecnologia a área de alimentos, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, com consciência de seu papel social, distribuídas nas funções que lhe compete, tais como:

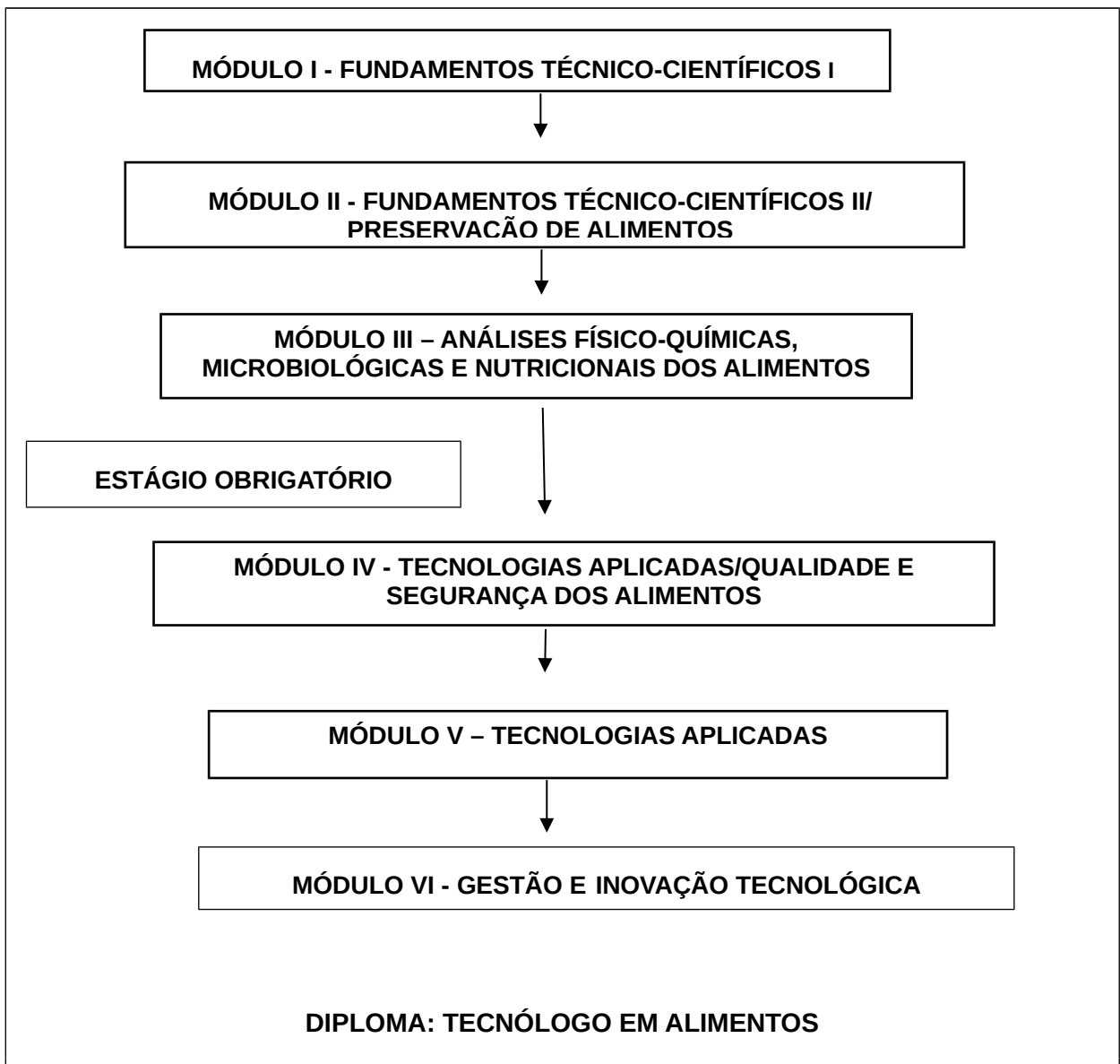
- Atuar na obtenção de matérias-primas em condições higiênico-sanitárias ideais para o processamento de diferentes produtos alimentícios de origem animal e/ou origem vegetal;
- Supervisionar as operações e processos unitários na obtenção/preservação de produtos alimentícios, determinando as medidas necessárias para a redução de custos e a maximização da qualidade na industrialização de alimentos;
- Realizar análises físicas, físico-químicas, microbiológicas e sensoriais na matéria-prima e nos produtos elaborados;
- Escolher, desenvolver e utilizar embalagens adequadas para produtos de origem vegetal e/ou animal;
- Implantar, acompanhar e gerenciar operações de controle de qualidade em indústrias de processamento de alimentos;
- Realizar pesquisas básicas e aplicadas na área de produtos de origem vegetal e/ou animal;

- Aplicar e compor comissões de certificação quanto às normas de qualidade e segurança dos alimentos e ambiente;
- Ministrando cursos, palestras e outros eventos difusores de tecnologias;
- Prestar consultorias na área de tecnologia de produtos de origem vegetal e/ou animal;
- Atuar em instituições de pesquisas privada e governamental.

Capacitar profissionais para:

- Estabelecer padrões de qualidade para auxiliar na obtenção de matérias-primas em condições higiênico-sanitárias ideais para o processamento de diferentes produtos alimentícios de origem animal e/ou vegetal;
- Definir condições higiênicas de abate, corte e estocagem de carnes, assim como condições apropriadas para ordenha e armazenagem do leite;
- Conhecer as operações, processos e equipamentos utilizados na obtenção de produtos derivados de matérias-primas vegetais e/ou animal.
- Escolher e definir dosagens adequadas de aditivos e coadjuvantes de processo para alimentos industrializados, com base no CODEX ALIMENTARIUS e legislação vigente;
- Realizar análises físicas, físico-químicas, sensoriais e microbiológicas nas matérias-primas e em produtos acabados;
- Escolher, desenvolver e utilizar embalagens adequadas para os produtos alimentícios;
- Implantar, gerenciar e acompanhar programas de controle de qualidade em indústrias de processamento de alimentos;
- Realizar pesquisas básicas e aplicadas na área de produtos alimentícios, especialmente na garantia da qualidade e no desenvolvimento de novos produtos;
- Executar as etapas de manejo pós-colheita e a garantia da qualidade de produtos vegetais para diferentes mercados (locais internos e externos);
- Aplicar e compor comissões de certificação quanto às normas de qualidade e segurança alimentar e ambiental;
- Ministrando cursos, palestras e outros eventos difusores de tecnologias;
- Prestar consultorias na área de tecnologia de produtos de origem vegetal e animal;
- Ter ação empreendedora;
- Avaliar o impacto ambiental dos diferentes processos de produção de alimentos.

2.9 Fluxograma do curso (representação gráfica do percurso de formação)



2.10 Organização curricular (disposição em módulos, disciplinas, projetos e outros)

**ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO FORMULAÇÃO – CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

A carga horária mínima do curso é de 3280 (três mil e duzentos e oitenta) aulas (corresponde a 2460 horas), compreendendo os seis módulos, nos quais, cada aula terá duração de 45 minutos, adicionando-se ainda o estágio obrigatório de 400 (quatrocentas) horas a partir da conclusão do 3º módulo - onde o estagiário estará obrigado a comparecer mensalmente (conforme calendário) a uma reunião de acompanhamento de estágio a ser realizada na Instituição com a autorização da empresa - perfazendo um total de 2860 (dois mil e oitocentos e sessenta) horas para diplomação em **Tecnólogo em Alimentos**. Por vontade do aluno, este poderá, além do estágio obrigatório, realizar o estágio não obrigatório, desde que este tenha tempo hábil para tal e não prejudique o estágio obrigatório. Eventualmente, haverá aulas aos sábados a fim de completar a carga horária das disciplinas.

MÓDULO: I				
COMPONENTES CURRICULARES	HORA/AULA (45 min)	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
1. Português Instrumental	40	30	---	30
3. Metodologia Científica	40	30	---	30
2. Inglês Instrumental	40	30	---	30
4. Química Orgânica	80	40	20	60
5. Fundamentos da Matemática	80	60	---	60
6. Química Geral	80	40	20	60
7. Introdução a Tecnologia da Informação	40	20	10	30
8. Desenho Industrial	80	20	40	60
9. Nutrição	40	30	---	30
TOTAL	520	300	90	390

MÓDULO: II

COMPONENTES CURRICULARES	HORA/AULA (45 min)	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
1. Microbiologia	80	30	30	60
2. Físico-Química	120	70	20	90
3. Cálculo Aplicado	80	60	---	60
4. Matérias-primas de Origem Vegetal	40	20	10	30
5. Matérias-primas de Origem Animal	40	20	10	30
6. Princípios de Tecnologia de Alimentos	120	60	30	90
7. Bioquímica de Alimentos	120	60	30	90
TOTAL	600	320	130	450

MÓDULO: III				
COMPONENTES CURRICULARES	HORA/AULA (45 min)	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
1. Fenômenos de Transporte de Calor e Massa	80	60	---	60
2. Química Analítica	120	50	40	90
3. Química de Alimentos	120	45	45	90
4. Microbiologia de Alimentos	120	50	40	90
5. Higiene na Indústria de Alimentos	80	60	---	60
6. Estatística Aplicada	80	30	30	60
TOTAL	600	295	155	450

MÓDULO: IV

COMPONENTES CURRICULARES	HORA/AULA (45 min)	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
1. Tecnologia de Cereais	80	30	30	60
2. Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	160	20	100	120
4. Tecnologia Pós-Colheita de Produtos Hortícolas	40	20	10	30
5. Metodologia da Pesquisa	80	60	---	60
6. Tecnologia de Tratamento de Água	80	40	20	60
7. Gestão da Qualidade e de Processos na Indústria de Alimentos	80	60	---	60
8. Orientação para Estágio	40	30	---	30
TOTAL	560	290	130	420

MÓDULO: V				
COMPONENTES CURRICULARES	HORA/AULA (45 min)	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
1. Toxicologia de Alimentos	40	30	---	30
2. Instalações Industriais	80	40	20	60
3. Tecnologia de Produtos de Origem Animal	160	20	100	120
4. Análise de Alimentos	120	30	60	90
5. Embalagem de Alimentos	80	30	30	60
7. Tecnologia de Bebidas	120	40	50	90
TOTAL	600	190	260	450

MÓDULO: VI

COMPONENTES CURRICULARES	HORA/AULA (45 min)	CH TEÓRICA	CH PRÁTICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
1. Gestão Empresarial	40	30	---	30
2. Segurança e Saúde do Trabalhador	40	30	---	30
3. Gestão de Pessoas	40	30	---	30
4. Empreendedorismo	40	30	---	30
5. Análise Sensorial de Alimentos	80	20	40	60
6. Gestão de Resíduos	80	30	30	60
7. Comportamento Organizacional	40	30	---	30
8. Ciência e Inovação	40	30	---	30
TOTAL	400	230	70	300
ESTÁGIO OBRIGATÓRIO	---	---	---	400
TOTAL DO CURSO	3280	-----	-----	2860

Unidade Curricular	PORTUGUÊS INSTRUMENTAL				
Período letivo:	MÓDULO I			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS
Objetivos					
Aperfeiçoar a competência comunicativa do aluno, propiciando-lhe conhecimento das diversas formas de comunicação escrita, suas condições de produção e função social, além do entendimento de que, por meio dos textos, os indivíduos interagem e participam de processos históricos e sociais.					
Ementa					
<ul style="list-style-type: none"> • Linguagem e significação: funções da linguagem, conotação, denotação, hiponímia, hiperonímia. • Considerações sobre a noção de texto; texto e contexto. • O texto e as estratégias do dizer: mecanismos de construção de sentidos. • Marcadores de pressupostos, informação implícitas, inferências. • Discurso: textualidade, intertextualidade; paráfrase, polissemia e polifonia. • Progressão, não-contradição, articulação. • Coerência textual: Conceito, tipos, fatores de coerência. • Coesão textual: coerência, tipos, mecanismos de coesão. • Níveis de leitura de um texto. • Texto escrito: leitura e produção; estrutura do parágrafo: frase, oração, período, relações lógicas. • Pontuação. • Os gêneros do discurso. • Aspectos da redação técnica: ofício, memorando, relatórios. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Coleção base: português –volume único.	ABAURRE, Maria Luíza; PONTARA, Marcela Nogueira	1ed.	São Paulo	Moderna	1999
Redação em construção: a escrita do texto. 2ed. São Paulo: Moderna	CARNEIRO, Agostinho Dias.	2ed	São Paulo	Moderna	2003
Ler e compreender os sentidos do texto	KOCH, Ingedore G. Villela; Elias, Vanda Maria	1ed.	São Paulo	Contexto	2006

Bibliografia complementar				
Título/Periódico				
Português instrumental	Medeiros, João Bosco	5ed.	São Paulo	Atlas
Outros				

S

Unidade Curricular	METODOLOGIA CIENTÍFICA				
Período letivo:	MÓDULO I			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS
Objetivos					
<ul style="list-style-type: none"> • Discutir a ciência e o conhecimento em suas várias dimensões, como reflexo de nossa mente, em que o sentido, a razão e a intuição são as primeiras fontes do pensamento. • Estudar os principais trabalhos científicos desde a sua elaboração até a sua publicação • Estudar os tipos de pesquisa, abordando em detalhes todos os passos para que se possam realizar metodologicamente pesquisas quantitativas e qualitativas, visando desenvolver trabalhos científicos. • Estudar técnicas de pesquisa, envolvendo a metodologia, o planejamento, a execução e a análise. • Buscar instrumentos para o desenvolvimento de pesquisa acadêmica de nível técnico, lógico e conceitual. 					
Ementa					
<ul style="list-style-type: none"> o Introdução a Ciência e ao Conhecimento Científico através do estudo do Método Científico, fatos, leis e teorias o Formas de Pensamentos o Normas Técnicas da ABNT para apresentação de Trabalhos Científicos o Metodologia para referências bibliográficas e citações em textos o Produção Acadêmica e o estudo dos principais trabalhos científicos: artigos, resenhas, relatórios, monografias o Métodos e Técnicas de Pesquisa o Elaboração e Comunicação da Pesquisa o Representação gráfica da pesquisa o Publicação Científica (redação científica) 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Metodologia Científica	BEBBER, G. e MARTINELLO, D.	3ed.	Caçador	Universidade do Contestado	2002
Como Elaborar Projetos de Pesquisa	GIL, A.C.	4ª.	São Paulo	Atlas	2002
Planejar e redigir trabalhos científicos	REY, L	2ª.	São Paulo	Cortez	2000
Bibliografia complementar					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Fundamentos de metodolgia	LAKATOS, Eva Maria; MARCONI,	6ª	São Paulo	Cortez	2005

científica	Marina de Andrade				
Outros					
Unidade Curricular	INGLÊS INSTRUMENTAL				
Período letivo:	MÓDULO I			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS
Objetivos					
<p>Conscientizar acerca do processo de leitura em língua inglesa; Utilizar diversos gêneros textuais autênticos (orais e escritos) relacionados aos temas de conhecimentos gerais e específicos da área; Adquirir vocabulário técnico.</p>					
Ementa					
<ul style="list-style-type: none"> • Estudo dos Estrangeirismos; • Estratégias de leitura: Evidências Tipográficas (Typography); Palavras Repetidas de Conteúdo (Repeated Words); Palavras Cognatas (Cognate Words); Falsas Cognatas (False Friends); Inferência Contextual (Inference); Skimming; Scanning; Flexibilidade (Flexibility); Seletividade (Selectivity); Referência Contextual e Gramatical (Reference); • Uso do dicionário. Dicionário bilíngüe. Verbetes. Significados. Símbolos utilizados nos dicionários. Contexto. Classe gramatical das palavras; • Conhecimento Lingüístico: Morfologia (sufixos, prefixos e palavras compostas); Tempos verbais: Presente e Passado; Grupos nominais; Pronomes (Pessoais, Possessivos, Relativos e Reflexivos); Caso Possessivo ('S); • Vocabulário técnico. Aquisição de vocabulário específico da área através de textos autênticos e atividades. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
English Grammar in Use	MURPHY, R.	U	New York	Cup: NY: Oxford	2004
On the Road to reading comprehension	OLIVEIRA, R.	U	João Pessoa	UFPB	2000
Inglês Instrumental: Estratégias de Leitura	MUNHOZ, R.		São Paulo	Textonovo	2000
Bibliografia complementar					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
<i>Newsweek; Speak Up; Time</i>	REVISTAS		<i>on line</i>		
http://highwire.stanford.edu/	SITE		<i>on line</i>		

Unidade Curricular	QUÍMICA ORGÂNICA				
Período letivo:	MÓDULO I			Carga Horária:	60 HORAS/80 AULAS
Objetivos					
Conhecer as estruturas químicas dos compostos orgânicos bem como suas propriedades físicas e eletrônicas					
Ementa					
I. Introdução à química orgânica					
II. Funções da Química Orgânica: hidrocarbonetos, álcoois, fenóis, éteres, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos, ésteres e funções nitrogenadas (amidas, aminas e nitritos)					
<ul style="list-style-type: none"> 1) Nomenclatura 2) Classificação 3) Grupo funcional 4) Radicais 5) Reações 6) Métodos de obtenção 					
III Isomeria					
<ul style="list-style-type: none"> 1) Definição 2) Tipos: de cadeia, de posição, de função, metameria, tautomeria, isomeria geométrica e ótica 					
IV. Polímeros					
<ul style="list-style-type: none"> 1) Definição 2) Métodos de obtenção 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Química Orgânica	Allinger, N. et al.	2ed.	Rio de Janeiro	Guanabara Koogan	1978
Princípios de Química – Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente	Jones, L.; Atkins, P.	3ed.	São Paulo	Bookman	2006
Bibliografia complementar					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano

Química Orgânica	Solomons, T. W. G.; Fryhle, C. B	9ed.	Rio de Janeiro	LTC	2005
------------------	-------------------------------------	------	----------------	-----	------

Outros

Unidade Curricular	FUNDAMENTOS DA MATEMÁTICA				
Período letivo:	MÓDULO I			Carga Horária:	60 HORAS/80 AULAS

Objetivos

Capacitar o aluno para desenvolver cálculos básicos e raciocínios de problemas do dia-a-dia.

Ementa

- Razão e proporção;
- Regra de três simples e composta, porcentagem;
- Equações elementares;
- Conjuntos;
- Estudo das funções;
- Funções de 1º e 2º graus;
- Funções exponenciais e logarítmicas;
- Fundamentos de trigonometria;
- Fundamentos de geometria plana
- Fundamentos de geometria espacial

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano
Fundamentos de Matemática Elementar 1 – Conjuntos e Funções	IEZZI, GELSON; MURAKAMI, CARLOS	3ed	São Paulo	Atual Editora	1977
O cálculo com Geometria Analítica.	LEITHOLD, LOUIS	1ed.	São Paulo	Harbra	1982

Bibliografia complementar

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano
Cálculo	GUIDORIZZI, HAMILTON LUIZ	5ed.	Rio de Janeiro	LTC – Livros Técnicos e Científicos	2001

Outros

Unidade Curricular	QUÍMICA GERAL		
Período letivo:	MÓDULO I	Carga Horária:	60 HORAS/80 AULAS
Objetivos			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Descrever o comportamento da matéria e compreender as transformações sofridas por ela. 2. Entender a evolução dos modelos atômicos. 3. Interpretar a tabela periódica com profundidade e riqueza de detalhes. 4. Predizer a formação de ligações químicas e as formas geométricas das substâncias formadas. 5. Diferenciar e caracterizar as funções inorgânicas. 6. Identificar se certa espécie química sofre ou não processo de oxirredução. 7. Adquirir conhecimento acerca das reações químicas, permitindo determinar o grau de pureza dos reagentes e produtos, bem como, prever os rendimentos dos mesmos. 8. Aprender os procedimentos de segurança do laboratório e as operações básicas, bem como, reconhecer vidrarias e materiais. 			
Ementa			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução a Química: Conceitos básicos; Importância da Química; Substância pura e misturas; Métodos de separação; Propriedades da matéria; Fenômenos físicos e químicos. 2. Estrutura Atômica: Modelos atômicos; Componentes do átomo; Natureza elétrica da matéria; Mundo quântico; Modelo atômico de Bohr; Ondas e partículas; Números quânticos; Distribuição eletrônica. 3. Tabela Periódica: Desenvolvimento da tabela periódica; Tabela periódica moderna; Configuração eletrônica e tabela periódica; Propriedades periódicas; Classificação geral dos elementos. 4. Funções Inorgânicas: Conceitos; Classificação; Nomenclatura; Propriedades; Preparação de ácidos, bases, óxidos e sais. 4. Ligações Químicas e Geometria Molecular: Tipos de ligações químicas; Símbolo de Lewis; Regra do octeto; Ligação iônica; Ciclo de Born-Harber; Ligação Covalente; Prevendo estruturas de Lewis; Polaridade da Ligação; Eletronegatividade; Momento de dipolo; Carga Formal; Estruturas de ressonância; Exceções a regra do octeto; Ligações metálicas; Geometria molecular; Modelo RPENV; Polaridade das moléculas; Teoria de ligação de valência; Hidridização; Teoria do orbital molecular; Forças intermoleculares. 5. Oxidação e Redução: Conceitos; Número de oxidação; Equações de oxi-redução; Cálculos do número de oxidação. 6. Estequiometria: Leis ponderais; Relações mássicas; Composição percentual e fórmulas químicas; Equações químicas; Reagente limitante; Rendimento teórico e real. 7. Laboratórios Químicos: Segurança do laboratório; Materiais de laboratório; Limpeza, manuseio e armazenamento de materiais; Armazenamento e conservação de reagentes e soluções; Balança; Medidas de líquidos; Importância da água no laboratório; Aquecimento, resfriamento e termômetros; Operações unitárias. 			
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)			

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Química: A Ciência Central	Brown, T. L.; LeMay, H. E.; Bursten, B. E.; Burdge, J. R	9ed.	São Paulo	Pearson Prentice Hall	2005
Princípios de Química - Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente	Jones, L.; Atkins, P.	3ed.	São Paulo	Bookman	2006
Bibliografia complementar					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Química Geral: Conceitos Essenciais	Chang, R.	4ed.	São Paulo	Editores McGraw-Hill	2006
Outros					

Unidade Curricular	INTRODUÇÃO A TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO					
Período letivo:	MÓDULO I			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS	
Objetivos						
<p>Conhecer técnicas e Editoração eletrônica de documentos. Aplicar técnicas de desenvolvimento e formatação de textos. Criar planilhas eletrônicas. Analisar e corrigir gráficos. Confeccionar slides para apresentação de trabalhos e seminários. Aplicar técnicas de pesquisa utilizando a web como ferramenta de apoio. Aprender a utilizar e-mail.</p>						
Ementa						
<ul style="list-style-type: none"> - Noções sobre sistemas operacionais (conceitos, gerenciador de arquivos, teclas de atalhos e configurações área de trabalho); - Editoração Eletrônica de textos (textos técnicos, relatórios, formulários, esquemas, gráficos e mala direta); - Editoração eletrônica de planilhas (cálculos em tabelas, funções, gráficos e macros); - Editoração eletrônica de apresentação (edição de slides: idéias, textos, objetos, esquema de cores, gráficos e organogramas). - Histórico e Uso da WWW, E-mail e redes sociais 						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico		Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Introdução à informática e Windows XP – Fácil e Passo a Passo		Rabelo, João		São Paulo	Ciência Moderna	2007
BrOffice.Org: da teoria à prática		Costa, Edgard Alves			Brasport	2007
Bibliografia complementar						
Título/Periódico		Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros						

Unidade Curricular	DESENHO INDUSTRIAL				
Período letivo:	MÓDULO I			Carga Horária:	60 horas/80 aulas
Objetivo Geral					
Apresentar conceitos, normas e técnicas básicas utilizadas na concepção e interpretação de desenhos técnicos aplicados a projetos de edificações.					
Ementa					
1. Tipos de desenho: Desenho livre e Desenho técnico 2. Materiais de desenho: Uso e conservação 3. Normas para desenho técnico: 3.1 diretrizes gerais para desenho técnico; 3.2 formatos técnicos de papel; 3.3 linhas convencionais; 3.4 caligrafia técnica; 3.5 cotagem; 4. Desenho geométrico: 4.1 formas planas; 4.2 traçados de retas, ângulos, e polígonos; 4.3 projeções ortogonais; 4.4 escalas; 5. Desenho projetivo arquitetônico: Normas técnicas para representação de projetos de edificações (NBR 6492).					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Desenho e Tecnologia Gráfica	FRENCH, Thomas Ewing			GLOBO	
Desenho Arquitetônico	MONTENEGRO, Gildo A.		São Paulo	Edgard Blucher Ltda,	1981
Desenho de Projetos	MONTENEGRO, Gildo A.		São Paulo	Edgard Blucher Ltda,	2007
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Dicionário Visual de Arquitetura e Construção	OMERNA, Broto I			Links	1981
Outros					

Unidade Curricular	NUTRIÇÃO				
Período letivo:	MÓDULO I			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS
Objetivos					
- Conhecer a composição nutricional e valor nutritivo dos principais alimentos que compõem nossa dieta e como cada um dos componentes alimentares é absorvido pelo corpo humano.					
Ementas					
1. Conceitos básicos em alimentação e nutrição. 2. Composição Nutricional e Valor Nutritivo. 2.1. Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana. 2.1.1 Água 2.1.2 Carboidratos 2.1.3 Lipídeos 2.1.4 Proteínas 2.1.5 Minerais 2.1.6 Vitaminas 3. Alimentos Light, Diet e Zero. 4. Digestão, absorção e transporte de nutrientes no organismo. 5. Principais patologias decorrentes do desequilíbrio nutricional.					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Alimentos light e diet	Pereira, C. A. S.; et al.	2ª	Viçosa	UFV	2010
Alimentos e Nutrientes	Boas, E. V. B. V		Lavras	Faepe	1999
Análise de Alimentos: uma visão química da Nutrição	BRANCO DE ANDRADE, E. C.		São Paulo	Varela	2006
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano

Alimentos, Nutrição e Dietoterapia	Krause e Mahan	5ª	São Paulo	Roca	2000
Outros					

Unidade Curricular	MICROBIOLOGIA				
Período letivo:	MÓDULO II			Carga Horária:	60 HORAS/80 AULAS
Objetivos					
<ul style="list-style-type: none"> - Descrever fatos marcantes na história da Microbiologia. - Caracterizar os principais grupos de microrganismos procarióticos e eucarióticos. Reconhecer formas, arranjos e estruturas dos microrganismos diferenciando-os. - Aplicar as normas de Segurança em trabalhos no laboratório de microbiologia. - Identificar as partes e suas funções do microscópio óptico. Manipular o microscópio. Diferenciar, através de observações microscópicas, bactérias e fungos. Executar as diversas técnicas de microscopia. Preparar microrganismos para microscopia luminosa por técnicas diversas. - Distinguir macro e microscopicamente bactérias, bolores e leveduras. - Descrever as condições físicas necessárias para o cultivo dos microrganismos. Explicar os processos de reprodução dos microrganismos eucarióticos e procarióticos. Explicar o conceito de crescimento exponencial e como ele pode ser determinado. - Efetuar cultivos, micro cultivos e isolamentos de microrganismos. Descrever condições físicas necessárias para o cultivo bem sucedido dos microrganismos. - Explicar fundamentos, identificar os agentes descrevendo respectivas formas da ação no controle físico e químico de microrganismos. - Efetuar o controle físico e químico de microrganismos nos trabalhos de laboratório (preparo, esterilização de utensílios, uso de técnicas de assepsia etc.) bem como em outros ambientes. - Identificar meios de cultura específicos para determinadas espécies de microrganismos ou para grupos. Preparar meios de cultura, vidrarias e materiais diversos para o trabalho no laboratório de Microbiologia. - Executar as técnicas de assepsia em trabalhos no laboratório de microbiologia. 					
Ementa					
Introdução à Microbiologia. Classificação e características morfológicas dos microrganismos. Cultivo e crescimento de microrganismos. Controle físico e químico de microrganismos.					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Microbiologia – Conceitos e Aplicações Michael Pelczar – Volumes 1 e 2	Michel J. Pelczar Jr. E.C.S. Chan Noel R. Krieg			Makron Books	

Microbiologia	Gerard J. Tortora Berdell R. Funke Christine L. case			Ed Artmed	2005
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Microbiologia de Brock	Madigan; Martinko e Parker			Pearson	2010
Outros					

Unidade Curricular	FÍSICO-QUÍMICA					
Período Letivo	MÓDULO II			Carga Horária	90 HORAS/120 AULAS	
Objetivos						
Fornecer conhecimentos, teóricos e práticos, necessários ao entendimento das leis da química, da física e da interação entre elas, englobando os seguintes tópicos: estudo dos gases, estudo das soluções, termodinâmica química, cinética química, equilíbrio químico, equilíbrio iônico e radioatividade.						
Ementa						
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Estudo dos Gases</i>: Definição de Gases; Equações de Estado; Equilíbrio Mecânico e Térmico; Lei Zero da Termodinâmica; Gases Ideais; Mistura de Gases; Gases Reais; Equação de Estado do Virial; Equação de van der Waals; O princípio dos Estados Correspondentes; e a Lei da Difusão de Graham. • <i>Estudo das Soluções</i>: Definições Básicas (Solução, Soluto e Solvente); Processo de Formação de uma Solução; Variação de Energia no Processo de Formação de uma Solução; Classificação das Soluções; Solubilidade; Mecanismo da Solubilidade; Curvas de Solubilidade; Concentração de Soluções; Diluição; e Mistura de Soluções. • <i>Termodinâmica química</i>: Definição de Energia Interna; Primeira Lei da Termodinâmica; Entalpia de Reação; Fatores que Influenciam na Entalpia de Reação; Processos Endotérmicos e Exotérmicos; Lei de Hess; Entalpia de Formação; Estado Padrão; Energia de ligação, Entropia e a Segunda Lei da Termodinâmica; Energia Livre de Gibbs; e Espontaneidade de Processos Químicos. • <i>Cinética química</i>: Velocidade de Reação; Condições de Ocorrência de uma Reação Química; Fatores que Influenciam na Velocidade dos Processos Químicos; Teoria das Colisões; Complexo Ativado; Energia de Ativação; Equação de Arrhenius; Mecanismos de Reações Químicas; Catalises; e Biocatalisadores. • <i>Equilíbrio químico</i>: Conceito de Equilíbrio Químico; Constantes (K_c e K_p) de Equilíbrio; Aplicação das Constantes de Equilíbrio; Princípio de Le Châtelier; e Efeito do Íon Comum. • <i>Equilíbrio iônico</i>: Definição de Equilíbrio Iônico; Conceitos de Ácidos e Bases; Teoria do Par Conjugado e do Par Eletrônico; Auto-ionização da Água; Escala de pH; Força dos Ácidos e das Bases; Sistemas Tamponados; e a Lei da Diluição de Ostwald. • <i>Radioatividade</i>: Conceito de Radioatividade; Radiações Alfa, Beta e Gama; Leis da Radioatividade; Tempo de Meia-Vida; e Aplicações da Radioatividade. 						
Bibliografia Básica						
Título/Periódico	Volume	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Princípios da Química	U	ATKINS, P. e JONES, L.	3ª	Porto Alegre	Bookman	2006
Fundamentos de Físico-Química	1	Gilbert Castellan	1ª	São Paulo	LTC	1986

Bibliografia Complementar						
Título/Periódico	Volume	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Físico-Química	1 e 2	BALL, D. W.	1ª	São Paulo	Thomson Learning	2005

Unidade Curricular	CÁLCULO APLICADO					
Período letivo:	MÓDULO II			Carga Horária:	60 HORAS/80 AULAS	
Objetivos						
<ul style="list-style-type: none"> - Apresentar os conceitos básicos sobre o qual o cálculo se apóia; limite e continuidade de uma função. - Demonstrar que a função derivada está associada à taxa de variação entre duas variáveis interdependentes. - Associar a taxa de variação entre grandezas com a derivada, tal como: velocidade instantânea, fluxo, etc. - Apresentar técnicas para o cálculo da função inversa da derivada – antiderivada. - Apresentar o Teorema Fundamental do Cálculo. - Aplicar as técnicas de integração juntamente com o Teorema Fundamental do Cálculo na resolução de problemas práticos. 						
Ementas						
<ul style="list-style-type: none"> - Limite e continuidade de funções - Derivada de uma função e suas aplicações - Integral de uma função e suas aplicações. 						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Cálculo – Um curso Moderno e suas Aplicações Volume 1	Hoffmann	6ª	Rio de Janeiro	LTC Editora S/A	1999	
Cálculo – volume 1	James Stewart	6ª	São Paulo	Thomson		
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Cálculo – Volume 1	Mustafá A. Munem,		Rio de Janeiro	LTC Editora S/A	1982	
Outros						

Unidade Curricular	MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM VEGETAL				
Período letivo:	MÓDULO II			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS
Objetivos					
Fornecer conhecimentos sobre as matérias-primas de origem vegetal para que o aluno possa fazer inferências sobre a sua viabilidade alimentar e potencial de industrialização, identificando atributos da qualidade das matérias-primas, bem como alternativas de aproveitamento alimentar e importância econômica das mesmas.					
Ementa					
<ul style="list-style-type: none"> - Importância econômica e sistemas de comercialização das matérias-primas de origem vegetal, - Classificação botânica, morfologia, estrutura, fisiologia e composição química, - Fatores que afetam a qualidade e a conservação das matérias-primas, - Propriedades e características das matérias-primas de origem vegetal, - Colheita, padronização, classificação e beneficiamento, - Embalagem, estocagem, transporte e distribuição, - Alternativas de aproveitamento industrial das matérias-primas de origem vegetal. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Tecnologia de Alimentos	EVANGELISTA, J.	1ª	São Paulo	Atheneu	1994
Matérias primas dos alimentos	LIMA, U. A.	1ª	São Paulo	Blucher	2010
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio	CHITARRA, M. L. F. & CHITARRA, A. B.	2ª	Lavras	UFLA	2005
Outros					

Unidade Curricular	MATÉRIA-PRIMA DE ORIGEM ANIMAL				
Período Letivo:	MÓDULO II			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS
Objetivos					
Fornecer conhecimentos sobre as matérias-primas de origem animal para despertar o senso crítico no discente sobre as relações entre o processo de produção destas matérias-primas e o processo industrial de produção de alimentos, evidenciando a interdependência entre estes, quando se objetiva a produção racional de alimentos de alta qualidade.					
Ementa					
<ul style="list-style-type: none"> - Conceito de matéria-prima de origem animal. - Caracterização e classificação das matérias-primas de origem animal. - Sistemas de produção de matérias-primas de origem animal. - Composição química, valor nutricional e alterações físicas, químicas e microbiológicas das matérias-primas de origem animal. - Importância econômica e sistemas de comercialização das matérias-primas de origem animal. - Fatores que afetam a qualidade e a conservação das matérias-primas de origem animal. - Abate, corte e preparação da carne. - Obtenção higiênica do leite. - Manuseio e conservação do pescado. - Coleta, inspeção e classificação de ovos. - Conceituação e importância dos produtos apícolas. - Embalagem, transporte, armazenamento e distribuição de matérias-primas de origem animal. - Alternativas de aproveitamento industrial das matérias-primas de origem animal. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Produtos apícolas - legislação brasileira	MARCHINI, LC; SODRÉ, GS; MORETI, ACCC	1ª.	Ribeirão Preto	A. S.Pinto	2005
Tecnologia de alimentos - alimentos de origem animal	ORDONEZ, JA		Porto Alegre	Artmed	2004
Carne e seus derivados – Técnicas de controle de qualidade	TERRA N.N.; BRUM, M. A R		São Paulo	Nobel	1998
Tecnologia do pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação	GONÇALVES, A. A.	1ª	São Paulo	Atheneu	2011

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Matérias primas dos alimentos	LIMA, U. A.	1ª	São Paulo	Blucher	2010
Outros					
Unidade Curricular	PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
Período letivo:	MÓDULO II	Carga Horária:	90 HORAS/120 AULAS		
Objetivos					
<ul style="list-style-type: none"> • Explicar os princípios que fundamentam, bem como finalidades das diversas operações e processos de conservação de alimentos. • Identificar os fatores que condicionam a estabilidade dos alimentos explicando como cada pode interferir na conservação ou degradação dos alimentos. • Conhecer as principais operações e processos unitários e respectivos equipamentos utilizados na indústria alimentícia diferenciando a função de cada um bem como aspectos importantes a serem considerados na definição de inclusão/escolha no fluxograma de processamento de um determinado alimento. Explicar os princípios e métodos de conservação dos alimentos. • Relatar a seqüência de operações e/ou processos e finalidades descrevendo equipamentos utilizados em indústrias alimentícias da região visitadas durante a ministração da disciplina. 					
Ementas					
<p>I. Introdução ao Estudo da Tecnologia de Alimentos: Importância da Tecnologia de Alimentos, Tipos de Indústrias de Alimentos, A Indústria de Alimentos no Brasil, Fatores de Qualidade e Aceitabilidade dos Alimentos, Principais Causas de Alterações químicas e físicas dos alimentos</p> <p>II. Métodos Gerais de Conservação de Alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Métodos de conservação pelo uso do calor: Esterilização, Pasteurização, Tindalização, Branqueamento, Apertização, Defumação. 2. Métodos de conservação pelo uso do frio: Refrigeração, Congelamento, Liofilização. 3. Métodos de conservação pelo controle da umidade: Secagem natural, Secagem artificial, Concentração 4. Conservação de alimentos pelo uso da pressão osmótica: Pressão osmótica, Osmose reversa. 5. Preservação pelo uso de métodos químicos: Aditivos alimentares, Substâncias orgânicas, Radiações ionizantes <p>III. Embalagens na Indústria de Alimentos: As embalagens e sua importância na conservação de alimentos</p>					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano

Tecnologia de alimentos – Princípios e Aplicações	Altanir Jaime Gava		São Paulo	Nobel	2009
Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática.	P.J. Fellows		Porto Alegre	Artmed	2006
Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Marília Oederer; Marissa A. B. R.; Marta Spoto	1ª		Manole	2006
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Tecnologia de Alimentos	EVANGELISTA, J.	1ª	São Paulo	Atheneu	1994
Outros					

Unidade Curricular	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS		
Período letivo:	MÓDULO II	Carga Horária:	90 HORAS/120 AULAS
Objetivos			
1. Conhecer os princípios da bioenergética e os tipos de metabolismo; 2. Conhecer a bioquímica da água, dos carboidratos, proteínas e lipídios nos alimentos; 3. Conhecer a atividade das enzimas no processamento de alimentos.			
Ementa			
I. Introdução a Bioquímica <ul style="list-style-type: none"> 1. Estudo das biomoléculas: carboidratos, proteínas, lipídeos e vitaminas. <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Definição, estrutura química, propriedades e classificação. II. Bioquímica dos Carboidratos <ul style="list-style-type: none"> - 1. Reatividade e principais transformações químicas - 2. Reação de Maillard (escurecimento não enzimático) <ul style="list-style-type: none"> - a) Degradação de Strecker - b) Fatores que afetam a velocidade da Reação de Maillard - c) Inibição da Reação de Maillard - d) Efeitos dos aminoácidos na formação de aroma pela reação de Maillard - e) Melanoidinas - 3. Caramelização - 4. Polissacarídeos estruturais <ul style="list-style-type: none"> - a) Pectinas - b) Amido III. Proteínas no Processamento de Alimentos <ul style="list-style-type: none"> - 1. Tipos de proteína e alimentos protéicos - 2. Propriedades funcionais de proteínas em alimentos 			

- 3. Proteínas de origem animal
- a) Proteínas da carne
- b) Proteína do ovo
- c) Proteínas do leite
- 4. Proteínas de origem vegetal

IV. Bioquímica do Leite

- 1. Introdução
- 2. Síntese lipídica
- 3. Síntese da lactose
- 4. Síntese protéica

V. Bioquímica da Carne

- 1. Introdução
- 2. Composição bioquímica do músculo
- 3. Metabolismo muscular normal
- 4. Mecanismos bioquímicos da transformação pós-morte do músculo em carne
- 5. Importância do colágeno na maciez da carne

VI. Enzimas no Processamento de Alimentos

- 1. Papel das enzimas endógenas na qualidade dos alimentos
- 2. Enzimas como ferramentas do processo e como ingredientes

VII. Escurecimento Enzimático

- 1. Introdução
- 2. Mecanismo de ação enzimática
- 3. Métodos de controle

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano
Princípios de Bioquímica	LEHNINGER, A. L.; <i>et al</i>	2ª	São Paulo	Ed. Sarvier	2000
Química de Alimentos - teoria e prática	ARAÚJO, J.M.A	2ª	Viçosa	UFV	1999

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editores	Ano
Bioquímica	CAMPBELL, Mary K.	3ª	Porto Alegre	Artmed	2000

Introdução à química dos alimentos	BOBBIO & BOBBIO	2º Ed	São Paulo	Ed. Varela	1992
------------------------------------	-----------------	-------	-----------	------------	------

Unidade Curricular	FENÔMENOS DE TRANSPORTE DE CALOR E MASSA					
Período Letivo	MÓDULO III			Carga Horária	60 HORAS/80 AULAS	
Objetivos						
Fornecer conhecimentos necessários ao entendimento dos fenômenos de transporte de quantidade de movimento, de calor e de massa, possibilitando o aluno associar os fenômenos de transporte aos processos industriais alimentícios.						
Ementa						
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Fenômenos de Transporte de Calor:</i> Formas de Transmissão de Calor: Condução, Convecção e Radiação; <i>Condução:</i> Lei de Fourier, Condutividade Térmica, Equação da Difusão de Calor, Condução em Parede Plana, Condução em Cilindros, Superfícies Estendidas; <i>Convecção:</i> Convecção Natural e Forçada, Convecção Laminar e Turbulenta, Correlações Empíricas; <i>Radiação:</i> Intensidade da Radiação, Radiação de Corpo Negro, Absorção, Reflexão, Lei de Kirchhorff, Radiação Ambiental; <i>Trocadores de Calor:</i> Tipos de Trocadores de Calor, Análise da eficiência dos trocadores de calor. • <i>Fenômenos de Transporte de Massa:</i> Composição de Misturas; Lei de Fick da Difusão; Difusividade Mássica; Transferência de Massa em meios não-estacionários; Meio Estacionário; Conservação de Espécies em Meio Estacionário; Evaporação e Sublimação; Difusão Mássica com Reação Química; Difusão Transiente. 						
Bibliografia Básica						
Título/Periódico	Volume	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Fenômenos de Transporte	U	SISSON, L. E.; PITTS, D. R.		Rio de Janeiro	LTC	2001
Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa	U	INCROPERA, F. P.; DEWITT, D. P.; BERGMAN, T. L.; LAVINE, A.S.	6ª	Rio de Janeiro	LTC	2008
Bibliografia Complementar						
Título/Periódico	Volume	Autor	Edição	Local	Editora	Ano

Transmissão de Calor	U	BRAGA FILHO, W.		São Paulo	Thomson Learning	2004
----------------------	---	-----------------	--	-----------	------------------	------

Unidade Curricular	QUÍMICA ANALÍTICA					
Período Letivo	MÓDULO III				Carga Horária:	90 HORAS/120 AULAS
Objetivos						
Fornecer conhecimentos, teóricos e práticos, necessários ao entendimento da química analítica, possibilitando ao aluno o entendimento dos principais métodos de análise química clássica e instrumental. Focalizar os principais aspectos da química analítica: equilíbrio químico, titulação (neutralização, precipitação, complexação e oxi-redução), gravimetria e instrumentação. E paralelamente, estudar conceitos sobre erros experimentais que possibilitem o aluno a realizar uma análise estatística de dados experimentais.						
Ementa						
<i>Conceitos Básicos:</i> Grandezas, Unidades, Símbolos, Número de Avogrado, Massa Molar, Soluções, e Preparo de Soluções. <i>Processos Analíticos:</i> Amostragem, Preparo de Amostras, Química Analítica Qualitativa e Química Analítica Quantitativa. <i>Erros Experimentais:</i> Algarismos Significativos, Erro de uma Medida (Absoluto e Relativo), Desvios, Exatidão, Precisão, Tipos de Erros e Rejeição de Resultados. <i>Volumetria:</i> Natureza dos precipitados; Volumetria de Neutralização; Volumetria de Precipitação; Volumetria de Complexação e Volumetria de Óxido-Redução. <i>Métodos Gravimétricos de Análises</i> <i>Métodos Instrumentais de Análises:</i> potenciometria; refratometria; espectrofotometria e cromatografia.						
Bibliografia Básica						
Título/Periódico	Volume	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Fundamentos de Química Analítica	1 e 2	Skoog, West e Holler	3ª	São Paulo	Cengage Learning	2005
Química Analítica Quantitativa Elementar	U	BACCAN N.; ANDRADE J. C. de; GODINHO O. E. S.; BARONE J. S.	3ª	São Paulo	Ed. Edgard Blucher LTDA	2001
Bibliografia Complementar						
Título/Periódico	Volume	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Química – A Ciência Central	U	BROWN, T. L.; LEMAY, H. E. Jr.; BURSTEN, B. E.; BURDGE, J. R.	9ª	São Paulo	LTC	2005

Unidade Curricular	QUÍMICA DE ALIMENTOS				
Período letivo:	MÓDULO III			Carga Horária:	90 HORAS/120 AULAS
Objetivos					
<p>Habilitar o aluno para compreender os principais componentes químicos alimentares, bem como os mecanismos que envolvem a sua deterioração química.</p> <p>Fornecer aos alunos as principais informações relacionadas com o uso de aditivos na indústria de alimentos;</p> <p>Conhecer os fatores que influenciam nas transformações químicas dos alimentos.</p>					
Ementas					
<ul style="list-style-type: none"> - Água: propriedades físicas e químicas da água, atividade de água e isotermas de sorção; - Aditivos alimentares: características químicas, princípios de atuação e recomendação de uso para todos os grupos de aditivos permitidos pelo CODEX; - Propriedades funcionais das biomoléculas, aplicadas à tecnologia de alimentos (carboidratos, lipídios, aminoácidos, peptídios, proteínas, enzimas, vitaminas e minerais); - Pigmentos e corantes naturais; - Componentes do "Flavor: substâncias sápidas (doces, salgadas, amargas, ácidas), compostos responsáveis pelo aroma (componentes orgânicos voláteis); óleos essenciais; componentes responsáveis pela textura; - Alterações químicas decorrentes do processamento; - Mecanismos de deterioração química de alimentos. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Química do Processamento de Alimentos	Bobbio, P.A.; Bobbio, O. F	3ª Ed	São Paulo	Varela	2001
Química de Alimentos: Teoria e Prática	Júlio M. A Araújo			UFV	2009
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Química de Alimentos de Fennema	FENEMA, O. R.; et.			ArtMed	2010

Unidade Curricular	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS				
Período letivo:	MÓDULO III			Carga Horária:	90 HORAS/120 AULAS
Objetivos					
<p>Entender o papel dos microrganismos na realidade dos alimentos processados e “<i>in natura</i>” e aplicar estes conhecimentos no processamento de alimentos.</p> <p>Conhecer o mecanismo de patogenicidade dos microrganismos patogênicos de maior importância bem como as medidas de controle para evitar surtos alimentares.</p> <p>Coletar, transportar e preparar matérias-primas e alimentos de forma correta para uso em análise microbiológica.</p> <p>Efetuar análises microbiológicas em alimentos e água.</p> <p>Comparar resultados de análises microbiológicas com padrões de tolerância definidos por órgãos oficiais.</p> <p>Conhecer métodos de execução rápida e métodos rápidos utilizados em análise microbiológica de alimentos recentemente lançados.</p> <p>Conhecer/Interpretar Regulamento Técnico sobre Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos e Padrão de Potabilidade de Água em vigor.</p>					
Ementas					
<p>Importância dos microrganismos em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos. Microrganismos patogênicos de importância em alimentos. Deterioração microbiana dos alimentos. Doenças de origem alimentar. Surtos de doenças alimentares. Microrganismos indicadores. Critérios e padrões microbiológicos para a avaliação da qualidade de alimentos em vigor. Procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade em vigor. Coleta e Preparo de amostras para análise microbiológica. Enumeração bacteriana por contagem padrão em placas. Contagem em placas de bolores e leveduras. Análise bacteriológica da água. Pesquisa de coliformes totais e <i>E. coli</i>. Métodos rápidos e de execução rápida para análise microbiológica de alimentos. Análise Microbiológica de matérias-primas e alimentos processados e verificação do atendimento à legislação.</p>					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Microbiologia dos Alimentos	Franco, Bernadete D.R. de M.; Landgraf. M.		São Paulo	Atheneu	2005
Microbiologia da Segurança Alimentar	Stephen J. Forsythe		Porto Alegre	Artmed	2002
Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos	Silva, N.; et al.	3ª	São Paulo	Varela	2007
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Microbiologia de Alimentos	James M. Jay	6ª		Artmed	2005
Outros					

Unidade Curricular	HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
---------------------------	--

Período letivo:	MÓDULO III			Carga Horária:	60 HORAS/80 AULAS	
Objetivos						
O aluno deverá indicar, aplicar e adaptar os métodos de higiene, detergentes e sanificantes na indústria de alimentos com o objetivo de identificar e prevenir toxinfecções alimentares oriundas de uma higienização precária.						
Ementas						
Aspectos gerais de higienização. Caracterização dos resíduos aderentes às superfícies. Qualidade da água. Natureza da superfície e Biofilmes. Métodos de higienização Limpeza e sanificação. Principais agentes detergentes. Principais agentes sanificantes. Procedimento Geral de Higienização: Pré- lavagem, Lavagem com detergente, Uso de agentes alcalinos, Uso de agentes ácidos, Enxágue e Sanificação. Testes para avaliação da eficiência de agentes sanificantes. Testes para avaliação microbiológica do procedimento de limpeza e sanificação. Higienização nas Indústrias e Comércio Varejistas de Alimentos: Higiene dos manipuladores, das indústrias de carnes e pescados, da indústria de panificação, da indústria de laticínios, da indústria de frutas e hortaliças e em supermercados, mercados públicos e feiras livres.						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Higiene na indústria de alimentos: Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos	ANDRADE, N. J. de; MACEDO, J. A. B.	2ª.	São Paulo	Varela	2008	
Limpeza e Sanitização na Indústria de Alimentos	ANDRADE, N. J. de; MARTYN, Mª. E.	1ª.	Viçosa	UFV	1996	
Higiene e Vigilância de Alimentos	Pedro M. Germano; Maria I.Z Germano			Manole	2007	
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Treinamento de Manipuladores de Alimentos	Lara, A. F.; Lopes, J. D. S		Viçosa	CPT	2004	
Higienização na Indústria de Alimentos	Andrade, N. J.; Oliveira, C. L.		Viçosa	CPT	1999	
Outros						
Unidade Curricular	ESTATÍSTICA APLICADA					

Período letivo:	MÓDULO III			Carga Horária:	60 HORAS/80 AULAS
Objetivos					
Capacitar os alunos para realizar o planejamento, cálculo e interpretação estatística de experimentos e atividades profissionais na área de Ciência de Alimentos.					
Ementa					
Princípios da Estatística. Variáveis. População e Amostra. Séries e Representações Estatísticas. Distribuições de Frequência. Medidas de Tendência Central. Medidas de Dispersão. Probabilidade; Espaços Amostrais Finitos; Probabilidade Condicionada e Independência; Variáveis Aleatórias; Variáveis Aleatórias Discretas Importantes; Variáveis Aleatórias Contínuas Importantes; Testes de Diferenças Entre Médias. Delineamentos experimentais. Análise de Variância. Testes Paramétricos e Não Paramétricos. Regressão. Testes de Correlação. Utilização softwares estatísticos.					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Probabilidade: Aplicações à Estatística.	MEYER, Paul L		Rio de Janeiro	LTC	1983
Introdução à Estatística	FARIAS, ALFREDO ALVES DE. SOARES, J. FRANCISCO. CÉSAR, CIBELE COMINI	2ª	São Paulo	LTC	2003
Estatística Fácil	CRESPO, ANTONIO A.		São Paulo	Saraiva	1999
Bibliografia complementar					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Princípios De Estatística	VIEIRA, SONIA.		São Paulo	Pioneira	2000
Outros					

Unidade Curricular	TECNOLOGIA DE CEREAIS			
Período letivo:	MÓDULO IV	Carga Horária:	60HORAS/80AULAS	

Objetivos					
1. Conhecer as variedades dos cereais e sua classificação; 2. Caracterizar os cereais quanto a sua estrutura física; 3. Identificar a composição química dos vários cereais; 4. Conhecer o beneficiamento e processamento de cereais.					
Ementa					
I. Importância dos Cereais 1. Definição 2. Histórico e evolução da indústria de cereais II. Caracterização dos Cereais 1. Variedades, estrutura e composição química 2. Classificação de acordo com a legislação brasileira III. Processamento Industrial dos Cereais 1. Trigo a) Moagem e suas operações unitárias; b) Obtenção de produtos derivados: c) Pães: tipos (massa doce, salgada, intermediária e enriquecida) e processos; d) Biscoitos, bolachas e macarrão: tipos e processos; 2. Milho a) Beneficiamento b) Classificação de acordo com a legislação brasileira c) Produtos derivados: canjica, fubá, farinha, xarope, cereais matinais e amido 3. Arroz a) Beneficiamento b) Classificação de acordo com a legislação brasileira IV. Outros Carboidratos a) Mandioca: Beneficiamento, produtos derivados b) Aveia: Beneficiamento e produtos derivados					
.....					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Processamento e análise de biscoito.	MORETTO, Eliane; FETT, Roseane	1 ^a	São Paulo	Varela.	1999

Panificação	RIBEIRO, Carlos Manoel Almeida	1ª	São Paulo	Hotec.	2006
O livro dos pães	LEWIS, Sara	1ª	São Paulo	Larousse	2008
Tecnologia da panificação	CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S.	2ª	São Paulo	Manole	2009
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Aveia: composição química, valor nutricional e processamento	GUTHOSKI, Luiz Carlos; PEDÓ, Ivone	1ª	São Paulo	Varela.	2000

Período letivo:	MÓDULO IV			Carga Horária:	120 HORAS/160 AULAS
Objetivos					
Conhecer as principais tecnologias envolvidas no processamento de produtos derivados de frutas e hortaliças e os recursos tecnológicos relacionados a eles (formulações, instalações, fluxograma, embalagem, cuidados com higiene, rotulagem, vida-de-prateleira, aditivos, etc.)					
Ementas					
<ul style="list-style-type: none"> - Principais técnicas de conservação utilizadas para produtos derivados de vegetais (revisão); - Matérias-primas potenciais; - Classificação das frutas e hortaliças; - Fontes de contaminação dos alimentos; - Instalações para indústrias alimentícias; - Formulações, equipamentos e fluxogramas de processos; - Noções básicas sobre embalagens e rótulos apropriados para os produtos desenvolvidos; - Noções básicas sobre custo de produção e viabilidade econômica dos produtos; - Legislação relacionada com definição dos produtos e Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Processamento de Frutas e Hortaliças	Lovatel, J. L.		Caxias do Sul	Educs	2004
Classificação, Padronização, Embalagem e Transporte de Frutas e Hortaliças.	LIMA, L. C. O		Lavras	UFLA-FAEPE	2001
Tecnologia de Alimentos-Princípios e Aplicações	GAVA, A. J		São Paulo	Nobel	2009
Processamento de Frutas Tropicais	MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.	1ª	Fortaleza	UFC	2009
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Como montar uma pequena fábrica de frutas desidratadas	Meloni, P. L. S.		Viçosa	CPT	
Outros					

Unidade Curricular	TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS				
Período letivo:	MÓDULO IV			Carga Horária:	30HORAS/40 AULAS
Objetivos					
- Fornecer conhecimentos básicos sobre fisiologia e tecnologias pós-colheita, visando manter a qualidade mercadológica e estender o período de vida útil de produtos hortícolas.					
Ementas					
<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos básicos de fisiologia pós-colheita, - Fisiologia do desenvolvimento de produtos hortícolas, - Transformações metabólicas no ciclo vital dos frutos e hortaliças, - Respiração e produção de etileno, - Reguladores de crescimento, - Perdas pós-colheita: tipos, locais, causas e controle, - Desordens fisiológicas e doenças pós-colheita, - Influência dos fatores de pré-colheita e de colheita na qualidade - Qualidade pós-colheita: atributos e métodos de avaliação, - Principais operações unitárias em pós-colheita, - Embalagens, transporte, armazenamento, distribuição e utilização, - Produtos hortícolas minimamente processados, - Segurança no uso de produtos hortícolas, - Sistemas de gerenciamento de qualidade, - Produção Integrada e certificação de frutas para exportação. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Manual de Processamento Mínimo de frutas e hortaliças	Moretti, C. L			Embrapa	2007
Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio	CHITARRA, M. L. F. & CHITARRA, A. B.	2ª	Lavras	UFLA	2005
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Fisiologia e Manejo Pós-Colheita de Frutas	KLUGE, R.A.; NACHTIGAL, J.C.; FACHINELLO, J.C. & BILHALVA, A.F.	2ª	São Paulo	Livraria Cultura	2001
Outros					

Período letivo:	MÓDULO IV				Carga Horária :	60 HORAS/80 AULAS
Objetivos						
<ul style="list-style-type: none"> • Refletir acerca da atividade científica e dos conceitos que fundamentam a pesquisa nas diversas ciências. • Identificar as diversas formas de conhecimento e questionar os elementos fundamentais desse processo. • Reconhecer os momentos e os elementos que compõem o processo de investigação, vivenciando-os na escolha do tema, na construção do objeto, no desenvolvimento das diversas fases do processo. • Edificar hipóteses, formular objetivos e escolher o referencial teórico da investigação. • Eleger o instrumento adequado a cada investigação. • Organizar o tempo da pesquisa e escolher a literatura utilizada. • Realizar pesquisa de campo e demonstrar na forma de artigo científico em sites específicos 						
Ementas						
- Noções Gerais de Metodologia Científica: tema, problema, hipótese, pesquisa experimental, descritiva e documental - Estudo teórico e prático do método de pesquisa: projeto, fases, amostragem, coleta de dados, relatório final - Estruturação e elaboração de projetos - Metodologia Analítica e Experimental, Análise de Resultados, discursão, conclusão - Diferenciação entre trabalhos acadêmicos: Monografia, dissertação e tese - Comunicação da pesquisa: estrutura, forma e conteúdo dos Relatórios Acadêmicos						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Metodologia Científica	BEBBER, Guerino e MARTINELLO, Darci.	3ed.	Caçador	Universidade do Contestado	2002	
Projeto de pesquisa: propostas metodológicas	BARROS, Aidil de Jesus Paes e LEHFELD, Neide Aparecida de Souza	12ed.	Petrópolis	Vozes	1990	
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Da Iniciação Científica ao TCC	PINHEIRO, José Maurício dos Santos	1ª	São Paulo	Ciência Moderna	2010	
Fundamentos de metodologia científica	LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade	6ª.	São Paulo	Cortez	2005	

Unidade Curricular	TECNOLOGIA DE TRATAMENTO DE ÁGUA				
Período letivo:	MÓDULO IV			Carga Horária:	60 HORAS/80 AULAS
Objetivos					
<p>Habilitar o aluno quanto ao conhecimento dos métodos de obtenção e tratamento de água para uso coletivo e para aplicação em unidades industriais de fabricação de alimentos, considerando os padrões legais e as necessidades específicas de cada atividade.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar os principais agentes infecciosos veiculados pela água; Conhecer os padrões físicos, químicos e microbiológicos para água potável, bem como conhecer os critérios para a escolha e avaliação dos mananciais hídricos utilizados no fornecimento de água. - Propiciar o aluno a escolha de sistemas de tratamento de água, de acordo com as características do manancial e da utilização prevista para a água tratada. - Conhecer as principais etapas do processo de tratamento de água para fins de potabilidade. - Conhecer as características da água para unidades geradoras de vapor e os métodos de obtenção; Conhecer as características da águas para unidades de resfriamento e os métodos de obtenção. 					
Ementas					
<ul style="list-style-type: none"> - Qualidade da água - Unidades de Tratamento de Água - Métodos de Tratamento de Águas - Água para Geração de Vapor - Água para Resfriamento. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Tecnologia de Tratamento de Água	Filho, D. F. S.	3ª	São Paulo	Nobel	1980
Tratamento de água – Tecnologia atualizada	Richter, C. A.	3ª	São Paulo	Edgard Blucher Ltda	2000
Tratamento de Água para Consumo Humano e Uso Industrial	Brito, A. G.; Peixoto, J. M.; Oliveira, J. M. M.	Reimpressão		Publindústria	2010
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Fundamentos de Qualidade e Tratamento de Água	Libâneo, M.	2ed		Alínea e Átomo	2008

Outros			
Unidade Curricular	GESTÃO DA QUALIDADE E DE PROCESSOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS		
Período letivo:	MÓDULO IV	Carga Horária:	60 HORAS/80 AULAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da gestão da qualidade para uma indústria de alimentos; • Capacitar o aluno para implantar sistemas de controle e gestão da qualidade em indústrias de alimentos; • Conhecer e discutir a legislação da qualidade e as normas de qualidade (ISO); • Aprender a aplicar o controle estatístico em um processo de produção; 			
Ementas			
<p>I. História da Evolução da Qualidade</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definição do termo Qualidade; - Etapas da evolução do Controle de Qualidade; <p>II. Conceitos e Princípios da Qualidade</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Considerações Gerais – Princípios 2. Conceitos em Gestão pela Qualidade <ol style="list-style-type: none"> a) Qualidade b) Controle de Qualidade c) Garantia de Qualidade d) Padrões de Qualidade e) Especificações de Qualidade f) Técnicas de Medida: Subjetivas e Objetivas g) Motivação para Qualidade h) Gestão da Qualidade Total <p>III. Ferramentas da Gestão da Qualidade</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CEP – Controle Estatístico de Processos 2. “Just- In- Time” (Produção Apenas a Tempo) 3. Organização: 5S 4. GUT – Gravidade, Urgência e Tendência 5. Diagrama de Pareto 6. 5W + 2H 7. Folhas de Verificação 8. “Brainstorming” 			

9. Diagrama de Causas e Efeitos
10. Ciclo PDCA (Plan, Do, Check, Act)
11. "Brenchmarking"
12. Processo de solução de problemas (PSP)

IV. TPM – Manutenção Produtiva Total

1. Manutenção preventiva
2. Manutenção corretiva
3. Manutenção preditiva
4. POP – Procedimento Operacional Padrão
5. Boas Práticas de Fabricação- BPF;
6. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC.
7. Legislação da qualidade
8. Normas de qualidade (ISO)

V. Controle estatístico de qualidade

1. Planos de amostragem

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Gestão da Qualidade	Paladini, E.P		São Paulo	Atlas	2004
Legislação de Alimentos e Bebidas	Gomes, J. C	2ª	Viçosa	UFV	2007
Roteiro para Elaboração Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em restaurantes	Fénelon do Nascimento Neto			SENAC	

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Guia para leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos	Máurea E.M.S. Boulos & Rogério M. Bunho	1ª	São Paulo	Varela	1999

Outros					
--------	--	--	--	--	--

Unidade Curricular	ORIENTAÇÃO PARA ESTÁGIO		
Período letivo:	MÓDULO IV	Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS
Objetivos			
<ul style="list-style-type: none"> - Orientar o aluno na elaboração do relatório do estágio curricular. - Acompanhar o aluno durante o estágio, propondo possíveis soluções para as dificuldades encontradas. 			
Ementas			
<ul style="list-style-type: none"> - Orientações sobre a documentação referente ao convênio do estágio curricular. - Orientações para a elaboração do relatório das atividades do estágio curricular. - Orientações para a apresentação do relatório de estágio. - Discussão das dificuldades encontradas durante o estágio. 			
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)			
Lei nº 11.788 de 25 de Setembro de 2008			
Outros			

Unidade Curricular	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS				
Período letivo:	MÓDULO V			Carga Horária:	45 HORAS/60 AULAS
Objetivos					
Conhecer os compostos tóxicos presentes nos alimentos, seus efeitos e como preveni-los ou inativá-los.					
Ementas					
<ul style="list-style-type: none"> - Toxicologia: Retrospecto histórico, importância da toxicologia de alimentos, características da exposição, relação dose/efeito. - Fundamento de toxicologia: toxicocinética e toxicodinâmica. - Carcinogênese química. Definição e modo de ação dos carcinógenos químicos. - Tóxicos naturais de origem animal e vegetal: classificação e ocorrência em alimentos, mecanismo de ação. Efeito do processamento. - Micotoxinas. - Aditivos em alimentos: vantagens e desvantagens. - Contaminantes Indiretos: Anabolizantes, Antibióticos, Praguicidas, Migrantes de Embalagens Plásticas - Nitrosaminas em alimentos. Ocorrência em alimentos, prevenção de formação. - Metais tóxicos em alimentos. - Compostos tóxicos formados durante o processamento de alimentos. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos	Roberta, Bety. C.	1ª	São Paulo	Varela	1993
Toxicologia de Alimentos.	Midio, Antonio Flávio; Martins, Deolinda Izumida	1ª	São Paulo	Varela	2000
Toxicologia	Larini, Lourival	3ª	São Paulo	Manole	
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Manual de controle higiênico sanitário em alimentos	Silva, Eneo Alves da.	4ª	São Paulo	Varela	1995

Unidade Curricular	INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS				
Período letivo:	MÓDULO V			Carga Horária:	45HORAS/60 AULAS
Objetivos					
<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os diversos materiais para equipamentos e tubulações permitidos pela legislação para a indústria de alimentos; - Entender os aspectos técnicos de cada um dos acessórios para tubulações. 					
Ementas					
<ul style="list-style-type: none"> - Noções de desenho técnico de tubulações (Símbolos básicos, fundamentais e desenho técnico de Instalações Industriais); - Tubulações Industriais; - Materiais e suas aplicações; - Dimensionamento de elementos e tubulações; - Acessórios de tubulações; - Válvulas, purgadores, filtros, conexões e suportes; - Vapor e Água; - Projeto de Instalações; - Lay-out; - Normas Técnicas e Regulamentadora. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Tubulações Industriais – Materiais, Projetos e Montagem	SILVA TELLES, Pedro Carlos	10 ^a	São Paulo	LTC	2001
Instalações Hidráulicas e Sanitárias	CREDER, Hélio	6 ^a	Rio de Janeiro	LTC	2006
Equipamentos Industriais e de Processos	MACINTHYRE, A. J.		Rio de Janeiro	LTC	2000
Manual de Indústria de alimentos	MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M		São Paulo	Varela	1996
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Manual de Instalações Hidráulicas e Sanitárias	MACINTYRE, A. Joseph	1 ^a	Rio de Janeiro	LTC	2008
Outros	Projeto de estação de tratamento de água para abastecimento público NBR 12216				
	Instalações Prediais de Água Fria NBR 5626				

Projeto e execução de Instalações Prediais de Água Quente NBR 7198
Instalações Prediais de Águas Pluviais NBR 1084
Recebimento de Instalações Prediais de Água Fria NBR 5651
Projeto de estações de tratamento de esgoto sanitário NBR 12209
Montagem de Tubos e Conexões Galvanizados para Inst. prediais de Água Fria NBR 9256

Unidade Curricular	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				
Período letivo:	MÓDULO V			Carga Horária:	120 HORAS/160 AULAS
Objetivos					
<p>Apresentar aos alunos princípios teóricos e práticos relacionados aos processos empregados no beneficiamento e processamento de leite, carne, ovos, mel e pescado, e seus derivados, enfocando seus aspectos higiênico-sanitários, tecnológicos e nutricionais, aplicando o controle de qualidade e apontando a legislação pertinente.</p> <p>Reconhecer os processos científicos e tecnológicos referentes a manipulação, conservação, transformação e armazenagem, visando o conhecimento e melhor aproveitamento do pescado.</p>					
Ementas					
<p>Carnes e derivados: Conceitos fundamentais e Importância. Composição e Valor Nutritivo. Composição e Estrutura do Tecido Muscular. Tecido Conectivo. Tecido Gorduroso. Transformação do Músculo em Carne. Bioquímica da Carne. Propriedade e Qualidade de Carne: pH, capacidade de retenção de água, cor, maciez, suculência. Controle de Qualidade, Conservação, Armazenamento. Embutidos, emulsionados, fermentados, defumados entre outros.</p> <p>Leite e derivados: Definição. Características químicas e sensoriais. Propriedades biológicas. Classificação. Obtenção e pré-beneficiamento. Beneficiamento do leite. Derivados do leite: definições, classificação, etapas de elaboração, embalagem e conservação. Controle de qualidade e legislação do leite e derivados.</p> <p>Pescado e derivados: Reconhecer os processos científicos e tecnológicos referentes a manipulação, conservação, transformação bioquímicas, armazenagem e seu processamento visando o conhecimento e melhor aproveitamento do pescado.</p> <p>Mel, ovos e derivados: Tecnologia de ovos e derivados, mel e derivados: aspectos de qualidade, análises físico-químicas, classificação, conservação e industrialização.</p>					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Tecnologia de alimentos	ORDÔNEZ, J.A.	2ed. Vol. 2		Artmed	2004
Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: Teoria e prática	VIEIRA, R.H.S. F	1ed.		Varela	2009
Ciência, higiene e tecnologia da carne	PARDI, M. C		Goiânia	UFG	1995
Manual de controle de qualidade do	ALMEIDA-MURADIAN, L.B.; BERA, A.		São Paulo	APACAME	2008

mel					
Aves e Ovos.	SOUZA-SOARES, L.A.S.; SIEWEDT, F.			UFPel	2005
Tecnologia do Leite e Derivados	ABREU, L.R.	1ª	Lavras	UFLA/FAEPE	2000
Inspeção Prática da Carne	Wilson W.G	7ª		Roca	
Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças	Lúcio A.M; Gomide, E..M.R.; Paulo R. Fontes			UFV	2009
Tecnologia do Leite	Brehmer, M.L.A	15ª		Nobel	1991
Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos	BRASIL. Leis, decretos, resoluções e portarias		Brasília	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Montagem de pequeno abatedouro e cortes comerciais de Ovinos	SANTOS, L.S.		Viçosa	CPT	
Outros					

Unidade Curricular	ANÁLISE DE ALIMENTOS				
Período letivo:	MÓDULO V			Carga Horária:	90 HORAS/120 AULAS
Objetivos					
4. Aplicar os diversos princípios de análise química clássica e instrumental na análise de alimentos, de forma que o aluno possa selecionar procedimentos analíticos para os diferentes tipos de amostras, levando em conta os fatores que interferem na análise de componentes específicos e aplicando técnicas estatísticas para validação dos resultados.					
Ementas					
<ul style="list-style-type: none"> - Introdução à análise de alimentos; - Inspeção, amostragem e preparo da amostra para a análise; - Unidades de medidas analíticas; - Métodos físicos de análise de alimentos: medida, pesagem, densidade, viscosidade, índice de refração; - Métodos físico-químicos de análise de alimentos: Umidade, Atividade de água, Minerais totais (solúveis e insolúveis), especiação de minerais (determinação de ferro – espectrofotometria), Proteínas (Kjedhal), Gorduras (extrator de Soxhlet), Açúcares redutores e não-redutores (Lane & Eynon), Brix (refratometria); Pectina, Fibra, Vitamina C, Acidez total titulável. - Conceitos gerais sobre cromatografia; - Análises de fraudes; - Análises de aditivos. - Laudos de análise. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos	Instituto Adolfo Lutz	4ª Ed.	São Paulo		2005
Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos	CECCHI, H.M		Campinas	UNICAMP	1990
Análises físico-químicas de alimentos	GOMES, J. C. e OLIVEIRA, G. F.	1ª	Viçosa	UFV	2011
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Official methods of analysis of the AOAC.	AOAC-Association of Official Analytical Chemists	15ª ed.	Washington		1990

Unidade Curricular	EMBALAGEM DE ALIMENTOS		
Período letivo:	MÓDULO V	Carga Horária:	60 HORAS/80 AULAS
Objetivos			
O aluno deverá conhecer os principais tipos de embalagens usadas e suas aplicações em alimentos.			
Ementas			
<p>I. Importância e Evolução das Embalagens</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Importância das embalagens no mundo 2. Estudo da evolução das embalagens para alimentos 3. Tipos de embalagens presentes no mercado <p>II. Definição, Caracterização e Planejamento das Embalagens para Alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definição própria de embalagem 2. Caracterização das embalagens 3. Requisitos básicos para planejamento das embalagens <p>III. Materiais para Embalagens a Base de Celulose</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Materiais oriundos da celulose utilizados na fabricação de embalagens 2. Papel, cartão, cartuchos, multipacks, caixas rígidas, estruturas laminadas, papelão ondulado e celofane <p>IV. Embalagens Metálicas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Materiais utilizados para fabricação de latas 2. Folha de flandres, o alumínio e os vernizes 3. Tipos de embalagens metálicas: latas de 3 peças com costura lateral; latas de duas peças obtidas por estampagem; e, latas de duas peças obtidas por estampagem e repuxo <p>V. O Plástico na Indústria de Embalagens</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Polímeros sintéticos, homopolímeros e copolímeros 2. Classificação dos plásticos 3. Matéria- prima para produção de polímeros, os processos de fabricação e transformação 4. Principais termoplásticos nas embalagens para alimentos 5. Polietileno, polipropileno, poliestireno, policloreto de vinila, policloreto de vinilideno, poliamidas e PET <p>VI. Embalagens de Vidro</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Histórico sobre a origem do vidro. 2. Classificar vidro. 3. Forma de produção do vidro. 			

4. Características dos vidros.
5. Propriedades do vidro.
6. Partes de um recipiente de vidro

VII. Controle de Qualidade nas Embalagens para Alimentos

1. Critérios considerados no controle de qualidade das embalagens
2. Controle de qualidade nas embalagens metálicas, plásticas, à base de celulose e de vidro

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Embalagens para a indústria alimentar	CASTRO, A. G.; POUZADA, S.	2ª.	Lisboa	Instituto Piaget	2003
Engenharia das embalagens	CARVALHO, M. A.	1ª	São Paulo	NOVATEC	2008
Princípios de tecnologia de alimentos	Gava, A.J.		São Paulo	Nobel	1998

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Embalagens de produtos alimentícios	CABRAL, A. C. .D. et al.		São Paulo	Governo do Estado São Paulo	1984

Outros

Unidade Curricular	TECNOLOGIA DE BEBIDAS				
Período letivo:	MÓDULO V			Carga Horária:	90 HORAS/120 AULAS
Objetivos					
Estudar os principais tipos de bebidas (Fermentadas e Não fermentadas), matérias-primas, equipamentos e fluxogramas envolvidos e suas tecnologias de elaboração.					
Ementa					
<ul style="list-style-type: none"> • Principais matérias-primas para elaboração de bebidas; • Principais tipos de bebidas: Fermentadas, Fermento-destiladas, Maceradas e Não alcoólicas; • Estudo do grau de maturação das matérias-primas para elaboração de bebidas; • Composição química das matérias-primas; • Controle de qualidade e legislação da indústria de bebidas; • Fluxograma de elaboração de: Sucos, Refrigerantes, Cerveja, Licores, Vinho e derivados, Destilados e Chás; • Realizar análises de controle de qualidade de bebidas. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Biotecnologia Industrial. Volume 4	Eugênio Aquarone, Walter Borzani, Willibaldo Schimidell, Urgel de Almeida Lima		São Paulo	Edgard Blucher	2001
Indústria de Bebidas. Volume 3	Waldemar G. Venturini Filho		São Paulo	Edgard Blucher	2011
Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado	Waldemar G. Venturini Filho		São Paulo	Edgard Blucher	2005
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Fabricação Artesanal da Cachaça Mineira	RIBEIRO, José Carlos G. M.	2ª	Belo Horizonte	Lutador	2002
Legislação de Alimentos e Bebidas	Gomes, J. C	2ª	Viçosa	UFV	2007
Outros					

Unidade Curricular	GESTÃO EMPRESARIAL				
Período letivo:	MÓDULO VI			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS
Objetivos					
5.Habilitar os alunos a entenderem os sistemas administrativos e os meios que o influenciam.					
6.Propiciar ao aluno uma maior compreensão sobre a administração de empresas, suas propriedades e funções.					
7.Promover ao aluno uma maior compreensão sobre negócios, os ambientes mercadológicos e o posicionamento estratégico do produto.					
8.Capacitar o aluno para o gerenciamento de sistemas empresariais, através de técnicas administrativas para organização e controle de diversas áreas de uma empresa.					
9.Promover ao aluno uma maior compreensão sobre o Planejamento Empresarial, nos níveis estratégicos, táticos e operacionais, bem como o planejamento financeiro e Econômico, através de modelos de planejamentos de negócios.					
10.Contribuir com a formação de profissionais no campo da gestão empresarial.					
Ementas					
Apresenta como objeto de estudo a empresa, as relações empresariais com a dinâmica dos mercados, assim como negócio e as propriedades empresariais do produto dentro do contexto de planejamento e gestão. O enfoque moderno do estudo das áreas específicas das organizações bem como noções da qualidade na administração, sistemas econômicos, políticos e planejamento empresarial.					
Pré-requisitos					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Administrando em tempos de grandes mudanças	DRUCKER, Peter F.		São Paulo	Pioneira	1995
Recursos humanos	Chiavenato, I.		São Paulo	Atlas	2000
A nova estratégia empresarial	ANSOFF, H. Igor.		São Paulo	Atlas	1990
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Gestão com pessoas e subjetividade	Davel, E.; <i>et all</i>		São Paulo	Atlas	2001

Estratégia e sucesso nas empresas.	ZACARELLI, Sérgio B.		São Paulo	Saraiva,	2000
Administração da qualidade e da Produtividade	BALLESTERO-ALVAREZ, Maria Esmeralda. A.		São Paulo:	Atlas,	2001
Administração: Mudanças e perspectivas.	Robbins, Stephen		São Paulo	Saraiva	2000
Outros					

Unidade Curricular	SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHADOR				
Período letivo:	MÓDULO VI			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS
Objetivos					
Ementas					
<ul style="list-style-type: none"> - Acidentes do trabalho e doenças profissionais: causas, conseqüências, análise e legislação; - Riscos ambientais: riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes; - Normas regulamentadoras; - Proteção individual, sinalização de segurança e proteção contra incêndios; - Resíduos Industriais, PPP, LTCAT, PCMSO, PPRA e CIPA. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Segurança do Trabalho com Máquinas e Equipamentos	CAMPOS, A. A. M.		São Paulo	SENAC	1998
Qualidade em Biossegurança	COSTA, M.A.F		Rio de Janeiro	Qualitymark	2000
Manual de CIPA	HERZER, L.S		Porto Alegre	Evangraf	2002
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Segurança e Medicina do Trabalho		48º Ed	São Paulo	Atlas – Manuais de Legislação	2000
Manual Prático de LER – lesões por esforços repetitivos	Oliveira, C.R		Belo Horizonte	Health	1998
Outros					

Unidade Curricular	GESTÃO DE PESSOAS				
Período letivo:	MÓDULO VI	Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS		
Objetivos					
<p>Propiciar ao aluno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Um conhecimento teórico-prático dos vários segmentos que compõem a Administração de Recursos Humanos bem como as novas tendências - Uma maior compreensão sobre a área de Recursos Humanos nas empresas, suas funções e estruturas. - Uma maior compreensão sobre as tendências na área de RH, a capacidade do ser humano em adquirir habilidades e competências e a questão do emprego, através de uma postura reflexiva sobre as convergências e divergências que ocorrem entre os seres humanos e as organizações. - A compreensão do desenvolvimento de pessoas como estratégia da gestão e a interação das atividades com as diversas funções do processo de gestão de pessoas. - A compreensão das competências essenciais para o sucesso na gestão do conhecimento nas organizações. - A compreensão da qualidade como fator resultante do treinamento e desenvolvimento das pessoas nas organizações. 					
Ementa					
<ul style="list-style-type: none"> - Conceituação e Evolução histórica sobre Gestão de Pessoas. Objetivos globais em Gestão de Pessoas. Processo de Gestão de Pessoas - Mercado de trabalho e o Perfil Profissional - Capacidade humana da organização empresarial, processos e procedimentos para gestão de pessoas - Desenvolvimento e treinamento de pessoas bem como os desafios da gestão de pessoas. - Técnicas para o desenvolvimento de pessoal, seleção e qualificação - Gestão por competências como ferramenta para inovação e tomada de decisões. 					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Administração estratégica.	ANSOFF, H.I.		São Paulo	Atlas	1983
Gestão de Pessoas	CHIAVENATO, I		Rio de Janeiro	Campus	2005
As pessoas na organização	FLEURY, M.T.L (coord.)		São Paulo	Gente	2002
Por que as empresas não funcionam: o que não deu certo e como torná-los criativas e eficientes	ROBBINS, H & FINLEY, M		Rio de Janeiro	Campus	1997

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Implantando a administração estratégica.	Ansoff, H.I.; <i>et all.</i>		São Paulo	Atlas	1993
Teoria Geral da Administração.	Chiavenato, I.	5º	Rio de Janeiro	Campus	1999
Estratégia de recursos humanos. Dimensões competitivas.	Santos, F.C. A		São Paulo	Atlas	1999
Educação, qualificação e desenvolvimento sócio – econômico.	Bruno, L.		São Paulo	Atlas	1996

Unidade Curricular	EMPREENDEDORISMO				
Período letivo:	MÓDULO VI	Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS		
Objetivos					
<p>Propiciar ao aluno a compreensão do espírito e perfil do empreendedor como diferencial na abertura de um empreendimento; Promover o desenvolvimento de habilidades e competências para a elaboração de planejamento de um empreendimento; Capacitar os alunos para a elaboração de um plano de negócios. Promover ao aluno uma maior compreensão sobre a importância do empreendedorismo para a economia do país.</p>					
Ementa					
Despertar no aluno o espírito empreendedor e propiciar o desenvolvimento de habilidades e competências para o planejamento de um empreendimento, desde a identificação de oportunidades como administração de recursos necessários a elaboração de plano de negocio.					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Empreendedor, O	Ronald Degen			Makron Books	1989
Empreendedorismo	Robert D. Hisrich, Michael Peters			Bookman	2004
Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor	CHIAVENATO, Idalberto		São Paulo	Saraiva	2004
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Oficina do empreendedor: a metodologia de ensino que ajuda a transformar conhecimento em riqueza	DOLABELA, Fernando		São Paulo:	Cultura Editores Associados.	
O segredo de Luisa: uma idéia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor	DOLABELA, Fernando.		São Paulo:	Cultura	

Unidade Curricular	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS				
Período letivo:	MÓDULO VI			Carga Horária:	60 HORAS /80 AULAS
Objetivos					
Conhecer as técnicas modernas de Análise Sensorial para atender às demandas relacionadas ao desenvolvimento de novos produtos, aperfeiçoamento e controle de qualidade dos alimentos.					
Ementas					
Princípios da análise sensorial; Percepção sensorial; medidas e escalas sensoriais; testes sensoriais e planejamento experimental; recrutamento, seleção e treinamento de provadores.					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Análise Sensorial – testes discriminativos, afetivos. Manual série da qualidade.	FERREIRA, V.L.P.; ALMEIDA, T.C. ^a ,DE; PETTINELLI, M.L.C. ET AL		Campinas	SBCTA	2000
Técnicas de Análise Sensorial	FARIA, E.V. DE YOTSUYANAGI, K		Campinas	ITAL	2002
Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos	QUEIROZ, M.I.; TREPTON, R.O.			FURG	2006
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Métodos de análise Sensorial de alimentos e bebidas.	Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT nbr 129994		São Paulo	ABNT	1993
Outros					
Unidade Curricular	GESTÃO DE RESÍDUOS				
Período letivo:	MÓDULO VI			Carga Horária	60 HORAS /80 AULAS
Objetivos					
Compreender as conseqüências do impacto ambiental causado pelas indústrias alimentícias e conhecer possíveis soluções para o tratamento de resíduos industriais.					
Ementas					
<ul style="list-style-type: none"> • Geração de resíduos sólidos; 					

- Formas e tipos de resíduos perigosos;
- Avaliação da situação: abordagem dos problemas de resíduos na indústria;
- Impactos ambientais relacionados a resíduos sólidos;
- Legislação ambiental relativa à coleta, transporte e disposição final de resíduos sólidos;
- Gerenciamento de resíduos sólidos: minimização da carga poluidora;
- Processos de tratamento e disposição final com ênfase em aterro sanitário;
- Revalorização de resíduos sólidos;
- Processos físicos de tratamento de efluentes;
- Processos químicos de tratamentos de efluentes;
- Processos biológicos de tratamento de efluentes: Tratamentos biológicos aeróbios e Tratamentos biológicos anaeróbios.
- Reutilização dos resíduos de origem animal em formulações de subprodutos, como rações.

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Organizações e Tecnologias para o Terceiro Milênio	Weil, P	5ed.	Rio de Janeiro	Rosa dos Ventos	1997
Ecologia Industrial: Conceitos, Ferramentas e Aplicações	Giannetti, B. F.; Almeida, C. M. V. B	1ed		Edgard Blucher	2006

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros					

Unidade Curricular	COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL				
Período letivo:	MÓDULO VI			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS

Objetivos

- Refletir sobre o comportamento humano nas organizações entendendo sua abrangência e complexidade, articulando a visão micro e macro social, como também os aspectos individuais, grupais e organizacionais.
- Compreender o ser humano, com suas atitudes, valores e personalidade nas suas relações interpessoais nas organizações;
- Analisar a contribuição do estudo do comportamento organizacional para o entendimento da dinâmica de grupo, clima e cultura organizacional.
- Articular os conhecimentos sobre comunicação, motivação e liderança no cotidiano das organizações.
- Identificar aspectos organizacionais que podem interferir no stress e na satisfação no trabalho.

Ementas						
<ul style="list-style-type: none"> • Estudo do indivíduo, as relações interpessoais com seus pares ou pessoas de níveis hierárquicos distintos • Organização e a cultura organizacional dentro do contexto micro e macro-social • A análise crítica do tema “Comportamento Organizacional” • Estudo da expressão “humana” como elemento disposicional à tomada de decisões • Compromisso social na gestão de pessoas. 						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Comportamento Organizacional: a dinâmica do sucesso nas organizações.	CHIAVENATTO, Idalberto	2ª.	Rio de Janeiro	Campus	2005	
Fundamentos Do Comportamento Organizacional	DUBRIN, Andrew J.	1ª.	São Paulo	Thomson Learning	2003	
Comportamento Organizacional	ROBINS, Stephen	11ª.	São Paulo	Pearson	2005	
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Os novos paradigmas: Como as mudanças estão mexendo com as empresas.	CHIAVENATO, Idalberto		São Paulo	Atlas	2000	
As Competências Críticas: dez novas idéias revolucionárias nas empresa	BAND. W. A		Rio de Janeiro	Campus	1997	
Outros						
Unidade Curricular	CIÊNCIA E INOVAÇÃO					
Período letivo:	MÓDULO VI			Carga Horária:	30 HORAS/40 AULAS	
Objetivos						
<p>Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de consultar bases de dados de artigos, de patentes e de marcas. Deverá ser capaz de transformar essa pesquisa numa prospecção científica e tecnológica que aumente a qualidade e o interesse da sociedade em sua pesquisa.</p> <p>Deverá ter compreensão de como os conhecimentos científicos podem ser transferidos para a sociedade, com apropriação, tendo uma visão crítica de quando utilizar cada um dos instrumentos: artigos, patentes, marcas, know-how, etc</p>						
Ementas						
<p>Transferência de conhecimento para a sociedade. Artigos científicos. Propriedade intelectual. Patentes. Transferência de tecnologia.</p> <p>Capacitar os alunos em prospecção tecnológica e em levantamento do estado da técnica para melhor alicerçar sua pesquisa e realizar prospecção tecnológica. Para isso serão dadas as bases de transferência de conhecimento científico para a sociedade através de propriedade</p>						

intelectual e de serviços: artigos, patentes, marcas, contratos e outros, os resultados de pesquisa e desenvolvimentos com apropriação dos resultados.

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹
Leis vigentes no Brasil no semestre em que a disciplina for ministrada.						
PIMENTEL, L. O. Propriedade Intelectual e a Universidade: Aspectos Legais, 1ª ed, Florianópolis: Fundação Boiteaux – Konrad Adenauer Stiftung, 2005, v.1, 182p.						
www.inpi.gov.br, Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI)						
http://www.cggee.org.br, Centro de Gestão e Estudos Estratégicos (CGEE)						
www.mct.gov.br, Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT)						
www.nit.ufba.br, Núcleo de Inovação Tecnológica da Universidade Federal da Bahia						
www.abpi.org.br, Associação Brasileira da Propriedade Intelectual (IBPI)						
www.wipo.int, Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI)						
www.agricultura.gov.br, Serviço Nacional de Proteção de Cultivares (SNPC) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento						
www.abes.org.br, Associação Brasileira das Empresas de Software (ABES)						
www.abapi.org.br, Associação Brasileira dos Agentes da Propriedade Industrial (ABPI).						

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Outros						

1

LT - Livro Texto? Sim/Não

2.11 Outros itens do projeto pedagógico

□□□□□□ Forma de acesso ao curso

O acesso ao curso se dará conforme a orientação do capítulo IV da resolução nº 031/2010 de 30 de setembro de 2010 que regulamenta NORMAS ACADÊMICAS DOS CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA, LICENCIATURA E BACHARELADO.

Capítulo IV **Do ingresso e matrícula**

Seção I **Da admissão**

Art. 6º A admissão aos Cursos Superiores poderá ser realizada semestralmente e/ou anualmente, através de uma das formas relacionadas a seguir, nos termos da legislação em vigor, conforme estabelecido nesta Regulamentação, e considerando-se as condições operacionais e didático-pedagógicas da estrutura estabelecida no projeto de cada curso:

I - O Processo Seletivo de natureza pública e de caráter classificatório, observando-se rigorosamente os critérios gerais do Edital do Processo Seletivo, aprovado pela Reitoria, tendo como requisito mínimo a conclusão do Ensino Médio ou equivalente;

II - Portador de diploma;

III - Transferência interna ou externa;

IV - Transferência obrigatória para admissão em qualquer período;

V - Não será permitida a matrícula simultânea em dois ou mais cursos ministrados pelo IF SERTÃO - PE, independentemente da modalidade e dos níveis de ensino, conforme Portaria nº 1862 expedida pelo MEC e do Parecer de nº 04/2007.

§ 1º Possíveis cotas especiais de inclusão, aprovadas pelo Conselho Superior, poderão fazer parte do regulamento do processo classificatório do Edital do Processo Seletivo.

§ 2º As normas, os critérios de seleção, os programas e a documentação dos processos seletivos para cada curso constarão de edital próprio, aprovado pela Reitoria.

2.11.2 Práticas pedagógicas

O curso será ministrado através de aulas teóricas interligadas com aulas práticas em laboratório e campo a partir de resolução de situações-problema, com o objetivo de desenvolver análises e produtos, bem como alternativas em aproveitamento alimentar de matérias-primas.

Participação na organização de eventos da própria Instituição, oportunizando aos

alunos o desenvolvimento em organização, articulação, além da atualização e intercâmbio com outras Instituições.

Participação em eventos técnicos de âmbito regional e nacional.

Realização de visitas técnicas em empresas processadoras de alimentos da região e outras localidades.

Palestras técnicas com profissionais que atuam na área de alimentos.

2.11.3 Flexibilidade Curricular

Para alunos regularmente matriculados, que tenham cursado em outras instituições disciplinas compatíveis com a matriz curricular, poderá ser concedido o aproveitamento de disciplinas mediante análise do professor da área e do coordenador do curso.

2.12 Da verificação do rendimento escolar

A verificação do rendimento se dará conforme a orientação da resolução nº 031/2010 de 30 de setembro de 2010 que regulamenta Normas Acadêmicas dos Cursos Superiores de Tecnologia, Licenciatura e Bacharelado.

Seção I

Da verificação do rendimento acadêmico

Art. 26 A verificação do rendimento acadêmico será efetuada conforme o capítulo VI, seção IV desta Organização Didática;

Parágrafo único: para efeito de promoção ou retenção nos Cursos Superiores estará reprovado no componente curricular o aluno que obtiver média parcial menor do que 4,0 (quatro) ou média final menor do que 5,0 (cinco) ou frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

§ 1º será obrigatoriamente submetido a um instrumento final de avaliação do componente curricular, o aluno que obtiver a média parcial igual ou superior a 4,0 (quatro) e inferior a 7,0 (sete) e a frequência do componente curricular igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

§ 2º O instrumento de verificação final consistirá de prova escrita ou atividade prática e abrangerá todo o conteúdo ministrado no módulo/semestre.

Seção II

Da aprovação final

Art. 27 A média por componente curricular, para cada semestre/módulo letivo, corresponderá à Média Aritmética das verificações, de aprendizagem realizadas durante o espaço curricular.

§ 1º - O processo da apuração do rendimento escolar por componente curricular.

§ 2º A Média do Espaço Curricular será obtida através da expressão:

$$ME = \frac{\sum VA}{n} \qquad ME = \frac{VA1 + VA2 + VA3}{n}$$

n = Número de Verificação de Aprendizagem

VA= Verificações de Aprendizagem

ME = Média do Espaço Curricular

§ 3º A Média Final (MF) de cada espaço curricular será obtida através da expressão:

$$MF = \frac{6 \times ME + 4 \times AF}{10} \geq 5,0$$

MF ≥ Média Final

ME = Média do Espaço Curricular

AF = Avaliação Final

Art. 28 Considerar-se-á aprovado por componente curricular o discente que após avaliação final, obtiver média maior ou igual a 5,0 (cinco).

Art. 29 O aluno retido em qualquer componente curricular terá direito a matricular-se na próxima etapa curricular, respeitando-se os pré-requisitos constantes no Projeto Pedagógico do Curso, podendo este, ser cursado na forma de dependência ao longo do curso.

Art. 30 O prazo máximo para conclusão dos Cursos Superiores oferecidos pelo IF SERTÃO - PE, será corresponde ao tempo do projeto do curso acrescido de 50 % do número de semestres previstos, incluindo-se neste prazo o estágio obrigatório, relatório e trabalho de conclusão de Curso, exceto em casos previstos em Lei.

Parágrafo único - Não serão computados, para efeito de contagem do tempo máximo de integralização curricular, os períodos de trancamento de matrícula.

Art. 31 No final de cada período letivo o aluno terá um coeficiente de rendimento escolar (CRE) registrado no histórico escolar, que corresponderá a soma das médias das notas do espaços curriculares cursados com aprovação ou retenção, dividido pelo número de espaço curriculares cursados (N).

A seguinte fórmula será usada para esse cálculo:

$$\text{CRE} = \frac{\sum \text{ME ou MF}}{N}$$

ME=Média do Espaço Curricular

MF=Média Final

N=Número de Espaços Curriculares Cursados

Parágrafo Único - Ao aluno reprovado por falta, que não tenha efetuado processo avaliativo, terá seu componente curricular contado para cálculo do CRE, porém sem valor numérico ou representação de nota.

2.12.3 Estágio

Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o mercado de trabalho e a contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho. O estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório atendendo ao estabelecido na Lei 11.7788 de 25 de setembro de 2008.

Poderão conceder estágios às pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como, profissionais liberais de nível superiores devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional das áreas de abrangência do curso.

O estágio obrigatório é aquele cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma. Será realizado após conclusão do 3º módulo, com carga horária de 400 horas. Os alunos que exercem atividades de extensão, de monitorias e de Iniciação a Científica poderão ter redução da carga horária do estágio obrigatório, até 50% da carga horária total do estágio (400 horas).

O educando deverá apresentar seminário público, na disciplina de Orientação para Estágio, orientado pelo professor orientador de estágio, em prazo não superior a 6 (seis) meses após o término do estágio. O seminário será considerado como uma avaliação, com média mínima de aprovação igual a (7,0) sete, que será também a nota da disciplina Orientação para

Estágio. Caso, o educando não alcance a média mínima, o mesmo terá um prazo estipulado pela banca examinadora para a reapresentação do seminário.

O supervisor de estágio do curso deverá indicar um professor orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário.

O educando deverá entregar em, no mínimo, 8 (oito) dias antes da apresentação do seu relatório:

- Três cópias encadernadas para a banca examinadora, composta por três membros, sendo o presidente o professor orientador.

O educando deverá providenciar em, no máximo, 20 (vinte) dias após a apresentação do seu relatório:

- Ficha catalográfica do seu trabalho junto a Biblioteca da Instituição;
- Uma cópia encadernada em capa dura preta contendo ficha catalográfica a qual deverá ser entregue ao Supervisor de Estágio para ser entregue a biblioteca e;
- Uma cópia encadernada em espiral, juntamente com a documentação de estágio, a Coordenação do Curso.

O estágio não obrigatório será desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória, contribuindo para vivência profissional e agregando valor ao currículo do discente.

O estágio, em ambas as modalidades, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios das atividades desenvolvidas, com apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses.

A iniciação científica, monitoria, e as atividades de extensão poderão ser equiparadas ao estágio obrigatório, quando atenderem aos requisitos seguintes:

1 – Iniciação científica

O educando poderá ter a carga horária de iniciação científica contabilizada como carga horária de estágio quando:

- Atender aos requisitos estabelecidos pela Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-graduação para a iniciação científica.
- O projeto de pesquisa for aprovado pela coordenação do Curso e cadastrado na Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-graduação.

Os Programas Internos de Bolsas de Iniciação Científica, assim como de outras Instituições Públicas de Pesquisa e Ensino, poderão ser considerados como estágio obrigatório.

A carga horária das atividades de Iniciação Científica poderá ser aproveitada como Estágio obrigatório total ou parcial.

2 – Atividades de extensão:

O educando poderá ter a carga horária das atividades de extensão contabilizada como carga horária de estágio quando:

- Apresentar projeto de extensão vinculado a um professor orientador da área contemplada;
- O Projeto de extensão deverá ser aprovado pela coordenação do Curso.

3 - Monitoria:

A Monitoria é a modalidade de ensino-aprendizagem, dentro das necessidades de formação acadêmica, destinada aos alunos regularmente matriculados. Objetiva despertar o interesse pela docência, mediante, o desempenho de atividades ligadas ao ensino, possibilitando a experiência da vida acadêmica, por meio da participação em diversas funções da organização e desenvolvimento das disciplinas dos cursos, além de possibilitar a apropriação de habilidades em atividades didáticas.

O educando poderá ter a carga horária da monitoria contabilizada como carga horária de estágio quando:

- for aprovado no processo seletivo para monitoria de acordo com o edital vigente;
- a monitoria for vinculado a um professor orientador da área contemplada.

2.12.4 Política de Avaliação do Curso visando sua eficácia e eficiência.

O IF-SERTÃO-PE Salgueiro compromete-se através do presente termo em:

- Avaliar o desenvolvimento dos conteúdos através de questionário com alunos e professores.
- Realizar pesquisa bi-anual no mercado (com empresas processadoras de alimentos, órgãos fiscalizadores, órgãos de pesquisa), através de questionários e entrevistas avaliando as necessidades de implantação de novos processos tecnológicos

2.12.5 Política de integração do ensino, P&D (Pesquisa Aplicada e Desenvolvimento) e articulação com a sociedade.

DIRETORIA DE ARTICULAÇÃO EMPRESARIAL E COMUNITÁRIA (DAEC)

Objetivos:

- Promover a integração com as empresas e entidades em geral, a fim de divulgar os eventos, cursos, serviços, pesquisas, consultorias e ampliar as oportunidades de estágios para educandos e empregos para os egressos;
- Criar campo de estágio no próprio IFSERTÃO-PE;
- Ampliar a faixa de atendimento do IFSERTÃO-PE a solicitações de terceiros;
- Dinamizar a área de produção, de forma a atender as necessidades internas e da comunidade geral;
- Colaborar com a constante atualização e aperfeiçoamento técnico de professores e alunos, mediante a realização de visitas técnicas, desenvolvimento de pesquisas e novos métodos de trabalho;
- Subsidiar o processo de adaptação das habilitações do IFSERTÃO-PE à realidade constatada nas empresas;
- Buscar recursos financeiros para o reequipamento e manutenção, aperfeiçoamento de professores e como elemento de receita própria em complementação ao orçamento do IFSERTÃO-PE;
- Apoiar programas que atendam às comunidades circunvizinhas, visando à melhoria da qualidade de vida;
- Aproveitar o tempo de utilização dos equipamentos e laboratórios em atividades escolares para a realização de trabalhos visando ao aperfeiçoamento de alunos, com orientação de professores;

Atividades:

- Programa de acompanhamento do estagiário por natureza do órgão empregador;
- Parcerias com o setor privado e público, buscando cooperação científica e tecnológica para área de ensino profissional;
- Realização de visitas a entidades de classe, feiras e empresas do setor público e privado.

Compete a Coordenação de Estágio:

- Promover a integração Escola-Empresa;
- Sistematizar o processo de encaminhamento e acompanhamento de alunos estagiários;
- Desenvolver atividades de acompanhamento de egressos;
- Manter informações atualizadas sobre mercado de trabalho, bem como sobre o cadastro geral das empresas;
- Desenvolver o processo de acompanhamento e avaliação de estágios;

- Promover eventos com a participação de alunos, ex-alunos e empresários, coletando subsídios para a melhoria do processo administrativo educacional e implementação curricular;
- Desempenhar atividades correlatas;
- Participar das atividades planejadas pela escola.

3.0 Corpo Docente

3.1 Plano de Carreira Docente

O Plano de Carreira foi criado pela Lei nº 7.596 de 10/04/1987 e regulamentado pelo Decreto nº 94.664 de 23/07/1987 e suas alterações. E reestruturado pela Lei 11.784 de 22/09/2008.

3.1 Aperfeiçoamento/Qualificação/Atualização Docente do Curso

3.1.2 Política

Em outubro de 2002 o IF Sertão Pernambucano instituiu a CAD (Comissão de Avaliação Docente) para oportunizar a atualização de seu corpo docente através da renovação periódica de seu acervo bibliográfico, da disponibilização dos diversos recursos tecnológicos da informação, do incremento das parcerias com órgãos de pesquisa, empresas públicas e privadas e organizações não governamentais, o IF Sertão Pernambucano instituirá, através de ato oficial, comissão permanente de avaliação, à qual caberá, com base em critérios estabelecidos em normatização específica, analisar a pertinência da participação de docentes em eventos, tais como: cursos, estágios, seminários, congressos e outros que sejam considerados de experiência profissional relevante para este curso.

Em 24 de abril de 2007, o IF Sertão Pernambucano institui a Comissão Permanente de Avaliação, através da Portaria nº. 123 de 24 de abril de 2007.

3.2 Coordenadores do Curso

- O coordenador deverá estar dedicado ao curso no seu horário de funcionamento.
- O Coordenador deverá ter pós-graduação e/ou experiência docente na área do curso.
- O coordenador não deverá ministrar simultaneamente mais do que 2 unidades curricular do curso.

3.3 Descrição do Corpo Docente

3.3.1 Curriculum Vitae do Corpo Docente

Dados Pessoais				
Nome:	MANOEL WILKER ALVES DA SILVA	Matrícula SIAPE:	1812982	
End.:	Rua Seul, 81 – Lot. Nova York – Vila Eduardo			
Cidade:	Petrolina	UF:	PE	CEP: 56328-600
Fone:	(87) 8827-3964	Fax:		
e-Mail:	wilker_a@hotmail.com			
CPF:	728.882.294-04	RG:	4276083-SSP/PE	
Regime de trabalho:	40 horas DE	Data de contratação:	23/08/2010	
Titulação Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.				
Formação	Descrição			
Graduação	Bacharelado em Ciência da Computação, Faculdade de Ciências Aplicadas e Sociais de Petrolina-FACAPE, Petrolina-PE - Conclusão: Dezembro de 2006			
Aperfeiçoamento				
Especialização	Especialização <i>Latu Sensu</i> em Engenharia de Sistemas – Conclusão(Previsão): 03/2011 – ESAB – Escola Superior Aberta do Brasil			
Mestrado				
Doutorado				
Pós Doutorado				
Experiência Profissional de Ensino Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.				
Item	Descrição			Pts.
1	Agosto de 2010 até os dias atuais – Professor – Disciplina: Introdução à TI, Administração e Sistemas – IF-SERTÃO PE – Campus Salgueiro			
Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.				
Item	Descrição			Pts.
1	2001 a 2008 – Graduado de Informática do 5º BPM – PMPE – Atividades de Manutenção e Suporte de Informática – Desenvolvimento de Aplicativos – Gerência de Redes			
2				
Publicações Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.				
Item	Descrição			Pts.
1				

Dados Pessoais					
Nome:	RODRIGO DE ARAÚJO SOARES		Matrícula SIAPE: 1815056		
End.:	Rua Francisco Correia, n.130 1º Andar. Bairro Santo Antônio				
Cidade:	Salgueiro	UF:	PE	CEP:	56.000-000
Fone:	(87) 3871-2724	Fax:			
e-Mail:	rodrigo.araujo@ifsertao-pe.edu.br				
CPF:	061.744.036-02	RG:	13146538 SSP/ MG		
Regime de trabalho:	40 horas DE	Data de contratação:	03/09/2010		
Titulação Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.					
Formação	Descrição				
Graduação	Curso: Engenharia de Alimentos, Universidade Federal de Lavras (UFLA)-MG. Conclusão: Janeiro de 2008				
Mestrado	Mestre em Ciência dos Alimentos, programa de pós-graduação em Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Conclusão: Agosto de 2010.				
Doutorado					
Experiência Profissional de Ensino Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.					
Item	Descrição				Pts.
1	08/2009 a 14/12/2009. Ministração de aulas na disciplina ALI 145: Microbiologia de Alimentos, oferecida aos cursos de graduação de Zootecnia, Medicina Veterinária e Ciências Biológicas da Universidade Federal de Lavras-MG.				
2					
Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.) , empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.					
Item	Descrição				Pts.
1	2006 a 2007 – Monitor da disciplina <i>Análise de Alimentos</i> do Curso de Engenharia de Alimentos da UFLA.				
2	2007 – Estágio no Aviário Santo Antônio (ASA), na cidade de Nepomuceno-MG (C.H 136 horas)				
3	2007 – Estágio no Laticínio LULITATI, na cidade de Perdões-MG				
Publicações Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.					
Item	Descrição				Pts.
1	RESUMO EXPANDIDO. OLIVEIRA, T.L.C; MALLETT, A. C. T ; CARVALHO, S. M. ; RAMOS, E. M. ; SOARES, R. A. ; CARDOSO, G. P. ; PICCOLI, Roberta Hilsdorf . ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE FILMES DE GELATINA CONTENDO ÓLEOS ESSENCIAIS COMO REVESTIMENTO DE CARNES BOVINAS REFRIGERADAS. In: V CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CARNES, 2009, São Paulo.				
2	RESUMO EXPANDIDO. OLIVEIRA, T.L.C. ; SOARES, R. A. ; CARDOSO, M. G. ; CARVALHO, S. M. ; ANDRADE, M. A. ; PICCOLI, Roberta Hilsdorf . AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE SYZYGIUM AROMATICUM (CRAVO-DA-ÍNDIA) E CYMBOPOGON CITRATUS (CAPIM				

	LIMÃO), SOB LISTERIA MONOCYTOGENES INOCULADA EM CARNE MOÍDA BOVINA FRESCA. In: V CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CARNES, 2009, SÃO PAULO.	
3	RESUMO EXPANDIDO. CARDOSO,G. P. ; RAMOS,E. M. ; OLIVEIRA, T.L.C. ; SOARES, R. A. ; PICCOLI, Roberta Hilsdorf ; RAMOS, A. L. S . FILMES DE GELATINA CONTENDO ÓLEOS ESSENCIAIS E SEUS EFEITOS NA OXIDAÇÃO LIPÍDICA E NA COR OBJETIVA DE CARNES BOVINAS REFRIGERADAS. In: V CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CARNES, 2009, SÃO PAULO.	
4	RESUMO EXPANDIDO. OLIVEIRA, T.L.C.; SOARES, R. A. ; CARVALHO,S. M. ; CARDOSO, M. G. ; PICCOLI, Roberta Hilsdorf . AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS SOBRE LISTERIA MONOCYTOGENES. In: XVIII CONGRESSO DE PÓS-GRADUAÇÃO DA UFLA, 2009, LAVRAS. ANAIS DO XVIII CONGRESSO DE PÓS-GRADUAÇÃO DA UFLA - CIÊNCIA E TECNOLOGIA APLICADAS AO CRESCIMENTO SUSTENTÁVEL, 2009	
5	RESUMO EXPANDIDO. SOARES, R. A. ; OLIVEIRA, Thales Leandro Coutinho de ; SANTOS JUNIOR, A. C. ; CARDOSO, M. G. ; PICCOLI, Roberta Hilsdorf ; ANDRADE, M. A. . AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA IN VITRO DE ÓLEOS ESSENCIAIS SOBRE SALMONELLA ENTERICA ENTERITIDIS. In: XVIII CONGRESSO DE PÓS-GRADUAÇÃO DA UFLA, 2009, LAVRAS. ANAIS DO XVIII CONGRESSO DE PÓS-GRADUAÇÃO DA UFLA - CIÊNCIA E TECNOLOGIA APLICADAS AO CRESCIMENTO SUSTENTÁVEL, 2009.	

Dados Pessoais

Nome:	FABRÍCIO REIMES NEVES RODRIGUES	Matrícula SIAPE:	18123481
End.:	Conjunto Jardim Novo Horizonte, nº 11		
Cidade:	Crato	UF:	CE
		CEP:	63100 - 000
Fone:	(87) 8844-0647 / (88) 8847-6700	Fax:	
e-Mail:	fabricioreimes@yahoo.com.br		
CPF:	009.347.384-24	RG:	98001313127 - SSP/AL
Regime de trabalho:	40 horas DE	Data de contratação:	08/09/2010

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Bacharelado em Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal da Alagoas, Maceió - AL – Conclusão: abril de 2005
Aperfeiçoamento	
Especialização	
Mestrado	
Doutorado	
Pós Doutorado	

Experiência Profissional de Ensino		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.		
Item	Descrição	Pts.
1	Desde setembro de 2010: Professor – Disciplinas: Desenho Técnico, Desenho Arquitetônico, Desenho Assistido por Computador. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Salgueiro– PE	
2	Fevereiro de 2010 - Julho de 2010: Professor – Disciplinas: Desenho Técnico I e II, Desenho Arquitetônico I e II, Desenho Assistido por Computador I e II, Planejamento Urbano. - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnol. do Ceará – Juazeiro do Norte – CE	
3	Março de 2009 - Dezembro de 2009: Diretor Geral do setor de engenharia e arquitetura da Prefeitura Municipal de Juazeiro do Norte.	
4	Setembro de 2007 – Abril de 2008: Gerente de Obras da Construtora Habitecto Engenharia Ltda (Maceió – AL).	
5	Fevereiro de 2005 - Novembro de 2007: Arquiteto e Urbanista – Protécnica Arquitetura e Engenharia Ltda.	
6	Abril de 2006 - Abril de 2008: Arquiteto e Urbanista – Secretaria Municipal de Saúde de Maceió – AL.	
7		
8		
Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.) , empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.		
Item	Descrição	Pts.
1		
2		
Publicações		
Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts.
1		

Dados Pessoais				
Nome:	EDNALDO GOMES DA SILVA	Matrícula SIAPE:	1812309	
End.:	Rua do Verde n. 1900 Edf. Sol Nascente, Bairro: Caminho do Sol			
Cidade:	Recife	UF:	PE	CEP: 51350-060
Fone:	(81) 9672 0330	Fax:		
e-Mail:	ednaldo_gomes@yahoo.com.br			
CPF:	027.778.344-58	RG:	4.535.403 SSP/ PE	
Regime de trabalho:	40 horas DE	Data de contratação:	23/08/2010	
Titulação Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.				
Formação	Descrição			

Graduação	Curso: Licenciatura em Ciências Biológicas, Universidade Federal de Pernambuco-PE. Conclusão: novembro de 2005
Mestrado	Mestre em genética, área de concentração biologia molecular, sub-área genética molecular de microrganismos, programa de pós-graduação em genética da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), concluído em agosto de 2007.
Doutorado	Doutorando em engenharia civil, área de concentração tecnologia ambiental, programa de pós-graduação em engenharia civil da Universidade Federal de Pernambuco. Em curso desde setembro de 2007.

Experiência Profissional de Ensino Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts.
1	Agosto de 2010 até os dias atuais – Professor – Disciplina: meio ambiente desenvolvimento e sociedade. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Salgueiro – PE	
2	Junho de 2007 até Agosto de 2010 – Professor – Disciplina: Biologia – Governo do Estado de Pernambuco - Secretaria de Educação – Escola Prof. Jordão Emerenciano – PE	
3	Fevereiro de 2008 até Agosto de 2010 – Professor – Disciplina: Educação de Jovens e Adultos – Governo do Estado de Pernambuco - Secretaria de Educação – Escola Prof. Jordão Emerenciano – PE	
4	Julho de 2002 até Dezembro de 2006 – Professor – Disciplina: Biologia - Governo do Estado de Pernambuco - Secretaria de Educação – Projeto Rumo à Universidade – PE	
5	Março de 2002 a dezembro de 2004 – Professor – Disciplina: Biologia – Universidade Federal de Pernambuco – Projeto Professores do 3º Milênio – PE	
6	Março de 2005 a Dezembro de 2007 – Professor – Disciplina: Biologia – Curso Exatas Matérias Isoladas – Casa Amarela, Recife – PE	

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts.
1	Julho a dezembro de 2009 – Monitor da disciplina <i>microbiologia ambiental</i> da pós-graduação em Engenharia Civil da UFPE – área de concentração Tecnologia ambiental	

Publicações Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.

Item	Descrição	Pts.
1	Artigo científico, Revista Ensaio v. 13 p. 453-467, ano 2005. Acesso à universidade pública através de cotas: uma reflexão a partir da percepção dos alunos de um pré-vestibular inclusivo.	
2	Trabalho completo, XXV Congresso Brasileiro de Engenharia Sanitária e Ambiental, ano 2009. Avaliação da biodegradabilidade do alquilbenzeno sulfonato linear (LAS) por microrganismos anaeróbios enriquecidos em laboratório.	
3	Trabalho completo, XXV Congresso Brasileiro de Engenharia Sanitária e Ambiental, ano 2009. Utilização da técnica de hibridização <i>in situ</i> fluorescente (FISH) para avaliação do crescimento anaeróbio de culturas microbianas em meio contendo BTEX.	

Dados Pessoais		
Nome:	ANA MARIA DE AMORIM VIANA	Matrícula SIAPE: 17832421

End.:	Rua Da Piedade, 468 Bairro Gercino Coelho				
Cidade:	Petrolina	UF:	PE	CEP:	56360-240
Fone:	(87) 8802 4967	Fax:			
e-Mail:	anamaria_viana@hotmail.com				
CPF:	656.155.144-34	RG:	3120179 SSP/ PE		
Regime de trabalho:	40 horas DE	Data de contratação:	30/04/2010		
Titulação					
Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.					
Formação	Descrição				
Graduação	Curso: Letras Instituição Faculdade de Formação de Professores de Petrolina -Pernambuco Conclusão: dezembro de 1990				
Aperfeiçoamento	Curso GESTAR II -PROGRAMA DE GESTÃO DA APRENDIZAGEM ESCOLAR - LÍNGUA PORTUGUESA – MEC. Conclusão 2010.				
Especialização	Especialização em PROGRAMAÇÃO DO ENSINO DE LÍNGUA PORTUGUESA. Universidade de Pernambuco, UPE - PE.Conclusão dezembro de 1991.				
	Especialização em INFORMÁTICA NA EDUCAÇÃO Universidade Federal de Pernambuco, UFPE- PE.Conclusão.Dezembro de 2000.				
Mestrado	Mestrado em Letras, área de concentração Linguística .Universidade Federal de Pernambuco, UFPE,PE. Conclusão em maio de 2004.				
Doutorado					
Pós Doutorado					
Experiência Profissional de Ensino					
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.					
Item	Descrição				Pts.
1	Agosto de 2010 até os dias atuais – Professora – Disciplina:Português Instrumental. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão pernambucano – Salgueiro – PE				
2	Instituição: FFPP– Faculdade de Formação de Professores de Petrolina Curso: Pedagogia Disciplina: Informática Educativa Período: Semestres 2003.2, 2004.1				
3	Instituição: FFPP– Faculdade de Formação de Professores de Petrolina Curso: Pedagogia Disciplinas: Leitura e Produção de Texto Período: Semestre 2006.1				
4	Instituição: FFPP– Faculdade de Formação de Professores de Petrolina Curso: Letras – Inglês Disciplinas: Tecnologias da Informação e da Comunicação Período: Semestre 2006.1				
5	Instituição: FFPP– Faculdade de Formação de Professores de Petrolina Curso: Letras Português Disciplinas: Tecnologias da Informação e da Comunicação Período: Semestre 2006.2				

6	Instituição: FFPP– Faculdade de Formação de Professores de Petrolina Curso: Letras - Inglês Disciplinas: Filosofia da Linguagem Período: Semestre 2006.2	
7	Instituição: FFPP– Faculdade de Formação de Professores de Petrolina Curso: Letras Inglês Disciplinas: Prática de Ensino IV Período: Semestre 2006.2	
8	Instituição: Colégio Estadual Jutahy Magalhães . Professora de Língua Portuguesa no 1º grau do maior Período: ano letivo de 2000.	
9	Instituição : Escola Municipal José de Souza Viana. Professora de Língua Portuguesa e Inglesa no 1º grau maior Período: ano letivo de 1997	
10	Instituição: Escola Estadual Joaquim André Cavalcanti. Professora de Língua Portuguesa no 2º grau Período: 1993 a 1995.	
11	Instituição: Escola Municipal José Martins de Deus. Professora de Língua Portuguesa e Inglesa no 1º grau maior	
12	Instituição: Colégio Motiva Professora de Língua Inglesa no 1º grau menor e Ed. Artística no 1º grau maior.	

Nome:	ALEX DE SOUZA MAGALHÃES		Matrícula SIAPE: 1813098			
End.:	Rua do Vereador José Carlos Pereira de Souza, n. 452					
Cidade:	Serra Talhada		UF:	PE	CEP:	56900 - 000
Fone:	(87) 9616 – 1649		Fax:			
e-Mail:	alex.magalhaes@ifsertao-pe.edu.br					
CPF:	074.092.854-60		RG:	7264299 – SDP/ SE		
Regime de trabalho:	40 horas DE		Data de contratação:	23/08/2010		
Titulação						
Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.						
Formação	Descrição					
Graduação	Curso: Licenciatura Plena em Matemática, Faculdade de Formação de Professores de Serra Talhada - FAFOPST. Conclusão: dezembro de 2009					
Aperfeiçoamento						
Especialização	Psicopedagoga Institucional e Clínica, Instituto de Educação Superior no Brasil – IESB, conclusão: dezembro 2010					
Mestrado						
Doutorado						
Pós Doutorado						
Experiência Profissional de Ensino						
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.						
Item	Descrição					Pts.

1	Agosto de 2010 até os dias atuais – Professor – Disciplina: Fundamentos da Matemática. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do sertão pernambucano – Salgueiro - PE	
Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.) , empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.		
Item	Descrição	Pts.
1		
Publicações Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts.
1		

Dados Pessoais

Nome:	FRANCISCA WISLANA COSTA PINTO	Matrícula SIAPE: 18123481
End.:	Rua Manoel Pereira Lins, 456 Bairro Nossa Senhora da Penha	
Cidade:	Serra Talhada	UF: PE CEP: 56903 - 340
Fone:	(87) 9116-3163	Fax:
e-Mail:	wislana@msn.com ; wislana.pinto@ifsertao-pe.edu.br	
CPF:	689.857.384-53	RG: 1.131.555-SSP/PB
Regime de trabalho:	40 horas DE	Data de contratação: 23/08/2010

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Bacharelado em Administração, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa-PB - Conclusão: Outubro de 2000
Aperfeiçoamento	
Especialização	MBA- Gestão de Pessoas , UNIPE, João Pessoa-PB – conclusão: Julho de 2004.
Mestrado	Gestão do Desenvolvimento Local Sustentável, UPE/FCAP, Recife-PB, Conclusão: Previsão 03/2011
Doutorado	
Pós Doutorado	

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts.
1	Agosto de 2010 até os dias atuais – Professora – Disciplina: Organização, Normas e Legislação. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Salgueiro– PE	
2	Agosto de 2010 até os dias atuais – Professora – Disciplina: Administração em Negócios Agropecuário - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do sertão pernambucano – Petrolina – PE	

3	Fevereiro de 2009 até os dias atuais – Professora – Disciplina: Organização Sistema e Métodos – Universidade de Pernambuco – Salgueiro – PE	
4	Fevereiro de 2009 até os dias atuais – Professora – Disciplina: Empreendedorismo – Universidade de Pernambuco – Salgueiro – PE	
5	Março de 2007 a Agosto de 2010 – Professora – Disciplina: Teoria Geral da Administração I e II – Faculdade de Integração do Sertão – Serra Talhada-PE	
6	Março de 2008 a Agosto de 2010 – Professora – Disciplina: Administração de Recursos Humanos I e II – Faculdade de Integração do Sertão – Serra Talhada-PE	
7		
8		

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, **função (atividade, cargo, etc.)**, empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts.
1		
2		

Publicações

Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.

Item	Descrição	Pts.
1		

Dados Pessoais

Nome:	JAILSON FERREIRA DE SOUZA	Matrícula SIAPE:	1814206
End.:	Rua Francisco Martins Duarte, 548 centro		
Cidade:	Juazeiro	UF:	BA CEP: 48900-000
Fone:	(87)9961-8048 / (74) 8808-4325	Fax:	
e-Mail:	jailson.souza@ifsertao-pe.edu.br		
CPF:	610997755-15	RG:	05.333.155-90 SSP/ BA
Regime de trabalho:	40 horas DE	Data de contratação:	23/08/2010

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Curso: Pedagogia, Universidade Estadual da Bahia – Campus III Juazeiro – Ba. Conclusão: Dezembro de 2004
Aperfeiçoamento	
Especialização	Metodologia e Didática do Ensino Superior – Conclusão: Dezembro de 2005.
Mestrado	
Doutorado	
Pós Doutorado	

Experiência Profissional de Ensino		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.		
Item	Descrição	Pts.
1	Fevereiro de 2010 a Agosto de 2010 – Professor – Disciplina: Filosofia. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
2	Fevereiro de 2010 a Agosto de 2010 – Professor – Disciplina: Sociologia. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
3	Fevereiro de 2010 a Agosto de 2010 – Professor – Disciplina: Educação Ambiental. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
4	Fevereiro de 2009 a Dezembro de 2009 – Professor – Disciplina: Filosofia. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
5	Fevereiro de 2009 a Dezembro de 2009 – Professor – Disciplina: Sociologia. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
6	Fevereiro de 2009 a Dezembro de 2009 – Professor – Disciplina: Educação Ambiental. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
7	Fevereiro de 2009 a Dezembro de 2009 – Professor – Disciplinas: Metodologia do Trabalho Científico, Metodologia da Pesquisa, Didática Geral, Orientação de Estágio para Licenciatura em Pedagogia e Educação Física – Faculdade Montenegro/ISEBES (vários campus na Bahia)	
8	Fevereiro de 2008 a Dezembro de 2008 – Professor – Disciplinas: Filosofia da Educação, Sociologia Geral e da Educação, Metodologia do Trabalho Científico, Metodologia da Pesquisa, Didática Geral, Orientação de Estágio para Licenciatura em Pedagogia e Educação Física – Faculdade Montenegro/ISEBES (vários campus na Bahia tanto em Pós-Graduação como em Graduação)	
9	Fevereiro de 2008 a Dezembro de 2008 – Professor – Disciplina: Filosofia. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
10	Fevereiro de 2008 a Dezembro de 2008 – Professor – Disciplina: Sociologia. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
11	Fevereiro de 2008 a Dezembro de 2008 – Professor – Disciplina: Educação Ambiental. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
12	Outubro de 2007 a Dezembro de 2007 – Professor – Disciplina: Filosofia. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
13	Outubro de 2007 a Dezembro de 2007 – Professor – Disciplina: Sociologia. Escola Estadual Dom Antônio Campelo – Petrolina – PE	
14	Agosto 2005 a Dezembro de 2005 – Professor Substituto – Disciplina: História . Escola Estadual Artur de Oliveira – Juazeiro - BA	
15	Fevereiro de 2002 a Fevereiro de 2003 – Monitor de Ensino – Disciplina: Sociologia Geral e de Educação – Universidade do Estado da Bahia – Juazeiro - BA	
16	Ano de 2005 a 2010 – Professor – Disciplinas: Ciências da Religião, Filosofia da Religião, Didática da EBD, Direito Educacional, Sociologia da Religião e Metodologia Científica, Pedagogia Bíblica – ISEBES/FATIN/ HOKEMAN (Convalidação de Curso de Graduação em Teologia)	
Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.) , empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.		
Item	Descrição	Pts.
1	Fevereiro de 2010 a Agosto de 2010 – Técnico Educacional – Escola Estadual Jesuíno Antônio D´Ávila – Petrolina – PE. Monitoramento e Acompanhamento dos Dados Educacionais da escola	

2	<p>Fevereiro de 2005 a Dezembro de 2008 – Supervisor Pedagógico – Secretaria de Educação de Juazeiro – Juazeiro – BA. Coordenei os Programas de Ensino EJA, AJABAHIA, Educação Ambiental, Selo UNICEF, Educomunicação e Escolha dos livros didáticos. Atuava também na supervisão de 10 escolas no município. Também fui formador de professores, gestores e técnicos educacionais. Representei o município como Avaliador Social do Prêmio Itaú-Unicef.</p>
---	--

Dados Pessoais

Nome:	Haroldo Luis Sousa Neres	Matrícula SIAPE:	
End.:	Avenida Nelson Resende, 671, bairro Santa Maria		
Cidade:	Piripiri	UF:	PI CEP: 64260-000
Fone:	(86)8831 – 2149	Fax:	
e-Mail:	haroldoneres@gmail.com		
CPF:	00401357309	RG:	2.360-679 SSP-PI
Regime de trabalho:	40 horas DE	Data de contratação:	23/08/2010

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Curso: Licenciatura em Química, Universidade Federal do Piauí – PI. Conclusão: Julho de 2008
Aperfeiçoamento	
Especialização	
Mestrado	Curso: Química, Universidade Federal do Piauí – PI. Conclusão: Previsto para Março de 2011
Doutorado	
Pós Doutorado	

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts.
1	Março de 2008 – Julho de 2010. Professor de Química no Centro de Educação Básica Governador Freitas Neto, Teresina- Piauí	

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts.
1		

Publicações		
Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts.
1		

Dados Pessoais					
Nome:	ÁLVARO CARLOS GONÇALVES NETO	Matrícula SIAPE:	1783243		
End.:	Rua Romão Bem Sampaio n. 100 aptº A, Bairro: Centro				
Cidade:	Salgueiro	UF:	PE	CEP:	56000-000
Fone:	(87) 9940 – 2260	Fax:			
e-Mail:	alvaro.neto@ifsertao-pe.edu.br				
CPF:	030.915.944-08	RG:	2164855 SSP/ PB		
Regime de trabalho:	40 horas DE	Data de contratação:	10/05/2010		

Titulação
Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Curso: Engenharia Agrônômica, Universidade Federal Rural de Pernambuco – Recife-PE. Conclusão: Agosto de 2005
Aperfeiçoamento	
Especialização	
Mestrado	Mestrado em Agronomia (Fitotecnia), Universidade Federal de Lavras-MG Conclusão: Maio de 2008
Doutorado	Doutorado em Agronomia (Fitotecnia), Universidade Federal de Lavras-MG Em andamento com previsão de Conclusão: Dezembro de 2010
Pós Doutorado	

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts.
1	Agosto de 2010 ate os dias atuais, Professor da Disciplina Introdução a Agricultura, Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Salgueiro-PE.	

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, **função (atividade, cargo, etc.)**, empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts.
1	08/2004 - 09/2005: Estágio, Núcleo de Biotecnologia. Vínculo: bolsista de Iniciação Científica. Instituto Agrônômico de Pernambuco – IPA, Recife-PE. Execução do projeto: Micropropagação e caracterização molecular de clones de palma forrageira visando resistencia à cochonilha do carmim (<i>Dactylopius ceylonicus</i>).	
2	08/2003 - 08/2004: Estágio, Universidade Federal Rural de Pernambuco. Departamento de Agronomia área de Fitotecnia. Vínculo: bolsista de Iniciação Científica Execução do projeto: Determinação de características físico-químicas	

	ligadas ao processamento e identificação de marcadores moleculares em tomate para indústria.	
Publicações		
Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts.
1	Artigo completo publicado em periódico: Capacidade combinatória de híbridos de tomateiro de crescimento determinado, resistentes a Begomovirus e Tospovirus. Pesquisa Agropecuária Brasileira (Online). , v.45, p.818 - 825, 2010.	
2	Artigo completo publicado em periódico: Resistance to the South American tomato pinworm <i>Tuta absoluta</i> in high acylsugar and/or high zingiberene tomato genotypes. <i>Euphytica</i> (Wageningen). , v.176, p.113 - 123, 2010.	
3	Artigo completo publicado em periódico: Resistência à traça-do-tomateiro em plantas com altos teores de açúcares nas folhas. Horticultura Brasileira (Impresso). , v.28, p.203 - 208, 2010.	
4	Artigo completo publicado em periódico: Seleção de clones de batata-doce resistentes a <i>Meloidogyne incognita</i> raça 1. Pesquisa Agropecuária Brasileira (1977. Impressa). Brasília, v.45, n.9, p.997-1004, set. 2010.	
5	Artigo completo publicado em periódico: Resistência mediada por aleloquímicos de genótipos de tomateiro à mosca-branca e ao ácaro-rajado. Pesquisa Agropecuária Brasileira (1977. Impressa). , v.44, p.1262 - 1269, 2009.	
6	Artigo completo publicado em periódico: Caracterização de genótipos de tomateiro resistentes a begomovírus por marcador molecular co-dominante ligado ao gene <i>Ty-1</i> . Pesquisa Agropecuária Brasileira (1977. Impressa). , v.43, p.1699 - 1705, 2008.	

Dados Pessoais					
Nome:	NEWTON PIONÓRIO NOGUEIRA	Matrícula SIAPE: 1812036			
End.:	Rua João Amaro Ferreira, nº 326. Massangano				
Cidade:	Petrolina	UF:	PE	CEP:	56000-000
Fone:	(87) 8846-6696	Fax:			
e-Mail:	newtonpionorio@yahoo.com.br				
CPF:	053.602.924.58	RG:	1136273.04 SSP/BA		
Regime de trabalho:	40 horas DE	Data de contratação:	26-08-2010		

Titulação	
Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.	
Formação	Descrição
Graduação	Licenciatura em Física – IF Sertão Pernambucano, Petrolina-PE. 2006-2010
Aperfeiçoamento	
Especialização	
Mestrado	Mestrando em Ciência dos Materiais. Fundação Universidade Federal do Vale do São Francisco, UNIVASF, Petrolina, Brasil.
Doutorado	
Pós Doutorado	

Experiência Profissional de Ensino		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.		
Item	Descrição	Pts.
1	02/08 a 08/08. Professor. Colégio Objetivo. Juazeiro-BA. Aulas de Química para o Ensino Médio.	
2	02/08 a 04/08. Professor. Colégio Edson Gomes. Juazeiro-BA. Aulas de Física e Matemática para o ensino Fundamental e Médio.	
Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.) , empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.		
Item	Descrição	Pts.
1	08/06 à 07/07. Iniciação Científica da FACEPE. IF Sertão. Petrolina-PE. Projeto de Pesquisa em Ótica.	
2	08/08 à 07/09. Iniciação Científica do CNPQ. UNIVASF. Juazeiro. Ba. Projeto de Pesquisa em Cristais Orgânicos.	
3	08/09 à 02/10. Iniciação Científica do CNPQ. UNIVASF. Juazeiro.Ba.Projeto de Pesquisa em Aluminato de Zinco.	
Publicações Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts.
1	ARTIGO. PIONORIO, N. N., RODRIGUES JUNIOR, J. J., BERTUOLA, A. C. Correções da aberração cromática no contexto da óptica geométrica. Revista Brasileira de Ensino de Física (São Paulo). , v.30, p.3315 - 3315-10, 2008.	
2	RESUMO. PIONORIO, N. N., BERTUOLA, A. C. Estudo Teórico Experimental de Correções para Aberrações Cromáticas In: I Jornada de Iniciação Científica do CEFET-Petrolina, 2006, Petrolina-PE.	
3	RESUMO EXPANDIDO. PIONORIO, N. N., BERTUOLA, A. C. Estudo Teórico e Experimental das Correções para Aberração Cromática In: XI jornada de Iniciação científica PIBIC/FACEPE/CNPQ, 2007, Recife. XI jornada de Iniciação científica PIBIC/FACEPE/CNPQ. , 2007.	
4	RESUMO EXPANDIDO. CELESTE, A. T. B., C. T. G. Santos, E. R. Macedo, F. S. Matias, COSTA JUNIOR, F. M., J. A. Barros, PIONORIO, N. N. Um experimento simples de um oscilador com massa variável In: XXVII Encontro de Físicos do Norte Nordeste, 2009, Belém. XXVII Encontro de Físicos do Norte Nordeste. , 2009.	
5	RESUMO EXPANDIDO. CELESTE, A. T. B., C. T. G. Santos, E. R. Macedo, COSTA JUNIOR, F. M., J. A. Barros, PIONORIO, N. N. Tratamento Quântico nos Feixes Laguerre-Gauss In: XXVII Encontro de Físicos do Norte e Nordeste, 2009, Belém-Pará. XXVII Encontro de Físicos do Norte e Nordeste. , 2009.	
6	RESUMO EXPANDIDO. CELESTE, A. T. B., C. T. G. Santos, E. R. Macedo, COSTA JUNIOR, F. M., J. A. Barros, PIONORIO, N. N. Máquina de Atwood Oscilante com uma das massas variável. In: XXVII Encontro de Físicos do Norte Nordeste, 2009, Belém. XXVII Encontro de Físicos do Norte Nordeste. , 2009.	
7	RESUMO EXPANDIDO. PIONORIO, N. N., RODRIGUES JUNIOR, J. J. Crescimento e Caracterização Ótica e Elétrica de Cristais Orgânicos In: IV Jornada de Iniciação Científica da UNIVASF, 2009, Juazeiro-BA. IV Jornada de Iniciação Científica da UNIVASF. , 2009.	
8	APRESENTAÇÃO DE TRABALHO. PIONORIO, N. N. Aberrações Cromáticas , 2006. (Comunicação,Apresentação de Trabalho) <i>Palavras-chave: Aberração Cromática</i> <i>Áreas do conhecimento : Física Geral</i>	

	<p><i>Setores de atividade : Atividades profissionais, científicas e técnicas</i></p> <p><i>Referências adicionais : Brasil/Português; Local: CEFET-Petrolina; Cidade: Petrolina;</i></p> <p><i>Evento: I Jornada de Iniciação Científica do CEFET-Petrolina;</i></p> <p><i>Inst.promotora/financiadora: I Jornada de Iniciação Científica do CEFET-Petrolina</i></p>	
9	<p>APRESENTAÇÃO DE TRABALHO. PIONORIO, N. N., BERTUOLA, A. C.</p> <p>Estudo Teórico e Experimental da Correções para Aberração Cromática, 2007. (Congresso,Apresentação de Trabalho)</p> <p><i>Palavras-chave: Aberração Cromática</i></p> <p><i>Áreas do conhecimento : Física Geral</i></p> <p><i>Setores de atividade : Educação</i></p> <p><i>Referências adicionais : Brasil/Português; Local: POLI; Cidade: RECIFE; Evento: Jornada de iniciação científica PIBIC-FACEPE-CNPq(2008);</i></p> <p><i>Inst.promotora/financiadora: FACEPE</i></p>	
10	<p>APRESENTAÇÃO DE TRABALHO. PIONORIO, N. N., RODRIGUES JUNIOR, J. J.</p> <p>Cresciemnto e Caracterização Óptica e Eletrica de de cristais Orgânicos, 2009. (Comunicação,Apresentação de Trabalho)</p> <p><i>Palavras-chave: cristais Orgânicos</i></p> <p><i>Áreas do conhecimento : Física Geral</i></p> <p><i>Referências adicionais : Brasil/Português; Local: Univasf-Juazeiro; Cidade: Juazeiro;</i></p> <p><i>Evento: IV Jornada de Iniciação Científica; Inst.promotora/financiadora: Univasf</i></p>	

3.4 CORPO DOCENTE DO CURSO

Item	Unidade Curricular	Professor(a)
1	PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	Ana Maria de Amorim Viana
2	METODOLOGIA CIENTÍFICA	Jailson Ferreira de Souza
3	INGLÊS INSTRUMENTAL	Josenildo Forte de Brito
4	QUÍMICA ORGÂNICA	Haroldo Luis Sousa Neves
5	FUNDAMENTOS DA MATEMÁTICA	Alex de Souza Magalhães
6	CÁLCULO APLICADO	Alex de Souza Magalhães
7	QUÍMICA GERAL	Haroldo Luis Sousa Neves
8	INTRODUÇÃO A TECNOLOGIA DA INFORMÁTICA	Manoel Wilker Alves da Silva
9	ESTATÍSTICA APLICADA	Alex de Souza Magalhães
10	MICROBIOLOGIA	Ednaldo Gomes da Silva
11	FÍSICO-QUÍMICA	Haroldo Luis Sousa Neves
12	DESENHO INDUSTRIAL	Fabrcio Reimes Neves Rodrigues
13	MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM VEGETAL	Álvaro Carlos Gonçalves Neto
14	MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
15	PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
16	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	Rodrigo de Araújo Soares
17	FENÔMENOS DE TRANSPORTE DA TRANSFERÊNCIA DE CALOR E MASSA	Newton Pionório Nogueira
18	NUTRIÇÃO	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
19	QUÍMICA ANALÍTICA	Haroldo Luis Sousa Magalhães

20	QUÍMICA DE ALIMENTOS	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
21	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	Rodrigo de Araújo Soares
22	TECNOLOGIA DE CEREAIS	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
23	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
24	METODOLOGIA DA PESQUISA	Jailson Ferreira de Souza
25	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
26	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
27	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
28	INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS	Fabrcio Reimes Neves Rodrigues
29	TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA DE PRODUTOS HORTÍCOLAS	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
30	EMBALAGEM DE ALIMENTOS	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
31	ANÁLISE DE ALIMENTOS	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
32	GESTÃO EMPRESARIAL	Francisca Wislana Costa Pinto
33	SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHADOR	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
34	GESTÃO DE PESSOAS	Francisca Wislana Costa Pinto
35	GESTÃO DA QUALIDADE E DE PROCESSOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
36	TECNOLOGIA DE TRATAMENTO DE ÁGUA	Francisca Wislana Costa Pinto
37	GESTÃO DE RESÍDUOS	Ednaldo Gomes da Silva
38	HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	Rodrigo de Araújo Soares
39	COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL	Jailson Ferreira de Souza
40	CIÊNCIA E INOVAÇÃO	Jailson Ferreira de Souza
41	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	Rodrigo de Araújo Soares / A contratar
42	ORIENTAÇÃO PARA ESTÁGIO	Jailson Ferreira de Souza
43	EMPREENDEDORISMO	Francisca Wislana Costa Pinto

Salgueiro, 01 de Agosto de 2014.

Prof. MSc. Rodrigo de Araújo Soares – IFSERTÃO-PE

SIAPE: 1815056 – Presidente da Comissão

Profº. MSc. Joabis Nobre Martins – IFSERTÃO-PE
SIAPE: 1949707 - Presidente da Comissão

Profº. Esp. Jailson Ferreira de Souza - IFSERTÃO-PE
SIAPE: 1814206 - Membro da Comissão

Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa – IFSERTÃO-PE
SIAPE: - 1815020 Membro da Comissão