GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO

PROCESSO 23065.007521/2026-86

ELETRÔNICO

Cadastrado em 17/08/2026

Processo disponível para recebimento com código de barras/QR Code

Nome(s) do Interessado(s):	E-mail:	Identificador:
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - BBG	dea.bbg@unemat.br	110123010207
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD	fabio.brod@unemat.br	253926001

Assunto do Processo:
512.11 - PROJETO PEDAGÓGICO DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO

Assunto Detalhado:
PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA CAMPUS BARRA DO BUGRES

Unidade de Origem:
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - BBG (11.01.23.01.02.07)

Criado Por:
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD

Observação:

MOVIMENTAÇÕES ASSOCIADAS

Data	Destino
17/08/2026	PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO - PROEG (11.01.04)
01/09/2026	ASSESSORIA ESPECIAL DE NORMAS DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS - REITORIA (11.01.30)
02/09/2026	CÂMARA SETORIAL DE ENSINO-CONEPE (11.11.01)
03/09/2026	ASSESSORIA ESPECIAL DE NORMAS DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS - REITORIA (11.01.30)
03/09/2026	CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - CONEPE (11.11)
10/09/2026	ASSESSORIA DE GESTÃO DE FORMAÇÃO DIFERENCIADA - PROEG (11.01.04.03)
11/09/2026	ASSESSORIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA - PROEG (11.01.04.01)
14/09/2026	ASSESSORIA ESPECIAL DE NORMAS DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS - REITORIA (11.01.30)
14/09/2026	CÂMARA SETORIAL DE ORÇAMENTO E PATRIMÔNIO - CONSUNI (11.12.05)
28/09/2026	ASSESSORIA ESPECIAL DE NORMAS DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS - REITORIA (11.01.30)

Data	Destino

SIPAC | Tecnologia da Informação da Unemat - TIU - (65) 3221-0000 | Copyright © 2005-2026 - UFRN - sig-application-03.applications.sig.oraclevcn.com.srv3inst1

Para visualizar este processo, entre no **Portal Público** em https://sipac.unemat.br/public e acesse a Consulta de Processos.

Visualizar no Portal Público

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEP. EST. RENÊ BARBOUR
FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA
CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS - BARRA DO BUGRES

Of. nº. 03/2026/Coordenação-TeA **Barra do Bugres/MT, 09 de abril 2026**

À
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação
Universidade do Estado de Mato Grosso
Câmpus Barra do Bugres

ASSUNTO: Apreciação de Projeto Político e Pedagógico do Curso de Tecnologia em Agroindústria

Prezada Pró-Reitora de Ensino de Graduação

À luz da Resolução 006/2025 - CONEPE, a coordenação do curso de Tecnologia em Alimentos vem, por meio deste, solicitar a apreciação, pelo CONEPE, do Projeto Político e Pedagógico do Curso de **Tecnologia em Agroindústria**.

Contando com sua colaboração, cumprimento-os.

Atenciosamente,

Fábio Cristiano Angonesi Brod
Coordenador do Curso de Tecnologia em Alimentos

Emitido em 17/08/2026

OFÍCIO Nº 2919/2026 - BBG-TEC-ALIMENTOS (11.01.23.01.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/08/2026 14:23)
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD
Professor da Educação Superior
BBG-FAE (11.01.23.01.02)
Matrícula: 253926001

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **2919**, ano: **2026**, tipo: **OFÍCIO**, data de emissão: **17/08/2026** e o código de verificação: **6ed54da00a**

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO

PORTARIA Nº 2690/2025 - PROEG (11.01.04)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Cáceres-MT, 10 de dezembro de 2025.

Designa docentes para compor Núcleo Docente Estruturante - NDE

A PRÓ-REITORA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO da Universidade do Estado de Mato Grosso Carlos Alberto Reyes Maldonado - UNEMAT, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO a competência delegada pela Portaria nº 2673/2022-GABINETE DA REITORIA, conforme art. 2º, I, 'b'.

CONSIDERANDO a RESOLUÇÃO Nº 015/2024 - CONEPE, que Reestrutura a regulamentação da criação e as atribuições do Núcleo Docente Estruturante - NDE dos cursos de graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso "Carlos Alberto Reyes Maldonado".

CONSIDERANDO o Processo nº 23065.010504/2025-45 e o Ofício nº 3926/2025-BBG-TEC-ALIMENTOS.

RESOLVE:

Art. 1° DESIGNAR servidores docentes para comporem o NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - NDE, DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS, vinculado ao Campus Universitário de Barra do Bugres (Dep. Est. René Barbour), da Universidade do Estado de Mato Grosso, conforme segue:

SERVIDOR(A)	FUNÇÃO	VIGÊNCIA
Fabiano de Paula Pereira Machado	Coordenador do NDE	04/09/2024 a 04/09/2027
Fabio Cristiano Angonesi Brod	Coordenador do Curso	04/09/2024 a 04/09/2029
Lara Crove	Membro	04/09/2024 a 04/09/2029
Aline Pedrosa de Oliveira	Membro	24/08/2025 a 23/08/2027
Rubén Francisco Gauto	Membro	04/09/2024 a 04/09/2027

Registre-se.

Publique-se.

Cumpra-se.

(Assinado digitalmente em 10/12/2025 22:36)
NILCE MARIA DA SILVA
PRÓ-REITORA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
CAC-LETRAS (11.01.03.01.02.01)
Matrícula: 83191001

Processo Associado: 23065.010504/2025-45

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/public/documentos/index.jsp informando seu número: **2690**, ano: **2025**, tipo: **PORTARIA**, data de emissão: **10/12/2025** e o código de verificação: **79d082662c**

Emitido em 17/08/2026

CÓPIA DE PORTARIA Nº 195/2026 - BBG-TEC-ALIMENTOS (11.01.23.01.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/08/2026 14:23)
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD
Professor da Educação Superior
BBG-FAE (11.01.23.01.02)
Matrícula: 253926001

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **195**, ano: **2026**, tipo: **CÓPIA DE PORTARIA**, data de emissão: **17/08/2026** e o código de verificação: **9f6489c196**

GovernodeMatoGrosso
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATOGROSSO

ATO DE DESIGNAÇÃO Nº 004/2025 - COLEGIADO REGIONAL

Designar a Comissão para Acompanhamento do Curso de Tecnologia em Alimentos.

O Presidente do Colegiado Regional, no uso de suas atribuições legais, e considerando o dever de agir da Administração Pública e o princípio da eficiência, e artigo 97 do Estatuto da Universidade.

RESOLVE:

Art. 1º Designar a Comissão de Acompanhamento do Curso de Tecnologia em Alimentos do Câmpus Universitário de Barra do Bugres nos termos da Resolução 06/2025 CONEPE**.**

Art. 2º A Comissão Eleitoral será composta pelos membros como segue, sob a presidência do primeiro:

I. Prof. Fabio Cristiano Angonesi Brod (presidente);
II. Profa. Lara Covre;
III. Prof. Ruben Francisco Gauto;
IV. Profa. Celina Martins Decol;
V. Profa. Aline Pedrosa de Oliveira;
VI. Prof. Fabiano de Paula Pereira Machado.

Art. 3º A Comissão deverá cumprir com as orientações previstas na Resolução 06/2025 CONEPE que Dispõe sobre a Política de Acompanhamento e Monitoramento dos cursos de graduação de oferta contínua da Universidade do Estado de Mato Grosso “Carlos Alberto Reyes Maldonado” – UNEMAT.

Art. 4º Este ato produzirá seus efeitos a partir da data de sua assinatura.

Barra do Bugres/MT, 28 de Novembro de 2025.

Profa. Celina Martins Decol
Presidente da Colegiado Regional (pro-tempore)

UNEMATDIC202598319A

Assinado com senha por CELINA MARTINS DECOL - Presidente do Colegiado Regional Pro tempore / Portaria 2344/2025 - 28/11/2025 às 22:38:27.
Documento Nº: 32564573-320 - consulta à autenticidade em
https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=32564573-320

SIGA

Emitido em 17/08/2026

ATO DE DESIGNAÇÃO Nº 1/2026 - BBG-TEC-ALIMENTOS (11.01.23.01.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/08/2026 14:23)
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD
Professor da Educação Superior
BBG-FAE (11.01.23.01.02)
Matrícula: 253926001

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **1**, ano: **2026**, tipo: **ATO DE DESIGNAÇÃO**, data de emissão: **17/08/2026** e o código de verificação: **f7daed69b8**

PROJETO POLÍTICO E PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA

DADOS GERAIS

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO "CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO"
REITORA: Professora Dra. Vera Lúcia da Rocha Maquêa
VICE-REITOR: Professor Dr. Alexandre Gonçalves Porto
PRÓ-REITORA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO: Professora Dra. Nilce Maria da Silva
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEPUTADO ESTADUAL RENÊ BARBOUR
DIRETOR POLÍTICO-PEDAGÓGICO E FINANCEIRO: Professor Dr. Eduardo José Oenning Soares
FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA
DIRETORA: Professora Dra. Eveline Nunes Possignolo Costa
ENDEREÇO: Rua A, nº 130, Bairro São Raimundo. Barra do Bugres/MT
E-mail: fae.bbg@unemat.br

COORDENADOR DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA
Professor Dr. Fábio Cristiano Angonesi Brod
E-mail: dea.bbg@unemat.br

COLEGIADO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA
Fábio Cristiano Angonesi Brod (Presidente)
Aline Pedrosa de Oliveira (Membro Docente)
Laura de Queiroz Bomdespacho (Membro PTES)
Marcos Guerra (Membro PTES)
Raíssa Ferreira Dias (Membro Discente)
Rubén Franciso Gauto (Membro Docente)

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA:
Fábio Cristiano Angonesi Brod (Presidente)
Fabiano de Paula Pereira Machado (Coordenador)
Aline Pedrosa de Oliveira (Membro)
Lara Covre (Membro)
Rubén Francisco Gauto (Membro)

DADOS GERAIS DO CURSO

Denominação do curso	Curso Superior em Tecnologia em Agroindústria
Ano de criação	2026
Ano de implementação do currículo anterior	-
Ano de adequação do PPC	-
Grau oferecido	Tecnólogo
Título acadêmico conferido	Tecnólogo em Agroindústria
Modalidade de ensino	Presencial
Tempo mínimo de integralização	3 anos (06 semestres)
Carga horária	2520h
Número de vagas oferecidas	40 por semestre
Turno de funcionamento	Noturno
Formas de ingresso	Vestibular, Sisu, oferta de entrada diferenciada, programa de mobilidade acadêmica e preenchimento de vagas remanescentes.
Atos legais de autorização, reconhecimento e renovação do curso	-
Endereço do curso	Rua A, 130, Bairro São Raimundo, Barra do Bugres/MT

1. CONCEPÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA

1.1 Histórico da Instituição

A Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT) foi criada em 15 de dezembro de 1993, por meio da Lei Complementar nº 30, sendo mantida pela Fundação Universidade do Estado de Mato Grosso (FUNEMAT). Com o objetivo de superar as barreiras geográficas impostas pela vasta extensão territorial do estado e ampliar o acesso da população ao ensino superior e à pós-graduação, a universidade adotou uma estrutura multicampi. A sede administrativa foi estabelecida em Cáceres e novos câmpus foram implantados em diversas regiões: Sinop, Diamantino, Juara, Alta Floresta, Nova Xavantina, Nova Mutum, Alto Araguaia, Pontes e Lacerda, Médio Araguaia (em Luciara), Vale do Teles Pires (Colíder), Barra do Bugres e Tangará da Serra.

Em 10 de janeiro de 1995, o Conselho Estadual de Educação de Mato Grosso homologou e aprovou os Estatutos da FUNEMAT e da UNEMAT por meio da Resolução nº 001/95-CEE/MT, publicada no Diário Oficial do Estado em 14 de março de 1996. Posteriormente, em 10 de agosto de 1999, a universidade foi credenciada pelo Conselho Estadual de Educação por um período de cinco anos, passando a usufruir de autonomia didática, científica e pedagógica.

A UNEMAT é credenciada como universidade pública, conforme a legislação vigente, nos termos da Portaria nº 196/99 – SEDUC/MT, de 30 de abril de 1999, publicada no Diário Oficial do Estado em 18 de maio do mesmo ano. Seu Estatuto atual foi aprovado pela Resolução nº 001/2010 – CONSUNI.

Ao longo de mais de três décadas, a UNEMAT consolidou-se como uma instituição pública, gratuita e de qualidade, expandindo sua atuação e reafirmando o seu compromisso com o desenvolvimento regional e a formação acadêmica no Estado de Mato Grosso.

1.2 Fundamentação legal do projeto pedagógico de Curso Superior em Tecnologia em Agroindústria

- Constituição Federal Brasileira de 1988;
- LEI nº 9394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional – LDB;
- LEI nº 11.741, de 16 de julho de 2008, que altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- RESOLUÇÃO nº 2 de 18 de junho de 2007 do Conselho Nacional de Educação, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados na modalidade presencial;
- RESOLUÇÃO CNE/CES n° 7, de 18 de dezembro de 2018 – Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira;
- RESOLUÇÃO NORMATIVA nº 257 de 29 de outubro de 2014 do Conselho Federal de Química, que define as atribuições dos profissionais que menciona e que laboram na área da Química de Alimentos;
- RESOLUÇÃO CNE/CP nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- PORTARIA Nº 514, DE 4 DE JUNHO DE 2024. Aprova a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia - CNCST e a incorporação de Áreas Tecnológicas aos Eixos Tecnológicos do CNCST e do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT;

● CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS SUPERIORES EM TECNOLOGIA. 4ª edição. 2024;

● INSTRUÇÃO NORMATIVA 003/2019 - UNEMAT dispõe sobre as diretrizes e procedimentos para elaboração e atualização dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) de graduação, em todas as suas modalidades, no âmbito da Universidade do Estado de Mato Grosso e dá outras providências;

● RESOLUÇÃO nº 011 de 16 de março de 2020 – Ad Referendum do CONEPE, que Dispõe e regulamenta sobre a obrigatoriedade da acreditação da Extensão nos Cursos de Graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso;

● Decreto nº 4.281/2002: Regulamenta a Lei nº 9.795/1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências;

● RESOLUÇÃO CNE/CP n° 1/2004: Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

● RESOLUÇÃO nº 001 de 18 de abril de 2024 – CONEPE, que institui a Normatização Acadêmica da Universidade do Estado de Mato Grosso Carlos Alberto Reyes Maldonado - UNEMAT.

● RESOLUÇÃO nº 047 de 06 de Novembro de 2025 – CONEPE que dispõe sobre o Trabalho de Conclusão de Curso – TCC dos cursos de Graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT.

1.3 Justificativa

O agronegócio tem apresentado participação crescente e relevante no Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, com destaque para o estado de Mato Grosso, que se consolidou como o celeiro agrícola do país. Apesar do contínuo e expressivo desempenho desse setor, ainda se faz necessário investir em inovação e diversificação de produtos agroindustriais como forma de agregar valor à produção primária e a promover maior desenvolvimento socioeconômico na região produtora das matérias-primas. Esse movimento requer, fundamentalmente, a formação de profissionais qualificados e o fomento ao desenvolvimento científico-tecnológico, de modo a fortalecer a agroindústria nacional.

A inovação em processos, procedimentos e produtos agroindustriais também é impulsionada pela crescente demanda dos consumidores por alimentos e bebidas de qualidade superior, com maior prazo de validade e que atendam às necessidades específicas relacionadas à saúde, hábitos alimentares e estilo de vida. Atualmente, observa-se, por exemplo, a baixa oferta de produtos isentos de glúten para pessoas celíacas, de alimentos voltados ao público idoso, de alimentos funcionais e de produtos com reduzido teor ou isentos de corantes artificiais, conservantes, sal e lipídios.

Paralelamente, as mudanças no estilo de vida e nos hábitos alimentares têm reforçado a busca por produtos que ofereçam maior praticidade e conveniência, tendência evidenciada, sobretudo, pelas transformações nas embalagens.

Nesse cenário, o curso de Tecnologia em Agroindústria contribuirá com a formação de profissionais multidisciplinares que atendem às demandas específicas do Complexo Agroindustrial Brasileiro. Os cursos de graduação em tecnologia são voltados ao domínio e à aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos em áreas profissionais delimitadas. Tais cursos têm como finalidade desenvolver competências que possibilitem não apenas a correta utilização e aplicação de tecnologias, mas também a criação de novas aplicações ou adaptações a contextos profissionais diversos. Busca-se, ainda, a compreensão das implicações socioeconômicas, ambientais e produtivas decorrentes desses processos, bem como a formação de profissionais capazes de gerenciar a produção de bens e serviços, realizar pesquisas tecnológicas e disseminar conhecimentos na área.

A Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), presente em 13 câmpus, oferta diversos cursos de graduação nas modalidades presencial e à distância, contribuindo de forma significativa para a formação de profissionais qualificados para o mercado de trabalho nos âmbitos estadual e nacional. A instituição também se destaca pela promoção e disseminação do conhecimento científico-tecnológico e pelo desenvolvimento de ações de extensão voltadas à geração de oportunidades e à melhoria da qualidade de vida da população.

Os acadêmicos da UNEMAT contam com condições e oportunidades para a sua formação por meio do acesso gratuito ao ensino superior de qualidade, participação em atividades de pesquisa científica em diversas áreas, programas de extensão, estágios e visitas técnicas em empresas do setor agroindustrial. Essas vivências permitem aos discentes identificar, desenvolver e aprimorar as habilidades e competências necessárias ao perfil profissional desejado para atender as demandas atuais do mercado.

Diante desse contexto, a UNEMAT está apta a contribuir ativamente para a formação e qualificação de tecnólogos de nível superior em Tecnologia em Agroindústria, suprindo a demanda por esse perfil profissional.

1.4 Fundamentação Teórico-Metodológica

O Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia em Agroindústria fundamenta-se na relação entre ensino e aprendizagem, tendo como diretrizes as legislações específicas que orientam a formação científica, tecnológica e humanística para o exercício profissional. Dessa forma, busca-se formar profissionais capazes de atuar em diferentes áreas, contribuindo para o desenvolvimento científico-tecnológico, social, econômico e humanístico no âmbito de sua atuação.

Estrutura Curricular

A matriz curricular é composta por disciplinas com créditos integralmente teóricos e disciplinas que combinam créditos teóricos e práticos. Além disso, a carga horária está distribuída nas modalidades presencial e à distância, cada uma com suas especificidades e demandas pedagógicas próprias.

Estratégias de Ensino-Aprendizagem

Em disciplinas teóricas, o curso utiliza um conjunto de estratégias didáticas para mediar a relação ensino-aprendizagem e a construção do conhecimento, sempre enfatizando a relevância da aplicação do saber para a sociedade. Para tanto, são empregadas metodologias como:

- Aulas expositivas-dialogadas: consistem na apresentação do conteúdo pelo docente com participação ativa dos discentes. Por meio do questionamento e do diálogo, essa abordagem rompe com a passividade do aluno, permitindo-lhe interpretar, discutir e propor soluções alternativas para o objeto de estudo.
- Seminários: oferecem espaço para que grupos ou indivíduos discutam temas ou problemas relevantes, promovendo o desenvolvimento da pesquisa, da capacidade de apresentação e discussão científica, bem como da autonomia acadêmica.
- Metodologias ativas e colaborativas: incluem a aprendizagem baseada em problemas, a aprendizagem baseada em projetos, a sala de aula invertida e o estudo de caso. Essas abordagens colocam o acadêmico como protagonista de seu próprio aprendizado. Metodologias inovadoras são continuamente avaliadas e consideradas de interesse pedagógico, podendo ser testadas e incorporadas ao processo ensino-aprendizagem.

Iniciação à Pesquisa Científica

A disciplina de Pesquisa Científica Aplicada à Agroindústria constitui o primeiro contato formal dos acadêmicos com a pesquisa científica, em que são abordados os aspectos fundamentais relacionados ao planejamento, execução, interpretação e comunicação da pesquisa científica.

As disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II permitem a continuidade desse processo, incentivando a prática científica e investigativa. Nelas, os acadêmicos têm a oportunidade de propor e estudar soluções para problemas relevantes para a agroindústria por meio da investigação sistemática e ética.

Além disso, durante o curso, os discentes podem concorrer em editais específicos para bolsas de iniciação científica.

Relação Teórico-Prática

A articulação entre teoria e prática é fundamental para a formação dos acadêmicos, constituindo exercício essencial de aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos. As atividades teórico-práticas são desenvolvidas em diferentes ambientes, incluindo sala de aula, laboratórios de ensino e pesquisa, além de aulas de campo e visitas técnicas.

As aulas de campo e visitas técnicas permitem a verificação *in loco* dos espaços onde o objeto de estudo pode ser observado, experimentado, analisado e interpretado. Essas atividades contam com a presença de professores orientadores e com a execução de projetos específicos desenvolvidos pelo corpo docente do curso.

As atividades laboratoriais são essenciais para a consolidação da teoria e contribuem significativamente para a construção da aprendizagem. Os laboratórios constituem ambientes de conhecimento prático e sistemático, produção científica e desenvolvimento tecnológico, estimulando o perfil investigativo e promovendo atitudes de interdisciplinaridade e transdisciplinaridade.

Infraestrutura de Laboratórios

Para atender às demandas da formação acadêmica, o Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour, localizado no município de Barra do Bugres, dispõe de infraestrutura laboratorial que atende às necessidades dos cursos da unidade, incluindo:

- Laboratório de Física Experimental
- Laboratório de Química Geral
- Laboratórios de Informática
- Laboratório de Desenho

Especificamente para o curso de Tecnologia em Agroindústria, a infraestrutura conta com:

- Laboratório de Microbiologia
- Laboratório de Processamento de Alimentos
- Laboratório de Análise Sensorial

Além disso, o Centro Tecnológico de Mato Grosso (CTMAT) abriga laboratórios de pesquisa voltados a demandas mais específicas:

- Laboratório de Engenharia e Processamento Agroindustrial
- Laboratório de Novos Materiais e Embalagem
- Laboratório de Matérias-Primas para Produção de Biodiesel

Integração entre Teoria e Prática

Os conteúdos teóricos devem estar articulados às atividades práticas, de modo que os conceitos e conhecimentos fundamentais possam ser observados em suas aplicações. Essa integração possibilita suscitar, simultaneamente, as reflexões necessárias, as discussões exigidas e as dimensões operativas e técnicas presentes na resolução de problemas.

A interação entre conceito e experimentação visa enfatizar a consideração de hipóteses, o desenvolvimento da capacidade de síntese e a avaliação de resultados, elementos essenciais para o progressivo desenvolvimento da autonomia do aluno na proposição de soluções e na formulação de respostas próprias às questões apresentadas.

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo Geral

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, a ser ofertado pela Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), tem como objetivo geral formar profissionais cidadãos na área de Tecnologia em Agroindústria, capacitados a atender às exigências técnico-científicas e operacionais do complexo agroindustrial e alimentar brasileiro.

Pretende-se que os egressos estejam aptos a contribuir para o avanço científico-tecnológico e organizacional do processamento, conservação, armazenamento e da distribuição de produtos agropecuários, comprometendo-se com a eficiência, a qualidade, a inovação, a sustentabilidade e a competitividade do setor. Além disso, espera-se que os egressos sejam capazes de atuar na resolução de problemas de natureza tecnológica, social, econômica e ambiental associados às cadeias produtivas agroindustriais.

O curso busca, ainda, formar tecnólogos preparados para desempenhar com eficiência as atividades tecnológicas aplicadas ao setor, tendo como princípios o compromisso com o desenvolvimento industrial e a responsabilidade socioambiental.

1.5.2 Objetivos Específicos

a) Assegurar o domínio dos fundamentos físicos, químicos e biológicos aplicados aos processos de beneficiamento, transformação, conservação e armazenamento de produtos produtos de origem animal e vegetal, permitindo a compreensão dos fenômenos envolvidos nas operações agroindustriais.

b) Capacitar para a análise e aplicação das diferentes etapas de processamento, desde a recepção da matéria-prima até a obtenção do produto final, considerando a seleção de tecnologias, embalagens e insumos adequados que garantam a qualidade higiênico-sanitária, a redução de desperdícios, o armazenamento seguro e a extensão da vida útil dos produtos.

c) Possibilitar o conhecimento aprofundado das características físico-químicas, nutricionais e sensoriais das matérias-primas agropecuárias, orientando a definição de parâmetros de processamento que assegurem a preservação da qualidade e o valor agregado dos produtos finais.

d) Proporcionar o conhecimento técnico sobre os principais equipamentos utilizados nas unidades de processamento, habilitando o profissional para a correta operação e otimização do uso desses recursos.

e) Capacitar para a utilização de métodos de referência na determinação das propriedades físicas, químicas, microbiológicas, nutricionais, toxicológicas e sensoriais das matérias-primas e produtos agroindustriais, compreendendo os princípios das técnicas e instrumentos envolvidos.

f) Assegurar o conhecimento da legislação aplicada às matérias-primas, ao processamento, à embalagem e à rotulagem de produtos agroindustriais, bem como às normas

que regulamentam o exercício profissional, habilitando o tecnólogo a assumir responsabilidades técnicas em conformidade com os preceitos legais.

g) Promover a compreensão das dinâmicas sociais, econômicas, políticas e ambientais que envolvem as cadeias produtivas agroindustriais, desde a produção até o consumo, orientando a atuação profissional para a melhoria da qualidade de vida e o desenvolvimento sustentável.

h) Capacitar para o planejamento e a adequação de instalações e edificações voltadas ao processamento agroindustrial, considerando os fluxos produtivos, os serviços de apoio, as utilidades e os requisitos técnicos, sanitários, econômicos, de conforto e segurança.

i) Desenvolver competências para atuar na gestão econômica, comercial e administrativa de empresas do setor, habilitando o profissional a planejar, projetar, implementar, gerenciar e avaliar unidades agroindustriais com foco na eficiência produtiva e na competitividade.

j) Capacitar para a aplicação de técnicas que promovam o uso racional dos recursos naturais, o reaproveitamento de descartes e subprodutos, bem como o tratamento adequado dos resíduos e efluentes gerados nos processos agroindustriais, alinhando a prática profissional aos princípios da preservação e conservação ambiental.

k) Estimular, por meio de abordagens didático-pedagógicas adequadas, o desenvolvimento do senso crítico, da criatividade, da capacidade de análise e síntese, da expressão oral e escrita, e da habilidade para recuperar, processar e aplicar informações provenientes de diferentes fontes, preparando o profissional para atuar de forma autônoma e inovadora no setor agroindustrial.

1.6 Perfil do Egresso

O egresso do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, oferecido pela Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), deverá apresentar um perfil profissional generalista, crítico, criativo e ético, com capacidade para atuar de forma sistêmica, empreendedora e sustentável nas diferentes cadeias produtivas do setor agroindustrial. Seguindo a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, espera-se que o profissional esteja apto a:

- Gerenciar e otimizar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização, produção, conservação, armazenamento e distribuição de produtos agroindustriais, da matéria-prima ao produto final.
- Gerir o tratamento de resíduos e efluentes de agroindústrias.
- Coordenar equipes operacionais na agroindústria.
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de matérias-primas e produtos agroindustriais.
- Gerenciar a manutenção de equipamentos da agroindústria.
- Implementar e coordenar a gestão da qualidade na agroindústria.
- Promover a inovação na agroindústria ao desenvolver novos produtos.
- Desenvolver, implantar e executar projetos de estudo de viabilidade econômica e de otimização da agroindústria.
- Vistoriar, realizar perícias, avaliar, emitir laudos e pareceres técnicos em sua área de formação.
- Atuar de forma ética em conformidade com os conselhos de classe (CREA, CRQ) e as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Dessa forma, o Tecnólogo em Agroindústria formado pela UNEMAT estará preparado para contribuir com o desenvolvimento do setor produtivo mato-grossense e nacional, atuando de forma inovadora, ética e comprometida com a qualidade de vida da população, o fortalecimento do complexo agroindustrial e a preservação ambiental.

1.7 Áreas de Atuação do egresso

O Catálogo Nacional de Cursos define o Eixo Tecnológico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria e o campo de atuação de seus egressos. O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria integra o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia e os egressos podem realizar atividades nos seguintes campos de atuação:

- Cooperativas e associações agroindustriais.
- Empresas de armazenamento e distribuição de produtos agroindustriais.
- Empresas de planejamento, desenvolvimento de projetos, assessoramento técnico e consultoria.
- Indústrias e/ou empresas de produção e beneficiamento de produtos alimentares e não alimentares.
- Laboratórios de análises químicas, físico-químicas e microbiológicas de produtos agroindustriais.
- Órgãos de inspeção sanitária municipal ou estadual.
- Institutos e centros de pesquisa.
- Instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

1.8 Habilidades e Competências

De acordo com o Parecer CNE/CP nº 29/2002, a Educação Profissional de Nível Tecnológico deve orientar-se pelos seguintes princípios:

a) Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos;

b) Fomentar a produção e a inovação científico-tecnológica, bem como suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;

c) Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas, para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;

d) Propiciar a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias;

e) Promover a capacidade de aprendizado contínuo e de adaptação às mudanças nas condições de trabalho, além de possibilitar o prosseguimento de estudos em cursos de pós-graduação;

f) Adotar a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a contextualização e a atualização permanente dos cursos e seus currículos;

g) Garantir a identidade do perfil profissional de conclusão de curso e da respectiva organização curricular.

Atribuições e Competências do Tecnólogo em Agroindústria

Na área de Produção, o Tecnólogo em Agroindústria é o profissional habilitado para atuar como responsável técnico pelos processos produtivos, em razão de seu domínio sobre as tecnologias de processamento e os equipamentos utilizados na industrialização de produtos agropecuários. Sua formação permite otimizar o aproveitamento de matérias-primas, insumos e recursos disponíveis, bem como selecionar e aplicar os processos mais adequados para a transformação eficiente e segura dos produtos.

Na área da Qualidade, sua preparação acadêmica o capacita para desenvolver, planejar e implantar programas e laboratórios de controle de qualidade, além de organizar, implementar e gerenciar sistemas de gestão da qualidade, incluindo o treinamento de equipes para atuação nessa área, assegurando a conformidade com as normas técnicas e sanitárias vigentes.

Em Desenvolvimento de Novos Produtos, o Tecnólogo em Agroindústria, a partir da análise de demandas e tendências de mercado, aplica conhecimentos científico-tecnológicos para pesquisar e criar novos produtos agroindustrializados. Utiliza seu saber sobre matérias-primas,

aditivos, processos e equipamentos para fornecer subsídios técnicos ao lançamento de produtos, incluindo argumentos para vendas, bases para cálculos de custos e avaliação da aceitação sensorial pelo consumidor, podendo assim contribuir com as atividades dos setores de marketing e vendas.

No Planejamento e Projeto Industrial, esse profissional é essencial para a definição dos processos, equipamentos e instalações agroindustriais, bem como para a análise da viabilidade técnico-econômica e financeira dos empreendimentos.

Em Gestão e Administração de Agroindústrias, atua na solução de problemas administrativos e técnicos, garantindo a manutenção das atividades dentro de orçamentos preestabelecidos e contribuindo para a eficiência operacional e a competitividade do negócio.

No setor de Equipamentos Agroindustriais, destaca-se sua participação em projetos de adaptação, nacionalização e melhoria de componentes, contribuindo para o desenvolvimento tecnológico dos equipamentos utilizados nas indústrias do setor, bem como para o planejamento e execução de atividades de manutenção.

Na área de Armazenamento, o Tecnólogo em Agroindústria atua no planejamento e na execução de programas de armazenamento, aplicando técnicas adequadas para minimizar perdas e preservar a qualidade das matérias-primas até seu processamento ou comercialização *in natura*.

Por fim, diante da crescente expansão industrial e das exigências por qualidade e inovação no setor agroalimentar, o Tecnólogo em Agroindústria, com conhecimentos em processos tecnológicos, padrões de qualidade, legislação sanitária e requisitos para exportação, pode atuar como consultor independente ou integrante de empresas de consultoria, contribuindo para a modernização e competitividade do setor produtivo.

Registro Profissional

A Resolução Normativa nº 257, de 29 de outubro de 2014, do Conselho Federal de Química, define as atribuições dos profissionais que atuam na área da Química de Alimentos, incluindo expressamente o Tecnólogo em Agroindústria como uma das categorias profissionais abrangidas. Conforme dispõe o artigo 1º da referida resolução, são considerados profissionais da Química, entre outros, os Tecnólogos em Agroindústria inseridos no "Eixo Tecnológico da Produção Alimentícia" do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação.

A Resolução Normativa nº 313, de 26 de setembro de 1986, do Conselho Federal de Engenharia e Agronomia, dispõe sobre o exercício profissional dos Tecnólogos das áreas submetidas à regulamentação e fiscalização instituídas pela Lei nº 5.194, de 24 de dezembro de 1966. Nessa legislação, estão estabelecidas as atribuições profissionais para a atuação do Tecnólogo em Agroindústria conforme sua especialidade.

Dessa forma, o registro profissional no CRQ ou no CREA constitui requisito indispensável para que o Tecnólogo em Agroindústria possa exercer legalmente as atividades inerentes à sua formação, respondendo técnica e eticamente pelos processos sob sua responsabilidade.

2. METODOLOGIAS E POLÍTICAS EDUCACIONAIS

2.1 Relação Entre Ensino, Pesquisa e Extensão

O curso Superior em Tecnologia em Agroindústria do Campus Universitário Deputado

Estadual Renê Barbour, da Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT atenderá ao estabelecido pela Lei 9.394 de 1996, Art. nº 4, que estabelece a finalidade da educação superior, cuja relação ensino, pesquisa e extensão podem ser sintetizadas nos seguintes incisos:

I. Estimular a criação cultural e o desenvolvimento científico e do pensamento reflexivo;

II. Incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;

III. Promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação;

IV. Estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;

V. Promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.

Desta forma, orientado pelo princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, o curso visa integrar as atividades pedagógicas de investigação científica e aplicada e de desenvolvimento social e econômico do entorno local e mais amplo. A articulação entre os três eixos pretende fortalecer e complementar a formação do acadêmico do curso de Tecnologia em Agroindústria por meio da construção do conhecimento, do desenvolvimento de pesquisa e da socialização dos saberes com a sociedade. Esta relação, com vistas ao desenvolvimento do senso crítico, da criatividade, da atualização e qualificação, vem consolidar a formação e atuação profissional do curso de Tecnologia em Agroindústria pautadas pela ética, pela cidadania e pela função social, plural, inclusiva e democrática da educação superior.

A política institucional da UNEMAT de bolsas de iniciação científica em parceria com agências de fomento (CNPq, FAPEMAT) cria oportunidades para os acadêmicos desenvolverem atividades de pesquisa relacionadas a projetos específicos de professores do corpo docente do curso. A Pesquisa é suportada pelo acervo bibliográfico atualizado de livros e periódicos, nacionais e internacionais, fornecidos pela Instituição e é entendida como um dos fios condutores deste projeto pedagógico, aliada ainda à Extensão e ao Ensino.

Com o objetivo de melhor subsidiar a execução da prática científica, o corpo docente está inserido em vários Grupos de Pesquisa: Aproveitamento de Resíduos Agroindustriais, Análise e Biotecnologia de Alimentos e Produtos Agroindustriais e também no grupo de Produção e Processamento Agroindustrial. As atividades de extensão vinculadas ao Curso de Tecnologia em Alimentos, bem como de Engenharia de Alimentos também proporcionarão a aplicação do conhecimento, produção científica e tecnológica para atender às diversas demandas da sociedade, proporcionando a interação da universidade com a comunidade através de uma relação de reciprocidade. Entende-se a Extensão como um dos conectores da prática pedagógica, aliada ao Ensino e à Pesquisa com a sociedade. Serve, em princípio, como suporte à pesquisa e à produção do conhecimento através da reflexão crítica da realidade e da resolução de problemas sociais. Neste sentido, a ação voltada à sociedade perpassa prestação de serviços, contribuindo para construção e ampliação da cidadania, uma vez que a IES está inserida na realidade socioeconômica e pressupõe reciprocidade entre ações acadêmicas e necessidades sociais. Assim, a transformação social, auxiliada pela Universidade, torna-se contextualizada e efetiva. Cursos de aperfeiçoamento, transferência de tecnologia e prestação de serviços através de Empresa Júnior são ações incentivadas no curso.

2.2 Integração com a Pós-Graduação

A atuação do corpo docente deve direcionar os egressos às atividades de iniciação científica, propiciando um primeiro contato com o ramo da pesquisa, que poderá ser aprofundado futuramente com a pós-graduação. Além de garantir a complementação do currículo do egresso, a participação direta do professor no incentivo ao estudo continuado assegura ao aluno o aprimoramento em áreas de interesse descobertas na graduação, formando profissionais especializados, sobrepondo sua formação generalista. A integração do ensino, pesquisa e extensão, aliada à sinergia entre as áreas, permite aos egressos serem capazes de realizar atividades complexas e inovadoras, estando aptos a atender aos desafios de um mundo em transformação. Os valores identificados e propostos inicialmente pela graduação necessitam ser reafirmados continuamente, portanto, deve existir uma integração entre a graduação e a pós-graduação. A construção do profissional que busca constante aperfeiçoamento se concretiza no fomento à complementação do currículo para além da graduação. O mercado de trabalho apresenta notável crescimento de oferta profissional nos últimos anos, fazendo com que a suplementação do currículo transcenda os limites das atividades envolvidas apenas no período de graduação, mas estenda-se por toda a vida do profissional, sendo dever do mesmo alcançar o acréscimo curricular nos programas de pós-graduação, visando adquirir vantagens competitivas para execução do ofício.

Atualmente, a Universidade do Estado de Mato Grosso Carlos Alberto Reyes Maldonado (UNEMAT) possui 27 Programas e 36 cursos de pós-graduação stricto sensu, dos quais 12 em nível de doutorado, sendo 8 acadêmicos institucionais, 3 acadêmicos em rede e 1 doutorado profissional em rede, e 24 cursos em nível de mestrado, distribuídos em 11 mestrados acadêmicos institucionais, 1 mestrado profissional institucional e 12 cursos de mestrados profissionais em rede. Em 2024, foi aprovado pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) o Programa de Pós-Graduação em Processos e Tecnologias (PROFEDUCATEC), em nível de mestrado profissional em rede nacional, constituindo-se no mais recente programa de pós-graduação da UNEMAT. O curso estará sediado no Campus Universitário de Alto Araguaia e está em fase de organização documental da Coordenação Nacional da Rede junto a Capes para abertura de processo de seleção e início da primeira turma.

2.3 Mobilidade Estudantil e Internacionalização

A mobilidade acadêmica é extremamente importante para o crescimento e amadurecimento intelectual e social durante a formação dos acadêmicos. Dessa forma, acadêmicos vinculados à UNEMAT podem cursar disciplinas referentes ao curso em diferentes Instituições de Ensino Superior (IES) brasileiras ou estrangeiras. Da mesma forma, acadêmicos oriundos de outras IES podem cursar disciplinas no curso de Tecnologia em Agroindústria.

O Escritório de Relações Internacionais (ERI) vinculado à Reitoria coordena o Programa de Mobilidade Acadêmica (PMA), regulamentado pela Resolução 087/2015 – CONEPE. Aos acadêmicos que ingressem no PMA torna-se disponível a efetivação da mobilidade de forma interna ou externa, nesse caso, com IES conveniadas. O período disponível para realização das atividades referentes à PMA (incluindo atividades de Pesquisa e Extensão) é de um (01) ano.

Os acadêmicos candidatos à mobilidade acadêmica deverão estar de acordo com a Normatização Acadêmica em vigor, Resolução 001/2024 - CONEPE.

A Mobilidade Acadêmica é o processo que possibilita ao estudante de graduação estudar em outra instituição, brasileira ou estrangeira, e, após a conclusão dos créditos e/ou pesquisa, receber um comprovante de estudos da instituição de origem e ter a experiência registrada no seu histórico escolar. Este PPC contempla que 8 créditos (120 horas), do total da carga horária cursada pelo acadêmico, seja de livre escolha, isto é, o acadêmico tem a possibilidade de realização em mobilidade intercursos, intercampi, nacional e internacional.

O objetivo da mobilidade acadêmica é a formação dinâmica do acadêmico, permitindo um currículo flexibilizado para atender demandas do seu contexto local e regional vivenciado, a atualização e, ao mesmo tempo, seu interesse pessoal e pré-disposição por temas e competências, para além daquelas estabelecidas no currículo.

As experiências de internacionalização do currículo são meio de mobilidade acadêmica e neste PPC são propostas mediante os conceitos de "internacionalização em casa" e "internacionalização fora de casa". Assim, o Curso, propiciará ao estudante o contato com o ensino e a pesquisa realizados ou ofertados por docentes e pesquisadores estrangeiros, seja por meio de professores ou pesquisadores visitantes, ou pela participação por meio de tecnologias remotas. A internacionalização é o modo como o Curso oferta a todos os estudantes a oportunidade de dialogar com outros sujeitos, de reconhecida carreira profissional em seus países estrangeiros, permitindo o aprimoramento do graduando tendo como base também a experiência do outro.

A internacionalização do currículo é prevista neste PPC a partir de três formatos que, não exaustivos, podem ser desenvolvidos de modo separado, em conjunto ou complementados por novas possibilidades abertas pelo contexto institucional ou externo à Universidade:

O primeiro formato é a realização de ações e momentos dentro do próprio Curso, destinados aos seus estudantes e abertos ou não a estudantes de outros cursos.

O segundo é composto por ações e momentos desenvolvidos pela Universidade e disponíveis a todos os estudantes, dependendo o acesso pelo número de vagas disponíveis em cada experiência. Nesses casos trata-se prioritariamente do desenvolvimento do conceito de "internacionalização em casa", em que o estudante tem a oportunidade de viver experiências sem ter que se distanciar da sua rotina acadêmica e do seu campus ou núcleo de ensino.

O terceiro formato depende das oportunidades geradas por outros atores externos à Universidade, como fundações, instituições de ensino e outros órgãos como os de financiamento ou de desenvolvimento de ações no âmbito internacional, momento no qual será necessário o reconhecimento das atividades por parte do Curso por ser tratar da experiência de internacionalização "fora de casa".

Toda experiência de internacionalização do currículo reconhecida pelo Curso será registrada no histórico escolar do estudante, lhe propiciando a legitimidade da formação desenvolvida.

No contexto de globalização torna-se necessário o desenvolvimento de competências internacionais, tanto pessoais como da área do conhecimento e profissional, para o enfrentamento dos desafios que, mesmo quando locais, estão relacionados com mudanças maiores como a tecnologia, a inserção econômica e a produção de conhecimentos. Uma vez contemplada a internacionalização do currículo em ações e momentos a serem desenvolvidos também dentro do próprio Curso, se promove a garantia de oportunidades a todos os estudantes para ingressar em espaços de formação, aperfeiçoamento e capacitações diversas, que aprofundem e incorporem os saberes, a partir de uma perspectiva comparada tanto no campo da formação geral (como pessoa e cidadão), como também no campo disciplinar e profissional.

2.4 Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação no Processo de Ensino-Aprendizagem

O ensino e aprendizagem dos acadêmicos no âmbito de créditos à distância terão atividades orientadas ao auto aprendizado juntamente com a utilização de recursos didáticos. Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) são conhecidas ferramentas de suporte

acadêmico em modalidade semipresencial e Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVAs) como o Moodle, Google Classroom ou o próprio SIGAA, são ferramentas indicadas para essas atividades. Ao acadêmico matriculado em uma disciplina com créditos à distância compete o cumprimento das atividades requeridas pelo docente responsável pela disciplina para receber a frequência relativa ao respectivo crédito.

O Curso incorpora as tecnologias digitais de informação e comunicação como recursos pedagógicos fundamentais à formação, em consonância com as políticas institucionais de inovação, inclusão digital e acessibilidade.

As tecnologias são utilizadas de forma integrada às atividades de ensino, pesquisa e extensão, buscando favorecer a interatividade, a colaboração e o protagonismo dos estudantes no processo de aprendizagem.

No desenvolvimento das atividades acadêmicas, o Curso utiliza plataformas institucionais e recursos tecnológicos que apoiam a comunicação síncrona e assíncrona. Entre as ferramentas adotadas estão o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), sistemas de videoconferência, repositórios digitais, bibliotecas virtuais e outros dispositivos educacionais de apoio ao ensino.

O Ambiente Virtual de Aprendizagem é utilizado como espaço de mediação pedagógica, organizado de modo a garantir acessibilidade e interatividade. As turmas virtuais permitem diferentes possibilidades de interação entre docentes e discentes por meio de atividades síncronas (chats, webconferência, webaulas, dentre outros) e assíncronas (videoaulas, questionários, fóruns, enquetes, dentre outras possibilidades).

O material didático digital é elaborado segundo princípios de design instrucional inclusivo, contemplando diversos formatos (textos, vídeos, áudios, infográficos), com o propósito de apoiar o desenvolvimento da autonomia dos estudantes e ampliar as possibilidades de aprendizagem.

O processo de aprendizagem mediado por tecnologias será desenvolvido de forma a articular os recursos tecnológicos disponíveis às práticas pedagógicas. Alguns componentes curriculares contam com carga horária a distância, respeitando o limite estabelecido pela legislação vigente. Essa carga horária é planejada com o objetivo de ampliar as oportunidades de aprendizagem, além de potencializar o uso pedagógico das tecnologias digitais na formação profissional.

O processo de aprendizagem mediado por tecnologias contribui para a formação crítica e reflexiva do futuro profissional.

2.5 Educação Inclusiva

A UNEMAT, considerando a importância de assegurar aos portadores de deficiência física e sensorial as condições básicas de acesso ao ensino superior, de mobilidade e de utilização de equipamentos e instalações, adota como referência a Norma ABNT nº 9.050, a Portaria MEC nº 3.284/2003, e o Decreto nº 5.296/2004.

Além disso, considerando as políticas públicas de ações afirmativas em âmbito nacional visando à criação de oportunidades de acesso a universidades para candidatos negros, indígenas e pessoas provenientes de escolas públicas, a UNEMAT adota o sistema de cotas do Governo Federal: as sociais e as cotas étnico-raciais. As cotas sociais ofertam vagas para pessoas que cursaram integralmente o Ensino Médio em escolas públicas e as cotas étnico- raciais asseguram vagas para candidatos pardos e pretos e indígenas, que cumpriram o ensino médio integralmente em escola pública.

No que se refere ao atendimento da Lei nº 10.098/2000, que estabelece as normas gerais e critérios que buscam possibilitar a acessibilidade para as pessoas portadoras de deficiência ou que apresentam mobilidade reduzida, a UNEMAT atua na eliminação dos obstáculos e barreiras existentes nas vias públicas, na reforma e construção de edificações, no mobiliário urbano e ainda nos meios de comunicação e transporte. Nesse aspecto, inclui-se a disponibilidade de acessos aos espaços públicos por meio de rampas e também a implementação de espaços e banheiros acessíveis com portas largas.

O curso também segue as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das relações Étnico raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africanas, definidas pela Resolução CNE/CP n° 1/2004 e pela Lei nº 11.645/2008.

Como prática de política institucional da UNEMAT para inclusão, os discentes matriculados no Curso Superior em Tecnologia em Agroindústria podem receber apoio para permanência ao longo do curso por meio do acesso e seleção de editais de fomento financeiro de bolsas viabilizadas pela Pró-Reitoria de Ensino de Graduação (PROEG), Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PROEC), Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PRPPG), Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e Pró-Reitoria de Administração (PRAD).

A PROEG disponibiliza bolsas para estudantes dos cursos de graduação, via o Programa Formação de Células Cooperativas (FOCCO). A PRPPG oferta bolsas pelo Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), Programa de Bolsas de Iniciação Científica (PROBIC) e pelo Programa de Bolsa de Iniciação Tecnológica e Inovação (PROBITI). A PROEC oferece Bolsa Extensão, Bolsa Cultura e Bolsa Esporte. A PRAE concede Bolsa Apoio ao Estudante, destinada a prestar assistência estudantil aos discentes de baixa renda devidamente matriculados nos cursos da UNEMAT, e Bolsa Auxílio Alimentação e Moradia para discentes com comprovada vulnerabilidade socioeconômica. A PRAD possibilita a participação em Bolsa Estagiário.

Todas estas bolsas visam à melhor integração do discente ao meio acadêmico, à maior oportunidade socioeconômica para a sua manutenção financeira e à maior qualidade do processo de ensino-aprendizagem que elevam a possibilidade de conclusão do curso.

Os desafios para a inclusão no ambiente universitário são múltiplos, especialmente no que se refere à educação a distância. No entanto, as ações voltadas a uma educação inclusiva ampliam as oportunidades para os discentes e contribuem para a formação de futuros profissionais mais conscientes das estratégias destinadas à redução das desigualdades sociais, bem como dispostos a atuar em prol de uma educação que se construa para e com as diferenças.

3. ESTRUTURA CURRICULAR

A organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria adota regime semestral e contempla disciplinas essenciais à formação do futuro profissional. Os conteúdos programáticos são orientados para proporcionar uma formação técnico-científica sólida, voltada às demandas concretas do exercício profissional no setor agroindustrial.

A estrutura curricular está organizada em três núcleos de formação:

- Formação geral e humanística, que oferece base para a compreensão crítica das relações sociais, econômicas, ambientais e éticas envolvidas na atuação profissional;
- Formação específica, que compreende os conhecimentos técnicos e tecnológicos próprios da área agroindustrial, incluindo disciplinas com créditos teóricos e créditos práticos, além do Estágio Supervisionado Obrigatório e do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC);

● Formação complementar, composta por atividades que permitem ao acadêmico enriquecer o currículo e visam ampliar a formação do acadêmico na área de agroindústria e em áreas afins.

● Formação de Livre Escolha, que permite ao estudante ampliar sua formação e desenvolver habilidades e competências personalizadas de acordo com seu interesse.

Essa organização possibilita a integração entre as diversas áreas de atuação do Tecnólogo em Agroindústria, promovendo a articulação entre os conhecimentos teóricos e práticos necessários ao pleno desempenho profissional. A distribuição equilibrada de atividades teóricas e práticas nas disciplinas assegura aos estudantes uma formação consistente e compatível com as exigências e os desafios profissionais do setor agroindustrial.

Todos os elementos que compõem a estrutura do curso – carga horária, conteúdos de formação geral, específica e complementar – foram definidos em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

O curso possui carga horária total de 2520 horas, sendo 1980 horas destinadas às disciplinas regulares distribuídas em seis semestres letivos, 120 horas para disciplinas eletivas livres, 120 horas dedicadas ao Estágio Supervisionado Obrigatório, 60 horas para Atividades Complementares e 240 horas para o desenvolvimento das Atividades de Extensão, em conformidade com as diretrizes de curricularização da extensão.

3.1 Formação Teórica Articulada com a Prática

As atividades teóricas devem estar em consonância com a prática do conhecimento para promover a formação atualizada e contextualizada do discente, necessária ao exercício profissional como Tecnólogo em Agroindústria. Para isso, os conteúdos ministrados nas atividades teóricas preferencialmente serão consolidados com a realização de aulas práticas em laboratórios, ambientes virtuais de aprendizagem, visitas técnicas em indústrias do setor agroindustrial ou em empresas e órgãos inseridos nas cadeias produtivas agroindustriais, ou, ainda, com a participação em atividades em projetos de pesquisa, extensão e ensino.

As atividades práticas são realizadas no Laboratório de Química, Laboratório de Física, Laboratório de Informática, Laboratório de Microbiologia, Laboratório de Matérias-Primas para Produção de Biodiesel, Laboratório de Cromatografia, Laboratório de Processamento de Alimentos, Laboratório de Análise Sensorial e Laboratório de Engenharia de Produção Agroindustrial. Todos esses laboratórios servem de infraestrutura para a realização de atividades práticas de diversas disciplinas do curso de Tecnologia em Agroindústria, para a execução de atividades previstas em projetos de pesquisa, ensino e extensão e também para a realização de trabalhos de conclusão de curso. Como a interdisciplinaridade é intrínseca ao curso e os docentes objetivam sempre essa característica nas disciplinas que ministram para a melhor formação acadêmica, frequentemente mais de um laboratório é utilizado para a realização de atividades planejadas.

A participação dos discentes em visitas técnicas e em projetos de pesquisa e extensão contribui com a consolidação do conhecimento teórico, pois insere os discentes em um cenário compatível com as demandas do mercado de trabalho e com o exercício da profissão no setor agroindustrial.

3.2 Núcleos de Formação

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria está estruturado em quatro unidades

curriculares (UC), atendendo ao disposto nas Diretrizes Curriculares Nacionais e conforme o perfil das disciplinas integrantes:

UC I – Formação Geral e Humanística: compreende os créditos obrigatórios destinados à formação geral e humanística, englobando conteúdos sociológicos, filosóficos, éticos, econômicos, comportamentais, de direitos humanos, cidadania, educação ambiental, entre outros aspectos relacionados à sociedade contemporânea.

UC II – Formação Específica: constitui-se por créditos obrigatórios de formação específica do curso, abrangendo os conteúdos técnicos e profissionais das áreas de atuação do Tecnólogo em Agroindústria, os objetos de conhecimento e as atividades necessárias para o desenvolvimento das competências e habilidades profissionais.

UC III – Formação Complementar e Integradora: reúne os créditos de formação complementar e integradora, que compreendem estudos integradores para o enriquecimento curricular e visam ampliar a formação do acadêmico na área de agroindústria e em áreas afins.

UC IV – Livre Escolha: contempla os créditos de livre escolha do acadêmico, constituindo um núcleo de estudos que permite ao estudante ampliar sua formação e desenvolver habilidades e competências de acordo com seus interesses e trajetória profissional desejada.

O quadro a seguir apresenta o conjunto de disciplinas integrantes das Unidades Curriculares descritas, com a respectiva distribuição de créditos teóricos e práticos, com a carga horária presencial e à distância:

UC I - FORMAÇÃO GERAL HUMANÍSTICA							
Área	Disciplina	CH Total	CH		Créditos		Pré Requisito
			P	D	T	P	
Letras	Produção Texto e Leitura	60	30	30	4	0	---
Multidisciplinar	Pesquisa Científica Aplicada à Agroindústria	60	30	30	3	1	---
Sociologia	Sociologia	60	30	30	4	0	---
TOTAL		**180**	**90**	**90**	**11**	**1**	

CH: P = presencial; D = distância; Créditos: T = teórico; P = prático

UC II - FORMAÇÃO ESPECÍFICA							
Área	Disciplina	CH Total	CH		Créditos		Pré Requisito
			P	D	T	P	
Química	Química Geral	60	60	0	3	1	---
Química	Química Orgânica	60	60	0	3	1	---
Ciência de Alimentos	Microbiologia Fundamental	60	60	0	3	1	---
Tecnologia de Alimentos	Introdução à Tecnologia Agroindustrial	60	30	30	4	0	---
Ciência de Alimentos	Microbiologia e Toxicologia de Alimentos	60	60	0	3	1	Microbiologia Fundamental
Ciência de Alimentos	Bioquímica Fundamental	60	60	0	3	1	Química Orgânica
Matemática	Estatística Aplicada à Agroindústria	60	60	0	3	1	---
Engenharia de Alimentos	Físico-química de Alimentos	60	60	0	3	1	Química Geral
Multidisciplinar	Gestão Agroindustrial	60	30	30	4	0	---
Tecnologia de Alimentos	Higiene na Agroindústria	60	30	30	4	0	Microbiologia Fundamental
Ciência de Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	90	60	30	5	1	---
Tecnologia de Alimentos	Análise Sensorial	60	60	0	3	1	Estatística Aplicada à Agroindústria
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia Agroindustrial I - Sucroalcooleira	60	60	0	3	1	---
Tecnologia de Alimentos	Tecnologias de Conservação de Alimentos	60	60	0	3	1	Microbiologia de Alimentos
Tecnologia de Alimentos	Sistemas de Qualidade na Agroindústria	60	60	0	4	0	---
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia Agroindustrial II - Panificação	60	30	30	3	1	---
Ciência de Alimentos	Análise de Alimentos	90	60	30	2	4	Química e Bioquímica de Alimentos
Tecnologia de Alimentos	Controle de Qualidade	60	60	0	4	0	Sistemas de Qualidade na Agroindústria
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia de Embalagens	60	60	0	3	1	---
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia Agroindustrial III - Grãos, Cereais, Raízes e Tubérculos	60	60	0	3	1	---
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia Agroindustrial IV - Bebidas	60	60	0	3	1	---
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia Agroindustrial V - Carnes e Derivados	60	60	0	3	1	Tecnologias de Conservação de Alimentos
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia Agroindustrial VI - Ovos, Leites e Derivados	60	60	0	3	1	Tecnologias de Conservação de Alimentos
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia Agroindustrial VII - Frutas e Hortaliças	60	60	0	3	1	Tecnologias de Conservação de Alimentos
Tecnologia de Alimentos	Meio Ambiente e Tratamentos de Resíduos e Efluentes Agroindustriais	60	30	30	4	0	---
Engenharia de Alimentos	Projetos e Instalações Agroindustriais	60	60	0	3	1	---
Economia	Economia	60	30	30	4	0	---

Multidisciplinar	Tópicos Especiais*	60	30	30			---
TOTAL		**1740**	**1470**	**270**	**89**	**23**	

CH: P = presencial; D = distância; Créditos: T = teórico; P = prático

UC III - FORMAÇÃO COMPLEMENTAR							
Área	Disciplina	CH Total	CH		Créditos		Pré Requisito
			P	D	T	P	
Multidisciplinar	Trabalho de Conclusão de Curso I	30	0	30	1	1	60% da carga horária obrigatória
Multidisciplinar	Trabalho de Conclusão de Curso II	30	0	30	1	1	TCC I
Multidisciplinar	Estágio Supervisionado	120*				8	75% da carga horária obrigatória
Multidisciplinar	Atividades Complementares	60				4	---
Multidisciplinar	Atividades Curriculares de Extensão	240				16	---
TOTAL		**480**		**60**	**2**	**30**	

CH: P = presencial; D = distância; Créditos: T = teórico; P = prático; ¥Não está somado à carga horária total do curso.

UC IV - FORMAÇÃO DE LIVRE ESCOLHA							
Área	Disciplina	CH Total	CH		Créditos		Pré Requisito
			P	D	T	P	
Qualquer área	Eletiva de Livre Escolha	60					---
Qualquer área	Eletiva de Livre Escolha	60					---
TOTAL		**120**	**0**	**0**	**0**	**0**	

CH: P = presencial; D = distância; Créditos: T = teórico; P = prático

*Tópicos Especiais: Para atender a demandas de conhecimento não contempladas no conjunto das disciplinas obrigatórias de formação específica e profissional (UC II), será ofertado componente curricular adicional por meio de Tópicos Especiais. Esse componente tem como objetivo abordar conteúdos inovadores e emergentes, definidos conforme as necessidades do curso, do setor agroindustrial e das tendências científico-tecnológicas, ambientais, sociais e gerenciais. O componente curriculare de Tópicos Especiais será estruturado em duas áreas principais: Tecnologias e Processos Agroindustriais e Gestão e Inovação em Agroindústria. Essas áreas consideram tanto os aspectos regionais nos quais o curso está inserido quanto às tendências de tecnologia e gestão para as quais o curso se orienta. A proposição desses componentes curriculares poderá ser realizada por membros do corpo docente e/ou Núcleo Docente Estruturante (NDE), devendo ser submetida à aprovação do colegiado do curso.

Para a integralização do currículo o discente deverá cursar 164 créditos, distribuídos em quatro Unidades Curriculares, dos quais 12 créditos correspondem à Formação Geral e Humanista, 116 créditos à Formação Específica Profissional, 36 créditos à Formação Complementar e 8 créditos à Formação de Livre Escolha. Na UC correspondente à Formação Complementar estão incluídas as Atividades Complementares (4 créditos) e Atividades de Extensão (16 créditos).

3.3 Consonância com o núcleo comum para os cursos da Faculdade de Arquitetura e Engenharia e Faculdade de Ciências Exatas e Tecnológicas

De acordo com o estudo realizado para a composição do Núcleo de Comum de disciplinas

entre os cursos de graduação da UNEMAT - *Campus* Deputado Estadual Renê Barbour, o Curso Superior em Tecnologia em Agroindústria, possui equivalência com disciplinas comuns distribuídas entre os cursos de Engenharia de Produção Agroindustrial, Arquitetura e Urbanismo - da Faculdade de Arquitetura e Engenharia - e de Matemática - da Faculdade de Ciências Exatas e Tecnológicas.

Disciplina	CH	Consonância com os Cursos
Produção de Texto e Leitura	60 h	Engenharia de Produção Agroindustrial
		Arquitetura e Urbanismo
		Matemática
Sociologia	60 h	Arquitetura e Urbanismo
		Engenharia de Produção Agroindustrial
Economia	60 h	Engenharia de Produção Agroindustrial

3.4 Atividades acadêmicas articuladas ao ensino de graduação

No curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, os alunos contemplam o desenvolvimento de atividades acadêmicas complementares curriculares e extracurriculares. Entre as curriculares estão o Estágio Curricular Supervisionado, o Trabalho de Conclusão de Curso e as Atividades de Extensão.

Além destas, o curso propicia aos alunos a oportunidade de participarem de atividades extracurriculares, entre as quais estão o Programa de Iniciação Científica e o programa FOCCO. Todos os professores que desenvolvem projetos têm oportunidade, por meio de editais institucionais, de solicitar bolsas para que os alunos desenvolvam projetos, desde que vinculados aos projetos dos professores orientadores. Os professores também podem solicitar recursos para as pesquisas e quotas de Bolsas de Iniciação Científica junto às Agências de Fomento externas. Também são promovidos eventos para a participação dos acadêmicos, promovendo a integração entre as diferentes áreas e a comunidade.

3.5 Estágio Supervisionado

O estágio supervisionado compreende as atividades de aprendizagem profissional, social e cultural, proporcionadas ao discente por meio de observações, estudos, pesquisas, visitas, exercício profissional remunerado ou não, em empresas públicas e/ou privadas, assessorias a movimentos sociais, dentre outras. O Estágio Supervisionado é regulamentado pela Resolução nº 028/2012-CONEPE e Resolução nº 100/2015-CONEPE, atendendo também ao disposto na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

3.5.1 Objetivo geral

O Estágio Supervisionado tem por objetivo proporcionar ao discente o contato real com a vivência da profissão de Tecnólogo em Agroindústria, visando à aplicação do conhecimento teórico e prático adquirido no ambiente acadêmico e social para qualificação e aprofundamento desse conhecimento, bem como praticar uma visão crítica e a análise de informações nos locais e áreas de atuação desse profissional como forma de orientar, formar e qualificar o discente para atuação de forma científico-tecnológica, ética, social, humana.

3.5.2 Objetivos específicos

- Proporcionar ao acadêmico o intercâmbio de informações e experiências concretas que o prepare para o efetivo exercício da profissão de Tecnologia em Agroindústria;
- Complementar o processo de ensino/aprendizagem por meio das experiências a serem vivenciadas no decorrer do processo do Estágio Curricular Supervisionado e incentivar a busca do aprimoramento pessoal e profissional;
- Oportunizar ao acadêmico condições para que reflita, ética e criticamente, sobre as informações e experiências recebidas e vivenciadas, exercitando a teoria/prática na diagnose situacional e organizacional no processo de tomada de decisão e na pesquisa da realidade sociopolítica, econômica e cultural;
- Facilitar ao acadêmico o processo de atualização de conteúdos disciplinares, permitindo adequar aquelas de caráter profissionalizante às constantes atualizações tecnológicas, políticas, sociais e econômicas a que estão sujeitos;
- Incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de profissionais capazes de adotar modelos de gestão, métodos e processos inovadores, novas tecnologias e metodologias alternativas;
- Promover a integração da UNEMAT com indústrias e empresas, instituições privadas ou públicas, não-governamentais e a comunidade, por meio de seminários, a fim de realizar a troca de experiências e a divulgação dos estudos realizados pelos acadêmicos.

3.5.3 Justificativa

O estágio supervisionado é estabelecido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação de Tecnologia em Agroindústria como componente curricular obrigatório, cabendo à instituição de ensino regulamentá-lo.

3.5.4 Metodologia

As atividades desenvolvidas no estágio envolvem a aplicação de conhecimentos técnicos, identificação e solução de problemas projetuais, comunicação técnica eficiente nas formas escrita, oral e gráfica, atuação em equipes multidisciplinares, compreensão e aplicação da ética profissional e a avaliação do impacto das atividades profissionais no contexto social, econômico e ambiental.

A execução do estágio é obrigatoriamente supervisionada pela instituição de ensino através de relatórios técnicos e de acompanhamento individualizado durante o período de estágio.

O relatório de acompanhamento das atividades de estágio é documento obrigatório para a comprovação das horas de estágio cumpridas pelo aluno, referência para verificação do grau de adesão dos conhecimentos transmitidos ao aluno e constatação da relação desses conhecimentos com a prática profissional, tanto do ponto de vista da cedente quanto do estagiário, retroalimentando a reflexão sobre a eficácia do ensino e da aprendizagem a partir do olhar do mercado de trabalho.

O Estágio Curricular Supervisionado poderá ser realizado em período fora do semestre letivo desde que o discente candidato ao estágio formalize sua solicitação junto ao coordenador do estágio, acompanhado do termo de aceite do professor supervisor e o mesmo encaminhado para apreciação do colegiado de curso no semestre anterior ao período de realização do estágio, nos termos da Resolução nº 028/2012 – CONEPE, em especial no artigo 33 e seus parágrafos.

3.5.5 Competências do professor de Estágio Supervisionado

Fazer cumprir a Resolução nº 028/2012 – CONEPE e Resolução nº 100/2015 – CONEPE ou outra correlata, nos termos da legislação vigente da UNEMAT, bem como a Lei n° 11.788/2008 e as normas específicas definidas pelo Conselho Nacional de Educação. Ao professor de Estágio

Supervisionado serão atribuídos 4 créditos – correspondente a 60h, conforme Instrução Normativa nº 003/2019.

3.5.6 O campo de atividades do Estágio Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado pode ser realizado em indústrias e empresas, instituições públicas e privadas, organizações governamentais e não governamentais, bem como na própria instituição, mediante supervisão de profissionais com formação de nível superior e experiência profissional em área de atuação do Tecnólogo em Agroindústria devidamente registrado nos conselhos profissionais CRQ ou CREA.

3.5.7 Atividades de Estágio

Durante a realização do estágio, o aluno deverá vivenciar o cotidiano profissional em uma ou mais áreas de atuação profissional de Tecnologia em Agroindústria, como produção e controle de qualidade desde matérias-primas até o produto final, pesquisa e desenvolvimento, tratamento de resíduos, gestão de compras, vendas, manutenção, distribuição entre outros.

3.5.8 Requisito e carga horária

Para habilitar-se ao estágio supervisionado, o discente deverá ter integralizado no mínimo 75% da carga horária total obrigatória do curso. O (a) discente deverá cumprir uma carga horária mínima de 120 horas - conforme orientação prevista na Instrução Normativa no 028/2012 - CONEPE.

3.6 Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é um componente curricular obrigatório que integra os conhecimentos e experiências adquiridos ao longo do curso. Representa uma oportunidade para que o discente desenvolva um perfil humanístico, crítico, reflexivo, ético, cooperativo, criativo, empreendedor, inovador e técnico. Por meio dessa atividade, o acadêmico é incentivado, por exemplo, a pesquisar, adaptar e desenvolver novas tecnologias e processos, bem como a investigar e criar novos produtos agroindustrializados ou ingredientes, identificando necessidades e problemas e respondendo às demandas do mercado consumidor e da agroindústria.

Fundamentado na pesquisa, o TCC constitui um processo de construção do conhecimento e de vivência profissional que articula, juntamente com outros componentes curriculares, as diversas dimensões da atuação do Tecnólogo em Agroindústria. Essa articulação, no âmbito do processo ensino-aprendizagem, favorece o desenvolvimento de um perfil ativo e autônomo no estudante.

As normas que regem o TCC são regulamentadas pela Resolução nº 047/2025 – CONEPE de 05 de novembro de 2025 e por Ato Normativo vigente.

O TCC está estruturado em duas disciplinas semestrais, cada uma com 02 (dois) créditos: Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II. Nessas disciplinas, o acadêmico desenvolverá uma pesquisa que culminará no Trabalho de Conclusão de Curso. As disciplinas serão ministradas por professor do curso de Tecnologia em Agroindústria, e o estudante contará com a orientação de um docente preferencialmente do curso com atuação na

área do trabalho proposto. Ao final do TCC I, o acadêmico apresentará seu projeto de pesquisa para um comitê científico composto por até três professores e/ou profissionais que atuem na área do objeto de estudo, incluindo o professor da disciplina de TCC I. A apresentação do projeto de pesquisa, apesar de obrigatória, não terá caráter de qualificação. Além disso, a avaliação da apresentação será opcional por parte do professor da disciplina. Cabe ao docente da disciplina TCC I decidir se a apresentação integrará ou não a avaliação da disciplina. Caso o professor opte por incluir a apresentação na avaliação, os critérios avaliativos serão descritos no plano de curso, o qual será previamente analisado pelo Núcleo Docente Estruturante. Para pesquisas que envolvam sigilo devido à sua natureza, o comitê ficará restrito ao professor da disciplina e ao orientador. Ao término do TCC II, o trabalho final será submetido à defesa pública perante banca avaliadora especialmente designada e registrada em ata de apresentação do TCC.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) deverá ser apresentado na forma de artigo científico que resultará do desenvolvimento de uma pesquisa dos tipos Primária, Revisão Sistemática de Literatura, Elaboração de Produtos Tecnológicos, bem como Estudos de Caso e poderá ser realizada individualmente ou em dupla.

A elaboração e a apresentação do TCC deverão obedecer às normas específicas do curso, publicadas em Ato Normativo e atender à regulamentação estabelecida pela Resolução nº 047/2025 – CONEPE de 05 de novembro de 2025.

Para o acadêmico se matricular no Trabalho de Conclusão de Curso I, deverá ter cursado no mínimo 60% da carga horária obrigatória.

Situações não contempladas nesta seção serão apreciadas pelo colegiado de curso.

3.7 Prática como Componente Curricular

A prática como componente curricular inclui atividades diversas como aulas práticas e visitas técnicas. Grande parte das disciplinas ofertadas no curso de Tecnologia em Agroindústria conteúdo prático, o que inclui a prática como componente curricular e que são distribuídas em aulas práticas laboratoriais, a campo e visitas técnicas.

3.8 Atividades Complementares

As atividades complementares objetivam diversificar e ampliar os espaços educacionais e o universo cultural dos acadêmicos em formação e permitir a integração com profissionais de áreas e disciplinas diferentes, mantendo contato direto com a realidade da profissão em suas diversas áreas de atuação. Contemplam o reconhecimento de habilidades e competências extracurriculares e compreendem o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo discente, com realização de atividades vinculadas à sua área de formação profissional. As atividades complementares transcendem o antigo conceito de currículo e proporcionam aos acadêmicos a experiência e o aprendizado em vários aspectos que contribuem com a melhor formação profissional. Portanto, as atividades complementares visam a ampliar os horizontes de formação profissional, proporcionando formação sociocultural e técnico-científica mais abrangente.

Ainda, a participação ativa do acadêmico em construir o próprio conhecimento - com a participação dos docentes - consolida de forma mais eficiente o aprendizado.

As normas para o cumprimento das Atividades Complementares do curso de Tecnologia

em Agroindústria atenderão ao disposto na Resolução Nº 010/2020 – Ad Referendum do CONEPE e homologada pela Resolução Nº 023/2020 – CONEPE.

As atividades complementares deverão ser cumpridas pelo discente durante o período de duração do curso, sendo de livre escolha do acadêmico que deverá realizar carga horária mínima de 60 (sessenta) horas totais. São consideradas atividades complementares:

- Participação em Projetos de Pesquisa, de Iniciação Científica e/ou inovação tecnológica;
- Participação em Projetos de Ensino;
- Participação em Monitoria Acadêmica;
- Participação em Seminários, Simpósios, Congressos, Conferências, Fórum; Debates, Palestras, entre outros;
- Participação em cursos presenciais ou na modalidade a distância.
- Publicações (resumos, artigos, resenhas, entre outros) e/ou produção de texto técnico, científico ou cultural.

As atividades de monitoria, participação em projetos de pesquisa e/ou extensão e as produções coletivas devem ser computados em 30 (trinta) horas por semestre.

Não serão consideradas horas complementares cursos de cunho técnico profissionalizante nem proficiência em língua estrangeira.

3.9 Das Ações de Extensão

Considerando a necessidade de promover e creditar as práticas de extensão universitária e garantir as relações multi, inter e ou transdisciplinares e interprofissionais da Universidade e da sociedade, esse PPC se fundamenta no princípio da indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão, previsto no art. 207 da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, na concepção de currículo estabelecida na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.364/96), na Meta 12.7 do Plano Nacional de Educação 2014/2024 (Lei nº 13.005/2014), na Resolução nº 07 de 2018 do Conselho Nacional de Educação e na Política de Extensão e Cultura da UNEMAT de modo a reconhecer e validar as ações de Extensão institucionalizadas como integrantes da grade curricular.

A creditação de Extensão é definida como o registro de atividades de Extensão na matriz curricular, em suas diversas modalidades extensionistas, com escopo na formação dos alunos.

Para fim de registro considera-se a Atividade Curricular de Extensão – ACE - a ação extensionista institucionalizada na Pró-reitoria de Extensão e Cultura da UNEMAT, nas modalidades de projeto, curso e evento, coordenado por docente ou técnico da carreira de nível superior. As ACE's fazem parte da matriz curricular deste PPC e compõem 10% (dez por cento) da carga horária curricular total, garantindo ao discente a participação em quaisquer atividades de Extensão, respeitados os pré-requisitos especificados nas normas pertinentes. O discente deve atuar nas ações de extensão integrando a equipe no desenvolvimento das atividades curriculares de extensão, nas seguintes modalidades:

I. Em projetos de Extensão, como bolsista ou não, nas atividades vinculadas;
II. Em cursos, na execução e/ou como ministrantes;
III. Em eventos, na execução e/ou como palestrante.

As atividades de Extensão serão registradas no histórico escolar dos discentes como forma de seu reconhecimento formativo, e deve conter título, modalidade da ação, nome do coordenador, IES de vinculação, período de realização e a respectiva carga horária.

3.10 Avaliação

As avaliações da aprendizagem e competência dos discentes são realizadas conforme as normas estabelecidas na Normatização Acadêmica da UNEMAT (Resolução nº 001/2024 – CONEPE). Esse processo de avaliação pode ser realizado por provas dissertativas e práticas, exercícios, apresentação de seminários ou trabalhos orais realizados, relatórios, atividades práticas, individualmente ou em grupos, sempre estimulando o aprendizado técnico e intelectual dos acadêmicos.

A Autoavaliação Institucional é realizada pela Comissão Própria de Autoavaliação (CPA), conforme o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e as demais diretrizes normativas. Na UNEMAT a Resolução n° 002/2005-CONSUNI estabelece as diretrizes para a constituição e funcionamento da Comissão Própria de autoavaliação (CPA) em consonância com o SINAES. A CPA tem como objetivo consolidar procedimentos avaliativos que favoreçam o autoconhecimento da UNEMAT de forma a possibilitar os realinhamentos necessários às diretrizes propostas pelas políticas institucionais e a consecução dos objetivos que lhe são próprios como universidade pública, identificando as dificuldades, os pontos fortes e fracos e as sugestões de melhorias, traçando metas a curto, médio e a longo prazo que promovam a qualidade institucional.

O curso pode, eventualmente, realizar autoavaliações independentes da avaliação institucional.

4. EMENTÁRIO

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
PRODUÇÃO DE TEXTO E LEITURA				
PRE REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC I – Formação Geral e Humanística	4	0	30	30
EMENTA				
Estudo do texto: intertextualidade, texto verbal e não-verbal; Prática de Leitura e Produção de Gêneros Acadêmicos: resumo, resenha, relatório, artigo científico, seminário, pôster.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
MEDEIROS, João Bosco. Redação empresarial. - 8. ed. - São Paulo: Atlas, 2020. GOLD, Miriam 5.ed. Redação empresarial / Miriam Gold. – 5.ed. – São Paulo: Saraiva, 2017. SANTAELLA, Lucia Redação e leitura: guia para o ensino. São Paulo: Cengage Learning, 2013. OLIVEIRA, J. P. M. Como escrever textos técnicos - 2. ed. - São Paulo: Cengage Learning, 2011. MEDEIROS, J.B. Redação Científica prática de fichamentos, resumos, resenhas – 13. ed. – São Paulo: Atlas, 2019.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
MARTINO, Agnaldo. Português esquematizado: gramática - interpretação de texto - redação oficial - redação discursiva. 8. ed. – São Paulo: Saraiva Educação, 2020. FREIRE, Paulo. A importância do ato de ler. 29 ed. São Paulo: Cortez, 1994. ABREU, Antônio Soárez. Curso de Redação. 11 ed. São Paulo: Ática, 2000.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
QUÍMICA GERAL				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Principais características da matéria. Princípios da Biossegurança. Ligação Química. Funções orgânicas e inorgânicas. Reações Químicas e cálculos estequiométricos. Soluções. Propriedades coligativas.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G. C. Química geral e reações químicas. Volume 01. 10 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2025. KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G. C. Química geral e reações químicas. Volume 02. 10 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2025. ATKINS, P.; LORETTA, J.Princípios de Química - Questionando a vida moderna e o meio ambiente.7ed. Porto Alegre: Bookman, 2018.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CHANG, Raymond; GOLDSBY, Kenneth A. Química. 11. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. E-book. p.1. ISBN 9788580552560. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788582715468. GAUTO, Marcelo A.; ROSA, Gilber R. Química industrial. (Tekne). Porto Alegre: Bookman, 2013. E-book. p.i. ISBN 9788565837613.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
QUÍMICA ORGÂNICA				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Introdução à Química Orgânica. Propriedades Físicas dos Compostos Orgânicos Classificação de cadeias carbônicas. Funções orgânicas: conceito, classificação, nomenclatura, propriedades e aplicações. Reações orgânicas, Polímeros naturais e sintéticos.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
1. SOLOMONS, T. W. G. Química Orgânica.13 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2024. 656 p. v.1 2. SOLOMONS, T. W. G. Química Orgânica.13 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2024. 613 p. v.2 3. MCMURRY, J. Química Orgânica. 3 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016. 784 p. v.1				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
SOLOMONS, T. W G.; FRYHLE, Craig B.; SNYDER, Scott A. Química Orgânica Vol.1. 13. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2024. E-book. p.Capa. ISBN 9788521638889. SOLOMONS, T. W G.; FRYHLE, Craig B.; SNYDER, Scott A. Quimica Organica Vol. 2. 13. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2024. E-book. p.Capa. ISBN 9788521638902. NELSON, David L.; COX, Michael M.; HOSKINS, Aaron A. Princípios de bioquímica de Lehninger. V.1. 8. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2022. E-book. p.i. ISBN 9786558820703.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
MICROBIOLOGIA FUNDAMENTAL				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Introdução à microbiologia e Importância dos micro-organismos. Características gerais de células procarióticas e eucarióticas. Microscopia. Fatores necessários para o crescimento microbiano. Crescimento microbiano. Meios de cultura. Metabolismo microbiano. Genética microbiana. Controle do Crescimento Microbiano. Fungos. Vírus. Parasitas. Infecções e Microbiota normal.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
FUNKE, Gerard J. Tortora, Christine L. Case, Warner B. Bair III, Derek Weber, Berdell R. Microbiologia. 14. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2024. E-book. p.i. ISBN 9786558822585. MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; BENDER, Kelly S.; et al. Microbiologia de Brock. 14. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2016. E-book. p.Capa. ISBN 9788582712986. MASSAUER, P. R. Microbiologia dos Processos Alimentares. Varela. 2005. FRANCO, B. D. G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Atheneu. 2005.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
VERMELHO, Alane B. Práticas de Microbiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788527735575. BLACK, Jacquelyn G.; BLACK, Laura J. Microbiologia - Fundamentos e Perspectivas. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. E-book. p.i. ISBN 9788527737326. GOERING, Richard V. Mims Microbiologia Médica e Imunologia. 6. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2020. E-book. p.I. ISBN 9788595157057.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	30	30

EMENTA

Contexto e importância da Agroindústria para a sociedade: a Agroindústria nacional e o contexto da Agroindústria Regional. Aspectos econômicos, sociais e ambientais da agroindústria. Cadeia de produção agroindustrial. Competências e atribuições profissionais do Tecnólogo em Agroindústria. Os tipos de agroindústrias. Unidades de distância, velocidade, temperatura, massa, volume, pressão, área, concentrações (densidade, massa específica, peso específico). Conversão de unidades. Matérias-primas: tipos, origem, obtenção, composição. Fundamentos do processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Fundamentos da conservação de matérias-primas e alimentos. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação. Características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais dos alimentos. Desafios e tendências do mercado consumidor e órgãos reguladores. Principais leis, normativas e regulamentos aplicados à agroindústria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FERNANDES, C. A. L. L. P., TEIXEIRA, E. M., TSUZUKI, N., MARTINS, R. M. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Rio de Janeiro: Érica, 2015. ISBN 9788536532547.
STEIN, T. S., MALINSK, A., SILVA-REIS, C. M., SOARES, B. L. C., MOURA, A. S. Cadeias produtivas do agronegócio II. Porto Alegre: SAGAH, 2020. ISBN 9786581492748.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. ISBN 9788582715260.
LIMA, U. A. Matérias-Primas dos Alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521216346.
AUGUSTO, P. E. D. Princípios de tecnologia de alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. v.3. ISBN 9788538808503
BRINQUES, G. B. (org.). Bioquímica dos alimentos. São Paulo: Pearson, 2015. ISBN 9786550110178

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO AGRONEGÓCIO (ABAG). Conteúdos ABAG. Disponível em: https://abag.com.br/conteudos-abag/
Freitas, N. F. (Org.). Tecnologia de Produtos de Origem Animal. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: Editora República 01, 2026. ISBN: 978-65-5675-701-8.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
SOCIOLOGIA				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CREDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC I – Formação Geral e Humanística	4	0	30	30

EMENTA

Estudo da sociologia como ciência: fundamentos teóricos, significado e aplicações. Análise da estrutura social: estratificação, classes sociais, Estado e instituições. Movimentos sociais e processo de socialização. Globalização e a crise do trabalho e os efeitos das novas tecnologias na sociedade contemporânea. Sociologia e antropologia da alimentação: práticas alimentares e significados culturais. Sociologia e antropologia do consumo: comportamentos, tendências e interesses dos consumidores. Estudo das relações sociais e suas expressões de etnocentrismo, identidade, estereótipos, racismo, preconceito e discriminação étnico-racial. Análise dos processos históricos que estruturaram desigualdades étnicas no Brasil, com ênfase na contribuição de populações africanas, afro-brasileiras e indígenas para a construção social, econômica, política, científica e cultural do país. Identidade, Etnocentrismo, Preconceito e Desigualdades Étnico-Raciais no Brasil.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAUMAN, Zygmunt. Vida para consumo: a transformação das pessoas em mercadorias. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.
BEGER, Peter L. A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento. Petrópolis, Vozes, 1985.
CASTELLS, Manuel. A Sociedade em Rede. 6. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.
CUNHA, Manuela Carneiro da. Índios no Brasil: história, direitos e cidadania. São Paulo: Editora Claro Enigma, 2012.
GIDDENS, A. As consequências da modernidade. São Paulo, UNESP, 1991. LAKATOS, E. M. Sociologia geral. 6 ed., São Paulo, Atlas, 1995.
LARAIA, Roque de Barros. Cultura: Um Conceito Antropológico. São Paulo: Jorge Zahar. 1993.
MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Ed. Senac: 2023.
PEREIRA, AMILCAR A. & MONTERIO, Ana M. Ensino de história e culturas afro-brasileiras e indígenas. Rio de Janeiro: Pallas, 2013.
QUINTANERO, T. (org.). Um toque de clássicos: Durkheim, Marx e Weber. Belo Horizonte: Ed.UFMG, Coleção Aprender, 1995.
RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SCHAEFER, Richard T. Sociologia. 6. ed. Porto Alegre: AMGH, 2006. E-book. p.1. ISBN 9788580553161.
SCHAEFER, Richard T. Fundamentos de sociologia. 6. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. E-book. p.[Inserir número da página]. ISBN 9788580555714.
LAKATOS, Eva M.; MARCONI, Marina de A. Sociologia Geral, 8ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788597019971.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
MICROBIOLOGIA E TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS				
PRÉ REQUISITOS	Microbiologia Fundamental			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0

EMENTA

Importância dos microrganismos em alimentos. Princípios gerais de contaminação de alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados aos alimentos que afetam o crescimento e a atividade dos microrganismos. Teoria dos obstáculos de Leistner. Microrganismos transformadores de alimentos. Deterioração microbiana dos alimentos e microrganismos deterioradores. Microrganismos (bactérias, fungos toxigênicos), vírus e parasitas patogênicos e doenças veiculadas por alimentos. Patógenos emergentes. Microrganismos indicadores. Padrões microbiológicos de alimentos (legislação). Planos de amostragem. Métodos laboratoriais de análises microbiológicas dos alimentos. Toxinas endógenas aos alimentos. Toxinas animais: toxinas de peixes marinhos Toxinas de algas marinhas. Toxinas formadas durante o processamento (reação de Maillard e pirólise). Nitrosaminas. Compostos de oxidação lipídica. Contaminantes químicos e bioacumulação (metais pesados, resíduos de agroquímicos, resíduos de medicamentos veterinários). Migração de embalagens. Aditivos alimentares e alergias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Atheneu. 2005.
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
SILVA, N. da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017.
ZUCCOLOTTO, T. Fungos e micotoxinas em alimentos e bebidas. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020.
MARTIN, J. G. P; LINDNER, J. de D. (org.). Microbiologia de alimentos fermentados. São Paulo, SP: Blucher, 2022.
DAMS, R. I. Microbiologia geral e de alimentos. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2023.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000.
JAY, J. M.; LOESSNER, M. J.; GOLDEN, D. A. Modern Food Microbiology. 7. ed. New York: Springer, 2005.
ADAMS, M. R.; MOSS, M. O. Food Microbiology. 3. ed. Cambridge: Royal Society of Chemistry, 2008.
ANDRADE, S. S. Toxicologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
RIBEIRO, B. Microbiologia industrial, v. 2. Rio de Janeiro: LTC, 2018.
OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. Fundamentos de Toxicologia. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2021.
RAY, B.; BHUNIA, A. Fundamental Food Microbiology. 6. ed. Boca Raton: CRC Press/Routledge, 2025.
INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS (ICMSF). Microrganismos em alimentos. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2015.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
ESTATÍSTICA APLICADA À AGROINDÚSTRIA				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0

EMENTA

Fundamentos da estatística descritiva: amostragem, coleta, organização, apresentação tabular e gráfica de dados agroindustriais. Medidas de posição e medidas de dispersão. Noções de probabilidade e distribuições de probabilidade. Inferência estatística: estimação de parâmetros, intervalos de confiança e testes de hipóteses. Planejamento experimental, análise de variância (ANOVA), testes de comparações múltiplas (Tukey, Duncan). Correlação, regressão linear simples, regressão não linear.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MORETTIN, Pedro A. Estatística básica. 10. ed. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2023. E-book. p.i. ISBN 9788571441484.
MARTINS, Gilberto de A.; DOMINGUES, Osmar. Estatística Geral e Aplicada, 6ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2017. E-book. p.184. ISBN 9788597012682.
CALEGARE, Álvaro José de Almeida. Introdução ao delineamento de experimentos. 2. ed. São Paulo, SP: Blucher, 2009. E-book.
BARBETTA, Pedro A.; REIS, Marcelo M.; BORNIA, Antonio C. Estatística para Cursos de Engenharia, Computação e Ciência de Dados. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2024. E-book. p.232. ISBN 9788521638827.
MONTGOMERY, D. C. RUNGER, G. C. – Estatística aplicada e probabilidade para Engenheiros. LTC, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FONSECA, J. S. MARTINS, G. A. Curso de estatística. Atlas, 1996.
MARTINS, G. A. Princípios de estatística. Atlas, 1995.
LEVIN, Jack. Estatística. MORETTIN, P. A. BUSSAB, W. O. Estatística básica. Saraiva, 2006.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS				
PRÉ REQUISITOS	Química Geral			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0

EMENTA

Expressões de concentração. Cálculos com base em reações químicas. Sistemas gasosos com e sem reações químicas. Termoquímica. Balanceamento redox. Eletroquímica. Propriedades coligativas. Cinética química, enzimas. Atividade da água, conservação de alimentos. Balanço de massas e energia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ATKINS, P. W. Físico-química. 6° Edição. Livros Técnicos e Científicos Editora S.A. Rio de Janeiro-RJ.. 1999
BALL, D. W. Físico-química. 1. Pioneira Thomson Learning. São Paulo-SP.. 1962
CASTELLAN, Gilbert W. Físico-química. 2 ed.. Ao Livro Técnico, Rio de Janeiro.. 1971
MAHAN, Bruce M. Química um curso universitário. São Paulo: Editora Blucher, 1995. E-book. p.1. ISBN 9788521217374.
ROSENBERG, Jerome L.; EPSTEIN, Lawrence M.; KRIEGER, Peter J. Química geral. 9. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. E-book. p.Capa. ISBN 9788565837316.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ATKINS, P.; LORETTA, J.Princípios de Química - Questionando a vida moderna e o meio ambiente.7ed. Porto Alegre: Bookman, 2018.
ATKINS, Peter. Físico-Química - Fundamentos, 6ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2017. E-book. p.i. ISBN 9788521634577.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
GESTÃO AGROINDUSTRIAL				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	30	30

EMENTA

O agronegócio e o sistema agroindustrial. Importância econômica. Cadeias produtivas agroindustriais. Planejamento e Controle. A gestão nas operações, logística, qualidade e segurança dos alimentos. Estratégias no mercado. Marketing e competitividade. Associações, cooperativas e outros tipos de organizações. Terceirização. Sustentabilidade e tecnologias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BATALHA, Mário O. Gestão Agroindustrial. 4. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2021. E-book. p.Capa. ISBN 9788597028065.
ANDREOLI, Cleverson V.; JR., Arlindo P. Sustentabilidade no agronegócio. Barueri: Manole, 2021. E-book. p.Capa. ISBN 9786555762723.
TAVARES, Maria F F. Introdução à gestão do agronegócio. 2. ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. p.Capa. ISBN 9788595024717.
SLACK, Nigel; BRANDON-JONES, Alistair; BURGESS, Nicola. Administração da Produção. 10. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2023. E-book. p.Capa. ISBN 9786559775187.
FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.Capa. ISBN 9788536532547.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASSO, Cristiana. Administração Aplicada à Produção de Alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. p.i. ISBN 9788527734790.
JACOBS, F R.; CHASE, Richard B. Administração da Produção e Operações. Porto Alegre: Bookman, 2009. E-book. p.1. ISBN 9788577805181.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
HIGIENE NA AGROINDÚSTRIA				
PRÉ REQUISITOS	Microbiologia Fundamental			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	30	30
EMENTA				
Conceito de saúde pública e sua interface operacional com higiene na agroindústria. Higienização: Limpeza e sanitização: Requisitos da água para higienização do ambiente, principais agentes detergentes/sanitizantes, Métodos de limpeza, métodos de desinfecção e controle de biofilmes, avaliação da eficiência da higienização industrial. Higiene do manipulador e Controle integrado de vetores e pragas urbanas.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
KUAYE, Arnaldo Yoshiteru. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. ISBN 9788538807377 GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 7. ed. Barueri: Manole, 2024. ISBN 9788520465172. CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2014. ISBN 9788536521060. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. E-book. p.1. ISBN 9788536327068. VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2021. ISBN 9786556901602. MELLO, Fernanda R.; GIBBERT, Luciana. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2017. ISBN 9788595022409.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 6. ed. São Paulo: Editora Blucher, [Inserir ano de publicação]. E-book. p.1. ISBN 9786555062946. FOODS, International Commission On Microbiological Specifications F. Microrganismos em alimentos. São				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS				
PRÉ REQUISITOS	Bioquímica Fundamental			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	2	60	30
EMENTA				
Introdução à bioquímica de alimentos. Água nos alimentos (propriedades e efeitos na estabilidade). Carboidratos. Lipídeos. Proteínas alimentares. Enzimas. Vitaminas. Minerais. Reações de escurecimento enzimático e não enzimático. Processos de rancificação. Aditivos e coadjuvantes. Pigmentos naturais em alimentos.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BOBBIO, P. A. BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. Varela. 3ª Ed. São Paulo, 2002 BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. Editora Livraria Varela, 1995. CHEFTEL C. J. CHEFTEL H., Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos Vol. 02. Editora Acribia. Zaragoza. Espanha 1992. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788582715468. MACEDO, G. A., PASTORE, G. M., SATO, H. H., PARK, Y. G. K. Bioquímica experimental de alimentos. Livraria Varela Editora. São Paulo-SP, 2005. RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blücler, Instituto Mauá de Tecnologia, 2004.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
LAJOLO, Franco Maria; MERCADANTE, Adriana Zerlotti. Química e bioquímica dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. E-book. NELSON, David L.; COX, Michael M.; HOSKINS, Aaron A. Princípios de bioquímica de Lehninger. V.1. 8. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2022. E-book. p.i. ISBN 9786558820703.				
Paulo: Editora Blucher, 2015. E-book. p.110. ISBN 9788521208587.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
ANÁLISE SENSORIAL				
PRÉ REQUISITOS	Estatística Aplicada à Agroindústria			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Análise sensorial: conceito, objetivos, histórico e aplicações; Órgãos dos sentidos e a percepção sensorial; Atributos sensoriais; Fatores que influenciam na avaliação sensorial; Requisitos para uma avaliação sensorial; Seleção e treinamento de julgadores; Métodos sensoriais; Estudos com consumidores; Características não sensoriais e o comportamento do consumidor. Normas ISO relacionadas à análise sensorial.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos /coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2013. PALERMO, J. R. Análise Sensorial: Fundamentos e Métodos. São Paulo: Atheneu, 2015.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2005. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 5. ed. Curitiba: Champagnat - Pucpress, 2019. 540p. MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. 4. ed. Viçosa: Editora UFV, 2018. MINIM, V. P. R.; SILVA, R. C. S. N. da. Análise Sensorial Descritiva. Viçosa: Editora UFV, 2016.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL I - SUCROALCOOLEIRA				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Importância da agroindústria sucroalcooleira. Pesagem da cana. Preparo da cana. Moagem da cana. Tratamentos físico-químicos do caldo da cana: sulfitação, calagem, aquecimento e decantação. Evaporação do caldo para obtenção de xarope. Cozimento do xarope para obtenção das massas cozidas. Centrifugação das massas cozidas. Cristalização. Secagem do açúcar. Controle de qualidade do processo e do produto final (açúcar). Produção do açúcar mascavo e melado. Produção de álcool: tratamento de caldo, mosto, fermentação, fluxograma de produção, rendimento da fermentação, subprodutos, resíduos e efluentes. Visita técnica a agroindústria sucroalcooleira.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
MARQUES, M.O.; MARQUES, T.A.; TASSO JUNIOR, L.C. Tecnologia do Açúcar: Produção e Industrialização da cana-de-açúcar. Jaboticabal: FUNEP, 2001. SANTOS, F.; BORÉM, A.; CALDAS, C. Cana-de-açúcar: Bioenergia, Açúcar e Etanol: Tecnologias e Perspectivas. 2ed. Viçosa: UFV, 2011. LOPES, C.H. Tecnologia de Produção de Açúcar de Cana. São Carlos: EDUFSCar, 2011. BAHIA, D. S. Agroindústria estratégica da cana-de-açúcar. Curitiba, PR: Contentus, 2021.ISBN 9786525616131				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia Industrial V. 4 – Biotecnologia da Produção de Alimentos. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p. SILVA, R. A.. Bioprocessos. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2022. ISBN 9786555173956				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS				
PRÉ REQUISITOS	Microbiologia e Toxicologia de Alimentos			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0

EMENTA

Evolução dos métodos de conservação de alimentos; Qualidade, segurança, deterioração e vida de prateleira de alimentos; Tecnologia de Barreiras; Conservação pelo frio; Conservação pelo calor; Adição de solutos; Concentração de líquidos; Evaporação; Desidratação; Liofilização; Processos de Separação por Membranas; Defumação; Conservação pela redução do pH; Uso de aditivos; Atmosfera modificada e controlada. Alta pressão;Tecnologias emergentes de conservação de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRISTIANINI, M.; CRUZ, A. G. da; PRUDÊNCIO, E. S.; ESMERINO, E. A.; RODRIGUES, S.; PIMENTEL, T. C. Tecnologias emergentes no processamento de alimentos. São Paulo: Blucher, 2023.
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
GAVA, A. J; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.
NESPOLO, C. R. OLIVEIRA, F. A. PINTO, F. S. T. OLIVEIRA, F. C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v 1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2014.
CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Érica, 2015.
MELLO, F. R. de; MARTINS, P. C. R.; SILVA, A. B. da; PINTO, . S.T.; GIBBERT, L. Tecnologia de alimentos. 2. Ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
SCHMITZ, J. F.; MELLO, F. R. de; COSTA, A. C. S.; MUDENUTI, N. V. R.; CÉ, N. Inovação e tecnologia em alimentação. Porto Alegre: SAGAH, 2021.
TEIXEIRA, E. M.; TSUZUKI, N.; FERNANDES, C. A.; MARTINS, R.M. Produção agroindustrial: noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial. São Paulo: Érica, 2015.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
SISTEMAS DE QUALIDADE NA AGROINDÚSTRIA				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	60	0
EMENTA				
Qualidade: conceito, princípios, parâmetros e indicadores; Controle, Garantia e Gestão da Qualidade; Normas e Padrões de Identidade e Qualidade; Ferramentas de Controle e de Gerenciamento da Qualidade; Certificações da Qualidade; ESG – "*Environmental, Social and Governance*"; Sistemas de Gestão da Qualidade e de Segurança de Alimentos; "*Food Fraud*" e "*Food Defense*"; Implementação dos programas de qualidade na agroindústria: Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Operacional Padronizado (POP), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), Procedimento de autocontrole (PAC).				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2010. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos. Barueri: Manole, 2013. LOBO, R. N. Gestão da Qualidade. 2 ed. São Paulo: Érica, 2020. PEZZATTO, A. T.; AFFONSO, L. M. F.; LOZADA, G.; et al. Sistema de controle da qualidade. Porto Alegre: SAGAH, 2018 SOUZA, S. M. de O. Gestão da qualidade e produtividade. Porto Alegre: SAGAH, 2018. TOLETO, J. C. de.; BORRÁS, M. Á. A.; MERGULHÃO, R. C.; MENDES, G. H. S. Qualidade - Gestão e Métodos. Rio de Janeiro: LTC, 2017.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
OLIVEIRA, O. J. de. Gestão da Qualidade, higiene e segurança na empresa. São Paulo: Cengage, 2016. CARPINETTI, L. C. R. Gestão da Qualidade - Conceitos e Técnicas. 3 ed. São Paulo: Atlas Ltda, 2016. CARPINETTI, L. C. R.; GEROLAMO, M. C. Gestão da qualidade ISO 9001:2015: requisitos e integração com a ISO 14001:2015. São Paulo: Atlas Ltda, 2016.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL II - PANIFICAÇÃO				
PRÉ REQUISITOS	Há / Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
A tecnologia de panificação com e sem glúten. Ingredientes. Composição química e estrutural do grão de trigo; tipos de farinhas: com e sem glúten. Bioquímica da panificação. Agentes de volume e proteínas auxiliares para a substituição da rede de glúten. Processos de fermentação. Processos de elaboração de pães e outras massas alimentícias. Equipamentos e operações unitárias envolvidas. Conservação dos produtos de panificação.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
SEQUERRA, Lucia (org.). **Panificação e lanches**. 1. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2018. FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010 EL-DASH, A.; GERMANI, R.: EL-DASH, Ahmed; GERMANI, Rogério (Ed.). **Tecnologia de farinhas mistas**: uso de farinhas de cereais, tubérculos e leguminosas na panificação. Brasília, DF: EMBRAPA-SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1994. v. 1-7. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S.: CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. GISSLEN, Wayne: GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
SILVA, João Luiz Maximo da. Panificação: da moagem do grão ao pão assado. Barueri: Manole, 2021. E-book. p.Capa. ISBN 9786555764895.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
ANÁLISE DE ALIMENTOS				
PRÉ REQUISITOS	Química e Bioquímica de Alimentos			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	2	4	60	30
EMENTA				
Composição centesimal de produtos agroindustriais; Amostragem e preparo de amostras; Métodos de análises dos constituintes principais de produtos agroindustriais (umidade, minerais, proteína, lipídios, carboidratos e fibras). Métodos especiais de análise de produtos agroindustriais (densitometria, refratometria, espectrofotometria, cromatografia, eletroforese e outros).				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
SKOOG, D. A., HOLLER, F. J. NIEMAN, T. A., Princípio de análise instrumental. Bookman Editora. São Paulo-SP, 2002. RODRIGUES, R. M. M. S. Métodos de análise microscópica de alimentos. Letras e Letras. JONG, E. V. (org.), CARVALHO, H. H. (org). Alimentos: métodos físicos e químicos de análise. UFRGS, 2002. GULBENKIAN, C. Análise microbiológica de alimentos e água. 2003. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Editora da UNICAMP, 1999. IAL - Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Disponível em: www.ial.org.br. Acesso em: 10/07/2009. Agência de Vigilância Sanitária (2005).				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. Artmed. 2004. SKOOG, Douglas A.; WEST, Donald M.; HOLLER, F J.; et al. Fundamentos de química analítica. 3. ed. Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2023. E-book. p.Capa. ISBN 9786555584387.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
CONTROLE DE QUALIDADE				
PRÉ REQUISITOS	Sistemas da Qualidade na Agroindústria			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	60	0
EMENTA				
Controle de Qualidade: conceito, organização, atribuições e importância; Boas Práticas de Fabricação (BPF); Procedimento Operacional Padronizado (POP); Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO); Programas de autocontrole (PAC); Controle Estatístico de Processos (CEP); Controle Estatístico de Qualidade (CEQ). Legislações pertinentes.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2010. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos. Barueri: Manole, 2013. MELLO, F. R. D.; GIBBERT, L. Controle e qualidade dos alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2017.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
PEZZATTO, A. T.; AFFONSO, L. M. F.; LOZADA, G.; et al. Sistema de controle da qualidade. Porto Alegre: SAGAH, 2018. VENTURI, I.; ANNA, L. C. S.; SCHMITZ, J. F.; SANTOS, R.K. F. Higiene e controle sanitário de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2018.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA DE EMBALAGENS				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Conceito e funções atualizadas de embalagens. Acessórios de embalagens. Embalagens metálicas. Embalagens plásticas. Embalagens de vidro. Embalagens celulósicas. Acondicionamento de alimentos e interações entre embalagem e alimento. Embalagens biodegradáveis. Embalagens ativas e embalagens inteligentes. Nanotecnologia aplicada a embalagens. Rotulagem. Legislação aplicada a embalagens. Planejamento e projeto de embalagens.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BAXTER, Mike. Projeto de produto: guia prático para o design de novos produtos. São Paulo: Editora Blucher, 2011. ISBN 9788521214380. LOKENSGARD, E. Plásticos Industriais: Teoria e aplicações - Tradução da 5a edição norte-americana. Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2014. ISBN 9788522115419. LOPES, F. R. S., NUNES, E. C. D. Processos de Moldagem por Sopro - Conceitos, Técnicas e Aplicações em Peças Plásticas. Rio de Janeiro: Érica, 2014.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ANYADIKE, N. Embalagens flexíveis. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521215578. MOORE, G. Nanotecnologia para embalagens. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521215592. TWEDE, D. Materiais para embalagens. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521215585. STEWART, B. Estratégias de design para embalagens. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521215561. COLES, Robert E. Estudo de embalagens para o varejo. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521215554.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL III - GRÃOS, CEREAIS, RAÍZES E TUBÉRCULOS				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Caracterização morfológica, composição química e valor nutricional de grãos e cereais, raízes e tubérculos. Armazenamento e conservação. Beneficiamento. Princípios e processos tecnológicos para a industrialização: moagem de cereais, produção de farinhas e féculas. Tecnologia de extração, propriedades e modificação de amidos nativos. Processamento de produtos derivados (snacks, pré-cozidos, congelados). Controle de qualidade, legislação e aproveitamento de subprodutos.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
ATHIÉ, I., PAULA, D.C. Insetos de grãos armazenados – aspectos biológicos de identificação. Ed. Varela 2ª Ed., 2002. BECKER, M. B. C. A agroindustrialização: características e conceitos. EVANGRAF, Porto Alegre – RS, 1991. CARL. Princípios de ciência y tecnologia de los cereales. Zaragoza, Acribia, 1991. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Editora Atheneu, São Paulo-SP, 2003. WEBER, E.A. Armazenagem agrícola. Porto Alegre, Ed. Agropecuária, 2001. KOBLITZ, Maria Gabriela B. Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. E-book. p.Capa1. ISBN 978-85-277-2331-2.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
LUZ, Maria Laura Gomes Silva da. Manutenção em unidades de beneficiamento de grãos e sementes. São Paulo: Editora Blucher, 2024. E-book. p.1. ISBN 9788521222682. SILVA, João Luiz Maximo da. Panificação: da moagem do grão ao pão assado. Barueri: Manole, 2021. E-book p.Capa. ISBN 9786555764895.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA DE EMBALAGENS				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Conceito e funções atualizadas de embalagens. Acessórios de embalagens. Embalagens metálicas. Embalagens plásticas. Embalagens de vidro. Embalagens celulósicas. Acondicionamento de alimentos e interações entre embalagem e alimento. Embalagens biodegradáveis. Embalagens ativas e embalagens inteligentes. Nanotecnologia aplicada a embalagens. Rotulagem. Legislação aplicada a embalagens. Planejamento e projeto de embalagens.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BAXTER, Mike. Projeto de produto: guia prático para o design de novos produtos. São Paulo: Editora Blucher, 2011. ISBN 9788521214380. LOKENSGARD, E. Plásticos Industriais: Teoria e aplicações - Tradução da 5a edição norte-americana. Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2014. ISBN 9788522115419. LOPES, F. R. S., NUNES, E. C. D. Processos de Moldagem por Sopro - Conceitos, Técnicas e Aplicações em Peças Plásticas. Rio de Janeiro: Érica, 2014.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
ANYADIKE, N. Embalagens flexíveis. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521215578. MOORE, G. Nanotecnologia para embalagens. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521215592. TWEDE, D. Materiais para embalagens. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521215585. STEWART, B. Estratégias de design para embalagens. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521215561. COLES, Robert E. Estudo de embalagens para o varejo. São Paulo: Editora Blucher, 2010. ISBN 9788521215554.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
PESQUISA CIENTÍFICA APLICADA À AGROINDÚSTRIA				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC I – Formação Geral e Humanística	3	1	30	30
EMENTA				
Estudo dos fundamentos epistemológicos e metodológicos da pesquisa científica com ênfase na pesquisa aplicada à produção agroindustrial. Discussão dos paradigmas metodológicos da pesquisa (quantitativo, qualitativo e misto) e sua aplicação em problemas tecnológicos e produtivos do setor agroindustrial. Planejamento da pesquisa científica e tecnológica: elaboração do projeto de pesquisa, definição de problemas, objetivos, hipóteses e métodos. Métodos e técnicas de coleta e análise de dados experimentais e de campo voltados a processos produtivos agroindustriais. Ética na pesquisa científica e tecnológica. Utilização de softwares e bases de dados para gestão e análise de informações científicas. Leitura e análise crítica de artigos científicos, resumos e relatórios técnicos.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
SORDI, José Osvaldo de. Desenvolvimento de Projeto de Pesquisa, 1ª edição.. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2017. E-book. p.37. ISBN 9788547214975. FLICK, Uwe. Introdução à metodologia de pesquisa. Porto Alegre: Penso, 2012. E-book. p.105. ISBN 9788565848138. SAMPIERI, Roberto H.; COLLADO, Carlos F.; LUCIO, María D. P B. Metodologia de pesquisa. 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2013. E-book. p.Capa. ISBN 9788565848367. LOZADA, Gisele; NUNES, Karina S. Metodologia científica. Porto Alegre: SAGAH, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788595029576. SANTOS, João A.; FILHO, Domingos P. METODOLOGIA CIENTÍFICA. 2. ed. Porto Alegre: +A Educação - Cengage Learning Brasil, 2012. E-book. p.Capa. ISBN 9788522112661. D				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 19. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2025. E-book. p.127. ISBN 9786555555790. KÖCHE, José Carlos. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 34. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL IV - BEBIDAS				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0

EMENTA

Conceitos, classificação de bebidas, matérias-primas e legislação. Bebidas Não Alcoólicas: Processamento de sucos, refrigerantes, xaropes, chás e café. Bebidas Fermentadas: Vinho (Tecnologia de vinificação (brancos, tintos, espumantes), microbiologia, estabilização e envelhecimento; Cerveja (Matérias-primas: malte, lúpulo, brassagem, fermentação, maturação e envase). Bebidas Destiladas e Fermento-Destiladas: Processos de destilação e tipos: Aguardentes, Whisky, Rum, Gin, Vodka, Conhaque e Licores. Processos de Estabilização e Qualidade: Filtração, centrifugação, pasteurização e métodos de conservação. Controle de qualidade físico-química e sensorial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FILHO, Venturini Waldemar G. Bebidas alcoólicas. 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2016. E-book. p.1. ISBN 9788521209577.
FILHO, Waldemar Gastoni V. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. v.2. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book. p.1. ISBN 9788521217701.
FILHO, Waldemar Gastoni V. Indústria de bebidas, inovação, gestão e produção. v.3. (Série Bebidas). 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2022. E-book. p.CAPA. ISBN 9786555065046.
MORAES, Iracema de O. Biotecnologia industrial, vol. 4 - Biotecnologia na produção de alimentos. 2. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2021. E-book. p.CAPA. ISBN 9786555061536.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALCARDE, André Ricardo. Cachaça ciência, tecnologia e arte. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2017.
FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788582715260.
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788582715468.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL V - CARNES E DERIVADOS				
PRÉ REQUISITOS	Tecnologias de Conservação de Alimentos			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0

EMENTA

Estrutura muscular e tecidos associados; Conversão do músculo em carne; Anomalias na conversão do músculo em carne: Alterações do pH; Encurtamento de sarcômero; Composição química da carne e valor nutricional; Propriedades sensoriais da carne in natura; Propriedades tecnológicas da carne in natura. Tecnologia de abate de animais de açougue (bovinos, suínos, frango): Manejo pré-abate e operações higiênicas-sanitárias de abate; Principais cortes cárneos comerciais de animais de açougue; Análise de qualidade da carne; Tecnologia de processamento derivados cárneos: refrigeração, congelamento, embalagem, maturação comercial, cura, cominuição, reestruturação, emulsificação, fermentação, cozimento, esterilização e defumação; Elaboração de derivados cárneos: Elaboração de charque, presuntos, embutidos; Análise da qualidade dos derivados cárneos; Inovações na tecnologia de processamento da carne.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
ORDOÑEZ P., J. A. (Ed.). Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. Vol. 2. ArtMed, 2007.
CASTILLO, C. J. C. Qualidade da carne. Varela Editora e Livraria LTDA. 2006
GOMIDE, L.A. de M. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 1 ed. UFV. 2006
SHIMOKOMAKI, M., OLIVO, R., TERAA, N. N., FRANCO, B. D. G. M. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. Varela Editora e Livraria LTDA. 2006
DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O.R. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PRANDI, O.; FISCHER, A.; Schmidhofer; S. H. Tecnologia e higiene de la carne. Acribia. 1994
GOMIDE, L.A.DE M.; RAMOS, E.M; FONTES, P.R. Ciência e qualidade da carne. UFV. 2013
TOLDRÁ, F. (ed.). Lawrie's Meat Science. 9. ed. Cambridge, MA: Woodhead Publishing, 2023.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL VI - OVOS, LEITES E DERIVADOS				
PRÉ REQUISITOS	Tecnologias de Conservação de Alimentos			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0

EMENTA

Cadeia produtiva e aspectos econômicos de Ovos e Leite no Brasil e no Mundo; Composição do leite. Microbiologia do Leite. Obtenção higiênica do leite. Controle de qualidade. Processos de conservação do leite. Beneficiamento de leite de consumo. Processamento de derivados lácteos: leites fermentados e iogurte, manteiga, doce de leite, leite em pó, sorvete, queijos. Legislação vigente para leite e derivados. Estabelecimentos de leite e derivados. Composição química do ovo in natura. Propriedades funcionais e nutricionais detalhadas de ovos. Industrialização de ovos: processamento, embalagens e comercialização. Resíduos e efluentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.Capa. ISBN 9788582715260.
CRUZ, Adriano. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2016. E-book. p.1. ISBN 9788595154049.
CRUZ, Adriano. Processamento de Leites de Consumo. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2016. E-book. p.I. ISBN 9788595154025.
CRUZ, Adriano. Microbiologia, Higiene e Controle de Qualidade no Processamento de Leites e Derivados Vol IV. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2018. E-book. p.I. ISBN 9788595154018.
NERO, Luís Augusto; CRUZ, Adriano Gomes da; BERSOT, Luciano dos Santos (ed.). Produção, processamento e fiscalização de leite e derivados. 1. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2017. E-book.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OLIVEIRA, Marice Nogueira de. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. E-book. .
FILHO, Waldemar Gastoni V. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. v.2. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book. p.15. ISBN 9788521217701.
FREITAS BASTOS EDITORA; BATISTA, Nayla Fernanda de Freitas (org.). Inspeção de Alimentos de Origem Animal. 1. ed. Rio de Janeiro, RJ: República 01, 2026. .
LIMA, Urgel de A. Matérias-Primas dos Alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book. p.CAPA. ISBN 9788521216346.
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788582715468.
WALSTRA, Pieter; WOUTERS, Jan T. M.; GEURTS, Tom J. Dairy Science and Technology. 2. ed. Boca Raton: CRC Press, 2005.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL VII - FRUTAS E HORTALIÇAS				
PRÉ REQUISITOS	Tecnologias de Conservação de Alimentos			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0

EMENTA

Importância do setor de frutas, hortaliças e demais matérias-primas vegetais na agroindústria. Matérias-primas de origem vegetal: classificação, composição e qualidade. Fisiologia e fisiopatologia pós-colheita de frutas e hortaliças; colheita, maturação, armazenamento e transporte. Operações de pré-processamento: seleção, limpeza, sanitização, descascamento, corte e branqueamento. Métodos de conservação de frutas, hortaliças e leguminosas: uso de calor (pasteurização, esterilização), frio (refrigeração, congelamento), desidratação, concentrações, conservas químicas e fermentação. Processamento e elaboração de produtos: frutas em calda e cristalizadas, doces e geleias, sucos e néctares, polpas congeladas, vegetais minimamente processados, vegetais fermentados, desidratados e enlatados. Embalagens, requisitos de qualidade e controle de processos. Legislação aplicada a alimentos de origem vegetal.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FERNANDES, Célia Andressa Leite Lopes P.; TEIXEIRA, Eliana M.; TSUZUKI, Natália; et al. Produção Agroindustrial - Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Rio de Janeiro: Érica, 2015. E-book. p.Capa. ISBN 9788536532547.
LIMA, Urgel de A. Matérias-Primas dos Alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2010. E-book. p.CAPA. ISBN 9788521216346.
DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2019. E-book. p.i. ISBN 9788582715468.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.
CHITARRA, M. I.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed., Lavras: UFLA. 2005. 293p. - CORTEZ, L.A.B.; HONÓRIO, S.L.; MORETTI, C. L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Campinas: UNICAMP/EMBRAPA, 2002. 482 p. - LIMA, L. C. O. Classificação Padronização, Embalagem e Transporte de frutos e hortaliças. UFLA FAEPE: FAEPE, 2000. v. 1. 104 p. - MORETTI, C. L. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Brasília : Embrapa Hortaliças, 2007. 531 p
CHITARRA MIF. 2000. Processamento mínimo de frutos e hortaliças. Lavras: UFLA/FAEPE, 119p.
- NIIR BOARD. Hand Book On Fruits, Vegetables & Food Processing With Canning And Preservation. Publisher: Asia Pacific Business Press Inc., 2nd edition, 2007

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I				
PRÉ REQUISITOS	60% da carga horária das disciplinas obrigatórias			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	1	1	0	30

EMENTA

Elaboração do Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso: estrutura. Normalização e estruturação de trabalhos acadêmico-científicos (ABNT e normas institucionais).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RESOLUÇÃO 001/2024 - CONEPE: Institui a Normatização Acadêmica da Universidade do Estado de Mato Grosso Carlos Alberto Reyes Maldonado - UNEMAT.
RESOLUÇÃO 047/2025 - CONEPE: Dispõe sobre o Trabalho de Conclusão de Curso – TCC dos cursos de Graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT.
NBR14724: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO - TRABALHOS ACADÊMICOS - APRESENTAÇÃO
NBR10719: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- RELATÓRIO TÉCNICO E/OU CIENTÍFICO - APRESENTAÇÃO
NBR6023: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- REFERÊNCIAS - ELABORAÇÃO
NBR10520: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- CITAÇÕES EM DOCUMENTOS- APRESENTAÇÕES
BIRRIEL, Eliena J.; ARRUDA, Anna Celia S. TCC Ciências Exatas - Trabalho de Conclusão de Curso com Exemplos Práticos. Rio de Janeiro: LTC, 2016. E-book. p.21. ISBN 9788521632917.

SORDI, José Osvaldo de. Desenvolvimento de Projeto de Pesquisa, 1ª edição.. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2017. E-book. p.38. ISBN 9788547214975.
MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. Metodologia Científica. 8. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2022. E-book. p.Capa. ISBN 9786559770670.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NOGUEIRA, Daniel R.; LEAL, Edvalda A.; NOVA, Silvia Pereira de Castro C.; et al. Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2020. E-book. p.2. ISBN 9788571440708.
COSTA, M. de F. B. da; COSTA, M. A. F. da. Projeto de pesquisa. 6. ed. São Paulo: Vozes, 2015. E-book.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
MEIO AMBIENTE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS E EFLUENTES AGROINDUSTRIAIS				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	30	30
EMENTA				
Importância e objetivos do tratamento de resíduos e efluentes; Caracterização dos principais resíduos e efluentes agroindustriais; Sistemas de tratamento; Processos e tecnologias de tratamento; Gestão e gerenciamento de resíduos e efluentes; Condições e padrões de efluentes para lançamento; Educação ambiental; Economia verde e circular; Sustentabilidade; ESG – "*Environmental, Social and Governance*"; Produção mais Limpa; Sistema de Gestão Ambiental; Normas ISO relacionadas ao meio ambiente; Certificações ambientais; Normas e legislações ambientais; *Greenwashing*; Reúso de água.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Gestão ambiental. São Paulo: Érica, 2014. BITTENCOURT, Claudia; PAULA, Maria Aparecida Silva de. Tratamento de água e efluentes: fundamentos de saneamento ambiental e gestão de recursos hídricos. São Paulo: Érica, 2014. DIAS, Reinaldo. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2024. IBRAHIN, Francini Imene Dias; IBRAHIN, Fábio José; CANTUÁRIA, Eliane Ramos. Análise ambiental: gerenciamento de resíduos e tratamento de efluentes. São Paulo: Érica, 2015. INC., Metcalf And Eddy. Tratamento de efluentes e recuperação de recursos. 5. ed. Porto Alegre: AMGH Editora Ltda., 2016. JR., Arlindo Phillip.; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. Educação Ambiental e Sustentabilidade. 2. ed. Barueri: Manole, 2014.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
CAVALCANTI, José Eduardo W. de A. Manual de tratamento de efluentes industriais. 3. ed. São Paulo: Engenho Editora Técnica Ltda., 2016. MANCUSO, Pedro Caetano Sanches; MIERZWA, José Carlos; HESPANHOL, Alexandra; HESPANHOL, Ivanildo. Reúso de água potável como estratégia para a escassez. Santana de Parnaíba: Manole, 2021. RICHTER, Carlos A. Tratamento de lodos de estações de tratamento de água. São Paulo: Blucher, 2001.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
PROJETOS E INSTALAÇÕES AGROINDUSTRIAIS				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Introdução ao projeto na indústria de alimentos. Mercado consumidor. Localização. Seleção de materiais e equipamentos para o processo. Dimensionamento industrial. Tecnologia de processamento. Legislações sanitárias, ambientais e trabalhistas. Edificação industrial e arranjo físico. Avaliação econômica do projeto. Estrutura e Equipamentos: seleção de máquinas, infraestrutura, utilidades (água, energia, vapor) e normas técnicas. Segurança na atividade agroindustrial. Legislação e Normatização.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
NEUMANN, Clóvis. Projeto de Fábrica e Layout. Rio de Janeiro: GEN LTC, 2015. E-book. p.177. ISBN 9788595154452. OLIVEIRA, Rodrigo Barbosa Acioli de; ANDRADE, Samara Alvachian Cardoso. Instalações agroindustriais. Cuiabá: Rede e-Tec Brasil, 2012. MENDES, Auro A. Dinâmica Locacional das Indústrias: fatores, agentes e processos. São Paulo: Editora Blucher, 2020. E-book. p.165. ISBN 9788580394160. ANDRADE, A. M. Instalações Agroindustriais. Recife: EDUFRPE/IFPR. SOUSA, C.A.B.; FERNANDES, A. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Animal/Vegetal. Viçosa: Editora UFV (Volumes 1 e 2). FILHO, Antonio Nunes B. Segurança do Trabalho na Agropecuária e na Agroindústria. Rio de Janeiro: Atlas, 2016. E-book. ISBN 9788597010183. BRASIL. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
ECONOMIA				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	30	30
EMENTA				
Princípios básicos de Economia. Escassez e Escolha – curva de possibilidades de produção. Noções de Microeconomia – Demanda, Oferta e Equilíbrio; Elasticidades. Introdução às Estruturas de Mercado. Noções de Contabilidade Nacional. Noções de Macroeconomia – Economia fechada e aberta; Inflação e Comércio internacional.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
PASSOS, C.R.M., NOGAMI, O. Princípios de economia. 6.ed.rev. São Paulo: Cencage Learning, 2012. PINDYCK, R.S., RUBINFELD, D.L. Microeconomia. 7.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2010. ROSSETTI, J.P. Introdução à economia. 17a Ed. São Paulo: Atlas, 1997.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
SAMUELSON, Paul A.; NORDHAUS, William D. Economia. 19. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. E-book. p.i. ISBN 9788580551051. LACERDA, Antônio Corrêa de. Economia brasileira. 6. ed. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2018. E-book. p.I. ISBN 9788547231798. SILVA, César Roberto Leite da; LUIZ, Sinclayr. Economia e mercados: introdução à economia. 20. ed. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2017. E-book. p.i. ISBN 9788547227739.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II				
PRÉ REQUISITOS	Trabalho de Conclusão de Curso I			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	0	2	0	30
EMENTA				
Reestruturação do projeto de TCC II em conformidade com as normas da ABNT vigentes e resoluções da UNEMAT. Desenvolvimento e execução do projeto. Elaboração da versão escrita do trabalho de conclusão de curso. Análise de resultados e elaboração da conclusão. Orientações para a apresentação oral do TCC II. Composição da banca examinadora. Defesa do TCC II.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
RESOLUÇÃO 001/2024 - CONEPE: Institui a Normatização Acadêmica da Universidade do Estado de Mato Grosso Carlos Alberto Reyes Maldonado - UNEMAT. RESOLUÇÃO 047/2025 - CONEPE: Dispõe sobre o Trabalho de Conclusão de Curso – TCC dos cursos de Graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT. NBR14724: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO - TRABALHOS ACADÊMICOS - APRESENTAÇÃO NBR10719: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- RELATÓRIO TÉCNICO E/OU CIENTÍFICO - APRESENTAÇÃO NBR6023: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- REFERÊNCIAS - ELABORAÇÃO NBR10520: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- CITAÇÕES EM DOCUMENTOS- APRESENTAÇÕES BIRRIEL, Eliena J.; ARRUDA, Anna Celia S. TCC Ciências Exatas - Trabalho de Conclusão de Curso com Exemplos Práticos. Rio de Janeiro: LTC, 2016. E-book. p.21. ISBN 9788521632917. SORDI, José Osvaldo de. Desenvolvimento de Projeto de Pesquisa, 1ª edição.. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2017. E-book. p.38. ISBN 9788547214975. MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. Metodologia Científica. 8. ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2022. E-book. p.Capa. ISBN 9786559770670.				
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR				
NOGUEIRA, Daniel R.; LEAL, Edvalda A.; NOVA, Silvia Pereira de Castro C.; et al. Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática. Rio de Janeiro: Saraiva Uni, 2020. E-book. p.2. ISBN 9788571440708. COSTA, M. de F. B. da; COSTA, M. A. F. da. Projeto de pesquisa. 6. ed. São Paulo: Vozes, 2015. E-book.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
ESTÁGIO SUPERVISIONADO				
PRÉ REQUISITOS	75% da carga horária das disciplinas obrigatórias			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	-	8	120	-

EMENTA

Normatização do estágio supervisionado. Montagem de processo para a Realização do Estágio. Plano de atividades, Termo de Compromisso ou Termo de Cooperação. Encaminhamento de estágio em área que seja de competência e/ou que desenvolva alguma habilidade da profissão. Orientação para elaboração dos relatórios parcial e final.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BURIOLLA, Marta Alice F. O estágio supervisionado. 7. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2026. E-book. p.8. ISBN 9788524914003.
MARTINS, Sérgio Pinto. Estágio e Relação de Emprego - 6ª Ed - 2025. 6. ed. Cotia: Foco, 2025. E-book.
RESOLUÇÃO 028/2012 - CONEPE: Dispõe sobre o Estágio Curricular Supervisionado dos cursos de graduação de Bacharelado nas diferentes modalidades de ensino oferecidos pela Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT.
RESOLUÇÃO 100/2015 - CONEPE: Aprova alteração na Resolução nº 028/2012-CONEPE e 029/2012-CONEPE, que dispõe sobre Estágio Curricular Supervisionado dos Cursos de graduação de Bacharelado e de Licenciatura da UNEMAT.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NBR14724: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO - TRABALHOS ACADÊMICOS - APRESENTAÇÃO
NBR10719: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- RELATÓRIO TÉCNICO E/OU CIENTÍFICO - APRESENTAÇÃO
NBR6023: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- REFERÊNCIAS - ELABORAÇÃO
NBR10520: INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO- CITAÇÕES EM DOCUMENTOS- APRESENTAÇÕES

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, proposto pela Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), no Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour, em Barra do Bugres, apresenta-se como uma resposta qualificada às demandas do setor produtivo mato-grossense e nacional por profissionais capacitados para atuar nas cadeias produtivas agroindustriais.

Ao longo deste Projeto Pedagógico de Curso, foram delineados os fundamentos teórico-metodológicos, a estrutura curricular, as estratégias de ensino-aprendizagem e as condições institucionais que asseguram a formação de tecnólogos com perfil generalista, crítico, criativo, ético e empreendedor, aptos a atuar de forma inovadora e sustentável no processamento, conservação, armazenamento e distribuição de produtos de origem animal e vegetal.

A estrutura curricular proposta, organizada em seis semestres letivos e fundamentada nas diretrizes do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, contempla a necessária articulação entre teoria e prática, formação geral e específica, além de componentes complementares e atividades de extensão que enriquecem a trajetória acadêmica. A integração entre ensino, pesquisa e extensão, aliada à infraestrutura laboratorial existente e às parcerias com o setor produtivo, constitui alicerce sólido para o desenvolvimento das competências profissionais requeridas.

Destaca-se, ainda, a relevância social e econômica do curso para o estado de Mato Grosso, que se consolida como um dos principais polos produtores de alimentos do país. A formação de tecnólogos em Agroindústria contribuirá para a qualificação da mão de obra local, a agregação de valor à produção primária, o fortalecimento da agroindústria regional e a promoção do desenvolvimento sustentável.

Por fim, este Projeto Pedagógico de Curso não se encerra em si mesmo, mas constitui-se como documento dinâmico, sujeito à avaliação e atualização permanentes pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), em diálogo contínuo com a comunidade acadêmica, o setor produtivo e a sociedade, visando à melhoria constante da qualidade da formação oferecida e à sua adequação às transformações científicas, tecnológicas e sociais que caracterizam o mundo contemporâneo.

A UNEMAT, fiel ao seu compromisso histórico com a educação pública, gratuita e de qualidade, reafirma, por meio desta proposta, sua contribuição ao desenvolvimento regional e à construção de uma sociedade mais justa, sustentável e soberana em sua capacidade de produzir e transformar alimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro: ABNT, 2015.

BRASIL, Ministério da Educação. Parecer CNE/CES nº 1/2019 de 23 de janeiro de 2019. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia. Brasília, 2019.

BRASIL, Ministério da Educação. Portaria nº 3.284, de 7 de novembro de 2003. Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições. Brasília.

BRASIL, Ministério da Educação. Resolução CNE/CES n° 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília, 2018.

BRASIL, Ministério da Educação. Resolução CNE/CP n° 1, de 5 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Brasília, 2021.

BRASIL, Ministério da Educação. Resolução CNE/CP n° 2, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados na modalidade presencial. Brasília, 2007.

BRASIL, Ministério da Educação. Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e daì outras providências. Brasília, 2018

BRASIL, Presidência da República. Decreto nº 5.296 de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Brasília, 2004

BRASIL, Presidência da República. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Brasília, 2008 BRASIL, Presidência da República. Lei nº 13.005 de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Brasília, 2014

BRASIL, Presidência da República. Lei nº 5.194, de 24 de dezembro de 1966. Regula o exercício das profissões de Engenheiro, Arquiteto e Engenheiro-Agrônomo, e dá outras providências. Brasília, 1966

BRASIL. Ministério de Educação e Cultura. LDB - Lei nº 9394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília, 1996.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988.

CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS SUPERIORES EM TECNOLOGIA. 3ª edição. 2016.

CONSELHO FEDERAL DE QUÍMICA. Resolução Normativa nº 257 de 29 de outubro de 2014. Define as atribuições dos profissionais que menciona e que laboram na área da Química de Alimentos. Brasilia, 2014 dos cursos de Graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT. Cáceres, 2012.

MARINS, B. R.; TANCREDI, R. C. P.; GEMAL, A. L. (org.). **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. 1. ed. Rio de Janeiro: FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ, 2014. 288 p. ISBN 978-85-98768-75-5.

MATO GROSSO, Conselho Estadual de Educação. Portaria nº 069/2010 - cee/mt de 11 de dezembro de 2010. Reconhecer o Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, ofertado pela UNEMAT - Universidade do Estado de Mato Grosso – Campus Universitário de Barra do Bugres, mantido pela Fundação Universidade do Estado de Mato Grosso, pelo período de 05 (cinco) anos, a partir de 07 de dezembro de 2010.DOE n° 25472, de 06/01/2011.

SEDEC. Disponível em: <https://www.sedec.mt.gov.br/-/18778693-mato-grosso-lidera-producao-agropecuaria-brasileira-por-4-anos-consecutivos>.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Instrução Normativa n° 003/2019, DE 28 de outubro de 2019. Dispõe sobre as diretrizes e procedimentos para elaboração e atualização dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) de graduação, em todas as suas modalidades, no âmbito da Universidade do Estado de Mato Grosso e dá outras providências. Cáceres, 2019.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Instrução Normativa n° 054/2011-CONEPE de 1º de julho de 2011. Institui a Normatização Acadêmica da Universidade do Estado de Mato Grosso - UNEMAT. Cáceres, 2011.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução n° 087/2015 – CONEPE de 17 de julho de 2015. Dispõe sobre a Política de Mobilidade Acadêmica no âmbito da graduação na Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT. Cáceres, 2015.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 001/2010 – CONSUNI de, 21 de Janeiro de 2010. Dispõe sobre o Estatuto da Universidade do Estado de Mato Grosso - UNEMAT. Cáceres, 2010.

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 002/2005 – CONSUNI, de 17 de dezembro de 2005 – CONSUNI. Aprova o Regimento da Comissão Própria de Avaliação –

CPA da Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT. Cáceres, 2005.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 011 de 16 de março de 2020 – Ad Referendum do CONEPE, que Dispõe e regulamenta sobre a obrigatoriedade da incluso o da acreditação da Extensão nos Cursos de Graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso. Cáceres, 2020.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 028/2012-CONEPE de 03 de junho de 2012. Dispõe sobre o Estágio Curricular Supervisionado dos cursos de graduação de Bacharelado nas diferentes modalidades de ensino oferecidos pela Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT. Cáceres, 2012.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 030 de 03 de junho de 2012. Dispõe sobre o Trabalho de Conclusão de Curso – TCC
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 031/2005 de 17 de dezembro de 2005. Cria o Departamento do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos do Campus Universitário Deputado Estadual Rene Barbour em Barra do Bugres. Cáceres, 2005.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 037/2008 – Ad Referendum - CONEPE de 25 de julho de 2008. Aprova a adequação da Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos do Campus Universitário Rene Barbour em Barra do Bugres-MT. Cáceres, 2008.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 054/2011 de 01 de julho de 2011. Institui a Normatização Acadêmica da Universidade do Estado de Mato Grosso - UNEMAT. Cáceres, 2011.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 055/2015 de 16 de abril de 2015. Altera a Resolução nº 030/2012-CONEPE, que dispõe sobre o Trabalho de Conclusão de Curso – TCC dos cursos de Graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT. Cáceres, 2015.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 100/2015 de 16 de julho de 2015. Aprova alteração na Resolução nº 028/2012-CONEPE e 029/2012-CONEPE, que dispõe sobre Estágio Curricular Supervisionado dos Cursos de graduação de Bacharelado e de Licenciatura da UNEMAT. Cáceres, 2015.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 134/2007 – CONEPE de 31 de agosto de 2007. Aprova a alteração na Matriz Curricular do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, do Campus Universitário Deputado Estadual Rene Barbour, em Barra do Bugres-MT. Cáceres, 2007.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº 184/2006 – CONEPE de 21 de dezembro de 2006. Homologa a Resolução nº 118/2005 Ad Referendum do CONEPE, que aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação, Bacharelado em Engenharia de Alimentos do Campus Universitário Deputado Estadual Rene Barbour em Barra do Bugres. Cáceres, 2006.
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO. Resolução nº. 025/2005 - CONSUNI, de 17 de dezembro de 2005. Cria e autoriza a implantação do Curso de Graduação com Diplomação em Bacharelado em Engenharia de Alimentos do Campus Universitário "Deputado Estadual Rene Barbour" em Barra do Bugres. Cáceres, 2005.

Emitido em 17/08/2026

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO Nº 30/2026 - BBG-TEC-ALIMENTOS (11.01.23.01.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/08/2026 14:23)
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD
Professor da Educação Superior
BBG-FAE (11.01.23.01.02)
Matrícula: 253926001

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **30**, ano: **2026**, tipo: **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**, data de emissão: **17/08/2026** e o código de verificação: **cf22473e6e**

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO
CÂMPUS DEPUTADO ESTADUAL RENÊ BARBOUR
COLEGIADO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
BARRA DO BUGRES - MT

PARECER Nº 003/2026 - Colegiado de Tecnologia em Alimentos

INTERESSADO(S): UNEMAT CAMPUS DE BARRA DO BUGRES; CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS.

ASSUNTO: PROJETO POLÍTICO E PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC) DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA.

1. SÍNTESE/HISTÓRICO DO PROCESSO:

Trata-se da apreciação do PPC de Tecnologia em Agroindústria, com vistas à implantação do novo curso, em decorrência da necessidade de ajuste estratégico do atual curso de Tecnologia em Alimentos, com o objetivo de adequar a oferta formativa ao contexto regional e de garantir a continuidade dos cursos da área, utilizando-se da qualificação do corpo docente e do aproveitamento da infraestrutura existente.

2. ANÁLISE:

Por meio de reunião realizada em ambiente virtual, cuja gravação poderá ser acessada mediante solicitação formal (https://drive.google.com/file/d/1lL_TBYSKZPTgzIYvkMB4nOGzun99c8K5/view), os membros presentes, após a apreciação do PPC e considerando os interesses institucionais envolvidos, manifestaram-se favoráveis.

3. FECHAMENTO:

Considerando o exposto, e com base na competência estabelecida no Art. 52, da Resolução 002/2012 do CONCUR, o Colegiado de Curso de Tecnologia em Alimentos, exara **PARECER FAVORÁVEL** ao Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Agroindústria

Barra do Bugres/MT, 31 de Março de 2026.

FÁBIO CRISTIANO ANGONESI BROD
Presidente do Colegiado de Tecnologia em Alimentos.

Emitido em 17/08/2026

PARECER COLEGIADO DE CURSO Nº 3/2026 - BBG-TEC-ALIMENTOS (11.01.23.01.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/08/2026 14:23)
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD
Professor da Educação Superior
BBG-FAE (11.01.23.01.02)
Matrícula: 253926001

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **3**, ano: **2026**, tipo: **PARECER COLEGIADO DE CURSO**, data de emissão: **17/08/2026** e o código de verificação: **bfc49707a4**

ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DE BARRA DO BUGRES
FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA

PARECER 004/2026 - AD REFERENDUM

COLEGIADO DA FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA

Partes Interessadas: Fundação Universidade do Estado de Mato Grosso
Campus de Barra do Bugres
Faculdade de Arquitetura e Engenharia
Curso de Tecnologia em Alimentos
Pró Reitoria de Graduação

Assunto: "PROJETO PEDAGÓGICO PARA O CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA"

Síntese: Trata-se da apreciação do PPC de Tecnologia em Agroindústria, com vistas à implantação de novo curso, em decorrência da necessidade de ajuste estratégico do atual curso de Tecnologia em Alimentos, com o objetivo de adequar a oferta formativa ao contexto regional e de garantir a continuidade dos cursos da área, utilizando-se da qualificação do corpo docente efetivo e do aproveitamento da infraestrutura existente.

Parecer: A presidente do Colegiado da Faculdade de Arquitetura e Engenharia, AD REFERENDUM de seus membros, após análise da documentação encaminhada, atendendo ao Institucional expressa **PARECER FAVORÁVEL** ao Projeto Pedagógico do curso de Tecnologia em Agroindústria.

É O PARECER.

Barra do Bugres/MT, 07 de abril de 2026.

UNEMATDIC202620262

Assinado com senha por EVELINE NUNES POSSIGNOLO COSTA - Diretora da Faculdade de Arquitetura e Engenharia/ FAE - Portaria 1497/2025 / BBG-FAE - 07/04/2026 às 10:22:46.
Documento Nº: 35882510-7915 - consulta à autenticidade em
https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=35882510-7915

SIGA

Emitido em 17/08/2026

PARECER COLEGIADO DE FACULDADE Nº 2/2026 - BBG-TEC-ALIMENTOS (11.01.23.01.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/08/2026 14:23)
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD
Professor da Educação Superior
BBG-FAE (11.01.23.01.02)
Matrícula: 253926001

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **2**, ano: **2026**, tipo: **PARECER COLEGIADO DE FACULDADE**, data de emissão: **17/08/2026** e o código de verificação: **93e64058c0**

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO
CÂMPUS DEPUTADO ESTADUAL RENÊ BARBOUR
COLEGIADO REGIONAL
BARRA DO BUGRES - MT

PARECER Nº 006/2026 - Colegiado Regional

INTERESSADO(S): UNEMAT CAMPUS DE BARRA DO BUGRES; FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA - FAE

ASSUNTO: PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO (PPC) DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA.

1. SÍNTESE/HISTÓRICO DO PROCESSO:

Trata-se da apreciação do PPC do curso de Tecnologia em Agroindústria, com vistas à implantação do novo curso, em decorrência da necessidade de ajuste estratégico do atual curso de Tecnologia em Alimentos, com o objetivo de adequar a oferta formativa ao contexto regional e de garantir a continuidade dos cursos da área, utilizando-se da qualificação do corpo docente e do aproveitamento da infraestrutura existente.

2. ANÁLISE:

Por meio de reunião, em ambiente virtual, os membros conselheiros presentes, cuja gravação poderá ser acessada mediante solicitação formal https://drive.google.com/file/d/1KRpd876AN_Tq5d37bB9TiNlU-u4TYEjq/view?usp=drive_web, após a análise dos documentos recebidos, manifestaram-se favoráveis.

3. FECHAMENTO:

Considerando o exposto, e com base na competência estabelecida no Art. 73, da Resolução 002/2012 do CONCUR, o Colegiado Regional do *campus* da UNEMAT de Barra do Bugres, exara **PARECER FAVORÁVEL** ao Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Agroindústria.

Barra do Bugres/MT, 10 de abril de 2026.

Eduardo José Oenning Soares
Presidente do Colegiado do Colegiado Regional

Emitido em 17/08/2026

PARECER COLEGIADO REGIONAL Nº 2/2026 - BBG-TEC-ALIMENTOS (11.01.23.01.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/08/2026 14:23)
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD
Professor da Educação Superior
BBG-FAE (11.01.23.01.02)
Matrícula: 253926001

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **2**, ano: **2026**, tipo: **PARECER COLEGIADO REGIONAL**, data de emissão: **17/08/2026** e o código de verificação: **4472362b20**

ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
***CAMPUS* DE BARRA DO BUGRES "RENÊ BARBOUR"**
DIRETORIA POLÍTICO-PEDAGÓGICA E FINANCEIRA
COLEGIADO REGIONAL

PARECER *AD REFERENDUM* N.º 003/2026 - COLEGIADO REGIONAL

Partes Interessadas: *Unemat - Campus de Barra do Bugres*
Pró-Reitoria de Ensino e Graduação - PROEG
DPPF - Diretoria Político-Pedagógica e Financeira
Curso de Tecnologia em Alimentos

Assunto: Declaração de inexistência de custo ou contrapartida financeira adicional do Câmpus para implantação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria.

Trata-se de solicitação do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia em Alimentos, no sentido de obter declaração de que a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria não implicará em nenhum custo ou contrapartida financeira adicional ao Câmpus.

Conforme documentação apresentada, a proposta prevê que, durante o período de oferta do novo curso, sua entrada de estudantes substituirá a entrada de alunos para os cursos de Tecnologia em Alimentos e Engenharia de Alimentos, utilizando a mesma estrutura física, laboratórios e recursos humanos docentes já existentes, sem necessidade de construção de novas instalações ou contratação de pessoal adicional.

A criação de novos cursos no âmbito da Universidade do Estado de Mato Grosso deve observar os princípios da racionalização de recursos, eficiência administrativa e otimização da infraestrutura existente, conforme preconizam as resoluções do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONEPE) e do Conselho Universitário (CONSUNI).

No caso em questão, a substituição da oferta de vagas dos cursos de Tecnologia em Alimentos e Engenharia de Alimentos pelo curso de Tecnologia em Agroindústria caracteriza-se como remanejamento de vagas, não configurando expansão líquida da demanda por recursos físicos, humanos ou financeiros.

Do ponto de vista orçamentário, não há previsão de despesas adicionais com:
- Construção ou ampliação de espaços físicos;
- Aquisição de equipamentos de laboratório;
- Contratação de novos servidores docentes ou técnico-administrativos;
- Custeio operacional suplementar.

A estrutura atual do Câmpus de Barra do Bugres, incluindo laboratórios de análises, salas de aula, biblioteca e suporte técnico, é plenamente compatível com as demandas do novo curso, conforme atestado pelo NDE e pela coordenação de área.

SEOC – Secretaria de Órgãos Colegiados
Rua A, 130 – Cohab São Raimundo
(65)3361-6479 Cep 78.390-000
Barra do Bugres - MT - seoc.bbg@unemat.br

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso

UNEMATDIC202665347

Assinado com senha por CELINA MARTINS DECOL - Presidente do Colegiado Regional Pro Tempore / Portaria 1801/2026 - 12/08/2026 às 20:49:31.
Documento Nº: 39731382-1856 - consulta à autenticidade em
https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=39731382-1856

SIGA

ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
***CAMPUS* DE BARRA DO BUGRES "RENÊ BARBOUR"**
DIRETORIA POLÍTICO-PEDAGÓGICA E FINANCEIRA
COLEGIADO REGIONAL

Diante do exposto, O Presidente do Colegiado Regional do Câmpus de Barra do Bugres, AD REFERENDUM de seus membros, expressa **PARECER FAVORÁVEL** à solicitação do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia em Alimentos, declarando que:

"A implantação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria não incumbirá em nenhum custo ou contrapartida financeira adicional ao Câmpus de Barra do Bugres, uma vez que sua oferta ocorrerá por meio de substituição de vagas dos cursos de Tecnologia em Alimentos e Engenharia de Alimentos, utilizando a mesma infraestrutura física, laboratorial e recursos humanos docentes já existentes."

É o parecer.

Barra do Bugres - MT, 12 de agosto de 2026.

CELINA MARTINS DECOL
Presidente do Colegiado Regional *Pro Tempore*
UNEMAT – Barra do Bugres – MT
Portaria 1801/2026

SEOC – Secretaria de Órgãos Colegiados
Rua A, 130 – Cohab São Raimundo
(65)3361-6479 Cep 78.390-000
Barra do Bugres - MT - seoc.bbg@unemat.br

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso

UNEMATDIC202665347

Assinado com senha por CELINA MARTINS DECOL - Presidente do Colegiado Regional Pro Tempore / Portaria 1801/2026 - 12/08/2026 às 20:49:31.
Documento Nº: 39731382-1856 - consulta à autenticidade em
https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=39731382-1856

SIGA

Emitido em 17/08/2026

PARECER Nº 1/2026 - BBG-TEC-ALIMENTOS (11.01.23.01.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/08/2026 14:23)
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD
Professor da Educação Superior
BBG-FAE (11.01.23.01.02)
Matrícula: 253926001

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **1**, ano: **2026**, tipo: **PARECER**, data de emissão: **17/08/2026** e o código de verificação: **45836492da**

Parecer nº. 001/2026/NDE-TeA **Barra do Bugres/MT, 07 de agosto 2026**

À
Pró-reitoria de Ensino de Graduação
Universidade do Estado de Mato Grosso

ASSUNTO: Parecer sobre demanda de profissionais Tecnólogos em Agroindústria

Prezado(a)

O presente parecer tem por objetivo demonstrar a demanda por profissionais com formação superior em Tecnologia em Agroindústria na região de abrangência do Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour, da Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), localizado no município de Barra do Bugres. A análise fundamenta-se no diagnóstico do parque agroindustrial existente nos municípios do entorno, nas projeções de crescimento do setor e nas necessidades de qualificação profissional apontadas por instituições do setor produtivo.

O estado de Mato Grosso consolidou-se como o principal polo produtor de alimentos do país, liderando a produção agropecuária brasileira por quatro anos consecutivos. O Produto Interno Bruto (PIB) do agronegócio no estado representou, em 2023, 21,36% (SEDEC-MT) do PIB estadual, e Mato Grosso é o estado brasileiro com o maior Valor Bruto da Produção Agropecuária (VBP), destacando-se na produção de algodão, milho, soja, girassol e na criação de gado.

Mais recentemente, a combinação da produção agrícola com a expansão da base industrial tem impulsionado ainda mais a economia estadual. Segundo dados do Banco do Brasil, a projeção do PIB de Mato Grosso para 2025 saltou de 4,1% para 6,6%, colocando o estado na liderança nacional em crescimento econômico, em movimento contrário à desaceleração observada em nível nacional. Esse desempenho é atribuído, em grande medida, à expansão da agroindústria, que abre uma nova frente de desenvolvimento no estado.

Segundo o IMEA (Instituto Mato-grossense de Economia e Pecuária), o setor

agroindustrial emprega atualmente mais de 440 mil trabalhadores em Mato Grosso. As cadeias agroindustriais estão cada vez mais sofisticadas, com processos baseados em tecnologias avançadas, o que requer um número crescente de profissionais qualificados e altamente capacitados.

A região compreendida pelo Campus de Barra do Bugres e municípios circunvizinhos apresenta um expressivo parque agroindustrial, abrangendo desde grandes frigoríficos e usinas sucroalcooleiras até agroindústrias de menor porte, como laticínios, beneficiadoras de grãos, farinheiras e processadoras de pescados. A lista de agroindústrias localizadas na região, organizada por município, evidencia a capilaridade e a diversidade do setor:

Barra do Bugres

Barralcool (1.000–1.500 colaboradores): produção de açúcar, álcool e bioenergia.
Naturafrig (300–600 colaboradores): frigorífico bovino.
Nutribarra Indústria de Rações (40–80 colaboradores): rações e nutrientes animais.
Sansal Nutrientes Animais (50–100 colaboradores): nutrição animal.
Companhia Matogrossense de Laticínios (20–50 colaboradores): laticínios.
Farinheira Artesanal (5–15 colaboradores): farinha de mandioca.
Sorveteria Polar (5–15 colaboradores): sorvetes.
Peixaria Borges (5–10 colaboradores): pescados.

Tangará da Serra

Seara (800–1.500 colaboradores): frigorífico de aves.
Minerva Foods (800–1.500 colaboradores): frigorífico bovino.
Alimentos Masson (40–80 colaboradores): beneficiamento de grãos.
Adori Alimentos (50–100 colaboradores): temperos e molhos.
Vital Alimentos (30–60 colaboradores): laticínios.
Milhopar (50–100 colaboradores): derivados de milho.
Granja Tangará (80–150 colaboradores): ovos.
Kumbuca (20–50 colaboradores): beneficiamento de grãos.

Nova Olímpia

UISA (1.500–2.500 colaboradores): açúcar, álcool e energia.

Diamantino

Suinobras Alimentos Ltda: produção e processamento de suínos.

Frigoelo Ltda: frigorífico de bovinos.

Granja Diamantino: produção de ovos.

TB Indústria e Comércio de Cereais: beneficiamento e comércio de cereais.

Friboi (JBS S.A.): frigorífico de bovinos.

Nova Marilândia

Gran Fish Pescados: processamento de pescado.

Frigorífico União Avícola: abate e processamento de aves.

União Smart Foods: fabricação de rações e alimentos para animais.

Laticínios Fortaleza: leite e derivados.

BRF NMA: unidade de armazenamento/logística frigorífica.

Agrovale Nutrição Animal: fabricação de nutrição animal.

Campo Novo do Parecis

Usina Coprodia: usina de etanol, açúcar e coprodutos.

Bunge Alimentos: recebimento, armazenagem e processamento de grãos.

Sementes Sagui: produção e beneficiamento de sementes.

Sapezal

AMAGGI: armazenagem e processamento de grãos.

Cargill Agrícola S.A.: recebimento e armazenagem de grãos.

AMAGGI – Algodoeira Cherokee: beneficiamento de algodão.

Nova Mutum

Excelência Carnes Suínas: abate e processamento de carne suína.

Buono Alimentos: fabricação de alimentos.

Icofort Agroindustrial S.A.: processamento de grãos e óleos vegetais.

Copermutum: cooperativa agropecuária.

Bunge Alimentos S.A.: recebimento e armazenagem de grãos, processamento de soja.

Inpasa: produção de etanol de milho, óleo vegetal e energia.

Nova Marilândia

Laticínio Fortaleza: processamento de leite e derivados.

Lucas do Rio Verde

Nutriverde Indústria Comércio: nutrição animal.

Kodyak Nutrição Animal: fabricação de rações.

Popcorn Indústria e Comércio de Cereais: beneficiamento e exportação de milho.

BRF: produção agrícola e agroindustrial.

FS Bioenergia: produção de etanol.

Fiagril, Bunge, Cargill, Amaggi e Louis Dreyfus Company: comercialização e armazenagem de grãos.

Acorizal

PB Leiner Brasil: produção de gelatinas de alta qualidade e hidrolisados de colágeno.

Cuiabá e Várzea Grande

Grupo Bom Futuro: holding do agronegócio.

COOAMAT: cooperativa agroindustrial.

Marfrig Global Foods: frigorífico bovino.

Frigosul Frigorífico Sul Ltda.: frigorífico bovino.

Agroindústria Brasil Cereais: moagem e fabricação de produtos de origem vegetal.

Millet Agroindústria: beneficiamento de milho.

Terra Nova Agroindústria (Arroz 5 Estrelas): beneficiamento de arroz.

Refrigerantes Marajá: fabricação e distribuição de refrigerantes, sucos, energéticos, água mineral, água de coco e bebidas de frutas.

Mika Alimentos: produção de biscoitos, refrescos, farináceos, matinais, conservas, molhos,

sobremesas, especiarias, entre outros.
Moinho Régio: produção de farinha de trigo e de derivados de milho.

Esta relação, embora não exaustiva, evidencia a presença de um expressivo e diversificado parque agroindustrial na região, abrangendo desde grandes corporações (JBS, BRF, Bunge, Cargill, Amaggi, Marfrig, Minerva) até médias e pequenas agroindústrias locais. Somente nos municípios listados, estima-se a geração de mais de 15 mil empregos diretos no setor agroindustrial, considerando as faixas de colaboradores informadas.

A expansão da agroindústria mato-grossense tem gerado crescente demanda por profissionais com formação tecnológica superior. No entanto, um dos principais desafios enfrentados pelo setor é a dificuldade de encontrar mão de obra qualificada para atender a uma produção cada vez mais tecnológica.

Pesquisa realizada pelo Instituto Mato-grossense de Economia Agropecuária (Imea), em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de Mato Grosso (Senar-MT), revelou que 62,62% dos produtores rurais do estado relatam alta dificuldade para contratar novos funcionários. Esse dado evidencia a carência de profissionais capacitados para atuar nas diferentes cadeias produtivas do agronegócio e da agroindústria.

O Tecnólogo em Agroindústria, conforme definido pelo Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, é um profissional habilitado para planejar, executar e controlar a qualidade das etapas do processo produtivo agroindustrial. Sua formação o capacita a atuar em áreas estratégicas como:

- Gestão e otimização de processos produtivos;
- Controle de qualidade e segurança dos alimentos;
- Desenvolvimento de novos produtos;
- Gestão de resíduos e efluentes;
- Planejamento e projeto de instalações agroindustriais;

- Gestão administrativa e comercial de agroindústrias.

Todas essas áreas de atuação encontram correspondência direta nas atividades desenvolvidas pelas agroindústrias listadas, que demandam profissionais capacitados para operar em frigoríficos, laticínios, usinas, beneficiadoras de grãos, indústrias de rações, processadoras de pescados, entre outros segmentos.

Diante do exposto, evidenciamos:

A expressiva importância do agronegócio e da agroindústria em Mato Grosso, que figura como o maior produtor agropecuário do país e lidera o crescimento econômico nacional.

A diversidade do parque agroindustrial na região de abrangência do Campus de Barra do Bugres, com dezenas de estabelecimentos que vão desde grandes indústrias até agroindústrias de pequeno porte, gerando inúmeros empregos diretos.

A crescente sofisticação tecnológica dos processos agroindustriais, que demanda profissionais com formação superior específica.

A adequação do perfil do egresso do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria às necessidades concretas do mercado de trabalho regional, com competências que atendem diretamente às demandas dos diferentes segmentos agroindustriais presentes na região.

Assim, demonstramos a existência de demanda efetiva e significativa por profissionais Tecnólogos em Agroindústria na região de abrangência da UNEMAT – Campus Barra do Bugres, justificando plenamente a oferta do curso e a necessidade de sua implementação para atender às carências do setor produtivo e contribuir para o desenvolvimento socioeconômico regional.

Atenciosamente,

Aline de Oliveira Pedrosa

Fabiano de Paula Pereira Machado

Fábio Cristiano Angonesi Brod

Lara Covre

Ruben Francisco Gauto

Emitido em 17/08/2026

PARECER Nº 2/2026 - BBG-TEC-ALIMENTOS (11.01.23.01.02.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/08/2026 14:23)
FABIO CRISTIANO ANGONESI BROD
Professor da Educação Superior
BBG-FAE (11.01.23.01.02)
Matrícula: 253926001

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **2**, ano: **2026**, tipo: **PARECER**, data de emissão: **17/08/2026** e o código de verificação: **b33249ae43**

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO

PARECER Nº 4/2026 - PROEG (11.01.04)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Cáceres-MT, 01 de setembro de 2026.

ASSUNTO: Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Agroindústria do Câmpus Universitário de Barra do Bugres Deputado Estadual Renê Barbour

HISTÓRICO: Trata-se de processo n.º: 23065.007521/2026-86 SIPAC, que versa sobre a proposta do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Agroindústria, a ser ofertado no Câmpus Universitário de Barra do Bugres Deputado Estadual Renê Barbour, a partir de 2027/2, e a consequente suspensão de ingresso para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, ofertado no mesmo Câmpus.

Constam neste Processo o Projeto Pedagógico do referido Curso (PPC): (a) Parecer n.º 001/2026 do NDE-TeA; (b) Parecer n.º 003/2026 do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; (c) Parecer n.º 004/2026-Ad Referendum do Colegiado da Faculdade de Arquitetura e Engenharia; (d) Parecer n.º 006/2026 do Colegiado Regional.

ANÁLISE:

A proposta de Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Agroindústria do Câmpus Universitário de Barra do Bugres Deputado Estadual Renê Barbour decorre de proposta apresentada ao NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos pela Comissão de Acompanhamento do Curso (ato de designação n.º 004/2025-Colegiado Regional BBG) e, posteriormente, discutida pelos pares que compõem essa instância e pelos outros Colegiados constituídos no Câmpus onde será ofertado.

O presente PPC se fundamenta na Política de Acompanhamento e Monitoramento dos Cursos de graduação de oferta contínua da Universidade do Estado de Mato Grosso "Carlos Alberto Reyes Maldonado" - UNEMAT, confome Resolução n.º 006/2025-CONEPE, que prevê a possibilidade da comunidade de um determinado Curso se mobilizar para estudar e propor caminhos, dentro da institucionalidade posta e vigente, de superação da baixa demanda.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos encontra-se em situação de baixa demanda que pode ser comprovada pelo número de estudantes ativos e matriculados, bem como pelo seu quantitativo de ingressos.

Há, segundo o Sigaa[1], 111 estudantes ativos no Curso, porém, apenas 54 estão matriculados em disciplinas ofertadas neste período letivo, 2026/2. Ao observarmos a série histórica de matrículas nas disciplinas ofertadas pelo Curso, nos últimos períodos letivos, o quadro se mantém: (a) 2026/1 - 58; (b) 2025/2 - 53; (c) 2025/1 - 46; (d) 2024/2 - 48; (e) 2024/1 - 33.

A situação não é diferente se nos debruçarmos sobre o ingresso de estudantes no Curso, nos períodos letivos referenciados acima:
2024/1 - 12 via Vestibular, 21 via Seleção Especial, 1 via Vagas Remanescentes = 34 estudantes;
2024/2 - 3 via SISU, 25 via Seleção Especial, 1 via Vagas Remanescentes = 29 estudantes;
2025/1 - 2 via Vestibular, 8 via Seleção Especial = 10 estudantes;
2025/2 - 7 via SISU, 9 via Seleção Especial, 2 Vagas Remanescentes = 18 estudantes;
2026/1 - 22 via Seleção Especial = 22 estudantes;
2026/2 - via SISU e 7 via Seleção Especial = 21 estudantes.

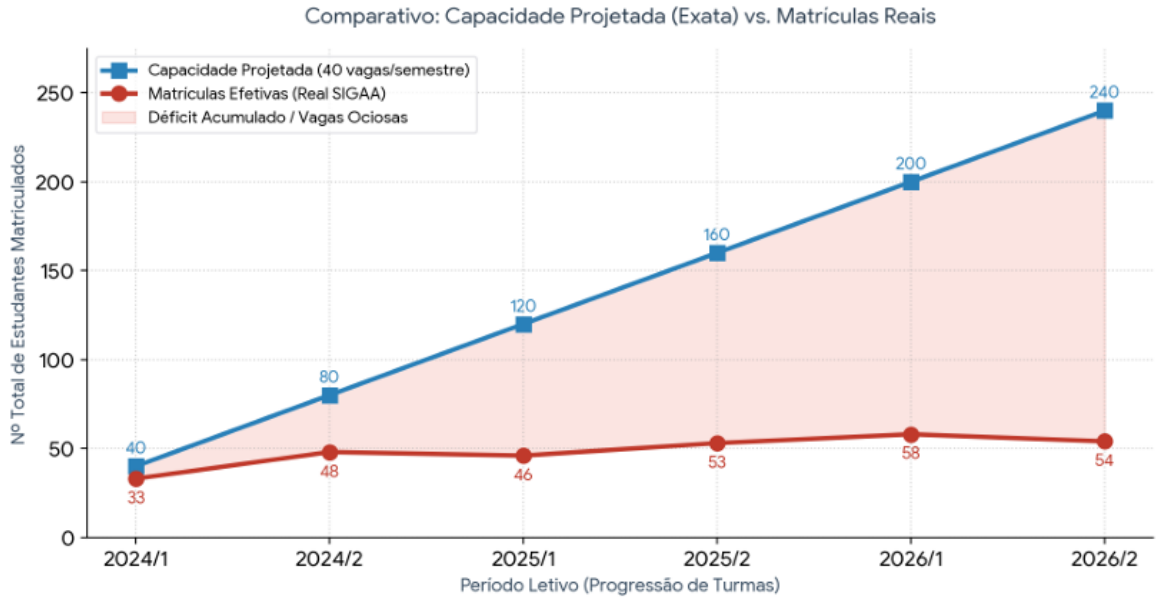


Gráfico 1 – Curva de Expansão Projetada vs. Matrículas Reais: Demonstra a abertura do abismo entre a capacidade esperada com entrada regular de 40 vagas/semestre (linha azul superior) e o volume real de estudantes matriculados (linha vermelha inferior). No período 2026/2, quando o curso completou seu ciclo pleno de 6 turmas simultâneas, o contingente esperado era de 240 alunos, operando com apenas 54 (déficit de 186 vagas ociosas).

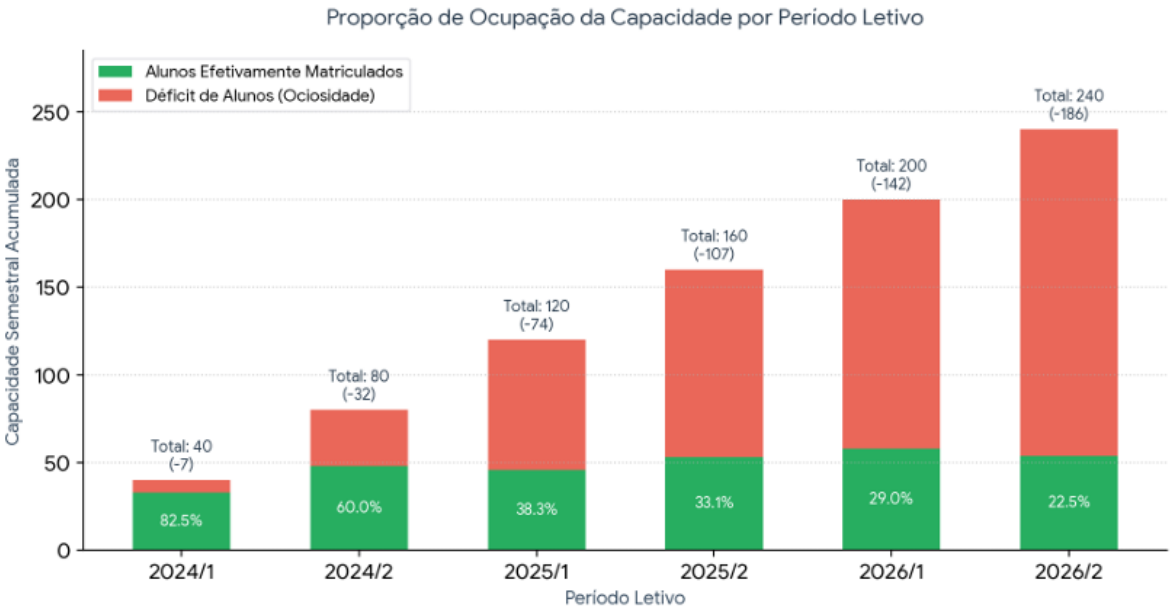


Gráfico 2 – Proporção de Ocupação Efetiva vs. Ociosidade: Evidencia o colapso gradual da taxa de preenchimento das vagas ao longo dos semestres. Enquanto o curso iniciou em 2024/1 com 82,5% de ocupação (33 de 40 vagas), a evasão acumulada e a baixa demanda reduziram o aproveitamento para apenas 22,5% em 2026/2 (54 de 240 vagas projetadas).

A situação descrita fez com que o Câmpus Universitário de Barra do Bugres, por meio de seu Colegiado Regional, designasse uma Comissão para o acompanhamento do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos e, em diálogo com o NDE, buscasse alternativas.

A oferta do Curso de Tecnologia em Agroindústria ocorrerá no período letivo 2027/2 e, como consequência, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terá o seu ingresso suspenso a partir do segundo semestre letivo de 2027.

Destaca-se, conforme os Pareceres juntados ao processo, que a estrutura física disponível no Câmpus e os recursos

humanos tradicionalmente destinados ao Curso a ter o seu ingresso suspenso serão rigorosamente empenhados no desenvolvimento das atividades do Curso nascente.

Além disso, os estudantes vinculados ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos terão o seu direito assegurado à colação de grau, caso cumpram as exigências previstas em seu Projeto Pedagógico de Curso.

O PPC atende as normas internas da UNEMAT e as normas pertinentes à área de conhecimento na qual se inscreve, como o atendimento as normas do Catálogo Nacional dos cursos Superiores de Tecnologia.

A proposta final do curso, em resumo, apresenta a seguinte configuração:

Denominação do Curso: Curso Superior em Tecnologia em Agroindústria

Grau oferecido: Tecnólogo

Modalidade de ensino: Presencial

Carga horária total: 2.520 horas.

Período de Integralização: no mínimo 6 (seis) semestres e no máximo 8 (oito) semestres

Regime de Matrícula: Semestral

Número de Vagas Oferecidas: 40 vagas por semestre

Turno de Funcionamento: Noturno

Forma de Ingresso: Processo seletivo.

Da estrutura exigida:

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, é necessário garantir uma estrutura mínima para a oferta do curso. Para atender às demandas da formação acadêmica, o Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour dispõe de infraestrutura laboratorial que atende às necessidades do curso, com a seguinte estrutura:

Laboratório de Física Experimental

Laboratório de Química Geral

Laboratórios de Informática

Laboratório de Desenho

Laboratório de Microbiologia

Laboratório de Processamento de Alimentos

Laboratório de Análise Sensorial

Além disso, o Centro Tecnológico de Mato Grosso (CTMAT) abriga laboratórios de pesquisa voltados a demandas mais específicas, que serão utilizadas por meio de acordo de cooperação entre as instituições:

Laboratório de Engenharia e Processamento Agroindustrial

Laboratório de Novos Materiais e Embalagem

Laboratório de Matérias-Primas para Produção de Biodiesel

PARECER: Após análise do processo, considerando os documentos acostados aos autos, a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação exara PARECER FAVORÁVEL à proposta do Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia em Agroindústria, a ser ofertado no Câmpus Universitário de Barra do Bugres Deputado Estadual Renê Barbour, a partir de 2027/2, e a suspensão de ingresso para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. É o parecer.

Cáceres, agosto de 2026.

Nilce Maria da Silva

Pró-reitora de Ensino de Graduação

Portaria nº 001/2023

Encaminha-se à ASSOC para CONEPE.

[1] Todos os dados mencionados a seguir foram extraídos de relatórios gerados pelo Sigaa. Esses documentos foram juntados ao processo.

Documento não acessível publicamente

(Assinado digitalmente em 01/09/2026 22:12)
NILCE MARIA DA SILVA
PRÓ-REITORA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
CAC-LETRAS (11.01.03.01.02.01)
Matrícula: 83191001

Processo Associado: 23065.007521/2026-86

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/public/documentos/index.jsp informando seu número: **4**, ano: **2026**, tipo: **PARECER**, data de emissão: **01/09/2026** e o código de verificação: **44a4ca7769**

PARECER Nº **2305.007521/2026-86**– Câmara setorial de Ensino - CONEPE

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Cáceres-MT,03 SETEMBRO DE 2026.

Assunto: PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA CAMPUS BARRA DO BUGRES

Relator – Conselheiro: Celina Martins Decol

Síntese do Processo

Dos fatos: trata-se do PPC do Curso de Tecnologia em Agroindústria ofertado no Campus Barra do Bugres

APRECIAÇÃO DA MATÉRIA E VOTO DO RELATOR:

Considerando que o processo encaminhado a esta Câmara apresenta, em seu conjunto, os seguintes documentos:

- OFÍCIO DE ENCAMINHAMENTO;
- PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DO NDE (NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE);
- ATO DE DESIGNAÇÃO DO COLEGIADO REGIONAL QUE DESIGNOU A COMISSÃO DE ACOMPANHAMENTO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DO CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DE BARRA DO BUGRES NOS TERMOS DA RESOLUÇÃO 06/2025 CONEPE;
- PPC DO CURSO;
- PARECER DO COLEGIADO DE CURSO (TECNOLOGIA EM ALIMENTOS);
- PARECER AD REFERENDUM DO COLEGIADO DE FACULDADE;
- PARECER DO COLEGIADO REGIONAL;
- PARECER AD REFERENDUM DO COLEGIADO REGIONAL ACERCA DA INEXISTÊNCIA DE CUSTO OU CONTRAPARTIDA FINANCEIRA ADICIONAL DO CÂMPUS PARA IMPLANTAÇÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA;
- PARECER DO NDE ACERCA DO ESTUDO DE DEMANDA DE PROFISSIONAIS TECNÓLOGOS EM AGROINDÚSTRIA;
- PARECER DA PROEG.

CONCLUSÃO DA CÂMARA:

Considerando que o processo encaminhado a esta Câmara apresenta todos os documentos necessários e encontra-se em conformidade com as normas vigentes.

Considerando ainda que se trata de uma substituição de vagas, nos termos das opções oferecidas pela Resolução 006/2025 para os cursos de baixa demanda.

Considerando, também, o parecer favorável da PROEG, com indicação para a suspensão de ingresso no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos durante a oferta do Tecnólogo em Agroindústria,

Os membros desta Câmara chegaram à seguinte conclusão.

Diante do exposto e após análise da matéria, a Câmara emite, nos termos do Art. 16 da Resolução nº 020/2012-CONSUNI, parecer conclusivo pela **APROVAÇÃO** da matéria e pelo encaminhamento do **PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA a ser ofertado no CÂMPUS BARRA DO BUGRES** para apreciação dos conselheiros do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CONEPE.

Cáceres-MT, 03 de setembro de 2026.

Membros que subscrevem o presente parecer:

Nomes dos membros

Presidente: Toni Amorim de Oliveira Vice-presidente: Julio César Beltrame Benatti

Secretária: Celina Martins Decol Membro técnico: Leonardo Melo de Oliveira

Emitido em 03/09/2026

PARECER CÂMARA CONEPE Nº 21/2026 - CONEPE-CSEN (11.11.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 03/09/2026 12:36)
TONI AMORIM DE OLIVEIRA
Professor
FAED (11.07.14)
Matrícula: 91099101

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **21**, ano: **2026**, tipo: **PARECER CÂMARA CONEPE**, data de emissão: **03/09/2026** e o código de verificação: **fbe18246b3**

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO

DESPACHO Nº 679/2026 - PROEG-ATA (11.01.04.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Cáceres-MT, 14 de setembro de 2026.

Em **14/09/2026**, solicito o Desentranhamento da(s) peça(s) listada(s) abaixo, do processo 23065.007521/2026-86, por motivo de **ajuste.**

Ordem: 12
Número: 4
Ano: 2026
Número de Protocolo: NÃO PROTOCOLADO
Tipo de Documento: PARECER

(Assinado digitalmente em 14/09/2026 10:56)
RAPHAEL MONTEIRO PIRES
FUNÇÃO INDEFINIDA
PROEG-ATA (11.01.04.01)
Matrícula: 252636001

Processo Associado: 23065.007521/2026-86

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/public/documentos/index.jsp informando seu número: **679**, ano: **2026**, tipo: **DESPACHO**, data de emissão: **14/09/2026** e o código de verificação: **1680caf8d2**

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO

DESPACHO Nº 680/2026 - PROEG-ATA (11.01.04.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Cáceres-MT, 14 de setembro de 2026.

Em **14/09/2026**, solicito o Desentranhamento da(s) peça(s) listada(s) abaixo, do processo 23065.007521/2026-86, por motivo de **ajustes..**

Ordem: 14
Número: 5
Ano: 2026
Número de Protocolo: NÃO PROTOCOLADO
Tipo de Documento: PARECER

(Assinado digitalmente em 14/09/2026 11:07)
RAPHAEL MONTEIRO PIRES
FUNÇÃO INDEFINIDA
PROEG-ATA (11.01.04.01)
Matrícula: 252636001

Processo Associado: 23065.007521/2026-86

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/public/documentos/index.jsp informando seu número: **680**, ano: **2026**, tipo: **DESPACHO**, data de emissão: **14/09/2026** e o código de verificação: **c420608cc3**

GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO

PARECER Nº 6/2026 - PROEG-ATA (11.01.04.01)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Cáceres-MT, 14 de setembro de 2026.

ASSUNTO: Criação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria.

HISTÓRICO:

Trata-se do processo n.º 23065.007521/2026-86, registrado no SIPAC, que versa sobre a criação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, a ser ofertado no Câmpus Universitário de Barra do Bugres Deputado Estadual Renê Barbour, a partir do período letivo 2027/2.

Constam no processo o Projeto Pedagógico do Curso (PPC), aprovado na 2ª Sessão Ordinária do CONEPE, bem como o Parecer da Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, exarado na ocasião da apreciação do PPC pelo Conselho, que considera os pareceres emitidos pelas instâncias do Câmpus.

ANÁLISE:

A proposta de criação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do Câmpus Universitário de Barra do Bugres Deputado Estadual Renê Barbour decorre da aprovação de seu PPC pelo CONEPE. A proposta é fruto dos trabalhos do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos e da Comissão de Acompanhamento do Curso, designada pelo ato n.º 004/2025-Colegiado Regional BBG, tendo sido amplamente discutida nas instâncias colegiadas do Câmpus.

A criação do curso fundamenta-se na Política de Acompanhamento e Monitoramento dos Cursos de Graduação de Oferta Contínua da Universidade do Estado de Mato Grosso "Carlos Alberto Reyes Maldonado" - UNEMAT, instituída pela Resolução n.º 006/2025-CONEPE, que prevê a possibilidade de a comunidade acadêmica mobilizar-se para estudar e propor, no âmbito das normas institucionais vigentes, alternativas para a superação da baixa demanda.

A oferta do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria terá início no período letivo 2027/2.

O PPC atende às normas internas da UNEMAT e às normas pertinentes à sua área de conhecimento, incluindo as disposições do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

A proposta final do curso apresenta a seguinte configuração:

- **Denominação do curso:** Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria.
- **Grau oferecido:** Tecnólogo.
- **Modalidade de ensino:** Presencial.
- **Carga horária total:** 2.520 horas.
- **Período de integralização:** mínimo de 6 (seis) semestres e máximo de 8 (oito) semestres.
- **Regime de matrícula:** Semestral.
- **Número de vagas oferecidas:** 40 vagas por semestre.
- **Turno de funcionamento:** Noturno.
- **Forma de ingresso:** Processo seletivo.

Da infraestrutura necessária:

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, é necessário garantir infraestrutura mínima para a oferta do curso. Para sua implantação e funcionamento, o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria aproveitará a estrutura física, laboratorial e os recursos humanos e materiais já disponíveis para o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos no Câmpus Universitário de Barra do Bugres Deputado Estadual Renê Barbour, sem aumento de gastos para a Universidade. A infraestrutura disponível compreende os seguintes laboratórios:

- Laboratório de Física Experimental;
- Laboratório de Química Geral;
- Laboratórios de Informática;
- Laboratório de Desenho;
- Laboratório de Microbiologia;
- Laboratório de Processamento de Alimentos;
- Laboratório de Análise Sensorial.

Além disso, o Centro Tecnológico de Mato Grosso (CTMAT) abriga laboratórios de pesquisa voltados a demandas mais específicas, cuja utilização ocorrerá por meio de acordo de cooperação entre as instituições:

- Laboratório de Engenharia e Processamento Agroindustrial;
- Laboratório de Novos Materiais e Embalagem;
- Laboratório de Matérias-Primas para Produção de Biodiesel.

PARECER:

Após análise do processo, considerando os documentos acostados aos autos, as alterações pontuais sugeridas oportunamente e devidamente observadas, bem como o aproveitamento da estrutura e dos recursos existentes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, sem aumento de gastos para a Universidade, a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação exara **PARECER FAVORÁVEL à criação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria**, a ser ofertado no Câmpus Universitário de Barra do Bugres Deputado Estadual Renê Barbour, a partir do período letivo 2027/2.

É o parecer.

Documento não acessível publicamente

(Assinado digitalmente em 14/09/2026 11:15)
FERNANDA MARTINS DA SILVA
PRÓ-REITORA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO - EM SUBSTITUIÇÃO
CAC-HISTORIA (11.01.03.01.01.06)
Matrícula: 278736001

Processo Associado: 23065.007521/2026-86

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/public/documentos/index.jsp informando seu número: **6**, ano: **2026**, tipo: **PARECER**, data de emissão: **14/09/2026** e o código de verificação: **c6c9b5ce87**

PARECER DA CÂMARA SETORIAL DE ORÇAMENTO E PATRIMÔNIO

PROCESSO N.º 23065.007521/2026-86

PARTES INTERESSADAS:
Universidade do Estado de Mato Grosso
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação – PROEG
Câmpus Universitário de Barra do Bugres
Faculdade de Arquitetura e Engenharia
Curso de Tecnologia em Alimentos - Barra Do Bugres

ASSUNTO: PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA CAMPUS BARRA DO BUGRES

RELATOR(A): Profa. Minéia Cappellari Fagundes.

I - SÍNTESE DO PROCESSO:

Trata-se do processo nº **23065.007521/2026-86**, referente à proposta do PROCESSO PARA ABERTURA DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA CAMPUS BARRA DO BUGRES, VINCULADO A FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA (FAE), cabe ressaltar que o processo trata-se da apreciação do PPC de Tecnologia em Agroindústria, para a implantação do novo curso, em decorrência da necessidade de ajuste estratégico do atual curso de Tecnologia em Alimentos, com o objetivo de adequar a oferta formativa ao contexto regional e de garantir a continuidade dos cursos da área, utilizando-se da qualificação do corpo docente e do aproveitamento da infraestrutura existente. Não haverá custo ou contrapartida financeira adicional para o Câmpus, pois a implantação do Curso, prevê que, durante o período de oferta do novo curso, sua entrada de estudantes substituirá a entrada de alunos para os cursos de Tecnologia em Alimentos e Engenharia de Alimentos, utilizando a mesma estrutura física, laboratórios e recursos humanos docentes já existentes, sem necessidade de construção de novas instalações ou contratação de pessoal adicional.

O processo tramitou pelas instâncias do referido Campus (Curso, Núcleo Docente Estruturante, Faculdade e Regional) que deliberaram favoravelmente. Consta ainda nos autos o Parecer Nº 001/2026/NDE-TeA (Sobre a demanda de profissionais tecnólogos), PARECER Nº 4/2026 – PROEG, PARECER Nº 2305.007521/2026-86– Câmara setorial de Ensino – CONEPE, PARECER Nº 6/2026 - PROEG-ATA, também favoráveis à sua aprovação.

II - APRECIAÇÃO DA MATÉRIA E VOTO DO RELATOR:

Sobre a proposta o Relator assim manifestou:

Considerando:

1. As atribuições das Câmaras Setoriais previstas no Artigo 23 da Resolução Nº 017/2012 – CONSUNI;
2. As competências da Câmara de Orçamento e Patrimônio previstas no Artigo

33 da Resolução Nº 017/2012 – CONSUNI;

3. Que as documentações apresentadas no processo, em especial os pareceres das instâncias competentes são favoráveis;

4. Que o parecer da Pró-Reitoria de Ensino de Graduação (PROEG) é favorável;

5. Que o parecer da Câmara de Seterial de Ensino (CONEPE) é favorável;

6. Que, não haverá ônus adicionais para a UNEMAT.

O relator(a) emite **PARECER FAVORÁVEL**, pela continuidade e aprovação do projeto pelos fatos e motivos acima expostos, conforme previsto na Resolução nº 017/2012 – CONSUNI, Art. 25.

III - CONCLUSÃO DA CÂMARA:

A Câmara Setorial de Orçamento e Patrimônio acata o voto do Relator, nos termos do art. 23, §1º, inciso I, do Regimento do CONSUNI, pela **APROVAÇÃO TOTAL** da proposta de Implementação do Curso de Tecnologia Em Agroindústria em Barra do Bugres, ofertado pelo Campus Universitário de Barra do Bugres.

Cáceres-MT, 16 de setembro de 2026.

Membros que subscrevem o presente parecer:

Eduardo José Oenning Soares (Presidente)
Minéia Cappellari Fagundes (Vice-presidente)
Fernanda Pereira da Silva Cruz Ferreira (Secretária)
Vandersézar Casturino

Emitido em 28/09/2026

PARECER CÂMARA CONSUNI Nº 4/2026 - CONSUNI-CSOP (11.12.05)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 28/09/2026 16:06)
EDUARDO JOSÉ OENNING SOARES
Professor da Educação Superior
BBG-DPPF (11.01.23.01)
Matrícula: 206101004

Visualize o documento original em https://sipac.unemat.br/documentos/ informando seu número: **4**, ano: **2026**, tipo: **PARECER CÂMARA CONSUNI**, data de emissão: **28/09/2026** e o código de verificação: **9b6c917855**