

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos
Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour

BARRA DO BUGRES-MT

2023

DADOS GERAIS

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO “CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO”

REITORA: Professora Dra. Vera Lucia da Rocha Maquêa

VICE-REITOR: Professor Dr. Alexandre Gonçalves Porto

PRÓ-REITOR DE ENSINO DE GRADUAÇÃO: Professora Dra. Nilce Maria da Silva

CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEP. EST. RENÊ BARBOUR

DIRETOR POLÍTICO-PEDAGÓGICO E FINANCEIRO: Professor Fernando Selleri Silva

ENDEREÇO: Rua A, S/N, Bairro São Raimundo. Barra do Bugres/MT

FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA

DIRETORA: Professora Celina Martins Decol

ENDEREÇO: Rua A, S/N, Bairro São Raimundo. Barra do Bugres/MT

E-mail: fae.bbg@unemat.br

COORDENADOR DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS:

Professora Raquel Aparecida Loss

E-mail: dea.bbg@unemat.br

COLEGIADO DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS:

Raquel Aparecida Loss (Presidente)

Aline Pedrosa de Oliveira (Representante Docente)

Epitácio Pedro da Silva Júnior (Representante Docente)

Fábio Cristiano Angonesi Brod (Representante Docente)

Fabrcio Barros Brum (Representante Docente)

Rubén Francisco Gauto (Representante Docente)

Thiago Flores Dias (Representante Discente)

Rejane Santos das Neves (Representante PTES)

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS:

Celina Martins Decol (Presidente)

Aline Pedrosa de Oliveira (Membro)

Fabiano de Paula Pereira Machado (Membro)

Fábio Cristiano Angonesi Brod (Membro)

Lara Covre (Membro)

Raquel Aparecida Loss (Membro)

DADOS GERAIS DO CURSO DE ORIGEM

Denominação do curso	Bacharelado em Engenharia de Alimentos
Ano de criação	2005
Ano de implementação do currículo anterior	2013
Ano de adequação do PPC	2020
Grau oferecido	Bacharelado
Título acadêmico conferido	Engenheiro/a de Alimentos
Modalidade de ensino	Presencial
Tempo mínimo de integralização	5 anos (10 semestres)
Carga horária mínima	3780 h
Número de vagas oferecidas	40 por semestre
Turno de funcionamento	Turno Único
Formas de ingresso	Vestibular, Sisu, programa de mobilidade acadêmica e preenchimento de vagas remanescentes.
Atos legais de autorização, reconhecimento e renovação do curso	Resolução nº 031/2005 – CONSUNI/UNEMAT; Resolução nº 025/2005 – CONSUNI/UNEMAT; Portaria nº 069/2010 - CEE/MT
Endereço do curso	Rua A, S/N, Bairro São Raimundo. Barra do Bugres/MT

DADOS GERAIS DO CURSO PROPOSTO

Denominação do curso	Curso Superior em Tecnologia de Alimentos
Ano de criação	2023
Ano de implementação do currículo anterior	-
Ano de adequação do PPC	-
Grau oferecido	Tecnólogo
Título acadêmico conferido	Tecnólogo em Alimentos
Modalidade de ensino	Presencial
Tempo mínimo de integralização	2,5 anos (05 semestres)
Carga horária mínima	2.400h
Número de vagas oferecidas	30 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	A concepção do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos, sua composição curricular e carga horária se baseiam na Resolução CNE/CP N° 1, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica; na Portaria MEC nº 413, de 11 de maio de 2016, que aprova, em extrato, o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (3ª edição); e na Instrução Normativa 003/2019 – UNEMAT.
Endereço do curso	Rua A, S/N, Bairro São Raimundo. Barra do Bugres/MT

SUMÁRIO

1 CONCEPÇÃO DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	7
1.1 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO E DO CURSO DE ORIGEM	7
1.1.1 Histórico da UNEMAT	7
1.1.2 Histórico do Curso de Engenharia de Alimentos	7
1.2 ATOS JURÍDICO-ADMINISTRATIVOS DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS	9
1.3 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO	10
1.4 JUSTIFICATIVA	11
1.5 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA	13
1.6 OBJETIVOS	15
1.6.1 Objetivo Geral	15
1.6.2 Objetivos Específicos	16
1.7 PERFIL DO EGRESSO	17
1.8 ÁREAS DE ATUAÇÃO DO EGRESSO	18
1.9 HABILIDADES E COMPETÊNCIAS	18
2 METODOLOGIAS E POLÍTICAS EDUCACIONAIS	21
2.1 RELAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	21
2.2 INTEGRAÇÃO COM A PÓS-GRADUAÇÃO	22
2.3 MOBILIDADE ESTUDANTIL E INTERNACIONALIZAÇÃO	22
2.4 TECNOLOGIAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NO PROCESSO DE ENSINO- APRENDIZAGEM	23
2.5 EDUCAÇÃO INCLUSIVA	23
3 ESTRUTURA CURRICULAR	24
3.1 FORMAÇÃO TEÓRICA ARTICULADA COM A PRÁTICA	24
3.2 NÚCLEOS DE FORMAÇÃO	25
3.3 EQUIVALÊNCIA COM A MATRIZ DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS	29
3.4 CONSONÂNCIA COM O NÚCLEO COMUM PARA OS CURSOS DA FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA E FACULDADE DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS	31
3.5 ATIVIDADES ACADÊMICAS ARTICULADAS AO ENSINO DE GRADUAÇÃO	32
3.6 ESTÁGIO SUPERVISIONADO	32
3.6.1 Objetivo geral	32
3.6.2 Objetivos específicos	33
3.6.3 Justificativa	33

3.6.4 Metodologia	33
3.6.5 Competências do professor de Estágio Supervisionado	34
3.6.6 O campo de atividades do Estágio Supervisionado	34
3.6.7 Atividades de Estágio	35
3.6.8 Requisito e carga horária	35
3.7 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	35
3.8 PRÁTICA COMO COMPONENTE CURRICULAR	36
3.9 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	36
3.10 DAS AÇÕES DE EXTENSÃO	38
3.11 AVALIAÇÃO	39
4 EMENTÁRIO	40

1 CONCEPÇÃO DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

1.1 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO E DO CURSO DE ORIGEM

1.1.1 Histórico da UNEMAT

Em 15 de dezembro de 1993, através da Lei Complementar 30, foi instituída a Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), mantida pela Fundação Universidade do Estado de Mato Grosso (FUNEMAT). Para vencer as barreiras geográficas impostas pela extensão territorial do estado e democratizar o acesso do mato-grossense ao ensino superior e à pós-graduação, desenvolveu uma estrutura multi-campi. Fica criada a Sede Administrativa em Cáceres e novos campi em diferentes pontos do Estado: Sinop, Diamantino, Juara, Alta Floresta, Nova Xavantina, Nova Mutum, Alto Araguaia, Pontes e Lacerda, Médio Araguaia (localizado 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 homologa e aprova os Estatutos da FUNEMAT e da UNEMAT por meio da Resolução 001/95-CEE/MT, publicada no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso em 14 de março de 1996. Em 10 de agosto de 1999 a Universidade é credenciada pelo Conselho Estadual de Educação por cinco anos, passando então a gozar de autonomia didática, científica e pedagógica.

A UNEMAT está credenciada como Universidade Pública, de acordo com a legislação vigente, e conforme Portaria nº. 196/99 – SEDUC/MT, de 30/04/1999, publicada no D.O. do estado dia 18 de maio de 1999. Possui Estatuto próprio aprovado pela Resolução Nº 001/2010 – CONSUNI.

Em mais de 30 anos, cresceu, diversificou e concretizou-se como Universidade do Estado de Mato Grosso: instituição pública, gratuita e de qualidade.

1.1.2 Histórico do Curso de Engenharia de Alimentos

O Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade do Estado de Mato Grosso, Localizado no Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour na cidade de Barra do Bugres-MT, possui um histórico condensado nos seguintes eventos:

- Criação: RESOLUÇÃO Nº 031/2005 – CONSUNI de 17 de dezembro de 2005
- Implantação: RESOLUÇÃO Nº 025/2005 – CONSUNI de 17 de dezembro de 2005
- Aprovação/ Homologação do Primeiro Projeto Pedagógico do Curso (PPC): RESOLUÇÃO Nº 118/2005 – Ad Referendum do CONEPE em 14 de dezembro de 2005 / RESOLUÇÃO Nº 184/2006 – CONEPE de 21 de dezembro de 2006(Não encontrada).
- Aprovação de alteração de matriz curricular: RESOLUÇÃO Nº 134/2007 – CONEPE de 31 de agosto de 2007. Tal alteração teve por objetos a mudança de semestres de duas disciplinas (Físico-Química e Termodinâmica) e a redefinição dos pré-requisitos das disciplinas supracitadas, não havendo alteração da carga horária total do curso de 4.320 (quatro mil trezentos e vinte) horas-aula.
- Aprovação/Homologação de alteração de matriz curricular: RESOLUÇÃO Nº 037/2008 – Ad Referendum do CONEPE de 25 de julho de 2008 (Não encontrada); RESOLUÇÃO Nº 129/2008 – CONEPE de 30 de outubro de 2008. A alteração versou na redistribuição de créditos de disciplinas, exclusão de disciplinas (Física Experimental I, Física Experimental II e Prática Desportiva) e alteração de carga horária de disciplinas (Monografia – Trabalho de Graduação I e Monografia – Trabalho de Graduação II). Assim, a carga horária total do curso de 4.320 (quatro mil trezentos e vinte) horas passou a ser de 3.945 (três mil novecentos e quarenta e cinco) horas.
- Reconhecimento do Curso pelo Conselho Estadual de Educação: PORTARIA Nº 069/2010 - CEE/MT de 11 de dezembro de 2010 e foi mantido pela Fundação Universidade do Estado de Mato Grosso, pelo período de 05 (cinco) anos, a partir de 07 de dezembro de 2010.
- Protocolo junto aos Conselhos Profissionais: Possibilita aos formandos serem membros e assim emitir sua carteira profissional, fato que já está acontecendo desde 2011/2.
- Formaturas/colações de grau: A primeira aconteceu no dia 17/08/2011 no Ginásio de Esportes “Arlindo Buck” da cidade de Barra do Bugres-MT, somando, até março de 2020 18 solenidades.

O Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade do Estado de Mato Grosso, localizado no Campus Universitário Deputado Estadual Renê

Barbour na cidade de Barra do Bugres-MT, segue o PARECER CNE/CES N° 1/2019 e a RESOLUÇÃO N° 2 de 24 de abril de 2019 do Ministério da Educação/Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia.

1.2 ATOS JURÍDICO-ADMINISTRATIVOS DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

O Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade do Estado de Mato Grosso, localizado no Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour na cidade de Barra do Bugres, foi criado e autorizada sua implantação através da RESOLUÇÃO N° 025/2005 - CONSUNI de 17 de dezembro de 2005 e o Departamento do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos criado por intermédio da RESOLUÇÃO N° 031/2005 - CONSUNI de 17 de dezembro de 2005.

O Projeto Pedagógico do Curso foi aprovado através da RESOLUÇÃO N° 118/2005 – Ad Referendum - CONEPE em 14 de dezembro de 2005, sendo homologada pela RESOLUÇÃO N° 184/2006 – CONEPE de 21 de dezembro de 2006.

A RESOLUÇÃO N° 134/2007 – CONEPE de 31 de agosto de 2007 aprova a alteração na Matriz Curricular, tal alteração muda os semestres de duas disciplinas (Físico-Química e Termodinâmica), e redefine os pré-requisitos das disciplinas supracitadas, não havendo alteração da carga horária total do curso de 4.320 (quatro mil trezentos e vinte) horas-aula.

O Curso passou por uma nova alteração de sua Matriz Curricular através da redistribuição de créditos de disciplinas, exclusão de disciplinas (Física Experimental I, Física Experimental II e Prática Desportiva) e alteração de carga horária de disciplinas (Monografia – Trabalho de Graduação I e Monografia – Trabalho de Graduação II). Assim, a carga horária total do curso de 4.320 (quatro mil trezentos e vinte) horas passou a ser de 3.945 (três mil novecentos e quarenta e cinco) horas. Estas modificações foram aprovadas pela RESOLUÇÃO N° 037/2008 – Ad Referendum - CONEPE de 25 de julho de 2008 (Não encontrada) e homologadas pela RESOLUÇÃO N° 129/2008 – CONEPE de 30 de outubro de 2008.

Através da PORTARIA N° 069/2010 - CEE/MT de 11 de dezembro de 2010, o Conselho Estadual de Educação, reconheceu o Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, ofertado pela UNEMAT - Universidade do Estado de Mato

Grosso – Campus Universitário de Barra do Bugres, pelo período de 05 (cinco) anos, a partir de 07 de dezembro de 2010. O reconhecimento do curso pelo Conselho Estadual de Educação – CEE/MT permite protocolar o mesmo nos conselhos profissionais, para a obtenção da carteira profissional.

1.3 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

- CONSTITUIÇÃO FEDERAL BRASILEIRA de 1988;
- LEI nº 5.194 de 24 de dezembro de 1966, que regula o exercício das profissões de Engenheiro, Arquiteto e Engenheiro-Agrônomo, e dá outras providências;
- LEI nº 9394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional – LDB;
- 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 nº 7, de 18 de dezembro de 2018 – Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira;
- RESOLUÇÃO NORMATIVA nº 46 de 27 de janeiro de 1978 do Conselho Federal de Química, que determina o registro nos Conselhos Regionais de Química dos profissionais que menciona (Engenheiro de Alimentos, Tecnólogo de Alimentos e Química de Alimentos);
- 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.
- CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS SUPERIORES EM TECNOLOGIA. 3ª edição. 2016.
- 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 incluso o da acreditação da Extensão nos Cursos de Graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso.

1.4 JUSTIFICATIVA

A participação do agronegócio no Produto Interno Bruto (PIB) do Brasil tem sido crescente e importante, com destaque para o estado de Mato Grosso que tem se projetado como o celeiro agrícola do país.

Mesmo considerando o contínuo e crescente desempenho do agronegócio brasileiro, ainda existe a necessidade de inovação e diversificação de produtos alimentícios para agregar valor à produção primária, o que requer, necessariamente, a oferta de profissionais qualificados e o estímulo ao desenvolvimento científico-tecnológico, fortalecendo a agroindústria.

A inovação de processos, procedimentos e produtos alimentícios decorrem também da busca, atualmente mais acentuada, dos consumidores por alimentos e bebidas de qualidade superior, maior prazo de validade e que atendam a necessidades específicas relacionadas à saúde, hábitos alimentares e estilo de vida. Como exemplos, é importante mencionar a pouca oferta de produtos isentos de glúten para pessoas celíacas, de alimentos e bebidas destinados a idosos, de alimentos funcionais e com a quantidade reduzida ou isentos de corantes artificiais, conservantes, sal e lipídeos.

Paralelamente, a mudança de estilo de vida e de hábitos alimentares reforçam também a busca dos consumidores por alimentos e bebidas com maior apelo de praticidade e conveniência, o que tem sido constatado principalmente nas alterações das embalagens para alimentos.

Nesse contexto, a oferta de curso de nível superior tecnológico pode contribuir para atender à demanda de setores específicos da economia. Os cursos de graduação em tecnologia possuem foco no domínio e na aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos em áreas específicas de conhecimento relacionado a uma ou mais áreas profissionais. Têm por finalidade o desenvolvimento de competências profissionais que permitam tanto a correta utilização e aplicação da tecnologia e o desenvolvimento de novas aplicações ou adaptação em novas situações

profissionais, quanto o entendimento das implicações daí decorrentes e de suas relações com o processo produtivo, a pessoa humana e a sociedade. O objetivo a ser perseguido é o do desenvolvimento de qualificações capazes de permitir ao egresso a gestão de processos de produção de bens e serviços resultantes da utilização de tecnologias e o desenvolvimento de aptidões para a pesquisa tecnológica e para a disseminação de conhecimentos tecnológicos.

A Universidade do Estado de Mato Grosso –UNEMAT-, presente em 13 campi, oferta 25 cursos de graduação nas modalidades regular presencial e à distância, contribuindo significativamente por formar profissionais qualificados ao mercado de trabalho em diversos setores da economia mato-grossense e nacional, promover e disseminar o conhecimento científico-tecnológico e desenvolver atividades de extensão visando gerar oportunidades e melhorias na qualidade de vida da população.

O acadêmico da UNEMAT encontra condições e oportunidades para sua formação e qualificação pelo acesso ao ensino superior gratuito de qualidade, atividades de pesquisa científica em diversas áreas de concentração, atividades de extensão, estágios e visitas técnicas em empresas de alimentos. Essas atividades permitem aos discentes identificarem, desenvolverem e aprimorarem as habilidades e competências necessárias ao perfil do profissional tecnológico de nível superior para atender à demanda atual.

Portanto, a UNEMAT pode contribuir ativamente em formar e qualificar profissionais tecnólogos de nível superior em Tecnologia de Alimentos para suprir a demanda por esse tipo de profissional.

Adicionalmente, a adoção de um Curso Superior em Tecnologia de Alimentos cuja matriz curricular se encontra inserida dentro da matriz do Curso de Engenharia de Alimentos, já ofertado pelo Campus de Barra do Bugres, permite que esse nicho de formação profissional seja alcançado sem a necessidade de custos adicionais, uma vez que a oferta de disciplinas e o quadro de docentes será completamente aproveitado. Além disso, essa modalidade permitirá que o acadêmico, ao concluir o curso Tecnólogo, se assim desejar, possa reingressar na universidade e cursar apenas as disciplinas específicas para a obtenção do grau de Bacharel em Engenharia de Alimentos.

1.5 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA

O Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos se baseia na relação entre ensino e aprendizagem, tendo como norteadoras as legislações específicas que fundamentam a adequada formação científica, tecnológica e humanística para o exercício profissional, tal qual o PPC do curso de Engenharia de Alimentos. Assim, é possível formar profissionais capazes de atuar em diversas áreas, contribuindo com o desenvolvimento científico-tecnológico, social, econômico e humanístico no âmbito de sua atuação.

A Matriz curricular é composta de disciplinas com créditos totalmente teóricos, disciplinas com créditos teóricos e práticos e créditos à distância, cada uma com suas próprias especificidades e necessidades.

Nas disciplinas teóricas, o curso ampara-se em um conjunto de estratégias didáticas para mediar a relação ensino-aprendizagem e a construção do conhecimento, sempre enfatizando a importância da aplicação do conhecimento para a sociedade. Para isso, as estratégias utilizadas contemplam aulas expositivas-dialogadas, seminários, estudos de caso, metodologias cooperativas e ativas, entre outras, que asseguram o protagonismo do discente como sujeito participativo na sua própria formação.

A aula expositiva-dialogada compreende a apresentação/exposição do assunto pelo docente com a participação ativa do discente. Por meio desta técnica, o docente promove o questionamento, desarticula sua passividade e permite aos acadêmicos interpretar, participar e discutir o objeto de estudo, inclusive propondo soluções alternativas quando pertinente.

O seminário oferece espaço para grupos ou indivíduos/sujeitos discutirem temas ou problemas relevantes. Este recurso desenvolve a pesquisa, a apresentação e a discussão científicas e a autonomia do acadêmico.

A aplicação das metodologias ativas e/ou colaborativas para resolução de problemas, aprendizagem baseada em projetos, sala de aula invertida e estudo de caso, elegem o acadêmico como responsável pelo próprio aprendizado; metodologias inovadoras são avaliadas continuamente e são consideradas de interesse pedagógico, com possibilidades de serem testadas, contribuindo de forma dinâmica na melhoria contínua do processo ensino-aprendizagem.

A disciplina de Metodologia da Pesquisa serve como o primeiro contato formal de todos os acadêmicos com a pesquisa científica, sendo abordados os diversos aspectos relacionados com a pesquisa científica.

As disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I e II, igualmente, incentivam a prática científica e de pesquisa, proporcionando aos acadêmicos a oportunidade de propor problemas e solucioná-los através da investigação sistemática de dados produzidos, coletados e analisados pelos próprios acadêmicos.

A relação teórico-prática é de fundamental importância para a formação dos acadêmicos, pois torna-se exercício importante entre a prática e os conhecimentos teóricos adquiridos. Nesse sentido, as atividades teórico-práticas estarão de acordo com atividades realizadas em diferentes ambientes, tanto sala de aula quanto laboratórios de ensino e/ou pesquisa, além de aulas de campo e visitas técnicas.

Aulas de campo e visitas técnicas são fundamentais para verificação *in loco* de espaços onde o objeto de estudo pode ser verificado, experimentado, analisado e interpretado. Todas as metodologias são, essencialmente, precursoras da pesquisa, cuja atividade será desenvolvida nas diversas disciplinas do curso. Tais atividades terão sempre a presença dos professores orientadores com a execução de projetos específicos desenvolvidos pelo corpo docente do curso.

Atividades realizadas em laboratório são de fundamental importância para consolidação da teoria, ao mesmo tempo que são, por si só, contribuintes para a construção da aprendizagem. Laboratórios são, ainda, importantes na inserção do acadêmico em ambiente de conhecimento prático e sistemático, produção científica, tecnologia e pesquisa, instigando-o na compreensão do espírito investigativo e no desenvolvimento de atitudes de interdisciplinaridade e transdisciplinaridade.

Os laboratórios podem se tornar cenários fundamentais para inserir o aluno nos ambientes de estudo, produção técnica, pesquisa e tecnologia. Isso poderá instigá-lo a adquirir espírito investigativo, proporcionando também atitudes de interdisciplinaridade e de transdisciplinaridade. Neste sentido, os laboratórios assim como os demais espaços pedagógicos, devem ser locais destinados às aprendizagens, à consolidação do ensino, da pesquisa e da extensão.

Para atender a esta obrigatoriedade e à demanda necessária para a formação dos acadêmicos, o Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour, localizado no município de Barra do Bugres, tem uma infraestrutura laboratorial que conta atualmente com os seguintes laboratórios atendendo as necessidades dos

cursos desta unidade: Laboratório de Física Experimental, Laboratório de Química Geral, Laboratórios de Informática, Laboratórios de Desenho e para uma demanda mais específica do curso de Engenharia de Alimentos: Laboratório de Microbiologia, Laboratório de Processamento de Alimentos e Análise Sensorial, Laboratório de Engenharia e Processamento Agroindustrial, Laboratório de Novos Materiais e Embalagem e Laboratório de Matérias-Primas para Produção de Biodiesel, sendo estes três últimos laboratórios de pesquisa localizados no Centro Tecnológico de Mato Grosso (CTMAT) da unidade.

Os conteúdos teóricos devem ser articulados aos práticos, na perspectiva de que os conceitos e outros conhecimentos teóricos fundamentais sejam observados nas suas aplicações, para que possam suscitar de forma simultânea as necessárias reflexões, as discussões exigidas e as dimensões operativas e técnicas presentes para a resolução de problemas.

A interação entre o conceito e a experimentação propõe enfatizar a consideração de hipóteses, a capacidade de síntese e a avaliação de resultados necessários ao desenvolvimento progressivo da autonomia do aluno nas resoluções propositivas, a condição de oferecer respostas próprias às questões que lhes são apresentadas.

1.6 OBJETIVOS

1.6.1 Objetivo Geral

O objetivo geral do Curso de Tecnologia de Alimentos a ser ofertado pela UNEMAT é formar profissionais cidadãos na área de Tecnologia de Alimentos, capacitados para atender às exigências técnico-científicas e operacionais do complexo industrial agroalimentar do país. Aptos para contribuir com o avanço tecnológico e organizacional da moderna produção industrial e distribuição de alimentos, comprometidos com sua eficiência, qualidade e competitividade, e com a resolução dos problemas de natureza tecnológica, social, econômica e ambiental associados com a produção e consumos de alimentos. Capazes de desempenhar com eficiência as atividades de tecnologia aplicadas ao setor alimentício, comprometidos com o desenvolvimento industrial e problemas socioambientais.

1.6.2 Objetivos Específicos

Os principais objetivos específicos do Curso de Tecnologia de Alimentos são:

- a) Uma sólida formação nas ciências básicas, levando-os a compreender, prioritariamente, os fenômenos físicos, químicos e biológicos envolvidos no processamento e na conservação dos alimentos.
- b) O conhecimento dos processos utilizados na produção industrial de alimentos, desde a obtenção da matéria prima até a elaboração do produto, capacitando-os a identificar as tecnologias, as embalagens e os demais insumos mais adequados ao processamento higiênico-sanitário, ao menor desperdício, ao armazenamento seguro, ao aumento da vida-de-prateleira.
- c) O conhecimento das propriedades e características intrínsecas das matérias primas alimentares, capacitando-os a definir os parâmetros de processamento que garantam a manutenção das suas qualidades nutricionais e sensoriais.
- d) A informação detalhada sobre os diversos equipamentos utilizados na industrialização de alimentos, capacitando-os a utilizá-los corretamente.
- e) O conhecimento das metodologias de referência para a determinação das propriedades físicas, químicas, microbiológicas, nutricionais, toxicológicas e sensoriais dos alimentos, levando-os a compreender os princípios envolvidos nos respectivos instrumentais e técnicas.
- f) O conhecimento da legislação relativa às matérias-primas, aos produtos alimentícios e seu processamento, embalagem e rotulagem, bem como ao exercício profissional, capacitando-os a se responsabilizar por produtos, processos, instalações e organizações de acordo com os preceitos legais,
- g) A compreensão das relações sociais, econômicas, políticas e ambientais envolvidas na produção/industrialização/distribuição/consumo de alimentos e nos programas de alimentação, capacitando-os a realizar sua atividade profissional em favor do aumento da qualidade de vida.
- h) O conhecimento sobre instalações e edificações de indústrias alimentícias, envolvendo processo, serviços e utilidades, capacitando-os a estabelecer seus requisitos de acordo com os aspectos técnicos, higiênico-sanitários, econômicos e de conforto e segurança.

- i) O conhecimento sobre gestão econômica, comercial e administrativa de empresas de alimentos, capacitando-os a planejar, projetar, implementar, gerenciar e avaliar unidades agroindustriais para produção de alimentos.
- j) O conhecimento de métodos/técnicas para a utilização adequada dos recursos naturais, para o aproveitamento de descartes e subprodutos da produção agroindustrial de alimentos e para o tratamento dos resíduos industriais, capacitando-os a exercer a profissão em consonância com a preservação e conservação do meio ambiente.
- k) Técnicas didático-pedagógicas que lhes garantam o desenvolvimento: do senso crítico, da criatividade, da capacidade de análise e de síntese, da expressão oral e escrita, da habilidade de recuperar e processar dados e informações das diversas fontes disponíveis.

1.7 PERFIL DO EGRESSO

Os egressos com o perfil profissional de Tecnólogo em Alimentos devem estar aptos a planejar, implementar, executar, supervisionar e gerenciar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização, conservação, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas. Coordenar programas de controle de qualidade de alimentos. Coordenar projetos e programas envolvendo processamento de alimentos e melhorias dos processos industriais para garantir viabilidade econômica e maior preservação ambiental. Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de alimentos e atuar na seleção, instalação e operação de máquinas e equipamentos agroindustriais. Desenvolver, implementar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Buscar inovações científicas e tecnológicas na indústria de alimentos, incluindo o desenvolvimento de novos produtos e processos. Compreender a relação entre sistemas de produção e meio ambiente, abrangendo a utilização de recursos escassos e o descarte de resíduos e rejeitos, visando à maior sustentabilidade dos processos. Realizar análises microbiológicas, bioquímicas, físico-químicas, microscópicas, sensoriais e toxicológicas na produção de alimentos. Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação. Atuar em equipes multidisciplinares e interdisciplinares de forma ética. Compreender e aplicar a legislação reguladora de produtos, processos, insumos, resíduos e atividades inerentes à industrialização.

Assessorar na elaboração e execução de projetos agroindustriais em acordo aos padrões de segurança do trabalho, responsabilidade social e sustentabilidade.

1.8 ÁREAS DE ATUAÇÃO DO EGRESSO

Os egressos com o perfil profissional de Tecnólogo Superior em Alimentos devem estar aptos a planejar, implementar, executar, supervisionar e gerenciar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização, conservação, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas. Coordenar programas de controle de qualidade de alimentos. Coordenar projetos e programas envolvendo processamento de alimentos e melhorias dos processos industriais para garantir viabilidade econômica e maior preservação ambiental. Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de alimentos e atuar na seleção, instalação e operação de máquinas e equipamentos agroindustriais. Desenvolver, implementar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Buscar inovações científicas e tecnológicas na indústria de alimentos, incluindo o desenvolvimento de novos produtos e processos. Compreender a relação entre sistemas de produção e meio ambiente, abrangendo a utilização de recursos escassos e o descarte de resíduos e rejeitos, visando à maior sustentabilidade dos processos. Realizar análises microbiológicas, bioquímicas, físico-químicas, microscópicas, sensoriais e toxicológicas na produção de alimentos. Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação. Atuar em equipes multidisciplinares e interdisciplinares de forma ética. Compreender e aplicar a legislação reguladora de produtos, processos, insumos, resíduos e atividades inerentes à industrialização. Assessorar na elaboração e execução de projetos agroindustriais em acordo aos padrões de segurança do trabalho, responsabilidade social e sustentabilidade.

1.9 HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

De acordo com o Parecer CNE/CP Nº 29/2002, a Educação Profissional de Nível Tecnológico deverá:

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

- b) Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica, e 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 continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições do trabalho, bem como propiciar 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.

Sua atuação inclui cozinhas industriais; empresas de armazenamento, beneficiamento e distribuição de alimentos; hotéis; indústrias de alimentos, cooperativas e associações; empresas de planejamento, assessoramento técnico e consultoria; laboratórios para análise de alimentos e bebidas; restaurantes; Institutos e Centros de Pesquisa; Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

O Tecnólogo de Alimentos é o profissional indicado para ser o responsável pela área de Produção, devido aos seus conhecimentos dos processos tecnológicos e dos equipamentos envolvidos na industrialização de alimentos. Esta sua formação lhe permite um melhor aproveitamento dos recursos disponíveis. Ele também atua no sentido de utilizar o melhor processo para a transformação da matéria prima em produto (alimento) industrializado.

Na área da Qualidade, seu preparo acadêmico lhe permite desenvolver, planejar e montar programas e laboratórios para Controle de Qualidade, bem como organizar, implementar e gerenciar Sistemas da Qualidade, treinando equipes para essa atividade.

A partir de estudos da necessidade de determinado produto no mercado consumidor, o Tecnólogo de Alimentos por meio do conhecimento científico-tecnológico pesquisa e desenvolve novos produtos alimentícios. Ele utiliza seus conhecimentos em matérias primas, aditivos, processos e equipamentos, fornecendo

os subsídios necessários para o lançamento de um novo produto e propondo argumentos de vendas e bases para os cálculos de custos. Avaliando a aceitação e preferência do consumidor é possível inferir sobre a aceitação de determinado alimento. Dessa maneira, pode contribuir com as atividades do Setor de Marketing e Vendas

No Planejamento e Projeto Industrial, o Tecnólogo de Alimentos é essencial na definição dos processos, equipamentos e instalações industriais, bem como contribuindo com o estudo da viabilidade econômico-financeira do projeto.

No Gerenciamento e Administração da Indústria Alimentícia, atua na solução de problemas administrativos e/ou técnicos, pois a manutenção das atividades da indústria dentro de um orçamento preestabelecido é uma de suas funções.

Destaca-se também a participação desse profissional em projetos de adaptação e nacionalização de componentes no setor de Equipamentos. Essa atuação tem permitido um melhor desenvolvimento dos equipamentos utilizados nas indústrias de alimentos, bem como desenvolver atividades de manutenção.

O Tecnólogo em Alimentos atua na área de Armazenamento desenvolvendo sua programação e utilizando as técnicas mais adequadas para evitar perdas e manter a qualidade da matéria prima até sua industrialização ou consumo “in natura”.

A expansão industrial e metropolitana do país tem criado mercado para inúmeros alimentos industrializados ainda inexistentes. Além disso, essa expansão exige a atualização e melhora da qualidade dos produtos já existentes. Tecnólogos de Alimentos com experiência em processos tecnológicos, padrões de qualidade, normas e legislação sanitária e padrões para exportação de produtos, podem contribuir para isso, tanto como consultores independentes ou participando em empresas de Consultoria.

2 METODOLOGIAS E POLÍTICAS EDUCACIONAIS

2.1 RELAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

O curso Superior em Tecnologia de Alimentos 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 do espírito 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 de Engenharia de Alimentos 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 da Engenharia de Alimentos 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, Produção e Processamento Agroindustrial.

As atividades de extensão vinculadas ao Curso de Tecnologia de 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 à 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

Não se Aplica

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 Engenharia de Alimentos.

A Diretoria de Mobilidade Acadêmica (DMA) vinculada à Pró-Reitoria de Ensino de Graduação (PROEG) 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, Instrução Normativa 054/2011-CONEPE, e Res. 087/2015- CONEPE da UNEMAT.

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 autoaprendizado 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.

2.5 EDUCAÇÃO INCLUSIVA

A UNEMAT, considerando a importância de assegurar aos portadores de deficiência física e sensorial, 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 5.296/2004.

3. ESTRUTURA CURRICULAR

A concepção da estrutura curricular é semestral e contempla disciplinas necessárias à formação do futuro profissional. Os conteúdos abordados objetivam uma formação técnico-científica direcionada às questões relacionadas ao exercício da profissão. Esta estrutura curricular contempla a formação geral e humanística, a formação específica – incluindo estágio supervisionado e TCC – e a formação complementar – disciplinas eletivas obrigatórias -. Essa organização possibilita a integração entre as diferentes tecnologias de processamento de alimentos, disciplinas e conteúdos, estabelecendo a relação entre os conhecimentos teóricos e práticos necessários ao desempenho da profissão. A distribuição de atividades teóricas e práticas nas disciplinas proporcionará aos estudantes uma sólida formação a partir das atividades desenvolvidas, que consistirão num referencial ao exercício da profissão. Toda a estrutura do curso, como duração, carga horária, conteúdos de formação básica e profissional, conteúdos de formação complementar, estágio supervisionado obrigatório e atividades complementares, teve como base o que preconiza o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.

O curso possui uma carga horária total de 2400 horas, das quais 1.740 são de disciplinas regulares distribuídas em cinco semestres letivos; 180 horas de disciplinas eletivas livres; outras 180 horas são dedicadas ao desenvolvimento do Estágio Obrigatório, 60 horas para atividades complementares e 240 horas para a realização das atividades de 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 Engenheiro(a) de Alimentos. 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 de alimentos ou em empresas e órgãos inseridos no setor de alimentos, 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 Engenharia de Alimentos, 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.

3.2 NÚCLEOS DE FORMAÇÃO

O curso Superior em Tecnologia de Alimentos, tal qual o curso de Engenharia de Alimentos é estruturado em 4 (quatro) unidades curriculares (UC), atendendo ao disposto nas Diretrizes Curriculares Nacionais e conforme o perfil das disciplinas integrantes:

UC I – Créditos obrigatórios de 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 – Créditos obrigatórios de formação específica do curso, engloba os conteúdos específicos e profissionais das áreas de atuação do curso, os objetos de conhecimento e as atividades necessárias para o desenvolvimento das competências e habilidades de formação geral do aluno.

UC III – Créditos de formação complementar/integradora, que compreendem estudos integradores para o enriquecimento curricular e visam a ampliar a formação do acadêmico na área e em áreas afins;

UC IV – Créditos de Livre Escolha, que contemplam o núcleo de estudos entendidos como de livre escolha do acadêmico, com o objetivo de ampliar a sua formação, além de destacar as suas habilidades e competências.

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	Língua Portuguesa	60	30	30	4	0	---
Multidisciplinar	Metodologia da Pesquisa Científica	60	45	15	4	0	---
Sociologia	Sociologia	60	30	30	4	0	---
TOTAL		180	105	75	12	0	

*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	---
Matemática	Fundamentos da Matemática	60	45	15	4	0	---
Química	Química Analítica	60	60	0	2	2	---
Ciência de Alimentos	Bioquímica Fundamental	60	60	0	3	1	Química Orgânica
Matemática	Estatística I	60	45	15	3	1	---
Ciência de Alimentos	Microbiologia Fundamental	60	60	0	3	1	---
Economia	Economia	60	30	30	4	0	---
Matemática	Estatística II	60	45	15	3	1	Estatística I
Engenharia de Alimentos	Físico-Química de Alimentos	60	60	0	3	1	---

Ciência de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	60	60	0	2	2	Microbiologia Fundamental
Tecnologia de Alimentos	Higiene Industrial	60	60	0	3	1	---
Tecnologia de Alimentos	Tecnologias de Conservação de Alimentos	60	60	0	2	2	Microbiologia de Alimentos
Ciência de Alimentos	Química e Bioquímica de	90	60	30	4	2	Bioquímica Fundamental
Tecnologia de Alimentos	Processamento de Produtos Vegetais	30	30	0	1	1	---
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia de Açúcares	30	30	0	1	1	---
Ciência de Alimentos	Análise de Alimentos	90	90	0	2	4	Química e Bioquímica de Alimentos
Tecnologia de Alimentos	Sistemas de Qualidade na Indústria de Alimentos	60	45	15	4	0	---
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia de Carnes e Derivados	60	60	0	2	2	Microbiologia de Alimentos
Tecnologia de Alimentos	Ciência e Tecnologia de Grãos	60	60	0	3	1	---
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia de Ovos Leite e Derivados	60	60	0	3	1	Microbiologia de Alimentos
Tecnologia de Alimentos	Análise Sensorial	60	60	0	3	1	---
Multidisciplinar	Gestão na Indústria de Alimentos	60	45	15	4	0	---
Tecnologia de Alimentos	Tratamento de Resíduos e Efluentes	60	45	15	3	1	---
Tecnologia de Alimentos	Tecnologia de Embalagens	60	60	0	3	1	---
TOTAL		1500	1350	150	71	29	

*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	15	15	2	0	80 créditos
Multidisciplinar	Trabalho de Conclusão de Curso II	30	30	0	0	2	Trabalho de Conclusão de Curso I
Multidisciplinar	Estágio Supervisionado	180				12	80 créditos
Multidisciplinar	Atividades Complementares	60				4	---
Multidisciplinar	Atividades Curriculares de Extensão	240				16	---
TOTAL		540	45	15	2	2	

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

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					---
Qualquer área	Eletiva de Livre Escolha	60					---
TOTAL		180	0	0	0	0	

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

Para a integralização do currículo o discente deverá cursar 160 créditos, distribuídos em quatro Unidades Curriculares, dos quais 12 créditos correspondem a Formação Geral e Humanista, 100 créditos à Formação Específica Profissional, 36 créditos à Formação Complementar e 12 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 EQUIVALÊNCIA COM A MATRIZ DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Todas as disciplinas que compõem o currículo do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos estão incluídas na Matriz Curricular do Curso de Engenharia de Alimentos.

MATRIZ TECNÓLOGO			MATRIZ ENGENHARIA		
Disciplina	Créditos	CH	Disciplina Equivalente	Créditos	CH
Língua Portuguesa	4	60	Língua Portuguesa	4	60
Metodologia da Pesquisa Científica	4	60	Metodologia da Pesquisa Científica	4	60
Sociologia	4	60	Sociologia	4	60
Química Geral	4	60	Química Geral	4	60
Química Orgânica	4	60	Química Orgânica	4	60
Fundamentos da Matemática	4	60	Fundamentos da Matemática	4	60
Química Analítica	4	60	Química Analítica	4	60
Bioquímica Fundamental	4	60	Bioquímica Fundamental	4	60
Estatística I	4	60	Estatística I	4	60
Microbiologia Fundamental	4	60	Microbiologia Fundamental	4	60
Economia	4	60	Economia	4	60
Estatística II	4	60	Estatística II	4	60
Físico-Química de Alimentos	4	60	Físico-Química de Alimentos	4	60
Microbiologia de Alimentos	4	60	Microbiologia de Alimentos	4	60
Higiene Industrial	4	60	Higiene Industrial	4	60
Tecnologias de Conservação de Alimentos	4	60	Tecnologias de Conservação de Alimentos	4	60
Química e Bioquímica de	6	90	Química e Bioquímica de	6	90

Processamento de Produtos Vegetais	2	30	Processamento de Produtos Vegetais	2	30
Tecnologia de Açúcares	2	30	Tecnologia de Açúcares	2	30
Análise de Alimentos	6	90	Análise de Alimentos	6	90
Sistemas de Qualidade na Indústria de Alimentos	4	60	Sistemas de Qualidade na Indústria de Alimentos	4	60
Tecnologia de Carnes e Derivados	4	60	Tecnologia de Carnes e Derivados	4	60
Ciência e Tecnologia de Grãos	4	60	Ciência e Tecnologia de Grãos	4	60
Tecnologia de Ovos Leite e Derivados	4	60	Tecnologia de Ovos Leite e Derivados	4	60
Análise Sensorial	4	60	Análise Sensorial	4	60
Gestão na Indústria de Alimentos	4	60	Gestão na Indústria de Alimentos	4	60
Tratamento de Resíduos e Efluentes	4	60	Tratamento de Resíduos e Efluentes	4	60
Tecnologia de Embalagens	4	60	Tecnologia de Embalagens	4	60
Trabalho de Conclusão de Curso I	2	30	Trabalho de Conclusão de Curso I	2	30
Trabalho de Conclusão de Curso II	2	30	Trabalho de Conclusão de Curso II	2	30
Estágio Supervisionado	12	180	Estágio Supervisionado	12	180

3.4 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 da UNEMAT - *Campus* Deputado Estadual Renê Barbours, o Curso Superior em Tecnologia de Alimentos, além da equivalência total com as disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos, possui 08 disciplinas comuns distribuídas entre os cursos de Engenharia de Produção Agroindustrial e Arquitetura e Urbanismo - da Faculdade de Arquitetura e Engenharia - e entre os curso de Ciência da Computação e Matemática - da Faculdade de Ciências Exatas e Tecnológicas.

Disciplina	CH	Consonância com os Cursos
Língua Portuguesa	60 h	Engenharia de Produção Agroindustrial
		Matemática
Metodologia de Pesquisa Científica	60 h	Arquitetura e Urbanismo
		Engenharia de Produção Agroindustrial Ciência da Computação
		Matemática
		Direito
Sociologia	60 h	Arquitetura e Urbanismo
		Engenharia de Produção Agroindustrial
Economia	60 h	Engenharia de Produção Agroindustrial
Química Geral	60 h	Engenharia de Produção Agroindustrial

Fundamentos da Matemática	60 h	Engenharia de Produção Agroindustrial Ciência da Computação
		Matemática
Estatística I	60 h	Engenharia de Produção Agroindustrial
Estatística II	60 h	Engenharia de Produção Agroindustrial

3.5 ATIVIDADES ACADÊMICAS ARTICULADAS AO ENSINO DE GRADUAÇÃO

Não se aplica ao curso.

3.6 ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O Estágio Supervisionado se constitui em atividades de aprendizagem profissional e permite o contato real com a vivência da profissão, visando o intercâmbio e análise de informações, a ética e a crítica no exercício das funções de engenheiro sob a orientação de profissionais da área. Essa aprendizagem é proporcionada 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, atualmente, regulamentado pela Resolução nº 028/2012-CONEPE e Resolução nº 100/2015-CONEPE.

3.6.1 Objetivo geral

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

3.6.2 Objetivos específicos

- Proporcionar ao acadêmico o intercâmbio de informações e experiências concretas que o prepare para o efetivo exercício da profissão de Tecnologia de Alimentos;
- 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.

3.6.3 Justificativa

O estágio supervisionado é estabelecido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos Superiores de Tecnologia como conteúdo curricular obrigatório, cabendo à instituição de ensino regulamentá-lo.

3.6.4 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 duração mínima do Estágio Supervisionado é de 180 horas e sua execução 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 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 inscrição 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 028/2012 – CONEPE, em especial no artigo 33 e seus parágrafos.

3.6.5 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 nº 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.

3.6.6 O campo de atividades do Estágio Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado pode ser realizado em indústrias e empresas, instituições públicas e privadas ou organizações não governamentais, bem como na própria instituição ou com profissionais liberais de nível superior devidamente registrado nos conselhos profissionais, de acordo com as regras

estabelecidas na Resolução nº 028/2012 – CONEPE, ou outra que venha substituí-la no âmbito da UNEMAT.

3.6.7 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 de Alimentos, 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 e de pessoas, entre outros.

3.6.8 Requisito e carga horária

Para habilitar-se ao estágio supervisionado, o discente deverá ter cursado ao menos 50% dos créditos do curso, o que equivale a 80 créditos (1.200 horas). O(a) discente deverá cumprir carga horária mínima de 180 horas - conforme orientação prevista na Instrução Normativa nº 028/2012 - CONEPE.

3.7 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular obrigatório integrador do conhecimento e das experiências de diversas disciplinas adquiridos durante o curso. Assim, o TCC constitui uma oportunidade curricular para assegurar ao discente o perfil humanístico, crítico, reflexivo, ético, cooperativo, criativo, empreendedor, inovador e técnico, para pesquisar, adaptar e desenvolver novas tecnologias e processos, pesquisar e desenvolver novos alimentos ou ingredientes, de modo a reconhecer necessidades e problemas, além de atender às demandas específicas do mercado consumidor e da indústria de alimentos.

Tendo como base a pesquisa, o TCC é um processo de construção de conhecimento e experiência que integra aos componentes curriculares acadêmicos os diversos aspectos profissionais no processo ensino-aprendizagem permitindo ao discente desenvolver um perfil ativo e independente.

As normas que regem o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) são regulamentadas pela RESOLUÇÃO N° 030/2012 – CONEPE de 03 de junho de 2012 e RESOLUÇÃO N° 055/2015 - CONEPE de 16 de abril de 2015.

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será composto de 2 (duas) disciplinas semestres de 02 créditos cada, Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II, nos quais será desenvolvida uma pesquisa individual pelo acadêmico, que resultará no Trabalho de Conclusão de Curso. As disciplinas serão ministradas por professor do curso de Tecnologia de Alimentos e o acadêmico será orientado durante o desenvolvimento do TCC por um professor que ministre aula no curso de Tecnologia de Alimentos, preferencialmente com atuação em área compatível com a proposição de cada trabalho orientado. Ao final da disciplina de TCC I, o acadêmico terá seu projeto de TCC e, ao final da disciplina de TCC II, será submetido à defesa pública de seu trabalho final mediante banca avaliadora especialmente montada para esse fim.

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser desenvolvido nas áreas e linhas de pesquisa cadastradas no CNPQ para Ciência e Tecnologia de Alimentos, e ser apresentados na forma de Artigo Científico, podendo ser resultado de uma Pesquisa Primária ou uma Revisão Sistemática de Literatura e deverá seguir as normas específicas para o curso a serem apresentadas documento adicional e regulamentadas pela Resolução vigente que disponha sobre o Trabalho de Conclusão de Curso – TCC dos cursos de Graduação da Universidade do Estado de Mato Grosso–UNEMAT.

Para o acadêmico se matricular no Trabalho de Conclusão de Curso I, deverá ter cursado no mínimo 80 créditos.

3.8 PRÁTICA COMO COMPONENTE CURRICULAR

Não se aplica por se tratar de curso de bacharelado.

3.9 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 ampliar os horizontes de uma formação profissional, proporcionando uma 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 Bacharelado em Engenharia de Alimentos estão regulamentadas pela RESOLUÇÃO Nº 028/2007 – CONEPE de 20 de abril de 2007 e IN nº 003/2019 - UNEMAT.

As atividades complementares deverão ocorrer durante o período de duração do curso, sendo de livre escolha do acadêmico a efetivação da carga horária mínima de 60 (sessenta) horas. São consideradas atividades complementares:

- Pesquisa e Iniciação Científica, Extensão e Monitoria;
- Seminários, Simpósios, Congressos, Conferências, Fórum, Debates, Palestras;
- Produções coletivas;
- Participação na organização de atividades culturais, eventos, fomento, assessoria a grupos sociais, desde que conste no certificado a respectiva carga horária;
- Cursos com carga horária de, no mínimo, 20 (vinte) horas e no máximo 40 (quarenta) horas;
- Estudo dirigido, desde que não ultrapasse 20% (vinte por cento) da carga horária e sejam acompanhados por professor responsável pelas Atividades Complementares.

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. O estudo dirigido é uma atividade ofertada pelo professor coordenador e o aluno o desenvolverá na forma de um estudo independente. A carga horária de cada estudo dirigida deve ser definida pelo professor coordenador. Não serão consideradas horas complementares cursos de cunho técnico profissionalizante nem proficiência em língua estrangeira.

3.10 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, nas 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 organização e/ou como ministrantes;
- III. Em eventos, na organização e/ou na realização.

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.

3.11 AVALIAÇÃO

As avaliações da aprendizagem e competência dos discentes são realizadas conforme as normas estabelecidas na Normatização Acadêmica da UNEMAT (RESOLUÇÃO Nº 054/2011 – 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 Nº 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.

4 EMENTÁRIO

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
LÍNGUA PORTUGUESA				
PRÉ 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				
Abordagem de aspectos gramaticais relevantes ao texto: pontuação, acentuação; concordâncias nominal e verbal; regências nominal e verbal; colocação pronominal. Estrutura da frase, do parágrafo, do texto. Estudo da coesão: conceito e mecanismos; coerência: conceito e fatores.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
FERRAREZI JR. Celso; TELES, Iara Maria. Gramática do brasileiro: uma nova forma de entender a nossa língua. São Paulo: Editora Globo, 2008. FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco. Lições de texto: leitura e redação. São Paulo: Ática, 2005. KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. A coerência textual. São Paulo: Contexto, 2001. KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. A coesão textual. São Paulo: Contexto, 2001.				

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				
Matéria e energia. Estados de agregação da matéria. Moléculas e átomos. Elementos químicos. Classificação e propriedades. Tabela periódica. Reações químicas. Química orgânica e inorgânica. Funções Inorgânicas: óxidos, ácidos, bases e sais; nomenclatura. Dispersões. Concentrações. Lei dos gases e volume molar. Normas de Segurança no Laboratório de Química. Vidrarias.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
ATKINS. Princípios de química: questionando a vida moderna. Porto Alegre: Bookman, 2001. CHRISPINO, Alvaro. Manual de química experimental. Atica, São Paulo, 1994. MAHAN, B. Química um curso universitário. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 1995. RUSSEL, J. B. Química geral, 2 ed., vol. 1 e 2. São Paulo: McGraw Hill, 1994.				

SILVA, Roberto Ribeiro. Introdução a química experimental. Mcgraw Hill, São Paulo, SP, 1990.

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				
Propriedades do carbono. Hidrocarbonetos. Tipos de cadeia. Funções químicas orgânicas. Estereoquímica. Nomenclatura. Propriedades dos compostos relacionadas às suas estruturas. Ácidos e bases. Reatividade e radicais livres. Tipos e mecanismos de reações. Polímeros.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CAMPOS, M. M. Fundamentos de química orgânica. Editora Edgar Blücher LTDA. São Paulo-SP, 1980.				
HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. São Paulo: Editora LTC, 6ª ed, 2005.				
MORRISON, R.T., BOYD,R. Química orgânica. Calouste gulbenkian. 1997				
MAHAN, B. M. Química - um curso universitário. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda, 4ª ed, 2005.				
McMURRY, J. Química orgânica. LTC Livros Técnicos e Científicos Editora S.A				
VOGUEL, A. I. Química orgânica. Volume 1, 2 e 3. Editora Livro Técnico. Rio de Janeiro-RJ, 1981.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
SOCIOLOGIA				
PRÉ 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				
Sociologia como ciência: significado, aplicabilidade, fundamentações. Estrutura da sociedade: estratificação e classes sociais. O estado e as instituições sociais. O estado e suas relações econômicas. Movimentos sociais. Processo de socialização. Efeitos sociais: emprego, qualidade e saúde. globalização. Crise do trabalho. Efeitos sociais das novas tecnologias na sociedade. Sociologia e antropologia da alimentação: as representações e os usos da alimentação nas diferentes culturas. Sociologia e antropologia do consumo: os comportamentos, as tendências e os interesses dos consumidores modernos.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				

CASTELLS, Manuel. A Sociedade em Rede. 6. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. GIDDENS, A. As consequências da modernidade. São Paulo, UNESP, 1991. LAKATOS, E. M. Sociologia geral. 6 ed., São Paulo, Atlas, 1995. QUINTANERO, T. (org.). Um toque de clássicos: Durkheim, Marx e Weber. Belo Horizonte: Ed.UFMG, Coleção Aprender, 1995.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

FUNDAMENTOS DA MATEMÁTICA

PRÉ REQUISITOS Não há

DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS

Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	45	15

EMENTA

Definição de funções e suas aplicações. Função afim, quadrática, modular, exponencial, logarítmica (Domínio, Imagem, gráficos), função composta, funções injetivas, sobrejetivas e bijetivas, funções inversas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SAFIER, Fred. Teoria e Problemas de Pré-cálculo Trad. Adonai S. Sant'anna Editora Bookman Porto Alegre– RS 2003.
 SOUZA, Maria Helena Soares & SPINELLI, Walter – Vol. I – 2o Grau – Ed. Scipione. IEZZI, Gelson. Fundamentos da Matemática Elementar vol. 02 e 06 Editora Ática – 1998.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

QUÍMICA ANALÍTICA

PRÉ REQUISITOS Não há

DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS

Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	2	2	60	0

EMENTA

Análises químicas qualitativa e quantitativa, princípios e objetivos. Balanceamento das equações químicas. Constantes de equilíbrios das reações químicas. Volumetria ácido-base, redox, de precipitação, complexométrica. Gravimetria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BABOR, J.A., JBARZ, J. Química geral moderna. São Paulo: Moraes, 1965.
 BACCAN, N., ANDRADE, J. C., GODINHO, O. E. S., BARONE, J. S. Química analítica quantitativa elementar. São Paulo-SP, Editora Edgard Blücher LTDA. 2001.
 BRADY, J.E. Química geral. Rio de Janeiro: LTC, 1985. 1 v.
 HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. Rio de Janeiro-RJ, Livros Técnicos Científicos LTDA. 2005.
 OHLWEILER, O.A. Química analítica quantitativa. 3.ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos, 1985. 3v.

SARDELLA, A.M., MATEUS, E. Curso de química. v.2. 14. ed. São Paulo: Ática, 1995.
 SKOOG, D. A., WEST, D. M., HOLLER, F. J., CROUCH, S. R. Fundamentos de química analítica. Tradução da 8ª edição norte-americana. São Paulo-SP, Editora Thomson Learning. 2006.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
BIOQUÍMICA FUNDAMENTAL				
PRÉ REQUISITOS		Química Orgânica		
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Estrutura e propriedades da água; Estrutura, propriedades físicas e químicas das biomoléculas (carboidratos, lipídeos, aminoácidos e proteínas); Enzimas; Introdução ao Metabolismo; Bioenergética; Metabolismo de Carboidratos; Metabolismo de Lipídeos; Metabolismo de Proteínas e Aminoácidos.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BERG, J. M., TYMOCZKO, J. L., STRYER, L. Bioquímica. 5ª Edição. Editora Guanabara Koogan S.A. Rio de Janeiro-RJ, 2004. CAMPBELL, M. K. Bioquímica. 3ª Edição, Artmed Editora. São Paulo-SP, 2000. JUNQUEIRA, L.C.U., CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997. NELSON, D. L. COX, M. M. Princípios da bioquímica de Lehninger. Porto Alegre. Artmed, 2011.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
ESTATÍSTICA I				
PRÉ REQUISITOS		Não há		
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	45	15
EMENTA				
Estatística Descritiva. Probabilidade. Variáveis Aleatórias Discretas e suas Aplicações. Variáveis Aleatórias Contínuas e suas Aplicações. Amostragem. Estimativa de Parâmetros. Principais Distribuições de Probabilidade.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
FONSECA, J. S. MARTINS, G. A. Curso de estatística. Atlas, 1996. MARTINS, G. A. Princípios de estatística. Atlas, 1995. MONTGOMERY, D. C. RUNGER, G. C. – Estatística aplicada e probabilidade para Engenheiros. LTC, 2009. MORETTIN, L. G. Estatística básica – probabilidade. Pearson Education, 1999.				

Levin, Jack. Estatística. MORETTIN, P. A. BUSSAB, W. O. Estatística básica. Saraiva, 2006.

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 bactérias, fungos e vírus. Microscopia. Fatores que interferem no crescimento microbiano. Crescimento microbiano. Meios de cultura. Metabolismo microbiano. Genética microbiana. Controle do Crescimento Microbiano. Fungos. Vírus. Parasitas. Taxonomia. Infecções e Microbiota normal.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
MASSAUER, P. R. Microbiologia dos Processos Alimentares. Varela. 2005. FRANCO, B. D. G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Atheneu. 2005. SIQUEIRA, R. S. Manual de Microbiologia de Alimentos. Merck. 1995. PELCZAR, M., REID, R., CHAN, E.C.S. Microbiologia. São Paulo. McGraw-Hill do Brasil, Vol 1 e 2. 1980.				

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: Cengage 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.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
ESTATÍSTICA II				

PRÉ REQUISITOS	Estatística I			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	45	15
EMENTA				
Intervalo de confiança. Testes de hipóteses paramétricos com uma amostra grande e com amostra pequena. Comparação de dois tratamentos com amostras independentes e com amostras pareadas. Princípios básicos de experimentação e tópicos de planejamento de experimento. Tópicos de análise de variância e testes de comparações de médias e de grupos de médias. Análise de regressão linear e não linear simples e múltipla.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
FONSECA, J. S. MARTINS, G. A. Curso de estatística. Atlas, 1996. MARTINS, G. A. Princípios de estatística. Atlas, 1995. MONTGOMERY, D. C. RUNGER, G. C. – Estatística aplicada e probabilidade para engenheiros. LTC, 2009. MORETTIN, L. G. Estatística básica – probabilidade. Pearson Education, 1999. LEVIN, Jack. Estatística. MORETTIN, P. A. BUSSAB, W. O. Estatística básica. Saraiva, 2006.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS				
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				
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. Mobilidade de água.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
ATKIS, P. W. Físico-química. Volume 1 a 3. 6ª Edição. Livros Técnicos e Científicos Editora S.A. Rio de Janeiro-RJ, 1999. BALL, D. W. Físico-química: volume 1. Pioneira Thomson Learning. São Paulo-SP, 1962. CASTELLAN, Gilbert W. Físico-química, 2V. 2 ed. Rio de Janeiro, Ao Livro Técnico, 1971, 930 p. MOORE, W.J. Físico-química, Volume 1. Editora Edgar Blücher. São Paulo, 1976. RANGEL, R. N. Práticas de físico-química. 3ª edição revista e ampliada. Editora Edgard Blücher. São Paulo-SP, 2006.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS				
PRÉ REQUISITOS		Microbiologia Fundamental		
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	2	2	60	0
EMENTA				
<p>Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento microbiano nos alimentos. Microrganismos de importância no estudo da conservação e produção de alimentos. Princípios gerais de contaminação de alimentos. Deterioração microbiana dos alimentos e microrganismos deterioradores. Microrganismos patogênicos e DTAs. Legislação: padrões microbiológicos e amostragem. Métodos de laboratório em microbiologia dos alimentos. Princípios da conservação de alimentos: métodos físicos e químicos para o controle do crescimento microbiano em alimentos.</p>				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>MASSAUER, P. R. Microbiologia dos Processos Alimentares. Varela. 2005. FRANCO, B. D. G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Atheneu. 2005. SIQUEIRA, R. S. Manual de Microbiologia de Alimentos. Merck. 1995. SILVA JR, E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. Varela. 1995.</p>				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
HIGIENE INDUSTRIAL				
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				
<p>Conceito de saúde pública e relação com os alimentos. Introdução à higiene e sanitização na indústria de alimentos. Requisitos e uso da água na indústria de alimentos para higienização. Principais agentes detergentes e sanitizantes na indústria de alimentos. Métodos aplicados à limpeza e desinfecção industrial. Métodos de avaliação da eficiência da higienização na indústria de alimentos. Métodos aplicados ao controle integrado de vetores e pragas.</p>				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<p>EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. Editora Atheneu. São Paulo, 2003. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de Alimentos. Editora Nobel S.A. São Paulo, 2008. CONTRERAS, C.J. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2002. GERMANO, P. M. L. GERMANO, M. I. S., Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Varela, 2001.</p>				

MÍDIO, A. F. MARTINS, D. I. Herbicidas em alimentos. São Paulo, Varela, 1997.
MÍDIO, A. F., MARTINS, D. I. Toxicologia de alimentos. São Paulo, Varela, 2000.
RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. Editora Atheneu. São Paulo, 2005.
SILVA, E. A. M. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. Editora Varela. São Paulo, 1995.
SANTOS, S. G. F. Treinando manipuladores de alimentos. Editora Varela, São Paulo, 2001.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS				
PRÉ REQUISITOS	Microbiologia de Alimentos			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
Fatores de deterioração dos alimentos. Transformações físicas, químicas e microbiológicas. Evolução na conservação de alimentos. Métodos de conservação pela aplicação de calor. Conservação pelo frio. Conservação pela diminuição da atividade de água. Conservação pela diminuição do pH: conservas, fermentação, adição de acidulantes; Aditivos químicos. Atmosfera modificada. Vácuo. Método de fatores combinados. Altas pressões. Irradiação.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
GEOFFREY CAMPBELL-PLATT. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Editora Manole Ltda. i – SP – Brasil https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448458/cfi/3!/4/4@0.00:0.00 ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos. V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.				

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. Composição de alimentos de origem animal e vegetal. Água nos alimentos. Carboidratos. Lipídeos. Proteínas alimentares. Enzimas. Aditivos.				
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.

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2º Edição. Editorail Acribia, S.A. Zaragoza (Espanha), 2000.

NELSON, D. L. COX, M. M. Princípios da bioquímica de Lehninger. Porto Alegre. Artmed, 2011.

MACEDO, G. A., PASTORE, G. M., SATO, H. H., PARK, Y. G. K. Bioquímica experimental de alimentos. Livraria Varela Editora. São Paulo-SP, 2005.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

METODOLOGIA DE PESQUISA CIENTÍFICA

PRÉ REQUISITOS Não há

DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS

Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC I – Formação Geral e Humanística	4	0	45	15

EMENTA

Estudo dos fundamentos epistemológicos e metodológicos da pesquisa científica como atividade profissional; dos paradigmas metodológicos da pesquisa (quantitativo, qualitativo e misto); dos métodos e as técnicas de coleta e análise de dados quantitativos; dos métodos e as técnicas de coleta e de análise de dados qualitativa; dos métodos e as técnicas de coleta e de análise de dados mistos; do planejamento da pesquisa (projeto de pesquisa e normalização aplicada); dos softwares de apoio à pesquisa e banco de dados online; da ética aplicada à pesquisa científica; da análise de artigos científicos, resumos simples e expandido.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

APPOLINÁRIO, F. Dicionário de metodologia científica: um guia para a produção do conhecimento científico. São Paulo: Atlas, 2007.

CRESWELL, J. W. Projeto de Pesquisa: métodos qualitativos, quantitativos e mistos. Porto Alegre: Artmed, 2007.

GIL, A. C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 5a ed. São Paulo: Atlas, 2010.

HENRIQUES, A. Metodologia Científica na Pesquisa Jurídica. 9a ed. São Paulo: Atlas, 2017.

HERNÁNDEZ SAMPIERI, R. Metodologia de Pesquisa. 3a ed. São Paulo: Mcgraw Hill, 2006.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

PROCESSAMENTO DE PRODUTOS VEGETAIS

PRÉ REQUISITOS Não há

DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS

Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância

UC II – Formação Específica	1	1	30	0
EMENTA				
Matérias-primas de origem vegetal. Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Métodos utilizados para conservação de matérias-primas e alimentos de origem vegetal. Pré-processamento e processamento de frutas, hortaliças, leguminosas e produtos derivados. Legislação aplicada a alimentos de origem vegetal.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
CAMARGO, R. Tecnologia dos produtos agropecuários – alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 289 p. CHITARRA, M.I., CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão. Lavras: FAEP, 1990. CORTEZ, L. A.B., HONÓRIO, S. L., MORETTI, C. L. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília : Embrapa, 2002.428p. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA DE AÇÚCARES				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	1	1	30	0
EMENTA				
Importância da agroindústria sucroalcooleira. Pesagem da cana. Preparo da cana para moagem e moagem da cana. Tratamentos físico-químicos do caldo da cana: sulfitação, caleagem, 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). Visita técnica a agroindústria sucroalcooleira.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia Industrial V. 4 – Biotecnologia da Produção de Alimentos. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 523p. 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. 2 ed. Viçosa: UFV, 2011. LOPES, C.H. Tecnologia de Produção de Açúcar de Cana. São Carlos: EDUFSCar, 2011. PAYNE, J.H. Operações Unitárias na Produção de Açúcar. Barueri: Nobel, 2000.				

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	90	0
EMENTA				
Composição básica dos produtos alimentares; Amostragem e preparo de amostras; Métodos de análises dos constituintes principais dos alimentos (umidade, minerais, proteína, lipídios, carboidratos e fibras). Métodos especiais de análise de alimentos (densitometria, refratometria, espectrofotometria, cromatografia, eletroforese).				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
SKOOG, D. A., HOLLER, F. J. NIEMAN, T. A., Princípio de análise instrumental. Bookman Editora. São Paulo-SP, 2002.				
SKOOG, D. A., WEST, D. M., HOLLER, F. J., CROUCH, S. R. Fundamentos da química analítica. Thomson. 2006.				
HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. LTC. 2005.				
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. Artmed. 2004.				
COMPLEMENTAR				
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).				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
SISTEMAS DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS				
PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	45	15
EMENTA				
Conceitos de Qualidade. Controle da qualidade. Garantia e certificação da qualidade. Ferramentas para o controle de qualidade: Boas práticas de fabricação, POP, PPHO e APPCC. Estabelecimento de padrões e normas de identidade e qualidade. Atributos de qualidade. Controle Estatístico de Qualidade e Controle Estatístico de Processos.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
BATALHA, M.O. (coord.). Gestão agroindustrial. 2. ed. v. 1 e v. 2. São Paulo: Atlas, 2001				

CORREA, H. L., GIANESI, I. G. N., CAON, M., Planejamento, programação e controle da produção, Atlas, 2001.
 DAVIS, M. M., AQUILANO, N. J., CHASE, R. B., Fundamentos da administração da produção, Bookman, 2003.
 DENISE VON POSER, Marketing de relacionamento, 2. Ed, São Paulo, Editora Manole Ltda.2010.
 MARCELO TREFF, Gestão de Pessoas: Olhar estratégico com foco em competências, São Paulo – Rio de Janeiro, Elsevier Editora Ltda., 2016
 ANNA CAROLINA MANFROI GALINATTI, GABRIEL LIMA GIAMBASTIANI, Custos e planejamentos, Ed. SAGAH EDUCAÇÃO S.A., São Paulo, 2019
 CESAR SALIM, NELSON CALDAS SILVA, Introdução ao Empreendedorismo, Editora Grupo GEN, São Paulo , 2009

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS

PRÉ REQUISITOS Microbiologia de Alimentos

DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS

Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	2	2	60	0

EMENTA

Estrutura e composição do músculo e tecidos associados. Fatores que influenciam a composição da carcaça das diferentes espécies de açougue. Contração e relaxamento muscular. Manejo pré-abate e técnicas de abate de bovinos, suínos, aves e pescados. Alterações post mortem e transformação do músculo em carne. Propriedades físico-químicas e organolépticas da carne fresca. Fatores que afetam a transformação do músculo em carne e as propriedades da carne. Processamento de derivados cárneos e de pescados. Instalações e equipamentos. Microbiologia, deterioração e contaminação da carne. Conservação de pescados, carnes e derivados. Controle de qualidade. Legislação aplicada a pescados, carnes e derivados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SHIMOKOMAKI, M., OLIVO, R., TERA, N. N., FRANCO, B. D. G. M. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. Varela Editora e Livraria LTDA. São Paulo-SP, 2006.
 CASTILLO, C. J. C. Qualidade da carne. Varela Editora e Livraria LTDA. São Paulo-SP, 2006
 ROCCO, Sylvio César, Embutidos, frios e defumados. Textonovo, 1996.
 VIEIRA, R. H. S. F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado. Livraria Varela. São Paulo-SP, 2003.
 SCHMIDT, Antonio A. P. Piscicultura: a fonte divertida de proteínas. São Paulo: Ícone, 1988.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

PRÉ REQUISITOS Ter cursado 80 créditos

DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS

Unidade Curricular	Créditos	Carga Horária
--------------------	----------	---------------

	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC III – Complementar	2	0	15	15
EMENTA				
Elaboração do Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso. O Projeto Final de Curso deve demonstrar a capacidade de aplicação do conhecimento e competências inerentes à formação do Tecnólogo em Alimentos. Utilizar as normas da ABNT e normas e resoluções da UNEMAT vigentes				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
Normas atualizadas da ABNT.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GRÃOS				
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				
Pré-processamento e processamento agroindustrial de grãos. Armazenamento do grão e de seus produtos; Características dos grãos armazenados e variáveis a serem controladas segundo a tecnologia de beneficiamento. Riscos e pragas no armazenamento. Beneficiamentos, tecnologias implementadas.				
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.				

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA				
TECNOLOGIA DE OVOS, LEITE E DERIVADOS				
PRÉ REQUISITOS	Microbiologia de Alimentos			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	3	1	60	0
EMENTA				
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. Industrialização de ovos: processamento, embalagens e comercialização.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANTUNES, A. J. Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino. Manole 2003.
 FERREIRA, M. G. Produção de aves: corte e postura. 2. ed. Guaíba: Agropecuária, 1993.
 MOUNTNEY, G. J. Tecnologia de produtos avícolas. Zaragoza (Espanha). Acribia, 1991.
 OLIVEIRA, J. S. Queijo: fundamentos tecnológicos. São Paulo, Ícone, 1986.
 SPREER, E. Lactologia industrial. Zaragoza: Acribia, 1991.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

ANÁLISE SENSORIAL

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 análise sensorial. Princípios de fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Métodos de análise sensorial. Características não sensoriais e o comportamento do consumidor.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: Editora Champagnat, 2a edição, 2007.239p.
 MINIM, V. P. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV. 2006.225p.
 ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v.1. Porto Alegre: Artmed Ed., 2005.
 Almeida TCA, Hough G, Damásio MH, Silva MAAPda (ed.). Avanços em análise sensorial. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

GESTÃO DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

PRÉ REQUISITOS Não há

DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS

Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	45	15

EMENTA

Programação, Planejamento e Controle da Produção. Marketing. Gestão de pessoas. Custos de produção. Empreendedorismo. Palestras técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BATALHA, M.O. (coord.). Gestão agroindustrial. 2. ed. v. 1 e v. 2. São Paulo: Atlas, 2001

CORREA, H. L., GIANESI, I. G. N., CAON, M., Planejamento, programação e controle da produção, Atlas, 2001.
 DAVIS, M. M., AQUILANO, N. J., CHASE, R. B., Fundamentos da administração da produção, Bookman, 2003.
 DENISE VON POSER, Marketing de relacionamento, 2. Ed, São Paulo, Editora Manole Ltda.2010.
 MARCELO TREFF, Gestão de Pessoas: Olhar estratégico com foco em competências, São Paulo – Rio de Janeiro, Elsevier Editora Ltda., 2016
 ANNA CAROLINA MANFROI GALINATTI, GABRIEL LIMA GIAMBASTIANI, Custos e planejamentos, Ed. SAGAH EDUCAÇÃO S.A., São Paulo, 2019
 CESAR SALIM, NELSON CALDAS SILVA, Introdução ao Empreendedorismo, Editora Grupo GEN, São Paulo , 2009

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

TRATAMENTO DE RESÍDUOS E EFLUENTES

PRÉ REQUISITOS	Não há			
DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS				
Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	4	0	45	15

EMENTA

Introdução e importância; Caracterização dos principais efluentes nas indústrias de alimentos; águas residuárias; Tratamentos primários, secundários e terciários; Processo de lodo ativado; Lagoas de estabilização; Filtros biológicos; Dimensionamento e planejamento de estações de tratamento; Normas ISO relacionadas ao ambiente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LIBÂNIO, M. Fundamentos de qualidade e tratamento de água. Editora Átomo. Campinas-SP, 2005.
 LUCAS JÚNIOR, J., SOUZA, C. F., LOPES, J. D. S. Construção e operação de biodigestores. Viçosa-MG, 2003.
 MASCUSO, P.C.S., SANTOS, H.F. Reúso de água. Editora Manole LTDA. São Paulo-SP, 2003.
 RICHTER, C. A. Tratamento de lodos de estação de tratamento de água. Editora Edgard Blücher LTDA. São Paulo-SP, 2001.

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

Funções atualizadas de embalagens. Acessórios de embalagens. Embalagens metálicas. Embalagens plásticas. Embalagens de vidro. Embalagens celulósicas. Interação embalagem e alimento. Acondicionamento de

alimentos. Embalagens biodegradáveis. Embalagens ativas e embalagens inteligentes. Nanotecnologia aplicada a embalagens. Rotulagem. Legislação aplicada a embalagens. Planejamento e projeto de embalagens.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAXTER, M. Projeto de produto: guia prático para o design de novos produtos. 2ª Edição. Editora Edgard Blücher LTDA. São Paulo-SP, 2003.
 MESTRINER, F. Design de embalagens: curso avançado. São Paulo: Prentice Hall, 2002.
 MESTRINER, F. Design de embalagens: curso básico 2 edição revisada. Prentice Hall, 2002.
 SORS, L., BARDÓCZ, L., RADNÓTI, I. Plásticos: moldes e matrizes. Editora Hemus. Curitiba-PR, 2002.

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	30	0

EMENTA

Desenvolvimento do Projeto Final de Curso aprovado previamente em TCC I e defesa em banca examinadora.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Normas atualizadas da ABNT.

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

ESTÁGIO SUPERVISIONADO

PRÉ REQUISITOS Ter cursado 80 créditos

DISTRIBUIÇÃO DOS CRÉDITOS

Unidade Curricular	Créditos		Carga Horária	
	Teóricos	Práticos	Presencial	Distância
UC II – Formação Específica	0	12	180	0

EMENTA

Conteúdo curricular obrigatório, objetiva assegurar a consolidação dos conceitos teóricos e a articulação das competências estabelecidas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Literatura especificada pelo docente responsável pela disciplina, devendo estar em conformidade com os conteúdos abordados.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O curso superior em Tecnologia de Alimentos proposto permite a formação de profissionais técnicos que venham a atender às demandas das indústrias de

alimentos e do mercado consumidor, em especial os candidatos que não possuam perfil de engenharia, bem como aqueles que desejam uma formação acadêmica superior em menor intervalo de tempo. As proposições são decorrentes da análise e considerações do Núcleo Docente Estruturante e do corpo docente desse curso.



Governo do Estado de Mato Grosso
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DEPUTADO ESTADUAL RENÊ BARBOUR
BARRA DO BUGRES - MT



PARECER Nº 027/2022

Colegiado de Curso de Engenharia de Alimentos

PARTES INTERESSADAS:

Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour - Barra do Bugres
Faculdade de Arquitetura e Engenharia
Coordenação de Curso de Engenharia de Alimentos

ASSUNTO:

Trata-se do Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos.

PARECER:

Após análise documental, atendendo ao interesse institucional, o Colegiado de Curso de Engenharia de Alimentos expressa parecer **FAVORÁVEL** ao Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos.

Presidente do Colegiado

Barra do Bugres, 02 de Dezembro de 2022

SEOC – Secretaria de Órgãos Colegiados
Rua A, S/N – Cohab São Raimundo
(65)3361-1413 Cep 78.390-000
Barra do Bugres - MT - seoc.bbg@unemat.br



Assinado com senha por THIAGO HENRIQUE DE BASTOS GUEDES - AGENTE UNIVERSITARIO LC 321 / BBG-CR - 05/12/2022 às 10:32:45 e RAQUEL APARECIDA LOSS - Presidente do Colegiado / BBG-FAE - 06/12/2022 às 09:48:08.
Documento Nº: 5780333-4724 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=5780333-4724>



UNEMATDTC2022102946B

SIGA



Governo do Estado de Mato Grosso
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DEPUTADO ESTADUAL RENÊ BARBOUR
BARRA DO BUGRES - MT



PARECER Nº 022/2022

Colegiado da Faculdade de Arquitetura e Engenharia

PARTES INTERESSADAS:

Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour - Barra do Bugres
Diretoria Político Pedagógica e Financeira
Faculdade de Arquitetura e Engenharia
Curso de Engenharia de Alimentos

ASSUNTO:

Trata-se da análise do **Projeto pedagógico de curso superior em Tecnologia de alimentos.**

PARECER:

Após análise documental e reunião online via google meet, disponível em https://drive.google.com/file/d/11EyCsT1_w9CwAuMW-0nCWUBwVZHt7tT/_view?usp=sharing, atendendo ao interesse institucional, o Colegiado da Faculdade de Arquitetura e Engenharia expressa **PARECER FAVORÁVEL** ao Projeto pedagógico de curso superior em Tecnologia de alimentos.

Eduardo José Oenning Soares
Presidente do Colegiado

Barra do Bugres, 13 de Dezembro de 2022.

SEOC – Secretaria de Órgãos Colegiados
Rua A, S/N – Cohab São Raimundo
(65)3361-1413 Cep 78.390-000
Barra do Bugres - MT - seoc.bbg@unemat.br

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso



Assinado com senha por THIAGO HENRIQUE DE BASTOS GUEDES - AGENTE UNIVERSITARIO LC 321 / BBG-CR - 13/12/2022 às 11:26:53 e EDUARDO JOSE OENNING SOARES - Presidente do Colegiado / BBG-FAE - 15/12/2022 às 13:05:08.
Documento Nº: 5926063-6689 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=5926063-6689>



UNEMAT/DIC/2022/106585B

SIGA



Governo do Estado de Mato Grosso
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



	<p>GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO CAMPUS DEPUTADO ESTADUAL RENÊ BARBOUR COLEGIADO REGIONAL BARRA DO BUGRES - MT</p>	
---	--	---

PARECER 092/2022
COLEGIADO REGIONAL

PARTES INTERESSADAS:

Campus Deputado Estadual Renê Barbour - Barra do Bugres
Diretoria Político, Pedagógica e Financeira
Colegiado Regional
Faculdade de Arquitetura e Engenharia - FAE

ASSUNTO:

Trata-se do Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos

PARECER:

Após análise da documentação encaminhada, atendendo ao interesse institucional, através de reunião realizada em formato online <https://drive.google.com/file/d/13xp8TXw9n4n9c12oKBhYGA4SWOvSSzqa/view?usp=sharing>, o Colegiado Regional expressa **PARECER FAVORÁVEL** ao Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos

Presidente do Colegiado Regional

Barra do Bugres, 14 de Dezembro de 2022.

SEOC – Secretaria de Órgãos Colegiados
Rua A, S/N – Cohab São Raimundo
(65)3361-1413 Cep 78.390-000
Barra do Bugres - MT - seoc.bbg@unemat.br

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso



Assinado com senha por THIAGO HENRIQUE DE BASTOS GUEDES - AGENTE UNIVERSITARIO LC 321 / BBG-CR - 16/12/2022 às 14:26:43 e FERNANDO SELLERI SILVA - Presidente do colegiado / BBG-DPPF - 16/12/2022 às 16:35:18.
Documento Nº: 6025019-644 - consulta à autenticidade em <https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=6025019-644>



UNEMATDTC2022108350A

SIGA



Governo do Estado de Mato Grosso

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO

OFÍCIO Nº 15358/2022/BBG-DPPF/UNEMAT

Barra do Bugres/MT, 19 de dezembro de 2022

Assunto: Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos

Ao (À) ASSESSORIA DE GESTAO DE FORMACAO DIFERENCIADA

Prezado(a) Senhor(a),

Ao estender nossos cordiais cumprimentos, esta Diretoria de Unidade Regionalizada Político-Pedagógica e Financeira do Campus de Barra do Bugres encaminha o processo referente ao Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos, vinculado à Faculdade de Arquitetura e Engenharia, Campus de Barra do Bugres.

Gratos pela atenção, permanecemos à disposição para os encaminhamentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente,

FERNANDO SELLERI SILVA
PROFESSOR UNEMAT LC 534/2014
DIRETORIA DE UNIDADE REGIONALIZADA POLITICO PEDAGOGICO E
FINANCEIRO



Assinado com senha por FERNANDO SELLERI SILVA - 19/12/2022 às 17:42:37.
Documento Nº: 6062305-1495 - consulta à autenticidade em
<https://www.sigadoc.mt.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=6062305-1495>

Classif. documental 502



UNEMATOFI202215358A

SIGA



Emitido em 31/07/2023

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO Nº 17/2023 - BBG-FAE (11.01.23.01.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 31/07/2023 18:27)

CELINA MARTINS DECOL

NÃO INFORMADO

BBG-FAE (11.01.23.01.02)

Matrícula: 221877002

Visualize o documento original em <https://sipac.unemat.br/documentos/> informando seu número: **17**, ano: **2023**, tipo: **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**, data de emissão: **31/07/2023** e o código de verificação: **5a9a190d49**



PARECER 011/2023 – DGB/PROEG/UNEMAT

Partes Interessadas:

Universidade do Estado de Mato Grosso - UNEMAT
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação
Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbours de Barra do Bugres
Faculdade de Arquitetura e Engenharia
Curso Superior em Tecnologia de Alimentos

ASSUNTO: Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos

HISTÓRICO: Trata-se de Processo com Protocolo SIPAC: 23065.004112/2023-85, que versa sobre o Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos vinculado à Faculdade de Arquitetura e Engenharia Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbours de Barra do Bugres /MT. Constam neste Processo: a minuta do Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos. Parecer nº 027/2022 do Colegiado de Curso de Engenharia de Alimentos. Parecer nº 022/2022 do Colegiado da Faculdade de Arquitetura e Engenharia. Parecer nº 092/2022 do Colegiado Regional do Campus Deputado Estadual Renê Barbours - Barra do Bugres. Todos os pareceres são favoráveis ao Projeto Pedagógico de Curso. OFÍCIO Nº 15358/2022/BBG-DPPF/UNEMAT de encaminhamento do Projeto

ANÁLISE:

Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos vinculado à Faculdade de Arquitetura e Engenharia Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbours de Barra do Bugres /MT está inserido no eixo tecnológico de Produção Alimentícia do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. O Projeto Pedagógico de Curso (PPC) apresentado traça diretrizes pedagógicas para a organização e o funcionamento do curso de graduação tecnológica da Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT).

Em conformidade com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, o egresso do Curso descrito neste PPC deverá ser capaz planejar, implementar, executar, supervisionar e gerenciar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização, conservação, armazenamento e distribuição de alimentos e bebidas. Coordenar programas de controle de qualidade de alimentos; projetos e programas envolvendo processamento de alimentos e melhorias dos processos industriais para garantir viabilidade econômica e maior preservação ambiental. Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de alimentos e atuar na seleção, instalação e operação de máquinas e equipamentos agroindustriais. Desenvolver, implementar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Buscar inovações científicas e tecnológicas na indústria de alimentos, incluindo o desenvolvimento de novos produtos e processos, dentre outras habilidades e competências.

Av. Tancredo Neves, 1095. Bairro Cavahada CEP: 78.200-000- Cáceres-MT
Fone: (0xx65) 3221-2830
E-mail: proeg@unemat.br; proeg.dgb@unemat.br

UNEMAT

Universidade do Estado de Mato Grosso

- PROEG | Pró-reitoria de Ensino de Graduação -



O PPC do Curso Superior Tecnologia em Gestão de Cooperativas tem a carga horária mínima de 2.400 (duas mil e quatrocentas) horas, contemplando as horas mínimas exigidas no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, em consonância com a Resolução do CNE/CP 1/2019 e a IN 03/2019 da UNEMAT. A proposta final do curso, em resumo:

Instituição: Universidade do Estado de Mato Grosso
Denominação do Curso: Curso Superior em Tecnologia de Alimentos
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
Ano de criação: 2023
Previsão de Semestre de Implantação: 2024/1
Modalidade de Ensino: Presencial
Período de Integralização: 05 (cinco) semestres
Carga Horária Mínima: 2.400 (duas mil e quatrocentas)
Regime de Matrícula: Semestral
Número de Vagas Oferecidas: 30 vagas por semestre
Turno de Funcionamento: Turno Único
Forma de Ingresso: Semestral: Vestibular realizado pela UNEMAT e/ou SISU/MEC; Programa de mobilidade acadêmica; Preenchimento de vagas remanescentes de cursos (Art. 52)

O Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos tem como objetivo geral formar profissionais capacitados para atender às exigências técnico-científicas e operacionais do complexo industrial agroalimentar do país, aptos para contribuir com o avanço tecnológico e organizacional da moderna produção industrial e distribuição de alimentos, comprometidos com sua eficiência, qualidade e competitividade, e com a resolução dos problemas de natureza tecnológica, social, econômica e ambiental associados com a produção e consumos de alimentos.

As diretrizes gerais contidas neste documento se fundamentam na Resolução CNE/CP nº 01/2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica; na Portaria MEC nº 413, de 11 de maio de 2016, que aprova, em extrato, a terceira e atual edição do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia; bem como, nas normas internas da UNEMAT, tais como: Resolução nº 030/2012/CONEPE, Resolução nº 054/2011/CONEPE e suas alterações posteriores; na IN 003/2019-CONEPE.

Em análise ao Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos é possível constatar o alinhamento com a Instrução Normativa 003/2019 – UNEMAT e as demais resoluções pertinentes. A carga horária do curso está distribuída em conformidade com os dispositivos legais externos e internos, que contemplam as Unidades Curriculares exigidas pela IN 003/2019-CONEPE, inclusive com a previsão da creditação de extensão (10%), estágio e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), inseridas da seguinte maneira:

Av. Tancredo Neves, 1095. Bairro Cavahada CEP: 78.200-000- Cáceres-MT
Fone: (0xx65) 3221-2830
E-mail: proeg@unemat.br; proeg.dgb@unemat.br

UNEMAT

Universidade do Estado de Mato Grosso

- PROEG | Pró-reitoria de Ensino de Graduação -



QUADRO GERAL					
UNIDADE CURRICULAR	CH	CH		CRÉDITOS	
	TOTAL	P	D	T	P
UC 1 - Formação Geral e Humanística	180	105	75	12	0
UC 2 - Formação Específica	1500	1350	150	71	29
UC 3 – Formação Complementar/Integradora	540	45	15	2	2
UC 4 - Formação de Livre Escolha	180				
TOTAL	2.400	1500	240	85	31

Outrossim, vislumbra-se que o PPC apresentado atende o disposto nas diretrizes nacionais traçadas, em especial a Resolução CNE/CP nº 01/2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, bem como, a Lei 9.394/96 que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, além de contemplar os normativos da Universidade do Estado de Mato Grosso.

Com relação aos documentos apresentados no processo em questão, denota-se que todos os pareceres exigidos pelo Art. 35 da IN 003/2019 estão anexados, com as respectivas manifestações favoráveis das instâncias Colegiadas, cumprindo assim, o dispositivo.

PARECER: Considerando os documentos acostados aos autos, após análise, a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação, por meio da Diretoria de Gestão de Bacharelados exara **PARECER FAVORÁVEL** ao Projeto Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos a ser ofertado no Campus Universitário Deputado Estadual Renê Barbour de Barra do Bugres, em seu aspecto pedagógico, pois de acordo com as normativas vigentes.

Cáceres, 28 de agosto de 2023.

BRUNO LUIZ DE ARRUDA LINDOTE
Diretor de Gestão de Bacharelado
Portaria nº 2662/2022

**Homologo o presente parecer em todos os seus termos.
Encaminhe-se ao CONEPE para as deliberações cabíveis.**

Professora Drª Nilce Maria da Silva
Pró-Reitora de Ensino de Graduação



Emitido em 28/08/2023

MINUTA Nº 17/2023 - PROEG (11.01.04)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 28/08/2023 16:54)

RAPHAEL MONTEIRO PIRES

DIRETOR ADMINISTRATIVO DE PATRIMÔNIO E SERVIÇOS

REITORIA (11.01)

Matrícula: 252636001

Visualize o documento original em <https://sipac.unemat.br/documentos/> informando seu número: **17**, ano: **2023**, tipo: **MINUTA**, data de emissão: **28/08/2023** e o código de verificação: **4777e881ca**



Emitido em 29/08/2023

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO Nº 20/2023 - PROEG (11.01.04)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 29/08/2023 17:33)

RAPHAEL MONTEIRO PIRES

NÃO INFORMADO

REITORIA (11.01)

Matrícula: 252636001

Visualize o documento original em <https://sipac.unemat.br/documentos/> informando seu número: **20**, ano: **2023**, tipo: **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**, data de emissão: **29/08/2023** e o código de verificação: **abbad6dda5**