



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
REITORIA

**RESOLUÇÃO Nº 50 DO CONSELHO SUPERIOR,
DE 19 DE OUTUBRO DE 2022.**

APROVA a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso de Pós-Graduação Lato Sensu Especialização em Tecnologias de Produção de Derivados de Frutas e Hortaliças do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE).

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, no uso de suas atribuições legais, RESOLVE:

Art. 1º APROVAR a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso de Pós-Graduação Lato Sensu Especialização em Tecnologias de Produção de Derivados de Frutas e Hortaliças do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE).

Art. 2º Esta resolução entra em vigor a partir da data da sua publicação, revogando a Resolução Nº 50 de 25 de setembro de 2015.

MARIA LEOPOLDINA VERAS CAMELO
Presidente do Conselho Superior

PUBLICADO NO SITE INSTITUCIONAL EM: 19/10/2022.

**PROJETO DO CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM TECNOLOGIAS DE PRODUÇÃO DE
DERIVADOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS**

Março/2022

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO**

**GOVERNO FEDERAL
PRESIDENTE DA REPÚBLICA
JAIR MESSIAS BOLSONARO**

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO
VICTOR GODOY VEIGA**

**REITORA
MARIA LEOPOLDINA VERAS CAMELO**

**PRÓ-REITORA DE ENSINO
MARIA DO SOCORRO TAVARES**

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
FRANCISCO KELSEN DE OLIVEIRA**

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO E CULTURA
VITOR PRATES LORENZO**

**PRÓ-REITOR DE ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
JEAN CARLOS COELHO DE ALENCAR**

**PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PRODI)
ALEXANDRE ROBERTO DE SOUZA CORREIA**

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO
 - 1.1 Instituição
 - 1.2 Nome do Curso e área do conhecimento
 - 1.3 Coordenação/Departamento ao qual o curso se vincula
 - 1.4 Coordenação do Programa de *Lato Sensu* do IF SertãoPE Campus Petrolina
 - 1.5 Coordenação do curso
 2. CONCEPÇÃO DO CURSO
 3. JUSTIFICATIVA
 4. OBJETIVOS
 - 4.1. Objetivo geral
 - 4.2. Objetivos específicos
 5. CARACTERIZAÇÃO DO CURSO
 - 5.1. Período de realização
 - 5.2. Periodicidade
 - 5.3. Carga horária
 - 5.4. Número de vagas
 - 5.5. Público ao qual se destina
 6. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO CURSO
 - 6.1. Processo seletivo
 - 6.2. Cronograma das disciplinas e corpo docente
 7. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
 - 7.1. Disciplinas
 8. CORPO DOCENTE
 - 8.1. Dados relativos ao corpo docente e ao coordenador do curso
 - 8.2. Curriculum vitae do corpo docente
 9. METODOLOGIA DE ENSINO
 - 9.1. Metodologia (descrição e justificativa)
 - 9.2. Interdisciplinaridade
 - 9.3. Atividades complementares
 - 9.4. Tecnologia
 10. SISTEMA DE AVALIAÇÃO
 11. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
 12. CERTIFICAÇÃO
 13. CONTROLE DE FREQUÊNCIA
 14. INDICADORES DE DESEMPENHO
 15. INFRA-ESTRUTURA FÍSICA
 16. IDENTIFICAÇÃO DA IES E DIRIGENTES
-

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

1.1 **Instituição:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano

1.2 **Nome de curso e Área de conhecimento:**

Pós-Graduação *Lato Sensu* em Tecnologias de Produção de Derivados de Frutas e Hortaliças

Forma de oferta: presencial

Grande Área: Ciências Agrárias

Área e subárea de conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos e Tecnologia de Alimentos

1.3 **Coordenação/Departamento ao qual o curso se vincula:**

Coordenação de Tecnologia em Alimentos

1.4 **Departamento de Pesquisa, Inovação, Pós-Graduação e Extensão**

Marcos dos Santos Lima – Doutor

1.5 **Coordenação do Curso**

Coordenador: Ana Júlia de Brito Araújo Carvalho

Titulação: Doutora

Vice-Coordenadora: Beatriz Cavalcanti Amorim (Doutora)

Regime de contratação: dedicação exclusiva

Perfil acadêmico e profissional: Doutorado em Engenharia Agrícola (Universidade Federal de Campina Grande) com Área de Concentração em Processamento e Armazenamento de Produtos Agrícolas, Mestre em Horticultura Irrigada (UNEB-Juazeiro), Especialista em Processamento de Derivados de Frutas e Hortaliças (Instituto Federal do Sertão Pernambucano), Tecnóloga em Alimentos de Origem Vegetal (Instituto Federal do Sertão Pernambucano), atualmente Professora efetiva do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

2. CONCEPÇÃO DO CURSO

O curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em “Tecnologias de Produção de Derivados de Frutas e Hortaliças” – modalidade Especialização, destina-se a atender profissionais da área de alimentos, especialmente discentes egressos dos cursos tecnológicos do IF Sertão PE, Campus Petrolina, e de áreas afins interessados em aprofundar, atualizar e ampliar seus conhecimentos na área da agroindústria alimentícia, especificamente derivados de frutas e hortaliças. A indústria de alimentos está constantemente aplicando inovações tecnológicas que agreguem valor ao seu produto: o alimento. Os profissionais devem buscar aperfeiçoamento técnico científico que possibilite atender as demandas de produção de alimentos seguros e competitivos. Através do Curso de Especialização, o discente terá acesso ao aprofundamento na área de processamento, produção e preservação de derivados de frutas e hortaliças, que serão transmitidos por docentes com reconhecida competência na área de Tecnologia em alimentos.

3. JUSTIFICATIVA

A função social do IFSertãoPE é solidificar-se nos princípios de integração pedagógica, administrativa, tecnológica e política na ação educativa, desta forma, é uma instituição que tem como missão primordial, primar pela excelência acadêmica através da oferta de cursos e programas que proporcionem múltiplas formas de assimilação e produção do saber científico e tecnológico, com vistas a um desenvolvimento sustentável. Deste modo, o aprimoramento e a formação de cidadãos aptos para atuar, nos diversos setores da cadeia produtiva e na sociedade cumprindo a missão do IFSertãoPE.

Com a perspectiva de contribuir para o desenvolvimento regional sob o ponto de vista econômico e social e considerando a missão do IFSertãoPE, a instituição embarca neste desafio no sentido de ofertar o Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu*, não perdendo de vista ressalvas quanto ao compromisso com a qualidade e atualização curricular permanente do mesmo, pois acredita que através do estímulo ao desenvolvimento da capacidade de reflexão crítica sobre a problemática do mundo tecnológico e ambiental do setor agroindustrial será possível aproveitar ao máximo a produção agrícola e seus resíduos, transformando-os através de processos diversos, a fim de obter um produto de qualidade, com grande estabilidade, valor nutricional, a custos viáveis e contribuindo para o fortalecimento do agronegócio regional.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral:

O curso tem como objetivo central qualificar e aprimorar profissionais da área de alimentos ou áreas afins para atender à demanda do setor produtivo das ciências agrárias.

4.2 Objetivos específicos:

- Desenvolver a capacidade de reflexão crítica sobre a problemática do mundo tecnológico e ambiental do setor agroindustrial;
- Contribuir para reduzir o impacto ambiental da indústria de alimentos;
- Permitir o conhecimento e aplicação de novas técnicas de processamento e armazenamento dos produtos da indústria de alimentos;
- Habilitar profissionais em gestão da segurança de alimentos;
- Estimular o desenvolvimento da pesquisa e extensão na área de alimentos.

5. CARACTERIZAÇÃO DO CURSO

5.1 Período de realização

- **A definir** Início: ____/____/____ Término: ____/____/____

5.2 Periodicidade: esporádico

5.3 Carga horária: 360 horas

5.3.1 Organização do curso:

O curso de pós-graduação em nível de especialização, Tecnologias de Produção de Derivados de Frutas e Hortaliças, está estruturado em 9 disciplinas de caráter técnico, variando sua carga horária entre 15 e 60 h/r (horas relógio) com 15% deste tempo em cada disciplina destinado a atividades práticas sejam elas laboratoriais, em campo ou em grupo, além de uma disciplina de seminários (30 h/r) e uma disciplina de defesa de monografia (30 h/r), perfazendo um total de 360 h/r.

5.3.2 Horário das aulas:

- | | | |
|----------------|--------------------------|------------------|
| • Turno: Noite | Horário: início: 18:00 h | término: 22:00 h |
| • Turno: Tarde | Horário: início: 14:00 h | término: 18:00 h |
| • Turno: Manhã | Horário: início: 8:00 h | término: 12:00 h |

Obs.: As aulas acontecem quinzenalmente, sempre às quartas, quintas e sextas-feiras à noite e eventualmente aos sábados nos turnos da manhã e tarde.

5.4 Número de vagas:

Mínimo: 10 Máximo: 15

5.5 Público ao qual se destina:

Profissionais portadores de diploma de conclusão em: Tecnologia em Alimentos, Química, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção Agroindustrial, Bioquímica, Farmácia Industrial, Tecnologia em Vitivinicultura e Enologia, Tecnologia em Fruticultura Irrigada, Agronomia, Economia Doméstica, Nutrição, Biologia, Licenciatura em Agropecuária, Química Industrial, Engenharia Química, Zootecnia, Veterinária, e profissionais de áreas afins que atuam ou pretendam atuar em empresas de alimentos, pesquisa e/ou na docência.

6. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO CURSO

6.1 Processo seletivo

- **Formação:**
Portadores de diploma de curso superior na área exigida ou afim.
- **Documentação necessária:**
 - *Curriculum vitae* atualizado e devidamente comprovado;
 - Histórico escolar do curso de graduação; (candidatos cujos diplomas ainda não tiverem sido expedidos pela Instituição de Ensino Superior (IES), poderão se inscrever, apresentando declaração da IES indicando as datas de conclusão e colação de grau do curso de graduação).
 - Fotocópia de identidade e CPF.
 - Ficha de inscrição devidamente preenchida (disponível na secretaria e/ou no site <https://www.ifsertao-pe.edu.br/>);
 - Pré-projeto a ser desenvolvido para avaliação durante a etapa de entrevista

- Comprovante de pagamento da taxa de inscrição.

● **Critérios de Seleção:**

O processo seletivo será constituído da avaliação do Coeficiente de Rendimento Escolar (Peso 3,0), da análise de *Curriculum Vitae* (Peso 3,0), de acordo com o barema constante no Anexo I e entrevista para apresentação do projeto, conforme descrito no Anexo II (Peso 4,0). Os candidatos serão avaliados segundo os critérios e pesos definidos nos itens a) a c):

- a) Coeficiente de Rendimento Escolar (Peso 3);
- b) Currículo lattes, considerando-se experiência em projetos de ensino, pesquisa e extensão capacitação na área do subprojeto; co-autor de artigos, patentes, projetos, fabrica de software, hacktown (Peso 3);
- c) Desenvoltura com o tema do projeto, avaliado através de entrevista (Peso 4), que deverá levar em conta: experiência com o tema, disponibilidade de horário e interesse, domínio de conhecimentos relacionados à temática geral da área, domínio das metodologias relacionadas a área do projeto, afinidade com o projeto/área, proatividade.

Nota final do candidato (NFC)

A NFC será obtida a partir da média ponderada, considerando os seguintes pesos: NCRE com peso 3, NCL com peso 3 e NE com peso 4, conforme a fórmula a seguir:

$$NFC = \frac{(NCRE*3)+(NCL*3)+(NE*4)}{10} \quad NFC = \frac{(NCRE*3)+(NCL*3)+(NE*4)}{10}$$

Legenda:

NCRE: Nota do Coeficiente Escolar do aluno;

NCL: Nota do currículo Lattes do aluno;

NE: Nota da Entrevista com o aluno;

5.3 Os candidatos com nota média final (NFC) inferior a 5,0 (cinco) serão desclassificados.

5.4 Os candidatos com nota igual ou superior a 5,0 (cinco) serão classificados

Para desempate serão utilizadas as seguintes condições, respectivamente:

- a) Maior pontuação no CRE;
- b) Maior pontuação no Currículo Lattes.

As datas e horários para avaliação e entrevistas serão agendados posteriormente e divulgados no site do IF SertãoPE.

6.2 Cronograma das disciplinas e corpo docente

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - IF SERTÃO-PE
Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação
 Coordenação do Programa de Pós-Graduação *Lato Sensu*

Disciplina	Carga Horária	Nome do Professor	Titulação máxima	IES a que está vinculado
Proteção da Propriedade Intelectual	20	Paulo Sérgio Dalmás	Doutorado	IFSertãoPE
Metodologia da Pesquisa	20	Thiago Coelho de Santana	Mestre	IFSertãoPE
Tecnologias do Processamento de Vegetais	60	Professores da Coordenação de Tecnologia em Alimentos	Doutorado	IFSertãoPE
Estatística Aplicada	40	Marcos dos Santos Lima	Doutorado	IFSertãoPE
Tecnologias Limpas	30	Marcelo Iran de Souza Coelho	Doutorado	IFSertãoPE
Gestão da Qualidade	30	Ana Júlia de Brito Araújo Carvalho	Doutorado	IFSertãoPE
Microbiologia de Alimentos	30	Arão Cardoso Viana	Doutorado	IFSertãoPE
Análise de Alimentos	60	Luciana Cavalcanti de Azevedo	Doutorado	IFSertãoPE
Bioquímica vegetal	30	Ana Júlia de Brito Araújo Carvalho	Doutorado	IFSertãoPE
Seminários	20	Mônica Mascarenhas dos Santos	Mestrado	IFSertãoPE
Monografia	20	Beatriz Cavalcanti Amorim	Doutorado	IFSertãoPE
Total	360h			

7. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

7.1 METODOLOGIA DA PESQUISA – CH: 20H

EMENTA

Conceitos de Ciência e Conhecimento Científico. A Pesquisa Científica Quantitativa e Qualitativa, instrumentos e métodos. O Projeto de Pesquisa e a monografia científica. Normas: obrigatoriedade e flexibilidade.

I.OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno será capaz de:

- Produzir trabalhos científicos de acordo com as normas vigentes.

II.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Conceito de Ciência e Conhecimento Científico
- Métodos e Técnicas de Pesquisa
- Formas de Pensamento
- A pesquisa
- Elaboração e Comunicação da Pesquisa
- Comunicação da Pesquisa: estrutura, forma e conteúdo dos relatórios acadêmicos

III.PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas teóricas
- Aulas práticas

IV.RECURSOS AUDIO-VISUAIS

- Lousa
- Retroprojeter
- Projetor de multimídia

V.AVALIAÇÃO

- Trabalhos
- Relatórios
- Provas escritas ou orais
- Listas de Exercícios

VI.BIBLIOGRAFIA

Inserir aqui a norma atual de redação de documentos científicos ABTN: NBR 14724 de 2011. GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3 ed., São Paulo: Atlas, 1991.

- REY, L. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 2.ed. São Paulo: Edgar Blücher, 1993.
- SEVERINO, A.J. **Metodologia do Trabalho Científico**. 2.ed. São Paulo: Cortez, 2000.
- TRIVIÑOS, A.N.S. **Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais: A pesquisa Qualitativa em Educação**. São Paulo: Atlas, 1990.

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Thiago Coelho de Santana

7.2 GESTÃO DA QUALIDADE – CH: 30H

EMENTA

Diretrizes para a implantação do sistema de qualidade em empresas. Normas da série ISO. Registro de produtos. Legislação de alimentos. Normas e padrões para vigilância sanitária. Código de Defesa do Consumidor.

I.OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno será capaz de:

- Compreender a importância da gestão da qualidade para a indústria;
- Implantar sistemas de controle e gestão da qualidade em indústrias de alimentos; bem como conhecer diretrizes e normas que regem a legislação dos alimentos.

II.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- História da Evolução da Qualidade
 - Definição do termo qualidade
 - Etapas da Evolução do Controle de Qualidade
- Gestão Processos
 - Definição de Processos
 - Ciclo PDCA
 - Gerenciamento de riscos
- Ferramentas de Controle e Gestão da Qualidade
 - Boas Práticas Agrícolas – BPA;
 - Boas Práticas de Fabricação – BPF;
 - Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's;
 - Procedimentos de Higienização Operacionais Padronizados – PPHO;
 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.
- Normas de Qualidade
 - ISO 9000
 - ISO 14000
 - ISO 22000
- Legislação da Qualidade
 - RDC 275 – 21 de outubro de 2002
 - Portaria SVS/MS 326 – 30 de julho de 1997
 - Portaria MS 1428- novembro de 1993

III.PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas teóricas e práticas

IV.RECURSOS AUDIO-VISUAIS

- Lousa, Retro projetor e Projetor de multimídia.

V.AVALIAÇÃO

- Trabalhos, relatórios, provas escritas ou orais e listas de Exercícios.

VI.BIBLIOGRAFIA

- ALMEIDA, T.C.A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M.H. e SILVA, M.A.A.P. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Varela, 1999. 286p.

- BOBBIO, P.A; & BOBBIO, F.O. **Química do processamento de Alimentos** São Paulo: Varela, 1992, 151p.
- COLLINS, C.H.; BRAGA, G.L. **Introdução a métodos cromatográficos**. 2ed. Campinas: UNICAMP, 1987. 298p.
- EWING, G. W. **Métodos Instrumentais de análise Química**. V. I e II São Paulo: Edgard Blucher e Universidade de São Paulo, 1972.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ - **Normas Analíticas; métodos químicos e físicos para a análise de alimentos**. 3 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 1985,
- SHIROSE, I. & MORI, E.E.M. **Estatística Aplicada à Análise Sensorial (Módulo 1)**. Manual Técnico n. 13. Campinas: ITAL/ Fundepag, 1994. 73p.
- SILVA, N. **Manual de Métodos de Análises Microbiológicas de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1997.
- TEIXEIRA, E.; MEINERT, E.M. & BARBETTA, P.A. **Análise sensorial de alimentos**. Série Didática. Florianópolis: Editora da UFSC, 1987. 180p.

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Ana Júlia de Brito Araújo Carvalho

7.3 ANÁLISE DE ALIMENTOS – CH: 60H

EMENTA

Inspeção, amostragem e preparo da amostra para a análise. Unidades de medidas analíticas. Métodos Físicos, físico-químicos e microbiológicos de análise de alimentos.

I.OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno será capaz de:

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.

II.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- ❖ Regras básicas de segurança em laboratório;
- ❖ Nome e função das principais vidrarias;
- ❖ Preparo de amostras
- ❖ Métodos físicos de análise (teoria e prática)
- ❖ Métodos físico-químicos de análise (teoria e prática)
- ❖ Métodos microbiológicos de análise (teoria e prática)

III.PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas
Aulas práticas em laboratório
Consulta ao portal de periódicos CAPES

IV.RECURSOS AUDIO-VISUAIS

Quadro branco e pincel;
Datashow
Roteiros de aulas práticas (impressos)
Artigos científicos

V.AVALIAÇÃO

Frequência e participação nas aulas práticas (peso 3);
Prova escrita (peso 4)
Artigo (peso 3)

VI.BIBLIOGRAFIA

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. 4ª Ed. São Paulo, SP, 2005.

AOAC. Official methods of analysis of the AOAC. 15ª ed. Washington, 1990, 1115p

RANGANA, S. Handbook of Analyser and Quality Control for Fruit and Vegetable Products. 2ª ed. New Delhi. McGraw-Hill, 1986, 695p.

CECCHI, E. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ªed. Ed. UNICAMP, 1999, 208P

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Luciana Cavalcanti de Azevêdo

7.4 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS – CH: 30H

EMENTA

Identificação e quantificação dos principais microrganismos deterioradores e patogênicos em produtos de origem vegetal. Parâmetros para processos de fermentação. Controle de contaminação de ambientes de processamento.

I.OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno será capaz de:

- Identificar principais problemas em alimentos de origem vegetal causados por microrganismos;
- Avaliar a qualidade de um processo de fermentação ligados a parâmetros microbiológicos;
- Criar planos e verificar o procedimento da qualidade do ambiente de processamento de alimentos.

II.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 7 Microrganismos patogênicos e deteriorantes de interesse em alimentos de origem vegetal;
- 8 Cinética de crescimento e Destruição de microrganismos em produtos de origem vegetal;
- 9 Processos fermentativos para fabricação de produtos de origem vegetal;
- 10 Controle da contaminação do ambiente por microrganismos.

III.PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas teóricas e práticas

IV.RECURSOS AUDIO-VISUAIS

- Lousa, Retro projetor e Projetor de multimídia.

V.AVALIAÇÃO

- Trabalhos, relatórios, provas escritas ou orais e listas de Exercícios.

VI.BIBLIOGRAFIA

- ORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2005. 424 p ISBN 8573079886;
- JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. - reimpr. 2008; reimp. 2009. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p. ISBN 9788536305073;
- FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p ISBN 8573791217
- MASSAGUER, Pilar Rodriguez. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005. 258 p. ISBN 8585519541;
- OKURA, Mônica H. Microbiologia: roteiros de aulas práticas. Ribeirão Preto: Tecmedd, 2008. xiv, 201 p. ISBN 9788599276266;
- FRAZIER, W. C; WESTHOFF, D. C. Microbiología de los alimentos. 3.ed Zaragoza: Acribia, 1991 xvi, 522p. ISBN 8420005568.

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Arão Cardoso Viana

7.5 TECNOLOGIAS DO PROCESSAMENTO DE VEGETAIS – CH: 60H

EMENTA

Princípios e práticas das diversas tecnologias empregadas no processamento de vegetais.

I.OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno será capaz de:

- Identificar os principais técnicas e processos empregados na produção de alimentos de origem vegetal bem como os diversos métodos de conservação e novas tendências de mercado.

II.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Noções de boas práticas de fabricação;
- Tecnologias de processamento de frutas e hortaliças;
- Diversos métodos de conservação;
- Tratamento de frutas “in natura” para exportação;
- Alimentos funcionais;
- As recentes mudanças e tendências para o mercado de alimentos;
- O papel do consumidor e sua interferência nos produtos finais.

III.PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas teóricas
- Aulas práticas

IV.RECURSOS AUDIO-VISUAIS

- Lousa
- Retroprojeter
- Projetor de multimídia

V.AVALIAÇÃO

- Trabalhos
- Relatórios
- Provas escritas ou orais
- Listas de Exercícios

VI.BIBLIOGRAFIA

- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2ª edição. Editora Artmed, 2006.
- BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA M. N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. Editora Atheneu, 1998.
- POTTER, N. N.; HOTCHKISS, J. H. Ciencia de los Alimentos. Editioa Acribia S.A.

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Professores da Coordenação de Tecnologia em Alimentos

7.6 TECNOLOGIAS LIMPAS – CH: 30H

EMENTA

Conceitos e procedimentos que permitam o emprego das Tecnologias Limpas como ferramenta para a minimização de resíduos, geração de novos produtos e valorização de resíduos agroindustriais. Análise de ciclo de vida do produto. Integração multidisciplinar no sentido da geração de matérias-primas e de processos ecologicamente corretos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução - A tecnologia limpa e as suas relações com o indivíduo profissional moldado para procedimentos ecologicamente corretos. Conceitos e procedimentos envolvidos.
- O processamento de alimentos sob os conceitos e procedimentos da tecnologia limpa: alimentos de origem vegetal, processos biotecnológicos e outros.
- Relações entre caracterização de matérias-primas e geração de novos produtos.
- Aspectos relacionados com o emprego de subprodutos e resíduos agroindustriais: toxicidade, pré-processamento e composição.
- Efeitos do emprego da tecnologia limpa sobre a sociedade, economia e meio ambiente.
- Parâmetros de avaliação, indicadores do impacto ambiental.
- Minimização e valorização de resíduos.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas teórico-participativas, leitura de textos, artigos, seminários e trabalhos em grupos.

RECURSOS AUDIO-VISUAIS

- Quadro, piloto, data-show e netbook.

AVALIAÇÃO

Atividades em sala de aula
Seminário
Presença e participação efetiva
Avaliação escrita

BIBLIOGRAFIA

Artigos da área de Tecnologia Limpas no processamento de alimentos.

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Marcelo Iran de Souza Coelho

7.7 PROTEÇÃO DA PROPRIEDADE INTELECTUAL – CH: 20H

EMENTA

Conceitos de Inovação Tecnológica; Habitats de Inovação; Leis da Inovação, da propriedade industrial (Patentes; Marcas; Desenho Industrial; Indicação Geográfica), Lei do bem; ; Registro de Software; Registro de cultivar.

I.OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno será capaz de:

Fornecer aos alunos as principais informações relacionadas com a Proteção Intelectual dos trabalhos tecnológicos e científicos desenvolvidos, tanto no setor privado quanto nas instituições de ensino e pesquisa.

II.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Conceitos de Inovação Tecnológica;
- Lei da Inovação;
- Lei da Propriedade Industrial: Patentes, marcas, desenho Industrial e Indicação Geográfica
- Registro de cultivar;
- Registro de Software;
- Habitats de Inovação: Parques tecnológicos, Polos tecnológicos, Incubadoras;
- Lei do bem;

III.PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

Aulas expositivas sobre a teoria que envolve a disciplina;
Consulta eletrônica aos sites do INPI, bancos de dados de patentes, etc.;
Atividades de fixação ao término de algumas aulas;
Simulação de redação de patente com os alunos;

IV.RECURSOS ÁUDIO-VISUAIS

Quadro – pincéis coloridos.
Data-Show
Laboratório de informática

V.AVALIAÇÃO

- 1 Observação do interesse, participação e desempenho do aluno nas aulas teóricas e atividades;
- 2 Avaliação seriada para atividades individuais e em grupo;
- 3 Provas.

VI.BIBLIOGRAFIA

BAIARDI, A., ALBUQUERQUE, L. C., SOUZA NETO, J. A. P. Gestão da Inovação Tecnológica, 2006
REIS, D. R.M. Gestão da Inovação Tecnológica, 2007
CARRETEIRO, R. Inovação Tecnológica, LTC, 2009
CASTRO, J. A.A. Invento e Inovação Tecnológica, 1999

SILVA, V. B. Marcas e Patentes, BF&A, 2010

CARVALHO, N. P. Estrutura dos Sistemas de Patentes e de Marcas. LUMEN JURIS - RJ, 2009.

BRASIL. Lei da Inovação. **LEI Nº 10.973, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2004.**

BRASIL. Lei do Bem. **LEI Nº 11.196, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2005.**

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Paulo Sérgio Dalmás

7.8 ESTATÍSTICA APLICADA – CH: 40H

EMENTA

Introdução ao estudo da estatística, variáveis, população e amostra, medidas de tendência central e variabilidade dos dados, introdução e objetivos da estatística experimental, classificação e tipos de experimentos, princípios básicos da experimentação, análise de variância e testes de hipóteses, teste de significância, delineamentos experimentais, testes de diferenças entre médias, regressão e correlação, análise de componentes principais e dendrograma, e utilização de softwares para análises estatísticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução ao estudo da estatística;
- Variáveis, população e amostra;
- Medidas de tendência central e variabilidade dos dados;
- Introdução e objetivos da estatística experimental;
- Classificação e tipos de experimentos;
- Princípios básicos da experimentação;
- Análise de variância e testes de hipóteses;
- Teste de significância;
- Delineamentos experimentais;
- Testes de diferenças entre médias;
- Esquema fatorial;
- Regressão e correlação;
- Análise de componentes principais
- Utilização de softwares para análises estatísticas.

PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas teóricas
- Aulas práticas

RECURSOS AUDIO-VISUAIS

- Lousa
- Retroprojektor
- Projetor de multimídia

AVALIAÇÃO

- Trabalhos
- Relatórios
- Provas escritas ou orais
- Listas de Exercícios

BIBLIOGRAFIA

Programa estatístico gratuito PAST versão 4.03 (USA).

GOMES, F. P. **Curso de estatística experimental**. Nobel. São Paulo, 1997. ed. 12.

FERREIRA, D. F. **Software estatístico SISVAR 4.2 (Build 39)**. DEX / UFLA. Lavras, MG. Copyright Daniel Furtado Ferreira 1999-2003.

SPINELLI, W. Introdução a estatística. São Paulo. Ática, 1990.

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Marcos Dos Santos Lima

7.9 SEMINÁRIOS – CH: 20H

EMENTA

Esta será a última disciplina de cada turma e obrigatória para a obtenção do certificado de conclusão. Constará da apresentação oral dos trabalhos e exercícios elaborados por cada um dos alunos.

I.OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno será capaz de:

- Conhecer as novas técnicas de seminários.
- Elaborar material adequados apoio em apresentações;
- Executar apresentações com correta postura e oratória;
- Ter domínio dos recursos audiovisuais.

II.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Técnicas de seminários: tema/conteúdo, objetivo, organização, apresentação, debate e avaliação.
- Apresentação: noções básica de oratória, uso de microfone, perfil de apresentação/ postura, domínio de técnica de recursos audiovisuais,
- Elaboração de material de apresentação: cartazes, slides e transparências.

III.PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- a) Aulas teóricas
- b) Aulas práticas

IV.RECURSOS AUDIO-VISUAIS

- c) Lousa
- d) Retroprojeter
- e) Projetor de multimídia

V. AVALIAÇÃO

- f) Os alunos serão avaliados através de conceitos segundo Artigo 33 do Capítulo IV do Regulamento Geral dos Cursos de Pós-Graduação Lato Sensu e Stricto Sensu do CEFET-Petrolina.
- g) Os temas serão apresentados pelos alunos, baseado nas monografias do curso.

VI. BIBLIOGRAFIA

- 1 POLITO, Reinaldo.Recursos Audiovisuais Nas Apresentações De Sucesso; Editora: Saraiva Edição: 5
- 2 VEIGA Ilma Passos; Técnicas de Ensino: Por que não? (org) - Campinas, SP, Papirus, 1991.
- 3 **DEMO Pedro, Questões para a Tele-Educação;Editora: Vozes , 1999, 1ª Edição.**

PROFESSOR RESPONSÁVEL: MÔNICA MASCARENHAS

7.10 MONOGRAFIA – CH: 20H

EMENTA

O desenvolvimento do trabalho de pesquisa. Normas brasileiras para redação de documentos científicos. Apresentação e socialização do processo de pesquisa.

I. OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno será capaz de:

Redigir seus trabalhos de monografia, com base nas Resoluções da área, constituindo assim uma sistematização do processo vivido ao longo do Curso.

II. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Normas da ABNT para Trabalhos Acadêmicos

- NBR 14724 (Informação e documentação - Trabalhos acadêmicos - Apresentação)
- NBR 6022:2003 (Informação e documentação - Artigo em publicação periódica científica impressa - Apresentação)
- NBR 6023:2002 (Informação e documentação - Referências - Elaboração)
- NBR 6024:2003 (Numeração progressiva das seções de um documento - Procedimento)
- NBR 6027:2003 (Sumário - Procedimento)
- NBR 6028:2003 (Resumos - Procedimento)
- NBR 6034:2004 (Preparação de índice de publicações - Procedimento)
- NBR 10520:2002 (Informação e documentação - Apresentação de citações em documentos)
- NBR 12225:2004 (Títulos de lombada - Procedimento)
- NBR 14724:2005 (Informação e documentação — Trabalhos acadêmicos — Apresentação)

III. PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas teóricas
- Consultas à Normas Brasileiras

IV. RECURSOS AUDIO-VISUAIS

- Lousa
- Retroprojetor
- Projetor de multimídia

V. AVALIAÇÃO

- Trabalhos
- Acompanhamento individualizado da monografia de cada aluno

VI. BIBLIOGRAFIA

CERVO, Amado L. e BERVIAN, Pedro A. Metodologia científica: para uso dos estudantes universitários. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1983.

CORTELLA, Mário S. A escola e o Conhecimento. São Paulo: Cortez, 1999.

COSTA, Marisa Vorraber (org.) Caminhos Investigativos. Porto Alegre: Mediação, 1996.

FAZENDA, Ivani (org.) Metodologia da Pesquisa Educacional. São Paulo: Cortez, 1997.

GOLDENBERG, Mirian. A Arte de Pesquisar. Rio de Janeiro: Record, 1999.

LUCKESI, Cipriano [et. al.] Fazer Universidade: uma proposta metodológica. São Paulo: Cortez, 1998.

MINAYO, Maria C. de Souza (org.) Pesquisa Social. Teoria, Método e Criatividade. Petrópolis, Rio de Janeiro, Vozes, 2000.

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Beatriz Cavalcanti Amorim

7.11 BIOQUÍMICA VEGETAL – CH: 30H

EMENTA

Sistemas bioquímicos existentes nos alimentos e o seu comportamento durante processamento tecnológico; Componentes naturais com a ação biológica; Agentes e mecanismos de deterioração química e bioquímica dos alimentos; Reações enzimáticas: natureza, especificidade e cinética. Enzimas de importância na indústria de alimentos: protease, amilase, pectinase e lipase. Escurecimento enzimático; Utilização das enzimas nas indústrias de alimentos; Transformações bioquímicas em frutas e vegetais após colheita; Transformações bioquímicas em cereais;

I.OBJETIVOS

Ao final do curso o aluno será capaz de:

Conhecer as substâncias químicas e as reações bioquímicas que ocorrem nos alimentos, para compreender e avaliar suas transformações.

II.CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Biomoléculas.
- Carboidratos, lipídios, aminoácidos, proteínas e enzimas, purinas e pirimidinas, nucleotídeos, classificação e propriedades de interesse na indústria de alimentos;
- Efeito do processamento nos nutrientes
- Vitaminas e coenzimas: funções na indústria de alimentos.
- Bioquímica e fisiologia vegetal

III.PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- Aulas teóricas
- Aulas práticas

IV.RECURSOS AUDIO-VISUAIS

- Lousa
- Retroprojektor
- Projetor de multimídia

V.AVALIAÇÃO

- Trabalhos
- Relatórios
- Provas escritas ou orais
- Listas de Exercícios

VI. BIBLIOGRAFIA

- LEHNINGER, A. L.; *et all.* Princípios de Bioquímica. Ed. Sarvier, 2º Ed., São Paulo, 2000.
- FENEMA, O. R. Química de los Alimentos. Ed. Acribia, 2º Ed, Zaragoza, 2000.
- BOBBIO & BOBBIO. Introdução à química dos alimentos. Ed. Varela, 2º Ed., São Paulo, 1992.

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Ana Júlia de Brito Araújo Carvalho

8 CORPO DOCENTE

8.1 Dados relativos ao corpo docente e ao coordenador do Curso

h) Informações gerais:

- Nº total de docentes que ministrarão o curso: 09 (nove)
- Nº de docentes pertencentes ao quadro permanente da IES que oferece o curso: 09 (nove)
- Nº de docentes externos à IES que oferece o curso: 0

Titulação:

- Nº de graduados: 0
- Nº de mestres: 02 (dois)
- Nº de doutores: 07 (sete)

8.2 Curriculum Vitae do Corpo Docente

Os Currículos Lattes atualizados do corpo docente encontram-se no anexo 1.

9. METODOLOGIA DE ENSINO

9.1 Metodologia (descrição e justificativa)

O curso conta com profissionais competentes da área com vasta experiência em alimentos e que disponibilizarão da melhor infraestrutura para ministrar o curso utilizando metodologias modernas e uma estrutura educacional especializada.

9.2 Interdisciplinaridade

O curso despertará o interesse de profissionais da área e áreas afins devido à ampla conjuntura que aborda em suas disciplinas técnicas, que acometem os tipos de produção industrial de frutas e hortaliças. Com esta ênfase o curso pretende formar profissionais cada vez mais completos e conscientes.

9.3 Atividades Complementares

Para complementar as atividades acadêmicas pretende-se organizar atividades fora da sala de aula como visitas técnicas a indústrias de Alimentos, elaboração de projetos de pesquisas, participações em eventos, entre outras.

9.4 Tecnologia

As aulas serão presenciais, podendo até 40% da carga horária ser ministrada em modo remoto ou não presencial, de acordo com o plano de disciplina do docente. Os alunos terão acesso à bibliografia especializada bem como acesso via internet a portais de periódicos indexados.

As atividades remotas e ou não presenciais envolvem aulas remotas, fórum, chat, leituras, realização de atividades avaliativas, pesquisas, uso da biblioteca virtual, repositório de tarefas, resolução de questionários, vídeo-aulas.

10. SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação dos alunos é efetuada em função dos conteúdos e dos objetivos das disciplinas do curso, na forma de trabalhos, relatórios, provas escritas, listas de exercícios ou outro meio a ser definido pelo docente envolvido. Através de questionário os alunos irão avaliar os professores, a coordenação do curso, o atendimento administrativo e as instalações físicas.

11. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Na conclusão do curso, é exigida a entrega de uma monografia sobre um tema relacionado à atividade do curso, podendo ser proveniente de um experimento inédito ou de uma pesquisa teórica atual na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, tendo um docente ligado ao curso como orientador. A monografia deverá ser defendida oralmente pelo aluno, mediante banca examinadora.

12. CERTIFICAÇÃO

O Certificado será emitido pelo IF SertãoPE *Campus* Petrolina, nos termos da Resolução CNE/CES nº 1, de 3 de abril de 2001.

Para obter o Certificado de Especialista o aluno deverá satisfazer as seguintes exigências:

- a) Ser aprovado em todas as disciplinas do curso (nota mínima de 7,0 pontos e frequência: igual ou superior a 75% da carga horária da disciplina);
- b) Ter aprovada a monografia ou trabalho de conclusão de curso;
- c) Comprovar a quitação de suas obrigações com a biblioteca do IF SertãoPE *Campus* Petrolina;
- d) Cumprir as demais exigências estabelecidas pelo regulamento de Cursos de Pós-Graduação *Lato Sensu*.

13. CONTROLE DE FREQUÊNCIA

Deverá ser assegurada frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total dos cursos de pós-graduação *Lato Sensu*, para os alunos que tiverem obtido aproveitamento segundo os critérios de avaliação previamente estabelecidos pelo programa, nos cursos presenciais.

O controle de frequência será feito pelo uso do diário de classe pelo professor responsável pela disciplina, de acordo com normas estabelecidas pelo Colegiado de Cursos de Pós-Graduação *Lato Sensu*.

14. INDICADORES DE DESEMPENHO

- Evasão e aprovação: número de alunos aprovados/número de alunos matriculados x 100.
- Certificação de alunos: número de alunos certificados/ número de alunos matriculados x 100.
- Satisfação dos egressos: indicar proposta de avaliação do curso e de avaliação por disciplina.
- Integralização do curso: número de monografias finalizadas/ número de alunos matriculados x 100.

15. INFRA-ESTRUTURA FÍSICA DISPONÍVEL

Infraestrutura física

Laboratórios	Área	Quantidade
Laboratório de microbiologia	91,2m ²	01
Laboratório de análises físico-químicas	91,2m ²	02
Laboratório experimental de alimentos (LEA)	60,8m ²	01
Laboratório de orgânica e bioquímica	91,2m ²	01
Laboratório de pesquisa	91,2m ²	01
Laboratório de Análise de águas	91,2m ²	01
Laboratório de Cromatografia Líquida		01
Laboratório de Cromatografia Gasosa		01
Laboratório de Bebidas		01
Biblioteca (com acesso ao portal CAPES)		01

Equipamentos

Equipamentos		
Destilador de água cap 5L/h	QUIMIS	01
Forno mufla	FORLABO	02
Deionizador cap. 50L/h	PERMUTION	01
Estufa de esterilização e secagem	FANEM	02
Capelas com exaustão	PERMUTION	03
pHmetro	B474	04
Condutivímetro	ANALION	01
Centrífuga com ânfora para 12 tubos	FANEM	02
Espectrofotômetro	B422	02
Fotocolorímetro	AP 1000	01
Refratômetro atago	ATAGO	01
Banho maria com 06 bocas em aço inox	ETICA	01
Balança tríplice escala sens. 10mg	MARTE	02
Balança eletrônica analítica	BOSCH	04
Bomba de alto vácuo equipada com manômetro e vacuômetro	FABRE PRIMAR	04
Freezer horizontal	CONSUL	01
Refrigerador duplex	CONSUL	02
Fogão industrial de quatro bocas	VENANCIO	01
Fogão industrial de oito bocas	-	01
Mesa de inox 2,5X1,0m	-	02
Banho maria	-	01
Forno microondas	-	01
Chapa aquecedora	-	06
Autoclave	-	01

Extrator de soxhlet	-	03
Destilador de nitrogênio	-	01
Chapa aquecedora	-	02
Refratômetro ABBE	-	01
Copo FORD	-	01
Colorímetro	HUNTERLAB	01
Texturômetro	-	01
Atomizador (Spray Dryer)	-	01
Estufa à vácuo	-	01
Cromatógrafo Líquido		01
Cromatógrafo Gasoso		01
Espectro Infravermelho FTIR		01
Tanques de fermentação		01

16. IDENTIFICAÇÃO DA IES E DIRIGENTES

Instituição

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO – IFSertãoPE

Mantenedora

Ministério da Educação – MEC

Status Jurídico

AUTARQUIA – CNPJ: 10830301/0001-04

Endereço do Campus

Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus
CEP: 56316-686 | Petrolina/PE – Brasil.

Telefone

(087) 2101-4300

FAX : (087) 2101-4300

E-mail: www.ifsertao-pe.edu.br

Dirigente

Reitora – Prof.^a Maria Leopoldina Veras Camelo

Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação

Professor Francisco Kelsen de Oliveira

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO (PRIMEIRA VERSÃO) – março/2007

Portaria N° 093 de 29 de março de 2007

Presidente – Professora Dra. Edigênia Cavalcante da Cruz Araújo

MEMBROS

Professora Ms. Marta Eugênia Cavalcanti Ramos

Professora Dra. Luciana Cavalcanti Azevedo

Professora Ms. Maria Elizabete Alves de Figueiredo

Professor Ms. Fabiano de Almeida Marinho

Professor Ms. Edmilson Dantas da Silva Filho

Professor Ms. Marcelo Iran de Souza Coelho

COMISSÃO DE ATUALIZAÇÃO DO PROJETO (SEGUNDA VERSÃO) – janeiro/2014

MEMBROS

Professora Dra. Luciana Cavalcanti Azevedo

Professora Ms. Paulia Maria Cardoso de Lima

Professor Ms. Antonio Jairo Nunes Guimarães

COMISSÃO DE ATUALIZAÇÃO DO PROJETO (TERCEIRA VERSÃO) – setembro/2015

MEMBROS

Professor Dr. Marcos dos Santos Lima

Professora Ms. Ana Júlia de Brito Araújo

Professor Dr. Marcelo Eduardo Alves Olinda de Souza

COMISSÃO DE ATUALIZAÇÃO DO PROJETO (QUARTA VERSÃO) – março/2022

MEMBROS

Professora Dra. Ana Julia De Brito Araújo Carvalho

Professor Dr. Arão Cardoso Viana

Professora Dra. Beatriz Cavalcanti Amorim

Professora Gislane Rocha De Siqueira Gava

Professora Ms. Juliana Cantalino Dos Santos

Professora Dra. Luciana Cavalcanti De Azevedo

Professor Dr. Marcelo Eduardo Alves De Olinda De Souza

Professor Dr. Paulo Sergio Dalmas

Professora Dra. Silvana Belem De Oliveira Vilar

Professor Dr. Marcos Dos Santos Lima

ANEXO I

QUADRO DE PONTUAÇÃO DO CURRÍCULO DO ALUNO

Formação acadêmica e atividades profissionais	Pontos	Pontos obtidos
Bolsista ou voluntário em projetos de iniciação científica, inovação tecnológica, extensão ou docência, devidamente cadastrados na CPIP/PROPIP	0,5 por semestre	
Possuir curso técnico ou curso superior na área e/ou área afim	0,5 por curso	
Participação em cursos de capacitação na área e/ou área afim	0,25 por curso	
Participação em projetos como fábrica de software e hacktown	0,25 por semestre	
Estágio obrigatório ou extracurricular na área em que concorre	0,25 por cada 100 horas	
Experiência profissional na área a que concorre	0,25 por semestre	
Produção científica		
Artigo publicado ou aceito (prelo) em periódico <i>qualis</i> A1 a B2	1,0 por artigo	
Artigo publicado ou aceito (prelo) em outros periódicos indexados	0,5 por artigo	
Livro ou capítulo de livro publicado com ISBN	1,0 por livro	
Deposito de pedido de patente, modelo de utilidade e registro de software	2,0 por evento	
Trabalho completo publicado em anais de evento nacional/internacional	0,25 por trabalho	
Resumo ou resumo expandido publicado em anais de evento nacional/internacional	0,1 por resumo	
Total de Pontos Obtidos		

ANEXO II

BAREMA DA ENTREVISTA

NOME DO CANDIDATO:	
ÁREA PRETENDIDA:	

Critérios	Pontuação máxima	Pontuação do Candidato
Experiência com o tema	1,0	
Disponibilidade de horário e interesse	2,0	
Domínio de conhecimentos relacionados à temática geral da área	2,0	
Domínio das metodologias relacionadas a área do projeto	2,0	
Afinidade com o projeto/área	2,0	
Proatividade	1,0	
Pontuação Geral do Candidato		

Petrolina PE, ____ / ____ / _____

Assinatura do avaliador