



**Ministério da Educação**  
**Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB**  
**Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD**  
**Coordenadoria de Ensino e Integração Acadêmica**

## **Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Alimentos - Educação do Campo**

### **Membros da Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico de Curso**

Tatiana Ribeiro Velloso  
Paulo José Juiz Lima  
Liz Oliveira dos Santos  
Kássia Aguiar Norberto Rios  
Isabella Mattos Mendes  
Marcelo Santana dos Santos  
Silvana Lúcia da Silva Lima  
Valéria de Macedo Almeida Camilo

### **Colaboradores:**

Fernando Ferreira de Moraes  
Frederick Moreira dos Santos  
Francis Valter Pêpe França  
Nilson Antônio Ferreira Roseira  
Paulo Rogério Lopes

Cruz das Almas – BA  
Julho - 2017

## APRESENTAÇÃO

Formulário  
Nº 01

A Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB) foi criada pela Lei 11.151, de 29 de julho de 2005, a partir do desmembramento da Escola de Agronomia da Universidade Federal da Bahia, tendo sede e foro no Município de Cruz das Almas (BA). Esta criação surgiu de um amplo processo de mobilização da sociedade, como a segunda universidade federal do estado da Bahia, decorrente da proposta do Governo Federal de expansão e de interiorização do ensino superior (Programa Expandir) para contribuir com a formação científica, técnica, política, cultural e social de qualidade e inclusiva, a partir do contexto das realidades territoriais.

O estado da Bahia passou por décadas sem investimentos adequados na Educação Superior, que ocasionou a carência de profissionais qualificados para atuação em áreas, como de serviço e de educação básica, que proporcionaram o agravamento das desigualdades sociais. Neste sentido, a criação da UFRB surge com um dos desafios de superação da lógica mercadológica de formação de profissionais em áreas restritas e levando em consideração a realidade territorial. Assim, assume-se que o ensino superior deve ser voltado para contribuir na educação básica e áreas estratégicas de construção de conhecimentos voltados para a promoção do desenvolvimento territorial (PDI/UFRB, 2015).

Neste contexto, a estrutura da UFRB foi constituída em sete Centros de Ensino localizados em seis *Campi* de três Territórios de Identidade: no **Território do Recôncavo da Bahia**, em Cruz das Almas com os Centros de Ensino de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas (CCAAB) e de Ciências Exatas e Tecnológicas (CETEC); em Santo Antônio de Jesus, com o Centro de Ciência da Saúde (CCS); em Cachoeira, com o Centro de Humanidades, Letras e Artes (CAHL); em Santo Amaro, com o Centro de Cultura, Linguagens e Tecnologias Aplicadas (CECULT); no **Território do Vale do Jiquiriçá**, em Amargosa com o Centro de Formação de Professores (CFP); e no **Território do Portal do Sertão**, em Feira de Santana, com o Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade (CETENS).

Em 2017, estas estruturas acadêmicas congregam 44 (quarenta e quatro) cursos de graduação e 22 (vinte e dois) de pós-graduação; com 811 (oitocentos e onze) docentes, 713 técnicos administrativos, 483 terceirizados; e 10.315 discentes de Graduação e 2.030 de Pós-Graduação matriculados. Entre estes cursos, a partir de 2010, a UFRB inicia a pós-graduação *Lato Sensu* em Educação do Campo e Desenvolvimento Territorial; e em 2012, o Mestrado Profissional em

Educação do Campo no Centro de Formação de Professores (CFP). Em 2013, através de aprovação de projeto no Edital nº 01/2012 do PROCAMPO do MEC/SECADI, com respectivamente, 15 (quinze) docentes exclusivamente para a implantação de duas Licenciaturas em Educação do Campo: Ciências da Natureza e Matemática, no Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade (CETENS), em Feira de Santana; e em Ciências Agrárias, no Centro de Formação de Professores (CFP), em Amargosa; 3 (três) servidores técnicos administrativos, respectivamente para cada Centro de Ensino; e recursos específicos para a permanência dos discentes no curso durante um ano.

Em 2014, respectivamente no CETENS e no CFP, foram implementados dois cursos de graduação especiais na Educação do Campo: a Pedagogia no Plano Nacional de Formação de Professores (PARFOR); e a Tecnologia em Agroecologia no Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária (PRONERA).

É importante contextualizar que o CETENS iniciou as suas atividades em 27 de setembro de 2013, e em novembro deste mesmo ano, a Licenciatura em Educação do Campo – Ciências da Natureza e Matemática inicia uma turma com 120 (cento e vinte) discentes. Portanto, é um Centro que nasce com o primeiro curso de graduação em Educação do Campo. Este Centro está em fase de implantação e contam com outros cursos de graduação, como o Bacharelado Interdisciplinar em Energia e Sustentabilidade (1º ciclo) e as Engenharias de Energia, de Materiais, de Produção e de Tecnologias Assistivas que estão em fase de implantação (2º ciclo).

Neste contexto, a UFRB com a implantação de Centros de Ensino tem como finalidade de contribuir para o processo de desenvolvimento dos Territórios, do Estado e do País por meio da formação de quadros profissionais científicos e técnicos que atendam as necessidades da sociedade. Entre as demandas apresentadas no contexto da Educação do Campo, a partir da compreensão da herança elitista centrado na economia agroexportadora, monocultura e escravocrata, é a necessidade de contribuir com os povos do campo no processo de produção e de processamento de alimentos nas unidades familiares. Estas unidades são *resilientes* ao modelo de desenvolvimento excludente, e que mesmo com as *adversidades*, garantem a produção e o abastecimento de alimentos para 70% da população brasileira.

Este debate da produção e do abastecimento de alimentos pela agricultura familiar se entrelaça na dinâmica da Educação do Campo na garantia das condições dignas e sustentáveis de cidadania, como o direito a terra, as políticas agrárias, educacionais, agrícolas, entre outros. Neste

contexto, a implantação de um Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo surge como oportunidade de estruturar e de fortalecer os sujeitos da agricultura familiar que vivem e trabalham no campo na produção e no processamento de alimentos no contexto da soberania e da segurança alimentar e nutricional.

A Lei das Diretrizes e Bases da Educação (Lei 9394/96), em seu Artigo 39, conceitua educação profissional como sendo aquela integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia, como uma estratégia de acesso às conquistas científicas e tecnológicas da sociedade. Entre as modalidades de educação profissionalizante, está a Educação Profissional em nível tecnológico. Segundo o Decreto 2.208/1997, que abrange os cursos de nível superior na área tecnológica e sua principal característica é a capacitação técnica de necessidades para diversos setores da sociedade.

É um Curso Superior de Tecnologia que articulado com a Educação do Campo no contexto metodológico da *Pedagogia da Alternância* possibilita a construção de uma educação diferenciada para os sujeitos do campo que respeite as especificidades culturais e históricas que considere o seu modo de viver e produzir. Esse modo de viver e produzir estão na necessidade de formação integral como direito social de garantia de acesso, de permanência e de pós-permanência ao ensino superior adequado a sua diversidade sociocultural e que assegure a inclusão das demandas dos sujeitos do campo, com respeito e reconhecimento da história e de sua identidade.

Portanto, este curso está em consonância com as finalidades da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia – UFRB no oferecimento à sociedade de uma formação profissional de qualidade a partir do contexto das realidades territoriais. Destaca-se que este curso é voltado para os sujeitos do modo de vida familiar rural, a partir da concepção da Educação do Campo em sintonia por um projeto de desenvolvimento rural que garanta a permanência dos sujeitos no campo de maneira digna e de qualidade. Assim, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo será uma estratégia importante para a promoção do Desenvolvimento Territorial no Estado da Bahia e no Brasil, especialmente em localidades que expressam importância econômica, social, cultural, política e ambiental da agricultura familiar. Desta maneira, apresenta-se neste documento o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Educação do Campo - Alternância do Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade (CETENS) da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB).

**DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

**Formulário  
Nº 02**

**DENOMINAÇÃO DO CURSO:** Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Educação do Campo

**MODALIDADE:** Pedagogia da Alternância

**TOTAL DE VAGAS OFERTADAS:** 30 vagas anuais

**TURNO DE FUNCIONAMENTO:** Diurno

**DISTRIBUIÇÃO DE CARGA HORÁRIA POR COMPONENTES CURRICULARES**

Componentes Curriculares: **Obrigatórias:** Formação Geral: 901 horas  
Formação Sócio-Política: 323 horas  
Formação Específica: 765 h  
Formação Pedagógica Integradora: 119 horas

**Optativas:** 170 horas

**Estágio Curricular Obrigatório:** 170 horas

**Atividades Complementares:** 102 horas

**Carga Horária Total do Curso:** 2.550 horas

**PRAZO PARA INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR:**

Tempo Mínimo: 6 semestres

Tempo Médio: 8 semestres

Tempo Máximo: 10 semestres

**FORMA DE INGRESSO:** Edital de Vestibular Anual

**REGIME LETIVO:** Semestral

**ATO AUTORIZATIVO:** (Resolução CONAC/UFRB que aprova o PPC de curso a ser incluída no documento após aprovação Câmara)

**JUSTIFICATIVA**

**Formulário  
Nº 03**

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo surge com o propósito de contribuir com o desenvolvimento da agricultura familiar, através da formação de profissionais implicados com o modo de vida familiar voltado para a organização coletiva da produção, do beneficiamento, do armazenamento e da comercialização que geram riquezas na realidade do Brasil, a partir dos princípios da agroecologia e da economia solidária.

A agricultura familiar é uma expressão recente no vocabulário científico, governamental e das políticas públicas brasileiras, como uma forma de tratamento específico para a população do campo que contrapõe as denominações generalistas de *pequena produção*, *produção de baixa renda*, *de subsistência*, *agricultura não-comercial*, entre outras (ABRAMOVAY e PIKETTY, 2005). Apesar da construção desta categoria para denominar os trabalhadores do campo de modo de vida familiar e da sua importância social e econômica, esta categoria ainda denota uma expressão marginal, apesar de sua importância histórica, social, cultural, econômica e política. De acordo com Shanin (2008), estes camponeses representam o modo de vida familiar extremamente *resilientes* em situação de crise, com flexibilidade de adaptação nas principais mudanças desencadeadas pelo desenvolvimento do capitalismo no campo. Martin (2008, p. 3) afirma que “o conceito de agricultura familiar se encontra presente desde a origem do campesinato”, a partir do modo de vida familiar na agricultura brasileira.

Assim, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo é voltado para a agricultura familiar com a compreensão que representam sujeitos do campo excluídos historicamente e que possuem necessidade de construção de Cursos Superiores em uma Instituição Federal implicado com ações estatais estruturantes. Ou seja, a promoção de formação técnico, científico e cultural de características estruturantes para o enfrentamento das desigualdades sociais e da exclusão no mundo rural, a partir da trajetória de formação destes sujeitos sociais e de problemas estruturais históricos. Muitos autores afirmam que a agricultura familiar foi considerada durante muito tempo como um segmento marginal sem relevância para os interesses hegemônicos da sociedade capitalista.

É importante considerar que este segmento foi historicamente excluído e explorado pelos modelos de desenvolvimento implementado no Brasil, e em especial no Nordeste brasileiro, que ao mesmo tempo, é um segmento resistente e modificado pelas forças do modelo de produção capitalista e se destaca pela importância social e econômica no país (VELLOSO, 2013).

Portanto, este projeto tem implicação para a superação da visão compensatória da agricultura familiar que não responde ao processo de exclusão e de pobreza existente historicamente

no campo brasileiro. Os inúmeros estudos da pobreza rural, especificamente na região Nordeste, justificam-se pela importância da agricultura familiar e pelas condições de vida precárias que estão submetidas à população do campo (SAMPAIO e FERREIRA, 1977). Foi uma construção histórica, e mesmo nas condições adversas, essa população excluída ainda resiste e assume importância no contexto brasileiro com a geração de riquezas e de abastecimento interno no contexto da soberania e da segurança alimentar e nutricional.

Um dos desafios é a superação do preconceito que reside sobre o modo de vida familiar no fato de que são considerados *atrasados* ou *arcaicos*. Entretanto, estes sujeitos do campo de modo de vida familiar respondem com criatividade as situações de crise, bem como no entendimento de parâmetros de eficiência da economia familiar superior quando comparada com a não-familiar. O foco da construção deste curso reside de como o segmento rural de modo de vida familiar ainda resiste aos processos históricos de exclusão, e ainda assume destaque no contexto social e econômico no Brasil.

Paradoxalmente ao processo histórico de exclusão deste segmento, dados do IBGE (2006) revelam que sua participação na produção alimentos é relevante, atingindo 70% dos principais alimentos da dieta do brasileiro, com destaque para o feijão, milho, arroz, hortigranjeiro, mandioca e animais de pequeno porte (aves, abelha, suínos), com um percentual de 60% da agropecuária. Os principais sistemas produtivos da agricultura familiar envolvem os amidos, os lácteos, as frutas, as hortaliças, os animais de pequenos portes, mas também envolvem outros sistemas que são integrados nas propriedades familiares.

A agricultura familiar conta, em todo o Brasil, com um número de 4,3 milhões de estabelecimentos (84% do total de estabelecimentos), e desse conjunto, 50% estão no Nordeste. São expressivos esses números e relevante nas suas atividades desenvolvidas, mas é sabido também que a grande parte desse número de estabelecimentos está desestruturada, precisando desde assistência técnica, crédito, meios de comunicação, formação, estrutura de agroindústria, dentre outras (IBGE, 2006).

Ainda, segundo o IBGE (2006), a agricultura familiar contribui com a contenção do êxodo rural nacional, uma vez que tem 75% do pessoal ocupado no meio rural. Além de tudo isso, 38% do valor bruto da produção da economia nacional, ocupando apenas um quarto das terras do mundo rural. Isso revela a necessidade de uma reforma agrária e regularização fundiária, como ação de desenvolvimento rural. No Nordeste, a situação é agravada, já que 50% das unidades produtivas são da agricultura familiar e dispoendo apenas de 35% da propriedade das terras.

Portanto, a importância da agricultura familiar para a promoção do desenvolvimento territorial passa ainda pela necessidade de avançar e de facilitar o acesso de tecnologias apropriadas e sociais à agricultura familiar e de formulação e implementação de políticas públicas estruturais. Essas ações devem ser institucionalizadas em políticas públicas que compreendam a agricultura familiar como sujeito estratégico do mundo rural e o rural como espaço dinâmico.

Na perspectiva de construção das políticas públicas da agricultura familiar um dos desafios apontados é a participação deste segmento enquanto sujeito de sua própria história. Isso porque na trajetória da formação do trabalhador do campo de modo de vida familiar a sua condição foi de objeto de exploração e de *mão de obra de reserva* para o modo de produção capitalista. Neste contexto, o processo de educação é estratégico, por um lado, para avançar no acesso as tecnologias apropriadas e sociais, e por outro, para a promoção de autonomia e empoderamento de sujeitos a partir de acesso, permanência e pós-permanência ao nível superior implicado com a formação técnico, científica e cultural de promoção do desenvolvimento territorial.

A promoção do desenvolvimento territorial passa principalmente pelo contexto agrário, principalmente de garantia ao acesso a terra e as políticas agrárias para os sujeitos do campo. Assim, a Educação do Campo contrapõe a *Educação Rural* instituída pelas elites ruralistas nas práticas clientelísticas de negação do campo enquanto espaço de produção política, econômica, social e cultural. Portanto, a Educação do Campo nasce dos interesses dos sujeitos do campo, “que nas últimas décadas intensificaram suas lutas, especializando-se e territorializando-se, formando territórios concretos e imateriais, constituindo comunidades e políticas, determinando seus destinos na construção de suas ideologias, suas visões de mundo” (SOUZA, 2006, p. 16).

Neste contexto, Molina e Fernandes (2004, p. 53) na abordagem sobre território, definem “como espaço político por excelência, campo de ação e de poder, onde se realizam determinadas relações sociais. O conceito de território é fundamental para compreender os enfrentamentos entre agricultura camponesa e o agronegócio, já que ambos projetam distintos territórios”. Portanto, a Educação do Campo se configura no território de luta pela reforma agrária pelos movimentos sociais do campo, e que a luta pela terra também se torna a garantia por uma Educação do Campo implicada com o desenvolvimento dos sujeitos do campo, a partir da territorialização de sua identidade e de seu modo de vida familiar e comunitário (CALDART, 2009).

Sabe-se que a agricultura familiar é a protagonista conceitual do território e da ruralidade para o estímulo da participação social, voltada para a construção de modelos de desenvolvimento capazes de superar a visão *residual* ou *compensatória*, mas de fomentar ações transformadoras

implicadas com a reforma agrária e a construção da democracia e da participação social do campo do Brasil. Neste contexto, a Educação do Campo garante o acesso e a construção de conhecimentos vinculados a vida e as garantias de direitos negados historicamente aos sujeitos do campo.

Neste contexto, estas ações precisam considerar as realidades culturais existentes no campo, no entendimento que são sujeitos não homogêneos e que existem diferenças no espaço geográfico regional e na sua própria composição. Apesar destas diferenças, é importante considerar que estes sujeitos sociais contribuem, efetivamente, para a geração de emprego, trabalho e renda e para a produção de alimentos de abastecimento interno do país, voltado para a soberania e a segurança alimentar e nutricional.

A participação da agricultura familiar na linha da vida da história brasileira vem assumindo um traçado que revela evolução na pujança de sua produção, mas necessidade de se fortalecer as políticas públicas nos três níveis de governo, voltadas a este público estratégico tanto ao nível nacional como na região Nordeste. Especificamente no estado da Bahia existe a realidade de dois mundos rurais: o primeiro, representado pelo *empobrecimento* da categoria de agricultores do modo de vida familiar; e o segundo, pelo *moderno* que se assemelha as áreas rurais dinâmicas do país incentivadas com a política de polo de crescimento, com prioridade em determinadas regiões econômicas e suas macrorregiões. Barros (2011) afirma que estes os programas em determinadas regiões econômicas surgiram por alguma relevância de interesse específico e particular que muitas vezes cria fragilidade social e econômica que propriamente conseguem promover o desenvolvimento rural.

A realidade destes mundos rurais se dá no entendimento da produção e da distribuição dos resultados, na relação com a natureza e com a comunidade. É necessário compreender que estes mundos superam os processos produtivos, mas incorporam concepções de vida e de projeto de organização da sociedade. Assim, no mundo rural dos agricultores familiares entrelaçam os princípios da agroecologia enquanto ciência que estuda e trata os ecossistemas de maneira produtiva e preservada, socialmente justa, economicamente viável a partir do respeito à cultura que proporcione um agroecossistema equilibrado e sustentável.

Para tanto, este equilíbrio e sustentabilidade também é voltada para a produção e a distribuição da riqueza gerada a partir da ação coletiva e comunitária de organização dos sujeitos para superação da exploração e da precariedade que foram submetidos historicamente, com princípios da economia solidária que trata da participação e da distribuição das riquezas geradas de maneira proporcional ao trabalho realizado.

Assim, no estado da Bahia existem sujeitos distintos no mundo rural com relações de poder e de acesso às políticas agrárias distintas. Especificamente os sujeitos do modo de vida familiar representam importância neste estado, e destaca-se por ser o estado com o maior número de agricultores familiares do Brasil com 665.831 estabelecimentos e ocupam apenas 34% da área total dos estabelecimentos agropecuários. Estes agricultores respondem por 81% do pessoal ocupado no meio rural (1,8 milhão de pessoas), e 44% do Valor Bruto da Produção Agropecuária do estado da Bahia (IBGE, 2006).

Além da dimensão do número de sujeitos que vivem no campo na Bahia, mesmo com as condições adversas de acesso às políticas agrárias, estes agricultores respondem por 91% da produção de mandioca, 83% do feijão, 76% dos suínos, 60% de aves e 52% da produção de leite (IBGE, 2006). Entretanto, existe o desafio de avançar nos sistemas produtivos a partir do processamento dos alimentos da agricultura familiar para agregação de valor e garantia de maior tempo de vida, voltada para a soberania e a segurança alimentar e nutricional. Este avanço necessita de profissionais habilitados e qualificados na área de tecnologia em alimentos que possam contribuir para o planejamento e para a gestão das agroindústrias da agricultura familiar existentes, bem como de acesso aos mercados institucionais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA.

Sabe-se que as conquistas de políticas públicas da agricultura familiar foram a partir de lutas de suas representações. No estado da Bahia um dos resultados destas políticas foi a constituição de unidade de planejamento a partir de 27 Territórios de Identidade. Estes Territórios de Identidade foram constituídos a partir do Decreto 12.354/2010 do Governo do Estado da Bahia “com a finalidade de colaborar com a promoção do desenvolvimento econômico e social dos Territórios de Identidade da Bahia, em consonância com os programas e ações dos governos federal, estadual e municipal” (Art.1º). Esta unidade tem origem nos *Territórios Rurais* considerando a importância e a necessidade de integração de políticas públicas para os agricultores familiares, a partir de 2003 com a atuação da Secretaria de Desenvolvimento Territorial do Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Os *Territórios Rurais* surgem no debate do desenvolvimento rural a partir do reconhecimento da dinâmica das desigualdades regionais e da necessidade de promoção da inclusão social e da realização do planejamento com o envolvimento dos sujeitos do campo, como também da integração das políticas públicas e de outras dimensões além da econômica e da lógica de oferta. Portanto, o contexto dos Territórios de Identidade no estado da Bahia é uma tentativa de diferenciar o contexto de planejamento dos programas governamentais e das políticas públicas do

desenvolvimento rural, do universo material e imaterial, que proporcionam a interação humana e a promoção de acesso e de garantia aos direitos constitucionais aos sujeitos do campo (VELLOSO, 2013).

De acordo com Fernandes (2004, p. 137),

o campo é lugar de vida, onde as pessoas podem morar, trabalhar, estudar com dignidade de quem tem o seu lugar, a sua identidade cultural. O campo não é só lugar da produção agropecuária e agroindustrial, do latifúndio e da grilagem de terras. O campo é espaço e território dos camponeses e dos quilombolas, é no campo que estão as florestas, onde vive, as diversas nações indígenas. Por tudo isso, o campo é lugar de vida e, sobretudo, de educação.

Neste contexto, o Curso Superior em Tecnologia em Alimentos – Educação do Campo tem o foco promover a formação e a qualificação de processamento e de beneficiamento de alimentos da agricultura familiar, na promoção do desenvolvimento territorial, a partir dos princípios da agroecologia e da organização coletiva, voltada para a soberania e a segurança alimentar e nutricional e a economia solidária.

## PRINCÍPIOS NORTEADORES

**Formulário  
Nº 04**

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo possui uma dimensão pedagógica e metodológica diferenciada a qual foi historicamente construída e denominada como Pedagogia da Alternância. A Pedagogia da Alternância é voltada para a formação contínua e integrada do espaço da universidade com a comunidade. Caracteriza-se por tempos/ espaços diferenciados para o desenvolvimento do processo formativo, que articula diferentes experiências formativas com a finalidade de promover uma formação profissional.

A Pedagogia da Alternância consiste na organização do processo educativo que articula diferentes experiências formativas em tempos e espaços distintos. Esta metodologia foi iniciada em 1935 com a experiência de agricultores franceses que buscaram uma formação integrada de atendimento ao modo de vida destes agricultores, e no Brasil foi em 1969 com as Escolas Famílias Agrícolas. Apesar do tempo de experiência escolar de formação apropriada para os sujeitos do campo, a Pedagogia da Alternância ainda é pouco discutida e garantida no meio acadêmico do ensino superior (TEIXEIRA, BERNARTT e TRINDADE, 2008). Entretanto, esta metodologia foi institucionalmente implementada no ensino superior a partir das experiências das Licenciaturas de Educação do Campo no Brasil, com a denominação de dois tempos formativos: o tempo universidade e o tempo comunidade.

Assim, os docentes da Educação do Campo do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos assumem o papel de articular as ações formativas no tempo-universidade e no tempo-comunidade, a partir da *práxis* da Pedagogia da Alternância na relação do ensino, da pesquisa e da extensão universitária. Esta *práxis* traz como princípios:

- Habilidade pedagógica para alternar períodos de aprendizagem dos tempos formativos da comunidade e da universidade;
- Formulação de Projeto de Intervenção, na perspectiva da Pedagogia da Alternância, na integração da vida, do trabalho e da formação;
- Desenvolvimento de atividades que relacionem a reflexão e a ação, partindo de uma visão empírica para uma sistematização científica na realidade de produção de alimentos da agricultura familiar;
- Realização de acompanhamentos e de orientações nos dois tempos formativos, enquanto espaço de reflexão e problematização da realidade e da integração de saberes;

- Orientar a construção do Plano de Estudo Integrado, na perspectiva da Pedagogia da Alternância, como instrumento de orientação para o acompanhamento e a análise dos tempos formativos durante todo curso;
- Estabelecer a relação entre o Projeto de Intervenção e o Plano de Estudo Integrado, na relação entre a pesquisa, a extensão e o ensino;
- Propor atividades que desenvolvam a fluência na comunicação oral e escrita, a partir da relação com os tempos formativos, na relação da Educação do Campo no contexto agrário;
- Realização de formação prática nas unidades de beneficiamento e de processamento da agricultura familiar, na relação de parceria entre a universidade e as representações destes sujeitos;
- Orientação na formulação de projetos de intervenção que primem pela organização e planejamento, a partir da agroecologia e da produção coletiva a partir da economia solidária;
- Garantir espaços de diálogos entre os sujeitos envolvidos nas ações acadêmicas de ensino, de pesquisa e de extensão;
- Criar estratégias para autoavaliação e avaliação discente, docente e das atividades propostas, a partir da compreensão crítica do processo histórico de produção do conhecimento científico e suas relações com o modo de produção da vida social do campo.

**BASE LEGAL**

**Formulário  
Nº 05**

**Gerais:**

**LEI Nº 9.394/1996.** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

**ARTIGO 66 DA LEI Nº 9394/96.** Dispõe sobre a Titulação do corpo docente.

**PORTARIA NORMATIVA Nº 40/2007, ALTERADA PELA PORTARIA NORMATIVA MEC Nº 23/2010,** que trata de dispositivos legais acerca de informações acadêmicas.

**Cursos Superiores de Tecnologia:**

**RESOLUÇÃO CNE/ CP N. 3/2002 - DOU 23 DE DEZEMBRO DE 2002.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia.

**DECRETO Nº 5.773, DE 9 DE MAIO DE 2006.** Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino.

**PORTARIAS Nº 10/2006 DE 28 DE JULHO DE 2006, Nº 1024/2006 E RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 3/2002.** Dispõe sobre a carga horária mínima em horas para Cursos Superiores de Tecnologia.

**PORTARIA NORMATIVA Nº 12, DE 14 DE AGOSTO DE 2006.** Diário Oficial da União de 31 de julho de 2006. Dispõe sobre a adequação da denominação dos Cursos Superiores de Tecnologia ao Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, nos termos do art. 71, §1o e 2o, do Decreto 5.773, de 2006.

**PORTARIA Nº 1.024 DE MAIO DE 2006.** Publicada no DOU de 11/05/2006, Seção 1 página 11.

**Educação do Campo:**

**RESOLUÇÃO CNE/CEB Nº 1/2002.** Institui Diretrizes Operacionais para a Educação Básica nas Escolas do Campo.

**RESOLUÇÃO Nº 2/2008.** Estabelece diretrizes complementares, normas e princípios para o desenvolvimento de políticas públicas de atendimento da Educação Básica do Campo.

**PARECER CNE/CEB nº 1/2006.** Trata dos dias letivos para a aplicação da Pedagogia da Alternância nos Centros Familiares de Formação Alternância (CEFFA).

**DECRETO Nº 7.352/2010** de 4 de novembro de 2010. Dispõe sobre a Política de Educação do Campo e o Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária (PRONERA).

### **Educação Ambiental:**

**Lei 9.795/04/1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

**Decreto nº 4281/2002,** que regulamenta a Lei 9.795/04/1999.

**RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 2, DE 15 DE JUNHO DE 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

### **Educação das Relações Étnico-Raciais**

**LEI Nº 9394/96, COM A REDAÇÃO DADA PELAS LEIS Nº 10.639/2003 E Nº 11.645/2008, E DA RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 1/2004, FUNDAMENTADA NO PARECER CNE/CP 3/2004.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico- Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena.

### **Ensino de Libras:**

**DECRETO Nº 5626/2005, QUE REGULAMENTA A LEI Nº 10.436/2002 E O ART. 18 DA LEI 10.098/2000.** Inclusão de Libras como componente curricular.

**Resolução CONAC/UFRB Nº14/2009.** Dispõe sobre a inserção da Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS como componente curricular optativo nos cursos Superiores de Tecnologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

### **Educação Especial:**

**DECRETO Nº 7611/2011.** Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

### **Educação em Direitos Humanos:**

**PARECER CNE/CP Nº 8/2012, QUE ORIGINOU A RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 1/2012.**  
Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

### **Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista**

**LEI Nº 12.764/2012.** Dispõe de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

### **Estágio de Estudantes**

**LEI Nº 11.788/2008,** que dispõe sobre o estágio de estudantes.

**Resolução UFRB/CONAC Nº 38/2011,** que dispõe sobre a aprovação do Regulamento de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de Graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

### **Atividades Complementares dos Cursos (ACC)**

**Resolução UFRB/CONAC Nº 07/2009,** que Regulamenta as Atividades Complementares dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia ou o Nº da Resolução UFRB/CONAC que aprova o Regulamento de ACC do Curso (se não houver alteração). Caso haja alteração no teor do documento, deverá ser encaminhada a nova Minuta juntamente com o PPC.

### **Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação:**

**Resolução UFRB/CONAC Nº 16/2008,** que dispõe sobre o Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação - TCC da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

**Núcleo Docente Estruturante (NDE):**

**RESOLUÇÃO CONAES Nº 1/2010.** Núcleo docente Estruturante (NDE).

**Condições de Acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida:**

**CF/88, ART.205, 206 E 208, NA NBR/ABNT Nº 9050/2004, NA LEI Nº 10.098/2000 E NOS DECRETOS Nº 5296/2004, Nº 6949/2009, Nº 7611/2011 E NA PORTARIA Nº 3284/2003.**  
Condições de Acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

**Componentes curriculares que utilizam modalidade semipresencial:**

**PORTARIA Nº 4.059/2004.** Trata da oferta de componentes curriculares integrantes do currículo que utilizem modalidade semipresencial.

**Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes:**

**PORTARIA MEC/INEP Nº 244/2013 E PORTARIA MEC/INEP Nº 255/2014.** Dispõem sobre o componente de Formação Geral que integra o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes como parte integrante do Sistema Nacional de Avaliação.

## OBJETIVOS DO CURSO

**Formulário  
Nº 06**

### Objetivo Geral:

Promover a formação de profissionais de Tecnologia em Alimentos, voltado para o processamento e o beneficiamento de produtos da agricultura familiar, no contexto da agroecologia e da organização coletiva e solidária, com domínio de tecnologias adequadas que garantam a soberania e a segurança alimentar e nutricional para a promoção do desenvolvimento territorial.

### Objetivos Específicos:

- Contribuir na formação profissional orientado pelas concepções e princípios da Educação do campo na realidade rural dos agricultores familiares;
- Proporcionar qualificação profissional que contribuam na construção de modelos de gestão da Educação do Campo para o processamento e o beneficiamento de alimentos em unidades familiares e coletivas de base na economia solidária;
- Desenvolver habilidades de domínio de técnicas apropriadas de processamento, de controle de qualidade, de gestão e de comercialização na área de alimentos da agricultura familiar que garanta a soberania e a segurança alimentar e nutricional, a partir das tecnologias sociais;
- Qualificar profissionais da Educação do Campo que integrem a área de processamento e de beneficiamento dos alimentos da agricultura familiar nos princípios da agroecologia;
- Contribuir na preparação de profissionais que elaborem diagnósticos e análises da realidade dos sujeitos do campo de maneira a contribuir para a transformação social, econômica, cultural e política implicada com o desenvolvimento territorial;
- Contribuir com a elaboração e a execução de políticas públicas de desenvolvimento territorial voltado para o fortalecimento da agricultura familiar de base agroecológica e coletiva a partir dos princípios da economia solidária;
- Propiciar uma formação profissional capaz de elaborar estudos de viabilidade econômica de agroindústrias da agricultura familiar e no desenvolvimento de novos produtos e processos de beneficiamento dos alimentos da agricultura familiar;

- Integrar as ações acadêmicas de ensino, de pesquisa e de extensão das bases sócio-históricas da Educação do Campo, em diálogos e parcerias com os movimentos sociais e sindicais do campo; e
- Contribuir na formação dos profissionais na área de processamento e de beneficiamento de alimentos, a partir da compreensão dos sistemas de produção familiar e processos de trabalho no campo, no âmbito das relações coletivas a partir da economia solidária.

## **PERFIL DO EGRESSO**

**Formulário  
Nº 07**

O Tecnólogo em Alimentos – Educação do Campo é voltada para formação de profissionais habilitados no processamento e no beneficiamento de alimentos da agricultura familiar na promoção do desenvolvimento territorial. Portanto, as concepções epistemológicas são direcionadas para a formação de um profissional de base agroecológica e de organização coletiva e solidária, a partir das tecnologias sociais que garantam a soberania e a segurança alimentar e nutricional.

Assim, o profissional de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo terá habilidades sócio-políticas capazes de planejar, implementar, administrar, gerenciar, promover e aprimorar a área de alimentos da agricultura familiar, na relação indissociável entre ensino, pesquisa e extensão universitária, a partir de seu papel social de transformação do campo, capazes de promover:

- I. Construção de estratégias teórico-metodológicas voltadas para a realidade da Educação do Campo na área de Tecnologia em Alimentos da agricultura familiar para supervisão, orientação e controle na seleção de matéria-prima e de todas as fases de processamento e de beneficiamento com controle de qualidade que assegure a segurança alimentar e nutricional;
- II. Compreensão do seu papel histórico e político diante da produção de conhecimentos voltados para os aspectos sociais, políticos e ambientais da produção de alimentos da agricultura familiar na garantia da qualidade voltada para a segurança alimentar e nutricional;
- III. Construção de ações de estruturação de agroindústrias da agricultura familiar de base coletiva e solidária que garanta a identidade dos sujeitos do campo no respeito à diversidade acerca das questões de gênero, etnias e gerações;
- IV. Capacidade acadêmica de elaboração de projetos de ensino, de pesquisa e de extensão na Educação do Campo na área de Tecnologia em Alimentos, a partir dos princípios da agroecologia e da tecnologia social capazes de garantir o desenvolvimento de produtos e de novos produtos, a partir da legislação vigente de inspeção sanitária;

V. Compreensão da organização política territorial do modo de vida familiar do campo que possibilite o respeito às culturas e os saberes destes sujeitos na interação de conhecimentos implicados para a transformação histórica, que garanta o espaço e a visibilização da agricultura familiar;

VI. Capacidade dialógica para tomadas de decisões coletivas e de debates e de reflexões sobre a questão agrária capazes de desenvolver estratégias de identificar os problemas e relacionar as causas para garantir a promoção do desenvolvimento territorial; e

VII. Capacidade de promover estudo de viabilidade econômica de agroindústrias coletivas na compreensão de sistemas produtivos integrados da agricultura familiar, com garantia de construção e de execução de políticas públicas de acesso ao crédito, de assistência técnica e extensão rural, de acesso aos mercados (locais e institucionais) e educacionais.

## COMPETÊNCIAS DO EGRESSO

**Formulário  
Nº 08**

O Tecnólogo em Alimentos – Educação do Campo é um profissional habilitado para os processos de beneficiamento e de processamento de alimentos da agricultura familiar, com qualificação para acompanhar os avanços científicos e tecnológicos e as demandas do processo de desenvolvimento de produtos e de novos produtos no contexto da segurança alimentar e nutricional.

A formação acadêmica deste profissional possibilitará supervisionar as fases dos processos de beneficiamento e de processamento de alimentos da agricultura familiar, desenvolver novos produtos, monitorar a manutenção de equipamentos, coordenar programas e trabalhos nas áreas de conservação, controle de qualidade e otimização dos processos agroindustriais na perspectiva de viabilidade econômica coletiva e solidária e preservação ambiental a partir dos princípios da agroecologia e da legislação.

No contexto da Agricultura Familiar, a partir dos princípios e concepções da Educação do Campo e do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, segundo o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (MEC, 2016, p. 92), o egresso tem como competências de:

- I) Planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas;
- II) Gerenciar os processos de produção e industrialização de alimentos;
- III) Supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos;
- IV) Realizar análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos;
- V) Coordenar programas de conservação e controle de qualidade de alimentos, no contexto da agroecologia e da segurança alimentar e nutricional;
- VI) Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos a partir de estudo de viabilidade econômica;
- VII) Desenvolver, implantar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos;
- VIII) Desenvolver novos produtos e pesquisa na área de alimentos;

- IX) Elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos, a partir da organização coletiva de agroindústrias da agricultura familiar, com base nos princípios da economia solidária; e
- X) Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico na área de tecnologia em alimentos.

**IMPLEMENTAÇÃO DAS POLÍTICAS INSTITUCIONAIS  
CONSTANTES NO PDI, NO ÂMBITO DO CURSO**

**Formulário  
Nº 09**

A importância dos alimentos para o processo de desenvolvimento da humanidade contribui para as diversas formas de vida e organização, bem como para as transformações políticas, culturais, econômicas e sociais da sociedade. Sabe-se que historicamente o acesso aos alimentos não é garantido de maneira universal, e associado ao modo de produção capitalista, principalmente no mundo globalizado, ocorreram modificações na relação produção-consumo, em especial dos alimentos como estrutura de poder.

Neste sentido, a universidade assume responsabilidades na formação do ensino superior capaz de contribuir para transformação nas estruturas de poder, e principalmente em oportunizar a construção de conhecimentos implicados para a promoção de melhoria das condições de vida da sociedade. Para tanto, a construção destes conhecimentos deve ter princípios da indissociabilidade entre ensino, extensão e pesquisa de maneira trans e interdisciplinar e flexibilização curricular que possibilitem o desenvolvimento teórico-epistemológicos na formação de profissionais capacitados para contribuir na intervenção no contexto agrário brasileiro, em especial na realidade da agricultura familiar no beneficiamento e no processamento de alimentos.

No Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI (2015-2019) da UFRB trata de políticas institucionais importantes no âmbito do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo.

### **I – Apoio Acadêmico**

O apoio acadêmico está direcionado para o atendimento às necessidades dos discentes e docentes que possuem deficiência, com foco na disponibilização de recursos de acessibilidade (Tecnologia Assistiva) e disponibilidade de bolsistas para auxílio no desenvolvimento das atividades acadêmicas pelos discentes com deficiência. No CETENS existe uma docente de Língua Brasileira de Sinais (Libras) e na PROGRAD servidores técnicos para atendimento a discentes e docentes usuários de Libras.

Na Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD existe oferta de programa de monitoria que amplia a experiência formativa e o suporte pedagógicos dos discentes, especialmente nos componentes curriculares com elevados índices de reprovação e baixo aproveitamento, a partir de

edital sob responsabilidade dos Centros de Ensino. E, além disso, existe a possibilidade de editais externos, como o do Programa de Educação Tutorial (PET/MEC/SESu), dentre outros, que visam a ampliação da qualidade da experiência da formação na graduação.

## **II – Políticas de Permanência e Assuntos Estudantis**

O atendimento aos discentes na UFRB se desenvolve em diversas frentes e modalidades. A PROPAAE possui uma estrutura no CETENS tem como finalidade assegurar a execução de Políticas Afirmativas e Estudantis, garantindo à comunidade acadêmica condições básicas para o desenvolvimento de suas potencialidades, visando a inserção cidadã, cooperativa, propositiva e solidária nos âmbitos cultural, político e econômico da sociedade e o desenvolvimento regional. A operacionalização destas ações são através da oferta de serviços (social, pedagógico, psicológico, alimentar), seminários, congressos, fóruns formativos, auxílios e bolsas para os discentes garantir a permanência na UFRB durante o curso de graduação, ofertando as condições necessárias para a melhoria do desempenho acadêmico e dinamização das potencialidades individuais e coletivas dos discentes. Existem bolsas e auxílios pela PROPAAE de acordo com o PNAES e diretamente pelo Programa de Bolsa Permanência – PBP do MEC, conforme editais específicos e cadastramentos, respectivamente, vinculados aos critérios estabelecidos, principalmente referentes ao perfil socioeconômico e no caso do PBP para além do socioeconômico estabelecido no PNAES, determina o acesso para os cursos com mais de cinco horas diárias em média e para discentes indígenas e quilombolas.

## **III – Atividades de Pesquisa e de Extensão Universitária**

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) tem por finalidade apoiar a política de iniciação científica desenvolvida nas Instituições de Ensino e/ou Pesquisa, por meio da concessão de bolsas de Iniciação Científica (IC) aos discentes de graduação inseridos na pesquisa científica. Na UFRB as bolsas são custeadas por agências de fomento (CNPq e FAPESB) ou pela Universidade e distribuídas para discentes de graduação dos Centros de Ensino da UFRB, a partir de edital público em conformidade com os projetos de pesquisa aprovados e registrados na Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação, Criação e Inovação – PPGCI.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA**  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA  
**- PROJETO PEDAGÓGICO -**

Processo nº                      Fls.

Rubrica:

Para as atividades de extensão universitária, na UFRB existe o Programa Institucional de Bolsas Universitárias - PIBEX vinculado à Pró-Reitoria de Extensão que garante bolsas a discentes em todos os Centros de Ensino, vinculados a programas e projetos contemplados por meio do edital do Programa, e que depende de recursos internos da UFRB.

## ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

**Formulário  
Nº 10**

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – Educação do Campo tem como objetivo de formação de profissionais cidadãos capazes de interagir as ações de ensino, de extensão e de pesquisa como espaços formativos capazes de produzir conhecimentos gerais, básicos e específicos na área da tecnologia de alimentos de uma concepção de mundo a partir da realidade do campo, em especial da agricultura familiar. Assim, este curso assume o desafio de interagir com as diversidades do campo nas dimensões culturais, econômicas, sociais, ambientais e políticas que direcionam a formação de profissionais que atuem e que intervenham na realidade agrária brasileira.

Serão ofertadas anualmente 30 (trinta) vagas e a forma de acesso será por Edital de Vestibular específico, que considere o perfil da Educação do Campo. O curso tem a duração média de 6 (seis) semestres, com carga horária total de 2.550 horas.

Na estrutura pedagógica, os componentes curriculares serão ofertados em dois tempos formativos: o tempo universidade, em 70% da carga horária dos componentes curriculares; e o tempo comunidade, em 30% da carga horária dos componentes curriculares. Estes tempos formativos são desenvolvidos na estrutura de ensino em espaços distintos, mas necessários para a construção de conhecimentos implicados com a realidade, e principalmente na possibilidade de intervenção a partir das atividades acadêmicas.

Neste sentido, o tempo comunidade será desenvolvido de maneira integrada entre o ensino, a extensão e a pesquisa, com componentes curriculares articuladores neste processo durante o tempo universidade. Compreende-se aqui que esta articulação, principalmente com a construção de Projetos de Intervenção no tempo comunidade, cumpre a curricularização da extensão, conforme o Plano Nacional de Educação 2014-2024 (Lei 13.005 de 25/06/2014) que define na Meta 12, dentre suas estratégias (12.7), a integralização de, no mínimo, 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos nos cursos de graduação, através de programas e projetos de Extensão em áreas de pertinência social. Portanto, os Projetos de Intervenção serão registrados na Pró-Reitoria de Extensão e desenvolvidos na localidade de cada discente, como uma forma de alinhar às demandas da sociedade, em especial da agricultura familiar e à dinâmica curricular.

A estrutura da organização curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo segue a oferta em quatro núcleos formativos de componentes curriculares:

**I. Formação Geral;**

- II. Formação Sócio-Política e Desenvolvimento Territorial;
- III. Formação Específica;
- IV. Formação Pedagógica Integradora

## I – Formação Geral

Os componentes curriculares do Núcleo de Formação Geral visam contribuir na identificação, na compreensão e na apropriação de saberes gerais que subsidiam as outras modalidades para habilitar o discente na articulação teórica, prática e tecnológica para o campo de atuação profissional de maneira inovadora.

Tabela 1. Componentes curriculares do Núcleo de Formação Geral do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo

<b>Componentes Curriculares</b>	<b>C. H.</b>	<b>Crédito</b>	<b>Natureza</b>
Fundamentos de Química	68	4	Obrigatória
Matemática Aplicada a Tecnologia em Alimentos	68	4	Obrigatória
Desenho Técnico	51	3	Obrigatória
Fundamentos de Biologia	68	4	Obrigatória
Tecnologias da Informação e Comunicação	34	2	Obrigatória
Leitura e Produção Textual I	34	2	Obrigatória
Pesquisa e Educação do Campo I	34	2	Obrigatória
Físico-Química Aplicada a Tecnologia de Alimentos	68	4	Obrigatória
Química Experimental Aplicada a Tecnologia de Alimentos	34	2	Obrigatória
Cálculo Aplicado a Tecnologia de Alimentos	68	4	Obrigatória
Bioquímica de Alimentos	68	4	Obrigatória
Fundamentos da Física Aplicada a Tecnologia em Alimentos	68	4	Obrigatória
Química Analítica Aplicada a Tecnologia de Alimentos	68	4	Obrigatória
Estatística e Probabilidade Aplicada a Tecnologia de Alimentos	68	4	Obrigatória
Microbiologia de Alimentos	102	6	Obrigatória
Optativa 1	34	2	Optativa
<b>TOTAL</b>	<b>935</b>	<b>55</b>	

O Núcleo de Formação Geral é composto por 15 (quinze) componentes curriculares de natureza obrigatória e 1 (um) optativo, com o total de 935 (novecentos e trinta e cinco) horas (Tabela 1).

## II. Formação Sócio-Política e Desenvolvimento Territorial

A Formação Sócio-Política e Desenvolvimento Territorial é uma modalidade que tem como base os estudos da Questão Agrária brasileira e sua relação com a diversidade e o pertencimento dos sujeitos do campo, em especial da agricultura familiar, com os princípios da agroecologia e da economia solidária.

Tabela 2. Componentes curriculares do Núcleo de Formação Sócio-Política e Desenvolvimento Territorial do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo

<b>Componentes Curriculares</b>	<b>C. H.</b>	<b>Crédito</b>	<b>Natureza</b>
Concepções e Princípios da Educação do Campo	34	2	Obrigatória
Fundamentos da Agroecologia	51	3	Obrigatória
Questão Agrária Brasileira	34	2	Obrigatória
Sistema Agroindustrial Alimentar Familiar	34	2	Obrigatória
Gestão e Educação Ambiental	51	3	Obrigatória
Economia Solidária e Cooperativismo	51	3	Obrigatória
Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Agroindustriais da Agricultura Familiar	68	4	Obrigatória
Optativo 2	68	4	Optativa
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>23</b>	

No Núcleo Formativo Sócio-Política e Desenvolvimento Territorial é composto por 9 (nove) componentes curriculares, respectivamente 8 (oito) obrigatórios e 2 (dois) optativos, com carga horária total de 391 (trezentos e noventa e uma) horas (Tabela 2).

## III. Formação Específica

A Formação Específica é voltada para proporcionar o desenvolvimento de habilidades e de competência na área da Tecnologia em Alimentos, a partir da articulação dialógica entre teoria e prática, contando, em alguns componentes curriculares, com as estruturas agroindustriais da agricultura familiar, principalmente dos sistemas produtivos de amido, farinhas e derivados; frutas; hortaliças; carnes; lácteos; apícolas; bebidas; e entre outros.

A utilização destas estruturas agroindustriais será formalizada em Termo de Cooperação Técnica entre a UFRB e os empreendimentos da agricultura familiar e da economia solidária,

consistindo nos termos de parceria que integrem ações formativas de ensino, de extensão e de pesquisa.

Tabela 3. Componentes curriculares do Núcleo de Formação Específica do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo

<b>Componentes Curriculares</b>	<b>C. H.</b>	<b>Crédito</b>	<b>Natureza</b>
Segurança Alimentar e Nutrição e Dietética	51	3	Obrigatória
Análise sensorial de Alimentos da Agricultura Familiar	51	3	Obrigatória
Tecnologia de Amidos, Farinhas e Derivados	68	4	Obrigatória
Tecnologia de Processamento de hortaliças	51	3	Obrigatória
Higiene e Legislação de Alimentos	68	4	Obrigatória
Tecnologia de Processamento de Carnes	68	4	Obrigatória
Tecnologia de Processamento de frutas	51	3	Obrigatória
Biotecnologia Aplicada a Tecnologia em Alimentos	34	2	Obrigatória
Tecnologia de Bebidas	34	2	Obrigatória
Tecnologia de Produtos Apícolas	68	4	Obrigatória
Desenvolvimento de Novos Produtos	51	3	Obrigatória
Tecnologia e Industrialização de Produtos Lácteos	68	4	Obrigatória
Análise de Alimentos da Agricultura Familiar	68	4	Obrigatória
Manejo e pós-colheita de grãos de Sistemas Produtivos Alimentares	34	2	Obrigatória
Optativa 3	34	2	Optativa
Optativa 4	34	2	Optativa
<b>TOTAL</b>	<b>833</b>	<b>49</b>	

Segundo a Tabela 3, são 14 componentes curriculares obrigatórios e 3 (três) componentes curriculares optativos que totalizam 867 (oitocentas e sessenta e sete) horas. São componentes específicos da área de alimentos que darão a formação e a qualificação profissional voltado para o processamento e o beneficiamento. Para o Núcleo Formativo Específico, entretanto, há necessidade de que os discentes tenham cursado o Núcleo Formativo Geral, em alguns casos, com componentes curriculares pré-requisitos.

#### **IV. Formação Pedagógica Integradora**

A Formação Pedagógica Integradora assume o papel de articular o ensino, a extensão e a pesquisa dentro do processo formativo dos discentes, a partir da orientação de docentes em todos os seus momentos, na relação articulada entre o tempo universidade e o tempo comunidade. Esta modalidade perpassa todas as outras e promove a integração curricular na trans/

interdisciplinariedade e o espaço de diálogo e de articulação entre a universidade e as comunidades de origem dos discentes e dos sujeitos do campo.

Este Núcleo formativo integra componentes curriculares que totaliza 289 horas e mais 102 horas de Atividades Complementares (AC), que compõem 391 (trezentos e noventa e uma) horas que permeiam componentes curriculares que interagem com os outros Núcleos Formativos, bem como na relação indissociável entre ensino, extensão e pesquisa universitária (Tabela 4).

Tabela 4. Componentes curriculares do Núcleo de Formação Pedagógica Integradora do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo

Componentes Curriculares	C. H.	Crédito	Natureza
Seminário Integrador I	17	1	Obrigatória
Seminário Integrador II	17	1	Obrigatória
Seminário Integrador III	17	1	Obrigatória
Seminário Integrador IV	17	1	Obrigatória
Seminário Integrador V	17	1	Obrigatória
Estágio Curricular Obrigatório	170	10	Obrigatória
Trabalho de Conclusão de Curso I	34	2	Obrigatória
Atividades Complementares	102	*	Obrigatória
<b>TOTAL</b>	<b>391</b>	<b>17</b>	

Na Formação Pedagógica está o Estágio Curricular, em conformidade com a Resolução nº 038/2011 que dispõe sobre a aprovação do regulamento de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de Graduação da instituição, amparada na Resolução do CNE/CP 2, de 19 de fevereiro de 2002, que trata dentre outras questões da carga horária dos estágios, portanto, para o curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo será de 170 (cento e setenta) horas. O estágio curricular obrigatório será articulado como uma etapa ou fase do aprendizado de uma atividade profissional enquanto uma atividade de ensino, voltada na integração prática e teoria e entre extensão e pesquisa. Após a finalização do estágio, o discente entregará um relatório final que deverá ser apresentado tanto no tempo universidade como no espaço que realizou as suas atividades de estágio.

Neste contexto, ainda na Formação Pedagógica aborda-se o Trabalho de Conclusão de Curso I – TCC como componente curricular desta modalidade que terá uma das possibilidades de articulação com o estágio obrigatório ou com o Projeto de Intervenção para aprofundamento teórico das ações práticas, gerando assim a *práxis*. Segundo Paulo Freire (1995), a *práxis* é uma forma de

compreender a relação entre ação e reflexão e entre subjetividade e objetividade, baseado entre humanização e educação que possibilite a transformação da realidade a partir da emancipação. A *práxis* permeia todo o processo formativo do curso, em todas as modalidades de componentes curriculares, a partir da Pedagogia da Alternância dos dois tempos formativos: o tempo universidade e o tempo comunidade.

Para o tempo comunidade, durante o tempo universidade os Seminários Integradores I, II, III, IV e V serão utilizados para planejamento e socialização das atividades, a partir da orientação do Plano de Estudo Integrado. A construção do Plano de Estudo Integrado, na perspectiva da Pedagogia da Alternância, segue como instrumento de acompanhamento e de análise dos tempos formativos durante todo curso, na condição de registrar, por um lado, os planos de trabalho dos componentes curriculares de maneira trans/ interdisciplinar, e por outro, de registrar as reflexões da realidade dos sujeitos do campo e das atividades do Projeto de Intervenção.

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**  
**Quadro Horário Geral do Curso**

**Formulário**  
**Nº 10A**

**MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR EM TECNOLOGIA EM ALIMENTOS – EDUCAÇÃO DO CAMPO**

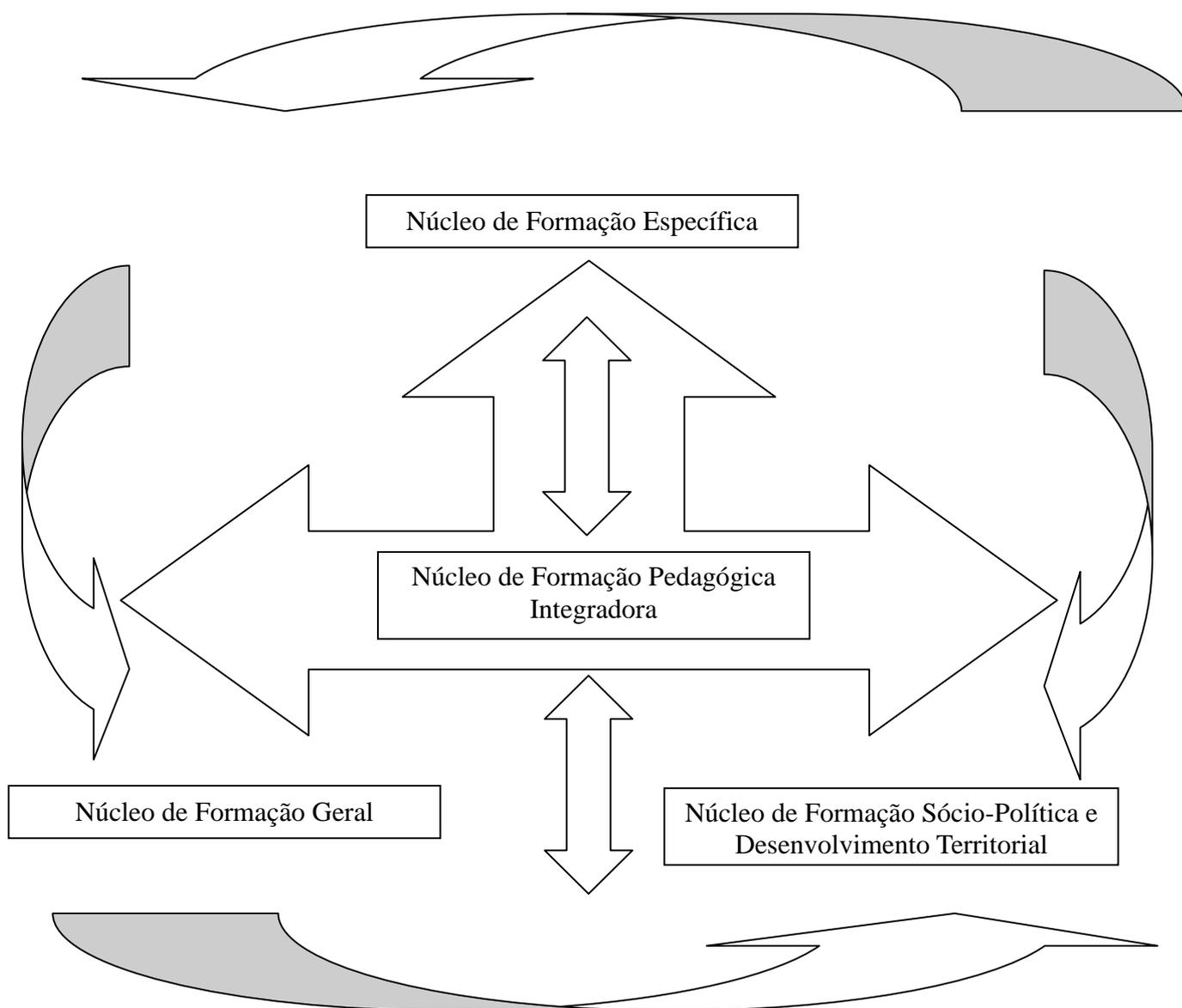
1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE
Fundamentos de Química (68)	Físico-Química Aplicada a Tecnologia de Alimentos (68)	Química Analítica Aplicada a Tecnologia de Alimentos (68)	Análise sensorial de Alimentos da Agricultura Familiar (51)	Tecnologia de Processamento de Carnes (68)	Tecnologia e Industrialização de Produtos Lácteos (68)
Matemática Aplicada a Tecnologia em Alimentos (68)	Química Experimental Aplicada a Tecnologia de Alimentos (34)	Estatística e Probabilidade Aplicada a Tecnologia de Alimentos (68)	Tecnologia de Amidos, Farinhas e Derivados (68)	Tecnologia de Processamento de frutas (51)	
Desenho Técnico (51)	Cálculo Aplicado a Tecnologia de Alimentos (68)	Segurança Alimentar e Nutrição e Dietética (51)	Tecnologia de Processamento de hortaliças (51)	Biocologia Aplicada a Tecnologia em Alimentos (34)	Análise de Alimentos da Agricultura Familiar (68)
Fundamentos de Biologia (68)	Bioquímica de Alimentos (68)	Microbiologia de Alimentos (102)	Higiene e Legislação de Alimentos (68)	Tecnologia de Bebidas (34)	
Tecnologias da Informação e Comunicação (34)	Fundamentos da Física Aplicada a Tecnologia em Alimentos (68)	Optativa 1 (34)	Optativa 2 (68)	Tecnologia de Produtos Apícolas (68)	Optativa 4 (34)
Pesquisa e Educação do Campo I (34)	Fundamentos da Agroecologia (51)			Sistema Agroindustrial Alimentar Familiar (34)	Desenvolvimento de Novos Produtos (51)
Leitura e Produção Textual I (34)	Questão Agrária Brasileira (34)	Gestão e Educação Ambiental (51)	Economia Solidária e Cooperativismo (51)	Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Agroindustriais da Agricultura Familiar (68)	Estágio Curricular Obrigatório (170)
Concepções e Princípios da Educação do Campo (34)				Optativa 3 (34)	
Seminário Integrador I (17)	Seminário Integrador II (17)	Seminário Integrador III (17)	Seminário Integrador IV (17)	Seminário Integrador V (17)	Trabalho de Conclusão de Curso I (34)
<b>408</b>	<b>408</b>	<b>425</b>	<b>374</b>	<b>425</b>	<b>408</b>

Componentes Curriculares Obrigatórios: 2.176 horas Componentes Curriculares Optativos: 102 horas Estágio Curricular Obrigatório: 170 horas Atividades Complementares: 102 horas  
**Carga Horária Total: 2.550 horas**

Núcleos de Formação	Geral (935)	Sócio-Político e Desenvolvimento Territorial (391)	Específica (833)	Pedagógica Integradora (391)
---------------------	-------------	--	------------------	------------------------------

**ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**  
**Representação Gráfica do Perfil de Formação**

**Formulário**  
**Nº 10B**



**ELENCO DOS COMPONENTES CURRICULARES**  
**Componentes Curriculares Obrigatórios**

**Formulário**  
**Nº 11**

Código	Nome	Função	Semestre	Carga Horária					Total/ dia	Pré-Requisitos
				T		Total T	P	Total		
				TU	TC					
CETENS 19	Fundamentos de Química	Geral	1	34	14	48	20	68	17	-
-	Matemática Aplicada a Tecnologia de Alimentos	Geral	1	54	14	68	-	68	17	-
-	Desenho Técnico	Geral	1	41	10	51	-	51	13	-
CETENS 03	Concepções e Princípios da Educação do Campo	Sócio-Política	1	27	7	34	-	34	9	-
CETENS 13	Fundamentos de Biologia	Geral	1	34	14	48	20	68	17	-
CETENS 06	Tecnologias da Informação e Comunicação	Geral	1	17	7	24	10	34	9	-
CETENS 02	Leitura e Produção Textual I	Geral	1	27	7	34	-	34	9	-
CETENS 01	Pesquisa e Educação do Campo I	Geral	1	27	7	34	-	34	9	-
CETENS 09	Seminário Integrador I	Integradora	1	17	-	17	-	17	2	-
-	Físico-Química Aplicada a Tecnologia de Alimentos	Geral	2	34	14	48	20	68	17	-
-	Química Experimental Aplicada a Tecnologia de Alimentos	Geral	2	17	7	24	10	34	9	-
-	Cálculo Aplicado a Tecnologia de Alimentos	Geral	2	54	14	68	-	68	17	-
-	Bioquímica de Alimentos	Geral	2	34	14	48	20	68	17	-
-	Fundamentos da Agroecologia	Sócio-Política	2	41	10	51	-	51	13	-

-	Fundamentos da Física Aplicada a Tecnologia de Alimentos	Geral	2	54	14	68	-	68	17	-
CETENS 21	Questão Agrária Brasileira	Sócio-Política	2	27	7	34	-	34	7	-
CETENS 18	Seminário Integrador II	Integradora	2	17	-	17	-	17	2	-
-	Química Analítica Aplicada a Tecnologia de Alimentos	Geral	3	34	14	48	20	68	17	-
-	Estatística e Probabilidade Aplicada a Tecnologia de Alimentos	Geral	3	54	14	68	-	68	17	-
-	Microbiologia de Alimentos	Geral	3	52	20	72	30	102	26	-
-	Segurança Alimentar e Nutrição e Dietética	Específica	3	41	10	51	-	51	13	-
-	Sistema Agroindustrial Alimentar Familiar	Sócio-Política	3	27	7	34	-	34	7	-
-	Gestão e Educação Ambiental	Sócio-Política	3	41	10	51	-	51	13	-
CETENS 27	Seminário Integrador III	Integradora	3	17	-	17	-	17	2	-
-	Análise sensorial de Alimentos da Agricultura Familiar	Específica	4	41	10	51	-	51	13	-
-	Tecnologia de Amidos, Farinhas e Derivados	Específica	4	20	14	34	34	68	17	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
-	Tecnologia de Processamento de hortaliças	Específica	4	16	10	26	25	51	13	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
-	Higiene e Legislação de Alimentos	Específica	4	54	14	68	-	68	17	-
CETENS 30	Economia Solidária e Cooperativismo	Sócio-Política	4	41	10	51	-	51	13	-

CETENS 36	Seminário Integrador IV	Integradora	4	17	-	17	-	17	2	-
-	Tecnologia de Processamento de Carnes	Específica	5	20	14	34	34	68	17	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
-	Tecnologia de Processamento de frutas	Específica	5	16	10	26	25	51	13	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
-	Biotecnologia Aplicada a Tecnologia em Alimentos	Específica	5	27	7	34	-	34	7	Microbiologia de Alimentos
-	Tecnologia de Bebidas	Específica	5	27	7	34	-	34	7	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
-	Tecnologia de Produtos Apícolas	Específica	5	20	14	34	34	68	17	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
-	Desenvolvimento de Novos Produtos	Específica	5	16	10	26	25	51	13	-
-	Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Agroindustriais da Agricultura Familiar	Sócio-Política	5	54	14	68	-	68	17	-
CETENS 71	Seminário Integrador V	Integradora	5	17	-	17	-	17	2	-
-	Tecnologia e Industrialização de Produtos Lácteos	Específica	6	20	14	34	34	68	17	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
-	Análise de Alimentos da Agricultura Familiar	Específica	6	20	14	34	34	68	17	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA  
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.  
 Rubrica:

										Alimentos
-	Estágio Curricular Obrigatório	Integradora	6	-	-	-	-	170	-	-
-	Manejo e pós-colheita de grãos de Sistemas Produtivos Alimentares	Específica	6	27	7	34	-	34	7	-
CETENS 53	Trabalho de Conclusão de Curso I	Integradora	6	27	7	34	-	34	7	Pesquisa e Educação do Campo I

**T – Teórica**

**P – Prática**

**TU - Tempo Universidade**

**TC - Tempo Comunidade**

**ELENCO DOS COMPONENTES CURRICULARES**  
**Componentes Curriculares Optativos**

**Formulário**  
**Nº 11A**

Código	Nome	Função	Semestre	Carga Horária					Total/ dia	Pré-Requisitos
				T		Total T	P	Total		
				TU	TC					
CETENS 26	Leitura e Produção Textual II	Geral	3	27	7	34	-	34	7	Leitura e Produção Textual I
CETENS 43	Pesquisa e Educação do Campo II	Geral	3	27	7	34	-	34	7	Pesquisa e Educação do Campo I
CETENS 74	Matemática Financeira	Geral	3	41	10	51	-	51	13	-
CETENS 25	Libras	Sócio-Política	3	54	14	68	-	68	17	-
CETENS 34	Educação das Relações Étnico-Raciais	Sócio-Político	4	27	7	34	-	34	7	-
CETENS 04	Movimentos Sociais do Campo	Sócio-Político	4	27	7	34	-	34	7	-
CETENS 17	Capital, Trabalho e Educação	Sócio-Político	4	27	7	34	-	34	7	-
CETENS 55	Elaboração de Projetos Sociais	Sócio-Político	4	27	7	34	-	34	7	-
CETENS 16	Políticas Públicas e Educação do Campo	Sócio-Político	4	27	7	34	-	34	7	-
-	Análise da Água	Específica	5	27	7	34	-	34	7	Microbiologia de alimentos e Química Analítica Aplicada a Tecnologia de Alimentos
-	Plantas Medicinais, aromáticas condimentares	Específica	5	10	7	17	17	34	7	Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos
-	Tecnologia do Café	Específica	6	10	7	17	17	34	7	Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos
-	Tecnologia do Cacau	Específica	6	10	7	17	17	34	7	Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos
-	Tecnologia de Pescados	Específica	6	10	7	17	17	34	7	Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA**  
**PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO**  
**COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA**  
**- PROJETO PEDAGÓGICO -**

Processo nº                      Fls.  
  
Rubrica:

**T – Teórica**

**P – Prática**

**TU - Tempo Universidade**

**TC - Tempo Comunidade**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
 PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
 COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA  
 - PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº Fls.  
 Rubrica:

**ELENCO DOS COMPONENTES CURRICULARES**  
**Integralização por semestres**

**Formulário**  
**Nº 11B**

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	Total/ Dia	NATUREZA	PRÉ-REQUISITO
<b>1º SEMESTRE</b>				
Fundamentos de Química	68	17	Geral	-
Matemática Aplicada a Tecnologia em Alimentos	68	17	Geral	-
Desenho Técnico	51	13	Geral	-
Concepções e Princípios da Educação do Campo	34	7	Sócio-Política	-
Fundamentos de Biologia	68	17	Geral	-
Tecnologias da Informação e Comunicação	34	7	Geral	-
Leitura e Produção Textual I	34	7	Geral	-
Pesquisa e Educação do Campo I	34	7	Geral	-
Seminário Integrador I	17	2	Integradora	-
<b>Total</b>	<b>408</b>			
<b>2º SEMESTRE</b>				
Físico-Química Aplicada a Tecnologia de Alimentos	68	17	Geral	-
Química Experimental Aplicada a Tecnologia de Alimentos	34	7	Geral	-
Cálculo Aplicado a Tecnologia de Alimentos	68	17	Geral	-
Bioquímica de Alimentos	68	17	Geral	-
Fundamentos da Agroecologia	51	13	Sócio-Política	-
Fundamentos da Física Aplicada a Tecnologia em Alimentos	68	17	Geral	-
Questão Agrária Brasileira	34	7	Sócio-Política	-
Seminário Integrador II	17	2	Integradora	-
<b>Total</b>	<b>408</b>			

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	Total/ Dia	NATUREZA	PRÉ-REQUISITO
<b>3º SEMESTRE</b>				
Química Analítica Aplicada a Tecnologia de Alimentos	68	17	Geral	-
Estatística e Probabilidade Aplicada a Tecnologia de Alimentos	68	17	Geral	-
Optativa 1	34	7	Geral	-
Microbiologia de Alimentos	102	26	Geral	-
Segurança Alimentar e Nutrição e Dietética	51	13	Específica	-
Sistema Agroindustrial Alimentar Familiar	34	7	Sócio-Política	-
Gestão e Educação Ambiental	51	13	Sócio-Política	-
Seminário Integrador III	17	2	Integradora	-
<b>Total</b>	<b>425</b>			
<b>4º SEMESTRE</b>				
Análise sensorial de Alimentos da Agricultura Familiar	51	13	Específica	-
Tecnologia de Amidos, Farinhas e Derivados	68	17	Específica	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
Optativa 2	34	7	Sócio-Política	-
Optativa 3	34	7	Sócio-Política	-
		13		
Tecnologia de Processamento de hortaliças	51		Específica	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
Higiene e Legislação de Alimentos	68	17	Específica	-
Economia Solidária e Cooperativismo	51	13	Sócio-Política	-
Seminário Integrador IV	17	2	Integradora	-
<b>Total</b>	<b>374</b>			

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	Total/Dia	NATUREZA	PRÉ-REQUISITO
<b>5º SEMESTRE</b>				
Tecnologia de Processamento de Carnes	68	17	Específica	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
Tecnologia de Processamento de frutas	51	13	Específica	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
Biotecnologia Aplicada a Tecnologia em Alimentos	34	7	Específica	Microbiologia de Alimentos
Tecnologia de Bebidas	34	7	Específica	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
Tecnologia de Produtos Apícolas	68	17	Específica	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
Desenvolvimento de Novos Produtos	51	13	Específica	-
Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Agroindustriais da Agricultura Familiar	68	17	Sócio-Política	-
Optativa 4	34	7	Específica	-
Seminário Integrador V	17	2	Integradora	-
<b>Total</b>	425			-
<b>6º SEMESTRE</b>				
Tecnologia e Industrialização de Produtos Lácteos	68	17	Específica	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
Análise de Alimentos da Agricultura Familiar	68	17	Específica	Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos
Optativa 5	34	7	Específica	-
Estágio Curricular Obrigatório	170	-	Integradora	-
Manejo e pós-colheita de grãos de Sistemas Produtivos Alimentares	34	7	Específica	-
Trabalho de Conclusão de Curso I	34	7	Integradora	Pesquisa e Educação do Campo I
Atividades Complementares	102	-	Integradora	-
<b>Total</b>	510			

CARGA

HORÁRIA

TOTAL:

2.550

horas

As normas de funcionamento do curso seguirão a Resolução CONAC/UFRB Nº 004/2012 que dispõe sobre aprovação do Regulamento do Ensino de Graduação da UFRB e outras Resoluções que dispõem sobre as atividades acadêmicas gerais e específicas do curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo. Entende-se que cada período letivo haverá a organização da ação docente no Colegiado de Curso e nas Áreas de Conhecimento, respectivamente cada função destas unidades. No período que antecede cada período letivo, os docentes farão o planejamento acadêmico das atividades do curso, com a organização coletiva e interdisciplinar do tempo comunidade (TC) na elaboração de Plano de Estudo Integrado. Compete ao Colegiado do Curso designar, entre o quadro de docentes, os responsáveis no acompanhamento do tempo comunidade para cada discente, bem como de possibilitar discussões de planejamento das atividades de forma integrada entre os docentes.

As atividades do Tempo Comunidade serão socializadas no início de cada período letivo, e planejadas no final de cada período letivo. Esta socialização e planejamento serão atividades dos componentes curriculares de Seminários Integradores do Tempo Universidade. Estes Seminários terão dois docentes responsáveis, mas com a presença de todos os docentes do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo durante o Tempo Universidade na socialização e no planejamento das atividades do Tempo Comunidade, a partir do Plano de Estudo Integrado.

Portanto, o Tempo Universidade e o Tempo Comunidade são tempos formativos considerados Teóricos. Entretanto, durante o Tempo Universidade existem componentes curriculares que possuem carga horária Prática, em consideração as atividades em laboratórios e nas unidades de processamento e beneficiamento da agricultura familiar.

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) junto com o Colegiado do Curso realizará o acompanhamento e a avaliação de maneira contínua, a fim de garantir aos seus egressos o domínio das competências e habilidades da área de Tecnologia em Alimentos – Educação do Campo, bem como de atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

O Curso de Tecnologia de Alimentos será integralizado em 2.550 horas, com tempo previsto para integralização de no mínimo de três (3) anos e máximo de cinco (5) anos, em caráter presencial, diurno e semestral, distribuídos em 6 períodos letivos. Serão 2.176 horas em componentes curriculares obrigatórios e 102 horas em componentes curriculares optativos. Inclui-se nesta carga horária ainda as atividades do Núcleo Formativo Pedagógico Integrador: o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), em 34 horas, como componente curricular obrigatório, em conformidade com a Resolução UFRB/CONAC nº 16/2008; o Estágio Curricular Obrigatório em

170 horas, segundo Resolução UFRB/CONAC nº 38/2011; e as Atividades Complementares (AC) em 102 horas, em conformidade com a Resolução UFRB/CONAC Nº 07/2009. A carga horária do curso está em consonância com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC).

Serão ofertadas anualmente 30 (trinta) vagas para o Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo. O processo seletivo será a partir de Edital de Vestibular, em consideração ao público participante da Educação do Campo. Este processo será realizado nas estruturas da UFRB no CETENS. Para ingresso no curso, o candidato deverá ter formação de nível médio e aprovação em processo seletivo a ser definido pela Universidade, a partir de Portaria emitida pela Reitoria e processo de responsabilidade da Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD).

O curso será desenvolvido a partir dos princípios da Pedagogia da Alternância em período integral no tempo-universidade e atividades no tempo-comunidade, com acompanhamento de um docente orientador, conforme encaminhamento de Colegiado de Curso. O tempo universidade será realizado de maneira integral no turno diurno, com inclusão do sábado como dia letivo no período, nas instalações do CETENS. O tempo comunidade será realizado nas localidades dos discentes, sob orientação de um docente, a partir do Plano de Estudo Integrado estabelecido para cada período.

O discente será matriculado nos componentes curriculares, a partir das sequencia de atividades estabelecidas pelo Colegiado de Curso. A organização do tempo universidade estará estruturada em Tempos Educativos, que visam a abordagem do conteúdo em 70%, e o tempo comunidade compreendido como tempo formativo a ser realizado a partir da realidade de cada discente, com atividades do conteúdo em 30%. Será de responsabilidade dos docentes realizarem, pelo menos, uma vez por semestre o acompanhamento no local e, ou atuam os discentes sob sua orientação.

O discente poderá exceder o máximo em 510 horas em componentes curriculares (disciplinas ou atividades) em cada período letivo. Não há número mínimo de carga horária de atividades acadêmicas por período letivo.

As vagas residuais do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo poderão ser ocupadas através de processo de transferência interna e externa, rematrícula e matrícula para portador de diploma, considerando o dispositivo no artigo 49 da Lei 9.394/96, no artigo 94 do Regimento Geral da UFRB e na Seção IV do Regulamento de Graduação.

Para o aproveitamento de estudos, o discente poderá solicitar ao Colegiado do Curso, de acordo com a Resolução CONAC/UFRB nº 028/2014 que dispõe sobre a aprovação das normas para a dispensa de componentes curriculares nos cursos de Graduação da UFRB.

A mobilidade estudantil e intercâmbio cultural são importantes para possibilitar o acesso as diferentes formas de abordagem dos conhecimentos, bem como de aprimoramento de saberes entre instituições nacionais e internacionais. As solicitações de mobilidade estudantil e intercâmbio cultural serão avaliados de acordo com a Resolução CONAC/UFRB nº 006/2008 que dispõe sobre a instituição do Programa de Mobilidade Estudantil da Graduação da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia e Resolução CONAC/UFRB nº 034/2013 que dispõe sobre a alteração na Resolução Nº 006/2008, em seus artigos 6º, 8º, 12, 13 e 14.

Os exames especiais, regime especial e tratamento especial: o discente poderá solicitar exames especiais e sua concessão seguirá o Regulamento do Ensino de Graduação, de acordo com a Resolução CONAC/UFRB nº 004/2012 que dispõe sobre aprovação do Regulamento do Ensino de Graduação da UFRB.

A composição do Colegiado do Curso de Graduação de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo será em conformidade com a Resolução CONAC/UFRB nº 008/2009, que dispõe sobre aprovação do Regimento Interno dos Colegiados de Cursos de Graduação da UFRB.

A composição do Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo será regida pela Nota Técnica da PROGRAD/UFRB nº 03/2015, considerando os Núcleos Formativos especificados neste Projeto Pedagógico do referido curso.

## **ESTÁGIO CURRICULAR**

**Formulário  
Nº 12A**

O estágio curricular obrigatório para o Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo está previsto na formação dos discentes no Núcleo Formativo Pedagógico Integrador. A Resolução CNE/ CP N. 3/2002 de - 23 de dezembro de 2002 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia, prevê no artigo 8º que dispõe sobre os projetos pedagógicos, prever que na organização curricular para o desenvolvimento de competências, possa ser requerido a realização de estágio profissional supervisionado, com indicação de carga horária e os seus procedimentos.

Neste contexto, o estágio curricular obrigatório do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo segue em conformidade com a Resolução nº 038/2011 do Conselho Acadêmico (CONAC) que dispõe sobre a aprovação do regulamento de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de Graduação da UFRB.

Para o curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo, o estágio curricular obrigatório será de 170 (cento e setenta) horas e será articulado como uma etapa ou fase do aprendizado de uma atividade profissional, enquanto uma atividade de ensino voltada na integração prática e teoria e entre extensão e pesquisa. Após a finalização do estágio, o discente entregará um relatório final que deverá ser apresentado tanto no tempo universidade como no espaço que realizou as suas atividades de estágio.

Segue os termos de Resolução Específica que dispõe do Regulamento de Estágio Obrigatório do Curso de Tecnologia em Alimentos – Educação do campo da UFRB.

### **REGULAMENTO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS DA EDUCAÇÃO DO CAMPO DA UFRB**

#### **CAPÍTULO I**

#### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente regulamento tem por finalidade normatizar as atividades relacionadas ao Estágio Supervisionado Obrigatório do Curso de Tecnologia em Alimentos da Educação do Campo do Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade (CETENS) da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, considerando:

- I – A necessidade de definição de normas gerais para o Estágio Supervisionado Obrigatório do Curso de Tecnologia em Alimentos – Educação do Campo;
- II – O disposto na Lei nº 9.394/96 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- III – A Resolução CNE/ CP N. 3/2002 de - 23 de dezembro de 2002 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia;
- IV – A Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes;
- V – O Decreto nº 7.352 de 4 de novembro de 2010 que dispõe sobre a Política da Educação do Campo e do Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária (PRONERA);
- VI - O Parecer CNE/CEB nº 1 de 02 de fevereiro de 2006 que trata dos dias letivos para a aplicação da Pedagogia da Alternância nos Centros Familiares de Formação Alternância (CEFFA);
- VII – A Resolução nº 038/2011 do Conselho Acadêmico (CONAC) que dispõe sobre a aprovação do regulamento de estágio obrigatório e não obrigatório dos cursos de Graduação da UFRB; e
- VIII – A formação de profissionais da Educação do Campo de Tecnologia em Alimentos voltado para o processamento e o beneficiamento de produtos da agricultura familiar, no contexto da agroecologia e da organização coletiva com base na economia solidária, com domínio de tecnologias adequadas que garantam a soberania e a segurança alimentar e nutricional para a promoção do desenvolvimento territorial.

## **CAPÍTULO II**

### **DO ESTÁGIO**

Art. 2º Regular o Estágio Supervisionado Obrigatório do Curso de Tecnologia em Alimentos – Educação do Campo do Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade (CETENS) da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), em acordo com a Resolução nº 38/2011 que dispõe sobre regulamento do estágio obrigatório e não obrigatório dos Cursos de Graduação da UFRB. O estágio é entendido como ato educativo supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho e que integra o itinerário formativo dos discentes, conforme Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

§ 1º O Estágio Supervisionado Obrigatório será realizado em um semestre com carga horária de 170 (cento e setenta) horas. O estágio obrigatório é um componente curricular teórico-prático do

processo ensino-aprendizagem para todos os discentes do Curso de Tecnologia em Alimentos – Educação do Campo, pertencente do Núcleo Formativo Pedagógico Integrador. O Estágio Obrigatório configura-se como atividade de ensino que garante vivências profissionais necessárias à formação acadêmica em aspectos que contribuam para sua formação profissional.

§ 2º O Estágio Supervisionado Obrigatório será realizado no sexto período do curso, de modo que assegure aos discentes a experiência de exercício profissional em unidades de beneficiamento e de processamento de alimentos da agricultura familiar, com ampliação e fortalecimento de atitudes éticas, conhecimentos e competências.

§ 3º O Estágio Supervisionado Obrigatório é requisito para aprovação e obtenção de diploma do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo, conforme carga horária definida no PPC.

§ 4º O Estágio Não Obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

§ 5º Os Estágios devem considerar preferencialmente os componentes curriculares que dialogam com a formação específica da base integradora do Curso de Tecnologia em Alimentos, evidenciados na Matriz Curricular do PPC, com princípios da Educação do Campo na Questão Agrária Brasileira, voltados para a Agroecologia, a Economia Solidária, a Soberania e a Segurança Alimentar e Nutricional e o Desenvolvimento Territorial.

### **CAPÍTULO III**

#### **DOS OBJETIVOS DO ESTÁGIO**

Art. 3º O Curso de Tecnologia em Alimentos – Educação do Campo é da modalidade da Alternância, em que o estágio deve fortalecer o diálogo entre as aprendizagens teóricas e práticas do Tempo Universidade (TU) e do Tempo Comunidade (TC) e das atividades acadêmicas de ensino, de extensão e de pesquisa universitária, de maneira a contribuir na formação de profissionais para:

I – Construir estratégias teórico-metodológicas voltadas para a realidade da Educação do Campo na área de Tecnologia em Alimentos da agricultura familiar para:

- a) Planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas;
- b) Gerenciar os processos de produção e industrialização de alimentos;
- c) Supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos;

- d) Realizar análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos;
- e) Coordenar programas de conservação e controle de qualidade de alimentos, no contexto da agroecologia e da segurança alimentar e nutricional;
- f) Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos a partir de estudo de viabilidade econômica;
- g) Desenvolver, implantar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos;
- h) Desenvolver novos produtos e pesquisa na área de alimentos;
- i) Elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos, a partir da organização coletiva de agroindústrias da agricultura familiar, com base na economia solidária; e
- j) Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico na área de tecnologia em alimentos.

II. Compreender o seu papel histórico e político diante da produção de conhecimentos voltados para os aspectos sociais, políticos e ambientais da produção de alimentos da agricultura familiar na garantia da qualidade voltada para a segurança alimentar e nutricional;

III. Possibilitar a construção de ações de estruturação de agroindústrias da agricultura familiar de base coletiva a partir da economia solidária, que garanta a identidade dos sujeitos do campo no respeito à diversidade acerca das questões de gênero, etnias e gerações;

IV. Proporcionar capacidade acadêmica de elaboração de projetos de ensino, de pesquisa e de extensão na Educação do Campo na área de Tecnologia em Alimentos, a partir dos princípios da agroecologia e da tecnologia social capazes de garantir o desenvolvimento de produtos e de novos produtos, a partir da legislação vigente de inspeção sanitária;

V. Possibilitar a compreensão da organização política territorial do modo de vida familiar do campo, que possibilite o respeito às culturas e os saberes destes sujeitos na interação de conhecimentos implicados para a transformação histórica, que garanta o espaço e a visibilização da agricultura familiar;

VI. Fomentar a capacidade dialógica para tomadas de decisões coletivas e de debates e de reflexões sobre a questão agrária, capazes de desenvolver estratégias de identificar os problemas e relacionar as causas para garantir a promoção do desenvolvimento territorial; e

VII. Estimular a capacidade de promover estudo de viabilidade econômica de agroindústrias coletivas, na compreensão de sistemas produtivos integrados da agricultura familiar, com garantia de construção e de execução de políticas públicas de acesso ao crédito, de assistência técnica e extensão rural, de acesso aos mercados (locais e institucionais) e educacionais.

## **CAPÍTULO IV**

### **DAS ÁREAS, DOS CAMPOS E CARGA HORÁRIA DO ESTÁGIO**

Art. 4º O Estágio Curricular Obrigatório faz parte do Núcleo de Formação Pedagógica Integradora do currículo do Curso de Tecnologia em Alimentos – Educação do Campo, constituindo-se em atividade obrigatória para todos os discentes.

Art. 5º A carga horária total do Estágio Curricular Obrigatório é de 170 (cento e setenta) horas e será realizado no sexto período.

§ 1º O discente poderá convalidar até 50% (cinquenta por cento) da carga horária do componente Estágio Curricular Obrigatório, desde que comprove está em efetivo exercício profissional em uma unidade de processamento ou beneficiamento de alimentos da agricultura familiar em um período mínimo de 6 (seis) meses consecutivos.

§ 2º O discente deverá apresentar a seguinte documentação comprobatória, para efeito de redução de sua carga horária de Estágio Curricular Obrigatório:

- a) Comprovante de vínculo empregatício ou de vínculo associado ou cooperado na condição de exercício na unidade de processamento ou beneficiamento da agricultura familiar; e
- b) Declaração emitida pela organização que tem vínculo, em papel timbrado e com o detalhamento das atividades realizadas e respectivo período / carga horária.

§ 3º O discente perderá o direito à redução da carga horária, a qualquer tempo, além de outras implicações legais, nos casos de documentação incompleta, fraude, falsidade ou omissão de informações.

Art. 6º O estágio curricular obrigatório deverá ser realizado em uma unidade de processamento ou beneficiamento de alimentos da agricultura familiar.

§ 1º O estágio curricular obrigatório pressupõe que as organizações estabeleçam convênio, acordos ou parcerias institucionais e que tenham condições de proporcionar experiência prática na área de formação acadêmica do estagiário. Estas organizações serão denominadas de *Campos de Estágio*.

§ 2º Para o desenvolvimento do estágio curricular obrigatório, em relação à organização concedente, deve-se observar:

- a) Aceitação das condições de supervisão (Anexo 3) e avaliação do estágio;
- b) Anuência e acatamento das normas disciplinares dos estágios;
- c) Aprovação do Plano de Atividades do discente estagiário;
- d) Assinatura do Termo de Compromisso pelo discente estagiário, a unidade concedente e o Coordenador de Colegiado de Curso (conforme Anexo 1);
- e) Indicação de um docente do quadro pessoal efetivo para supervisionar e apoiar até 10 (dez) estagiários simultaneamente, conforme o artigo 9º, III, da Lei 11.788/2008 e Termo de Aceite de Orientação (conforme Anexo 2).

## **CAPÍTULO V**

### **DO ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO**

Art. 7º O acompanhamento do estágio curricular obrigatório, a depender das condições para o seu desenvolvimento, seguirá as seguintes modalidades:

I – Orientação direta: acompanhamento e orientação do estagiário por pessoal da organização concedente, por meio de observação contínua e direta das atividades desenvolvidas ao longo de todo o processo;

II – Orientação semidireta: acompanhamento e orientação do estagiário por meio de orientações individuais e coletivas, bem como de visitas não contínuas; e

III – Orientação indireta: acompanhamento pelo docente orientador por meio de relatórios, entrevistas e observações indiretas.

Art. 8º O acompanhamento de estágio curricular obrigatório, desenvolvido na modalidade de orientação semidireta, será realizado pelo docente responsável pelo acompanhamento do Tempo Comunidade (TC), devendo participar sobre o Planejamento de Estágio com o docente orientador de Estágio do Tempo Universidade (TU) que fará a orientação de maneira direta e, ou indireta.

## **CAPÍTULO VI**

### **DAS ATIVIDADES DO ESTÁGIO**

Art. 9º As atividades do Estágio Curricular Obrigatório compreendem dois tempos formativos distintos e complementares, conforme a Pedagogia da Alternância:

I – Orientação do Tempo Universidade: compreende encontros presenciais com o docente responsável pela orientação, denominado Docente Orientador; e

II – Orientação do Tempo Comunidade: compreender o acompanhamento das atividades do Campo de Estágio, nas unidades de processamento ou beneficiamento de alimentos da agricultura familiar, efetivando o estágio com acompanhamento sistemático, denominado Docente do Tempo Comunidade.

Art. 10 As atividades a serem desenvolvidas no Estágio Curricular Obrigatório devem constar no Plano de Estágio (conforme Anexo 4), previamente elaborado de maneira integrada com o discente estagiário pelo Docente Orientador que deve ser vinculado a Educação do Campo.

Parágrafo Único. Será constituída pelo Colegiado de Curso, uma Comissão de Estágio do Curso, formada por, no mínimo, 3 docentes titulares e 2 docentes suplentes que atuam no Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo.

## **CAPÍTULO VII**

### **OS SUJEITOS E SUAS ATRIBUIÇÕES NO ESTÁGIO**

Art. 11 O Estágio envolve os seguintes sujeitos:

I – Comissão de Estágio do Curso: constituída por, no mínimo, 3 docentes titulares e 2 docentes suplentes que atuam no Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo.

II – Docente Orientador: Docente do quadro efetivo do curso, responsável por orientar, acompanhar e avaliar o estágio de maneira direta e, ou indireta;

III – Docente do Tempo Comunidade: Docente responsável pelo acompanhamento do Tempo Comunidade que realizará a orientação na modalidade semidireta;

IV – Supervisor: Representante da unidade de beneficiamento ou processamento de alimentos da agricultura familiar, responsável pelo acompanhamento do discente estagiário no Campo de Estágio;

V – Estagiário: discente do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo, matriculado regularmente no componente curricular de Estágio Obrigatório.

Art. 12 O Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo tem como função de:

I - Assegurar condições de infraestrutura e pedagógica para o funcionamento das atividades de Estágio;

II - Firmar e manter parcerias com as organizações para os Campos de Estágio;

III – Convocar, quando necessário, a Comissão de Estágio para analisar e acompanhar as atividades de estágio curricular;

IV – Deliberar sobre recursos pertinentes ao Estágio Curricular encaminhado por discentes, docentes orientadores ou supervisores de estágio;

V – Emitir certificação ao Supervisor, com a carga horária relativa ao estágio curricular; e

VI – Analisar e deliberar sobre casos omissos nesta Resolução.

Art. 13 A Comissão de Estágio do Curso deverá ser formada por, no mínimo, 3 docentes de Núcleos Formativos diferentes (Geral, Sócio-Político e Desenvolvimento Territorial e Específico). Esta comissão será responsável por:

I - Coordenar o planejamento e a avaliação das atividades do estágio;

II - Organizar e manter um sistema de documentação e cadastramento dos Campos de Estágio, com registro das organizações envolvidas e o número de estagiários de cada período de estágio, bem como o arquivamento em meio digital dos relatórios finais de estágio;

III - Realizar, conforme necessidade, reuniões com os docentes orientadores e os supervisores das organizações concedentes de estágio para acompanhamento das atividades dos estagiários;

IV - Analisar as solicitações de dispensa de carga horária, quando for pertinente, conforme artigo 5º e inciso 1º.

Art. 14 O Docente Orientador é do quadro efetivo do curso que tem as seguintes atribuições:

- I – Selecionar os Campos de Estágio curricular para os discentes do curso, a partir de convênios firmados entre a UFRB e as organizações dos Campos de Estágios;
- II – Planejar, acompanhar e avaliar o estágio de maneira direta e, ou indireta junto ao discente estagiário;
- III – Orientar a seleção e distribuição dos discentes estagiários no Campos de Estágio;
- IV – Orientar a organização do horário dos discentes estagiários, adequando os interesses dos discentes e as condições oferecidas pela concedente de estágio;
- V – Fornecer aos discentes estagiários, documentos referentes a apresentação no Campo de Estágio;
- VI – Manter contatos regulares com os discentes estagiários na Universidade para fins de troca de experiências e complementação de conhecimento;
- VII – Realizar visitas ao Campo de Estágio, com objetivo de acompanhar diretamente o desempenho do discente estagiário, bem como de avaliar relatórios dos discentes e contatos permanentes com os supervisores do Campo de Estágio;
- VIII – Preencher instrumentos de acompanhamento e avaliação do estagiário;
- IX – Orientar, analisar e avaliar o relatório final do discente estagiário;
- X – Participar de reuniões promovidas pela Comissão de Estágio;
- XI – Ter contato com o docente orientador do tempo comunidade para integração das atividades de acompanhamento de campo dos discentes estagiários;
- XII – Entregar os resultados, no prazo de no máximo 30 (trinta) dias, após a entrega do Relatório Final (conforme Anexo 5) dos discentes estagiários.

Art. 15 O Docente do Tempo Comunidade é aquele responsável pelo acompanhamento do Tempo Comunidade e assumirá a orientação na modalidade semidireta, de maneira dialógica com o Docente Orientador de Estágio Curricular.

Art. 16 O Supervisor é o sujeito destinado pelo representante do Campo de Estágio, que assume a responsabilidade de acompanhamento da frequência (conforme Anexo 6), de supervisionar as ações do plano e de avaliação de desempenho do discente estagiário no Campo de Estágio, de maneira dialógica com os Docentes (Orientador e do Tempo Comunidade).

Art. 17 O Estagiário é o discente do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo, matriculado regularmente no componente curricular de Estágio Obrigatório. Compete aos discentes estagiários:

I – Entregar toda a documentação para regulamentação e execução do Estágio, em conformidade com os prazos previstos no calendário acadêmico da Educação do Campo e da UFRB, a partir da escolha do local de realização de estágio (Campo de Estágio), sob acompanhamento do docente orientador;

II – Observar os regulamentos e normas do Campo de Estágio, mantendo contato constante com o Supervisor do Estágio e o Docente Orientador;

III – Elaborar o Plano de Estágio a partir de orientação do Docente responsável;

IV – Cumprir o tempo previsto para as ações do Plano de Estágio, em consonância com os horários definidos pela organização Campo de Estágio, em comum acordo com o supervisor e o docente orientador;

V – Realizar as atividades previstas no Plano de Estágio, bem como de manutenção de registros atualizados;

VI – Comunicar e justificar com antecedência, ao supervisor do Campo de Estágio e ao docente orientador, sua eventual ausência em atividade prevista no Plano de Estágio;

VII – Repor as atividades previstas no Plano de Estágio, cuja justificativa de ausência tenha sido acatada pelo supervisor e pelo docente orientador do estágio;

VIII – Participar das atividades determinadas pelo docente orientador do estágio;

IX – Solicitar orientações e acompanhamentos do docente orientador ou do supervisor de estágio sempre que se fizer necessário;

X – Entregar ao Docente Orientador, em data previamente fixada, o relatório final das atividades realizadas no estágio;

XI – Manter, em todas as atividades realizadas durante o estágio, uma atitude ética pertinente ao desempenho profissional;

XII – Manter comunicação com o Docente Orientador para quaisquer ocorrências ou irregularidades na realização de seu estágio; e

XIII – Ter ciência que para a realização de estágio é vedada a solicitação de exercícios domiciliares.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DOS DOCUMENTOS E DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO**

Art. 18 O estágio curricular será amparado pelo termo de compromisso (conforme Anexo 1), celebrado entre a unidade concedente, o coordenador do curso e o discente estagiário.

Parágrafo Único. Ao termo de Compromisso, será anexado o Plano de Estágio (conforme Anexo 4), devidamente preenchido e assinado.

Art. 19 A Universidade Federal do Recôncavo da Bahia contratará em favor do estagiário, seguro contra acidentes pessoais, conforme fique estabelecido no termo de compromisso.

Art. 20 É requisito obrigatório que as organizações concedentes possuam convênios de estágios firmados com a Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, conforme previsto no seu Estatuto e Regimento.

Parágrafo Único. As organizações devem atender às condições previstas neste Regulamento, em conformidade com a Resolução CONAC nº 038/2011 e aos requisitos para formação acadêmico-profissional definidos pelo Projeto Pedagógico de Curso (PPC) de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo.

Art. 21. Constituem-se instâncias responsáveis e os respectivos trâmites para o estabelecimento dos Convênios de Estágio:

I – Colegiado de Curso: indica ao Núcleo de Apoio aos Estágios através de comunicação interna, os contatos com as organizações como Campo de Estágio para realização de estágio pelos discentes, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias antes do início do semestre letivo seguinte, com a organização de processo com os documentos necessários das organizações concedentes e em seguida, encaminha para o Núcleo de Apoio aos Estágios;

II – Núcleo de Apoio aos Estágios: estabelece contato com as organizações indicadas pelo Colegiado de Curso, com vistas a obter o aceite formal para estabelecimento de convênio de estágio com a UFRB. Em seguida, encaminha processo para ciência do Centro de Ensino e para a Coordenadoria de Projetos e Convênios (COOPC) da Pró-Reitoria de Planejamento (PROPLAN).

III - Coordenadoria de Projetos e Convênios (COOPC) da Pró-Reitoria de Planejamento (PROPLAN): caberá constituir e encaminhar o instrumento de convênio; proceder à publicação no Diário Oficial da União (DOU); e arquivar o processo e encaminhar cópias do instrumento de convênio firmado ao Núcleo de Apoio aos Estágios para o devido acompanhamento.

Parágrafo Único. O prazo de validade para o instrumento de convênio firmado entre a Universidade e a Organização do Campo de Estágio concedente, será de 2 (dois) a 5 (cinco) anos, podendo ser revalidado.

Art. 22 A avaliação do discente estagiário será feita por meio de atividades propostas durante o tempo universidade, plano de estágio e seu desempenho e relatório final de estágio.

§ 1º A avaliação de desempenho do discente estagiário será realizada pelo docente orientador de forma contínua e sistemática durante o desenvolvimento de todo o estágio, com envolvimento das etapas de observação e de socialização, de maneira articulada com o supervisor da organização concedente e da auto avaliação do discente estagiário (conforme Anexo 5 do Relatório Final).

§ 2º A elaboração do Relatório Final deverá obedecer as normas vigentes, previamente socializadas pela Comissão de Estágio, em consonância com normas da vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

§ 3º No caso de o discente estagiário ser considerado não habilitado, deverá repetir o componente curricular que inclui as atividades de prática no Campo de Estágio.

## **CAPÍTULO IX**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 23 O discente estagiário poderá ter seu estágio suspenso, se ocorrer:

- I – Motivo de saúde comprovado por laudo emitido por autoridade médica competente, que impossibilite o desenvolvimento das atividades de estágio;
- II – Paralisação das atividades da organização do Campo de Estágio, por motivo de força maior, por tempo superior ao semestre letivo da Educação do Campo.

Art. 24 Os casos omissos serão analisados e deliberados pelo Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo, conforme o item VI do artigo 12 desta Resolução.

Art. 25 Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO 1

**TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO COM PLANO DE ESTÁGIO**

**UNIDADE CONCEDENTE**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

Telefone:

E-mail:

Representante Legal:

Supervisor:

Telefone:

Formação Profissional do Supervisor:

Cargo:

Obs.: Caso o supervisor não tenha formação na área do estagiário, deverá anexar Declaração de Experiência.

**INSTITUIÇÃO DE ENSINO – IES**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

Telefone:

Representante Legal (Coordenador do Colegiado de Curso):

Docente Orientador (Responsável pelo acompanhamento e avaliação do Estágio):

Docente do Tempo Comunidade:

E-mail:

Telefone:

Modalidade de Orientação: ( ) Direta ( ) Semi-Direta ( ) Indireta

**ESTAGIÁRIO/A DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS – EDUCAÇÃO DO CAMPO**

Nome:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

Telefone:

E-mail:

CPF:

Matrícula:

Período Letivo:

Previsão de Formatura:

Período de Estágio:

Horário do Estágio:

Dados do Seguro contra acidentes pessoais

Companhia:

Número da Apólice:

Vigência:

Quantidade de horas a serem integralizadas:

Modalidade de Estágio: ( ) Obrigatório ( ) Não Obrigatório

Valor da Bolsa, quando for o caso:

Valor do auxílio transporte, quando for o caso:

Outros benefícios (descrever qual e o valor), quando for o caso:

A Unidade Concedente e o discente, com interveniência da Instituição de Ensino, descritos acima, celebram o presente Termo de Compromisso em consonância com a Lei nº 11.788/2008 e com a Resolução CONAC/UFRB nº 038/2011, e mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA** – As atividades a serem desenvolvidas durante o Estágio constam de programação acordada entre as partes – Plano de Estágio em anexo – e terão por finalidade propiciar ao discente uma experiência acadêmico-profissional em um campo de trabalho determinado, visando:

- a) O aprimoramento técnico-científico em sua formação;
- b) A maior proximidade do discente com as condições reais de trabalho, por intermédio de práticas afins com a natureza e especificidade da área definida no Projeto Político Pedagógico do Curso.

**CLÁUSULA SEGUNDA** – O presente estágio somente poder ser iniciado após assinatura das partes envolvidas, não sendo reconhecido ou validada com data retroativa.

**CLÁUSULA TERCEIRA** – O estágio não poderá ultrapassar 30 horas semanais e deverá ser compatível com o horário escolar, podendo ser denunciado a qualquer tempo, unilateralmente e mediante comunicação escrita, ou ser prorrogado, através de emissão de Termo Aditivo.

**Parágrafo Primeiro** – Em caso do presente estágio ser prorrogado, o preenchimento e a assinatura do Termo Aditivo deverão ser providenciados antes da data de encerramento, contida neste Termo de Compromisso.

**Parágrafo Segundo** – Nos período que não estiverem programadas aulas presenciais, o estágio poderá ser realizado com carga horária de até 40 horas semanais, não ultrapassando 8 horas diárias, mediante assinatura de Termo Aditivo, específico para o período.

**Parágrafo Terceiro** – Nos período de avaliação ou verificações de aprendizagem pela IES, o discente poderá solicitar à parte Concedente, redução de carga horária, mediante apresentação de declaração, emitida pela Coordenação do Colegiado de Curso ou do Docente Orientador, com antecedência mínima de 5 dias úteis.

**CLÁUSULA QUARTA** – Na vigência deste Termo de Compromisso, o discente será protegido contra Acidentes pessoais, por apólice discriminada acima, providenciado pela IES.

**CLÁUSULA QUINTA** – O estagiário poderá receber bolsa, bem como auxílio-transporte, conforme discriminado acima, sendo que:

- a) A concessão de ambos é compulsória no caso de Estágio Não Obrigatório;
- b) A concessão de ambos é opcional no caso de Estágio Obrigatório.

**CLÁUSULA SEXTA** – Caberá ao discente cumprir a programação estabelecida, observando as normas internas da Parte Concedente, bem como, elaborar relatório referente ao Estágio não ultrapassando o prazo máximo de 6 meses e, ou quando solicitado pela Parte Concedente ou pela IES.

**CLÁUSULA SÉTIMA** – O discente responderá pelas perdas e danos decorrentes da inobservância das normas internas ou das constantes no presente contrato.

**CLÁUSULA OITAVA** – Nos termos do Artigo 3º da Lei nº 11.788/2008, o discente não terá, para quaisquer efeitos, vínculo empregatício com a Parte Concedente.

**CLÁUSULA NONA** – Constituem motivo para interrupção automática da vigência do presente Termo de Compromisso de Estágio:

- a) Conclusão ou abandono do curso e o trancamento de matrícula;
- b) Solicitação do discente;
- c) Não cumprimento do convencionado neste Termo de Compromisso;
- d) Solicitação da parte Concedente; e
- e) Solicitação da IES, mediante aprovação da Coordenação do Colegiado de curso ou Docente Orientador.

**CLÁUSULA DÉCIMA** – Como Plano de Estágio, acordamos o desenvolvimento das seguintes atividades:

**Parágrafo Único** – Outros Planos de Estágio serão incorporados ao Termo de Compromisso, por meio de aditivos à medida que for avaliado, progressivamente, o desempenho do discente.

E, por estar de inteiro e comum acordo com as condições deste Termo de Compromisso e do Plano de Estágio, as partes assim assinam em 3 vias de igual teor.

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Unidade Concedente  
Representante Legal

Docente Orientador de Estágio

Instituição de Ensino – IES  
Coordenação de Colegiado de Curso

Discente Estagiário

## TERMO ADITIVO DO TERMO DE COMPROMISSO

Aditamento ao Termo de Compromisso de Estágio, firmado entre a Unidade Concedente \_\_\_\_\_ e o/a Estagiário/a \_\_\_\_\_ discente do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo do Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade (CETENS) da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB) do \_\_\_\_\_ Período, já qualificado no decorrente Termo de Compromisso de Estágio.

Cláusula Primeira – Este Termo Aditivo prorroga até o dia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ o período de estágio mencionado no referido Termo de Compromisso de Estágio, desenvolvendo as seguintes atividades:

Cláusula Segunda – Permanecem inalteradas todas as demais disposições do Termo de Compromisso de Estágio, do qual este Termo Aditivo passa a fazer parte integrante.

E por estarem de inteiro e comum acordo com as condições deste Termo Aditivo, as partes assinam-no em 3 vias de igual teor.

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Unidade Concedente  
Representante Legal

Docente Orientador de Estágio

Instituição de Ensino – IES  
Coordenação de Colegiado de Curso

Discente Estagiário

ANEXO 2

**TERMO DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIO**

Eu, \_\_\_\_\_ docente da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), aceito orientar as atividades inerentes ao Estágio (  ) Obrigatório (  ) Não Obrigatório, com vigência de \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ a \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_, carga horária semanal de \_\_\_\_ horas, do/a discente \_\_\_\_\_, do \_\_\_\_\_ período do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo.

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Assinatura do Docente Orientador/a

ANEXO 3

**TERMO DE ACEITE DE SUPERVISÃO DE ESTÁGIO**

Eu, \_\_\_\_\_ indicado pela Unidade Concedente \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, aceito  
supervisionar as atividades inerentes ao Estágio (  ) Obrigatório (  ) Não Obrigatório, com  
vigência de \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ a \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_, carga horária semanal de \_\_\_\_ horas, do/a  
discente \_\_\_\_\_, do \_\_\_\_\_ período do Curso de Tecnologia em Alimentos  
na Educação do Campo do Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade  
(CETENS) da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB).

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Assinatura do/a Supervisor/a

ANEXO 4  
**PLANO DE ESTÁGIO**

**UNIDADE CONCEDENTE**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

Telefone:

E-mail:

Representante Legal:

Supervisor:

Telefone:

Formação Profissional do Supervisor:

Cargo:

Obs.: Caso o supervisor não tenha formação na área do estagiário, deverá anexar Declaração de Experiência.

**INSTITUIÇÃO DE ENSINO – IES**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

Telefone:

Representante Legal (Coordenador do Colegiado de Curso):

Docente Orientador (Responsável pelo acompanhamento e avaliação do Estágio):

Docente do Tempo Comunidade:

E-mail:

Telefone:

Modalidade de Orientação: ( ) Direta ( ) Semi-Direta ( ) Indireta

**ESTAGIÁRIO/A DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS – EDUCAÇÃO DO CAMPO**

Nome:

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

Telefone:

E-mail:

CPF:

Matrícula:

Período Letivo:

Previsão de Formatura:

Período de Estágio:

Horário do Estágio:

Dados do Seguro contra acidentes pessoais

Companhia:

Número da Apólice:

Vigência:

Objetivos:

Resultados Esperados:

Cronograma de Atividades:

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Docente Orientador de Estágio

Discente Estagiário

ANEXO 5

**RELATÓRIO FINAL E AVALIAÇÃO**

**Relatório do Programa Interno de Estágios Obrigatórios – PROGRAD**

Etapas para preenchimento: 1º O discente preenche no computador a primeira parte que lhe cabe no relatório; 2º O discente encaminha por e-mail ao supervisor para que o mesmo possa preenchê-lo e após preencher devolve o formulário por e-mail ao estagiário; 3º O estagiário encaminha para o docente orientador preencher; e 4º O discente providencia a impressão e assinaturas no relatório e entrega o relatório ao Núcleo de Gestão de Estágio.

Estagiário:

CPF: \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Instituição de Ensino: Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB)

Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo

Período letivo:

Docente Orientador:

Unidade Concedente:

Supervisor:

Período a que se refere este relatório: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ a \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Modalidade do Estágio: ( ) Obrigatório ( ) Não Obrigatório

Carga horária de estágio integralizada:

**PREENCHIMENTO DO DISCENTE**

Atividades desenvolvidas:

Dificuldades encontradas:

Sugestões ou outras observações a serem acrescentadas:

Você considera o estágio obrigatório importante para sua formação profissional? Por quê?

O estágio obrigatório é também uma ferramenta para avaliação curricular do curso. Você tem percebido a necessidade de mudanças a serem feitas no Projeto Pedagógico do Curso durante a realização do estágio, com vistas à preparação para a atuação profissional? Quais?

### AUTO AVALIAÇÃO DO DISCENTE

<b>Marque Sim ou Não com (X):</b>	Sim	Não
1. Você teve oportunidade(s) de demonstrar os conhecimentos acadêmicos adquiridos durante o desenvolvimento das atividades de estágio?		
2. As atividades desenvolvidas durante o estágio foram compatíveis com a área de atuação de seu curso?		
3. A carga horária definida no Projeto Pedagógico do Curso para a integralização do estágio foi suficiente para contribuir com o aprendizado/experiência esperada pelo discente?		

<b>Marque as opções: 1 = Péssimo; 2 = Ruim; 3 = Bom; e 4 = Ótimo</b>	1	2	3	4
4. Contribuição com a melhoria do setor através da aplicação /demonstração dos conhecimentos adquiridos na vida acadêmica (avaliar a contribuição da sua experiência para o desenvolvimento e melhorias no setor)				
5. Experiência adquirida no Estágio (avaliar a importância e contribuição do estágio para sua formação)				
6. Supervisão do profissional que acompanhou o estágio no setor concedente (avaliar o acompanhamento realizado pelo supervisor no setor que desenvolveu suas atividades)				
7. Orientação do docente responsável pelo acompanhamento pedagógico (avaliar o acompanhamento do docente responsável considerando a modalidade de orientação utilizada conforme artigo 24 da Resolução CONAC/UFRB nº 038/2011: direta, semi-direta ou indireta)				
8. Orientação do docente responsável pelo acompanhamento pedagógico do tempo comunidade (avaliar o acompanhamento do docente responsável pelo tempo comunidade, considerando a modalidade de orientação semi-direta)				
9. Instalações do setor concedente (avaliar as condições físicas do setor)				
10. Comunicação e interação no ambiente de trabalho (avaliar a comunicação e interação entre o estagiário e os servidores, terceirizados e, ou outros estagiários do setor)				

Outras observações a serem acrescentadas:

**PREENCHIMENTO DO PROFISSIONAL SUPERVISOR**

Marque as opções: PA = Pouco aproveitamento; I = Indiferente; S = Suficiente; B = Bom; E = Excelente	PA			I		S	B		E	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. Conhecimentos demonstrados no desenvolvimento das atividades programadas										
2. Cumprimento das atividades programadas										
3. Qualidade do trabalho dentro de um padrão de desempenho aceitável										
4. Disposição para atender prontamente as solicitações (cooperação)										
5. Iniciativa na solução de problemas (independentemente do supervisor/ orientador)										
6. Capacidade de sugerir, projetar ou executar inovações ou modificações na organização concedente										
7. Assiduidade e pontualidade										
8. Responsabilidade e zelo pelos bens da Instituição										
9. Disciplina quanto as normas e regulamentos internos										
10. Facilidade de comunicação e interação no ambiente de trabalho										
11. Ética e conduta profissional										
12. Liderança										

Outras observações a serem acrescentadas:

### PREENCHIMENTO DO DOCENTE ORIENTADOR

Como procedeu a orientação do discente durante o estágio?

Como você avalia o desempenho do discente durante o estágio?

O campo de estágio apresentou condições de infraestrutura, de supervisão, etc que contribuíram para a formação profissional do discente?

O estágio obrigatório é também uma ferramenta para avaliação curricular do curso. Você tem percebido a necessidade e de mudanças a serem feitas no Projeto Pedagógico do Curso durante a avaliação dos discentes no estágio com vistas a preparar o egresso para o mundo do trabalho? Quais?

Outras observações a serem acrescentadas (exemplo: se observou que durante o estágio o discente não demonstrou conhecimento em alguma área específica e esta precisa ser acrescentada ao Projeto Pedagógico do Curso, etc).



## **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**Formulário  
Nº 12B**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) seguirá normas e diretrizes definidas em Colegiado de Curso e com atendimento ao disposto na legislação nacional e na Resolução CONAC nº 16/2008. A apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é obrigatória para a integralização curricular, de acordo com o artigo 8º da Resolução 03/2007. As normas e regras para o desenvolvimento do processo de elaboração, apresentação e orientação estão baseadas nas decisões do Colegiado de Curso e da Resolução 16/2008, que dispõe sobre o regulamento para o TCC da UFRB.

Para o curso de Tecnologia de Alimentos – Educação do Campo, o TCC será reflexo do percurso formativo de cada discente em um processo integralizador, que envolverá as relações constituídas a partir da natureza pedagógica do curso, qual seja, a Pedagogia da Alternância – que requer políticas de recursos humanísticos, com a valorização do conhecimento e da força de trabalho em diversos níveis e tempos e lugares de formação profissional. Com efeito, a elaboração do TCC terá início já nos primeiros períodos, por conta do modelo de Acompanhamento Pedagógico. Busca-se, assim, promover a partir da experiência imediata do discente, em consonância com o PPC do Curso, as condições necessárias para viabilizar as estratégias centradas na capacidade de aprendizado e de transformação do trabalho segundo o conhecimento e proposta estabelecida.

Há um componente curricular cuja ementa procura abordar as normas do TCC, bem como dos aspectos pedagógicos, que será de responsabilidade de um docente. Porém, cada discente terá um orientador docente a partir da temática que tratará o seu trabalho. Este trabalho será integrado no contexto das ações realizadas nos tempos formativos do curso: tempo universidade, a partir de conceitos teóricos e práticos vivenciados no curso; e no tempo comunidade, a partir da execução do Projeto de Intervenção e/ou do Estágio Supervisionado, ou de outras ações de pesquisa e/ou de extensão universitária.

O discente terá uma abertura mais ampla para decidir em conjunto com o Colegiado o modelo de proposição do TCC, podendo ser feito artigo científico, monografia, memorial descritivo do percurso ou mesmo um produto – como documentário, cartilha, material didático, etc. Desde que se tenha em vista, sobretudo, a proposta presente no PPC, bem como os objetivos ligados ao

compromisso com a Tecnologia de Alimentos, com vistas a Educação do Campo e a Segurança Alimentar, o TCC poderá ser apresentando sob qualquer das formas citadas.

Vale dizer que, embora só exista um componente específico para o TCC, toda a estrutura curricular concorre enquanto força político-pedagógica para garantir as bases e a sustentação da elaboração final de um trabalho comprometido com a proposta do Curso, em seu viés coletivo e organizado com vistas a formação de atores sociais empenhados politicamente. Ademais, a estrutura curricular promove a partir de seus núcleos a formação necessária para atingir a proposta ora apresentada. O discente poderá fazer a escolha do tema do TCC com base na oferta dos componentes curriculares que darão suporte para os processos de integralização, bem como a partir das práticas formativas nas esferas da pesquisa e da extensão, que serão promovidas pelo corpo docente junto ao colegiado no atendimento das necessidades dos discentes – possibilidade para realização de trabalhos que viabilizem outros modos epistemológicos e de produção de saber.

O PPC de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo foi gestado com quatro núcleos que funcionam de maneira interdependente, são eles: Núcleo de Formação Pedagógica Integradora, Núcleo de Formação Geral, Núcleo de Formação Sócio-Política e de Desenvolvimento Territorial e o Núcleo de Formação Específica. Esses núcleos permitem uma flexibilização do conhecimento, e suas articulações internas, e apontam para a emergência em nossa sociedade de conhecimentos e de produção de tecnologias descentralizadas, com caráter inter/multidisciplinar que, no caso do Curso de Tecnologia de Alimentos, considerando o público participante dessa proposta pedagógica, permitem um avanço epistemológico nos processos de horizontalização das relações sociais – considerando ainda, para tanto, aspectos ligados a uma educação popular comprometida com valores de uma economia solidária, ao tempo que promove, ao longo do processo, o desenvolvimento de novas tecnologias para constituição de forças produtivas ligadas a inovação. Portanto, a articulação entre os núcleos do PPC pode promover a capacitação tecnológica tão necessária nos dias de hoje – ligadas a uma demanda social com base nos princípios da agroecologia – e garante, ao mesmo tempo, elementos fundamentais, como os fatores de inovação dentro de uma dinâmica econômica alternativa, posto que com base numa economia solidária.

A formatação final do TCC, como reflexo do percurso formativo dos e discentes, também servirá de base para a auto-avaliação do curso, posto que a produção de saber deverá estar intimamente ligada a proposta do Projeto Político Pedagógico como um todo. O TCC do Curso de Tecnologia de Alimentos deverá servir de modelo e de inovação que foi produzido ao longo do curso e consiste no aproveitamento da força criativa decorrente da acumulação de conhecimento

gerado na interação e na integração de saberes dos atores sociais envolvidos no processo, que envolvem a socialização de conhecimentos e a autonomia dos sujeitos. Ressaltamos aqui a importância dessas dimensões internas – quando se aborda a interação, haja vista a articulação de saberes no interior dos componentes curriculares – e sua dimensão externa – quando se aborda a integração, haja vista a articulação desses saberes com a realidade vivida – para garantir o caráter interdisciplinar na proposta vigente.

## **REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

### **CAPÍTULO I PRINCÍPIOS GERAIS**

Art. 1º O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), atividade curricular integrante do Curso de Tecnologia em Alimentos, de caráter obrigatório, objetiva proporcionar ao discente experiência em pesquisa necessária ao bom desempenho acadêmico-profissional.

Art. 2º O TCC deve ser apresentado pelo discente como pré-requisito para colação de grau e deverá ser elaborado, executado e avaliado de acordo com as orientações do coordenador do TCC e dos docentes orientadores, obedecendo às normas deste Regulamento e da Resolução nº 016/2008 que dispõe sobre o Trabalho de Conclusão de Curso no âmbito da UFRB.

Art. 3º O TCC será desenvolvido dentro dos eixos temáticos coerentes com o projeto político pedagógico do curso.

Art. 4º Para cursar TCC, o discente deverá matricular-se na disciplina e ter cumprido pelo menos 80% da carga horária total do curso.

### **CAPÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO**

Art. 5º A estrutura organizacional do TCC envolve:

- a) Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos;
- b) Coordenador do TCC (Docente do Componente Curricular);
- c) Discente.

Art. 6º O TCC será desenvolvido no Componente Curricular CETENS 53 - Trabalho de Conclusão de Curso I da Educação do Campo.

Art. 7º O TCC será coordenado pelo docente da Componente Curricular CETENS 53 - Trabalho de Conclusão de Curso I da Educação do Campo.

Art. 8º O discente deverá escolher o seu docente orientador e apresentar a carta de aceite (Anexo 1) ao coordenador do TCC até 15 dias após início das aulas para o componente curricular, sendo este prazo prorrogável por mais 7 dias.

Art. 9º O docente orientador pode solicitar seu afastamento da orientação, assim com o discente pode solicitar a substituição de seu orientador, desde que os motivos sejam devidamente fundamentados por escrito, entregues ao Coordenador do TCC para serem apreciados pelo Colegiado do Curso.

Parágrafo Único. A data limite para solicitação da alteração do docente orientador (Anexo 2) será no mínimo de 60 dias antes da data da apresentação do TCC, devendo ser acompanhada de justificativa. Esta justificativa deve constar as assinaturas do discente, do futuro orientador e do antigo orientador. Esta alteração deverá ser encaminhada ao Coordenador do TCC.

Art. 10 O discente deverá entregar o Plano de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo 3), no prazo máximo de 30 dias após o início do semestre letivo em que está cursando a disciplina.

Parágrafo Único. O Coordenador do TCC será o responsável por encaminhar o Parecer, a Carta de Aceite do Orientador e o Plano de Trabalho de Conclusão de Curso a Coordenação do Colegiado

para emissão de parecer conclusivo (aprovado ou reprovado) que deverá ser apreciado em reunião do Colegiado.

Art. 11 O Colegiado apreciará os Planos de Trabalho de Conclusão de Curso e os pareceres no prazo de até 15 dias da posse dos referidos documentos.

Art. 12 No caso de dificuldades de conclusão do trabalho por fatores que independem do discente e do docente orientador, o orientador deverá emitir um documento (Anexo 4) ao Coordenador do TCC solicitando a alteração do trabalho, indicando um novo tema e justificando os motivos de tal mudança. Neste documento, o docente orientador e o discente devem se comprometer a honrar o cronograma do componente curricular.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA COORDENAÇÃO E ORIENTAÇÃO**

Art. 13 Compete ao Coordenador do TCC:

- a) Cumprir e fazer cumprir, no que lhe compete, este Regulamento;
- b) Divulgar aos docentes orientadores e discentes as disposições deste Regulamento e das normas que o complementam;
- c) Elaborar e divulgar, no início do período letivo, um cronograma das atividades referentes ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, obedecendo ao calendário semestral dos cursos de Educação do Campo da UFRB;
- d) Agendar e providenciar os locais para apresentação dos TCCs;
- e) Enviar ao Colegiado as informações sobre locais, datas, horários e membros das bancas;
- f) Enviar os exemplares dos Trabalhos de Conclusão de Curso a serem avaliadas, formato digital e, ou impresso, para os membros da banca, bem como as resoluções que a rege;
- g) Enviar ao Colegiado de Curso as versões finais dos Trabalhos de Conclusão de Curso para serem dados os devidos encaminhamentos.

Art. 14 Compete ao docente orientador:

- a) Observar as normas que orientam o TCC;
- b) Orientar no máximo 5 discentes em cada período letivo;

- c) Reservar horário semanal (mínimo de 1 hora) para atender seus orientandos;
- d) Analisar o tema do TCC, a forma da apresentação e as referências iniciais apresentadas pelos orientandos;
- e) Propor modificações no TCC e analisá-las com os orientandos;
- f) Organizar, com os orientandos, um cronograma para o desenvolvimento do TCC;
- g) Aprovar o Plano de Trabalho e o cronograma de atividades propostas do TCC;
- h) Acompanhar os trabalhos dos orientandos, desde a escolha do tema até a entrega definitiva do TCC;
- i) Apresentar ao Coordenador do TCC os nomes dos componentes titulares da banca e suplente e a data de defesa do TCC;
- j) Cuidar para que as datas estipuladas pelo Coordenador do TCC sejam observadas por seus orientandos, para entrega do Plano de Trabalho, escolha da banca examinadora, entrega da versão final do TCC e modificações no trabalho final a ser entregue.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DA COMPOSIÇÃO E AVALIAÇÃO**

Art. 16 O TCC é definido como produção individual de caráter científico com cunho acadêmico ou tecnológico, sobre tema específico decorrente de pesquisa teórica ou teórico-empírica, relacionada aos temas abordados no Curso de Tecnologia em Alimentos.

Art. 17 São modalidades de TCC a serem escolhidas pelo discente, de acordo com seu perfil e viabilidade, em comum acordo com o docente orientador:

- a) Monografia: resultante de pesquisa teórica ou teórica-empírica, nos moldes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), conforme recomendações específicas. As pesquisas podem ser resultantes de projetos de intervenção do tempo comunidade e, ou de iniciação científica e tecnológica, no mínimo de 20 páginas incluindo elementos textuais e referências, sem considerar os elementos pré-textuais; ou
- b) Produtos Tecnológicos: desenvolvidos a partir de pesquisa teórico-empírica e que resultem em artigo de base tecnológica, memorial descritivo do percurso ou mesmo um produto, como documentário, cartilha, material didático, projetos de intervenção, guia ou manual de orientações técnicas, entre outros.

§1º No caso do desenvolvimento de produtos tecnológicos, serão avaliados, prioritariamente, a concepção do conteúdo e adequação da linguagem proposta para os materiais, devendo ser apresentadas as especificações técnicas.

§ 2º O desenvolvimento do produto tecnológico não implicará em nenhum tipo de ônus para a UFRB.

§ 3º Além das especificações contidas neste Regulamento, cabe ao docente orientador e o discente definir os parâmetros para desenvolvimento dos produtos.

§ 4º Para todos os tipos de produto tecnológico, deve-se apresentar uma nota técnica sobre o produto contendo no mínimo 10 páginas de elementos textuais e referências, com relato sobre o desenvolvimento do processo, relacionando aos conceitos e as abordagens teórico-metodológicas utilizadas (justificativas pessoais e, ou técnicas para o desenvolvimento do produto; objetivo geral e objetivos específicos; definição do problema; principais conceitos e abordagens teóricas que fundamentaram o desenvolvimento do produto; limitações e soluções encontradas; resultados esperados; e referências).

Art. 18 O TCC deve seguir os critérios estabelecidos nas Normas para Elaboração do TCC de Tecnologia em Alimentos. As referências e as citações no texto deverão observar as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) vigentes.

Art. 19 A qualquer momento, independente das notas já atribuídas e do status de conclusão do curso, será reprovado o TCC em que for comprovado fraude, plágio ou utilização de meio ilícito para sua execução.

Art. 20 O depósito do TCC, para ser submetido à aprovação, deverá ser feito sob a forma de uma mídia digital até 10 dias antes da data de defesa ao Coordenador de TCC. Cabe ao Coordenador de TCC ou ao Colegiado do Curso providenciar o envio, por meio digital e, ou impresso para os membros da banca.

Art. 21 A avaliação do TCC será feita por banca examinadora, indicada pelo discente e seu orientador, observando a disponibilidade dos docentes.

§1º As bancas examinadoras serão compostas por 3 membros titulares e 1 suplente.

§2º Obrigatoriamente um dos membros titulares deverá ser o docente orientador.

§3º Sugere-se que os outros dois membros da banca sejam docentes da UFRB e, ou de outras Instituições de Ensino Superior, devendo ser observada a disponibilidade de logística de transporte por parte do Centro de Ensino para membros externos do Campus ou da UFRB.

Art. 22 O tempo de apresentação do TCC deverá ter uma duração mínima de 20 minutos e máxima de 30 minutos.

Parágrafo Único. Durante a apresentação do TCC, o tempo para as arguições, sugestões ou comentários não deverão ultrapassar o limite de 30 minutos para cada membro da banca.

Art. 23 A versão final do TCC deverá ser entregue na forma de mídia digital e exemplar impresso no prazo máximo de 15 dias após defesa oral do TCC, ao Coordenador do TCC, com a depósito final do TCC (Anexo 7).

Art. 24 A nota mínima para aprovação do TCC será a nota mínima de aprovação vigente no Regulamento de Ensino de Graduação, como resultado da média aritmética simples das notas atribuídas pelos membros da Banca Examinadora, observados o texto escrito e a apresentação oral.

§1º A avaliação será feita por base da Ficha de Avaliação do TCC (Anexo 5).

§2º A avaliação final, assinada pelos membros da banca examinadora, deve ser registrada em ata (Anexo 6), ao final da sessão de defesa.

§3º O TCC considerado fraude, plágio ou utilização de meio ilícito para sua execução, receberá nota zero, além das sanções previstas na legislação citada no artigo 19 desta resolução.

§4º O discente que não entregar a versão final do TCC, com as cartas de encaminhamento do orientador, ou que não se apresentar para a sua defesa oral, sem motivo justificado, está automaticamente reprovado no componente curricular Trabalho de Conclusão do Curso I – TCC.

Parágrafo Único. O TCC é um componente curricular que não cabe a realização de Prova Final.

## **CAPÍTULO V**

### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 25 Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos, após serem consultados os docentes relacionados aos componentes curriculares das práticas de pesquisa, o docente orientador e discente orientando, de acordo com a Resolução CONAC 016/2008, tendo em vista o direito constitucional do contraditório e da ampla defesa.

**ANEXO 1**  
**CARTA DE ACEITE PARA ORIENTAÇÃO**  
**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Eu, docente \_\_\_\_\_ matrícula SIAPE nº \_\_\_\_\_, aceito orientar o/a discente \_\_\_\_\_ número de matrícula \_\_\_\_\_ em seu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), referente ao componente curricular CETENS 53 TCC I.

Assinatura de Docente

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**ANEXO 2**  
**SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO DE ORIENTADOR DO**  
**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Eu, \_\_\_\_\_, discente regularmente matriculado/a no componente curricular CETENS 53 – TCC I da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, solicito alteração de orientador, conforme justificativa.

Justificativa:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Assinatura do Discente

Assinatura do Docente Orientador atual

Assinatura do Futuro Docente Orientador

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

### ANEXO 3

## PLANO DE TRABALHO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

<b>Nome do(a) Discente</b>
<b>E-mail e Telefone do(a) Discente</b>
<b>Docente Orientador(a)</b>
<b>E-mail e Telefone do(a) orientador(a)</b>
<b>Área Temática</b>
<b>Título</b> <i>(o título parte do tema e representa a delimitação do trabalho)</i>
<b>Produto Final</b>
<input type="checkbox"/> Monografia
<input type="checkbox"/> Projeto de intervenção. Especifique: _____
<b>Problema – O que pesquisar?</b> <i>(também chamada de “pergunta orientadora”; redigir em forma de pergunta, apresentando objetivamente uma curiosidade ou inquietação que deve ser respondida através do desenvolvimento do projeto)</i>
<b>Justificativa – Por que pesquisar?</b> <i>(apresentar argumentos que defendam a necessidade de desenvolver o projeto e sua relevância – pessoal, social e acadêmica; os motivos podem ser de ordem teórica, prática ou pessoal)</i>
<b>Objetivo Geral – Para que pesquisar?</b> <i>(principal propósito almejado ao término da pesquisa; deve estar articulado com o problema)</i>
<b>Objetivos Específicos</b> <i>(resultados a serem alcançados para o sucesso do projeto; são desdobramentos das ações necessárias à realização do objetivo geral)</i>
<b>Conceitos-chave</b>

**Metodologia – Como pesquisar?**

*(indicar o percurso – os passos – a serem seguidos para responder ao problema de pesquisa; deixar claro quais métodos e técnicas serão utilizados; deve incluir fontes/autores que abordem tais métodos; incluir fontes dos dados que serão coletados – dados primários/dados secundários)*

**Resultados Esperados**

**Levantamento bibliográfico inicial**

*(indicar autores principais ou livros, artigos e teses relevantes sobre o tema)*

**Cronograma – Quando pesquisar?**

*(elaborar quadro com atividades ou fases da pesquisa e a data ou prazo de cada etapa)*

Metas	Atividades	Período (mês/ano)

**Referências – Quais autores e obras foram utilizados na construção da proposta?**

*(inserir as referências em formato ABNT)*

**Recomendações, alterações e parecer conclusivo de orientação do TCC**

Assinatura do Discente

Assinatura do Docente Orientador

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

## SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Eu, \_\_\_\_\_, docente regular da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, SIAPE nº \_\_\_\_\_, solicito a alteração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), intitulado \_\_\_\_\_, conforme justificativa.

Justificativa:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Assinatura do Discente

Assinatura do Docente Orientador atual

Assinatura do Futuro Docente Orientador

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**ANEXO 5**

**FICHA DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE  
TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Discente: \_\_\_\_\_

<b>ITENS</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>	<b>NOTA (0,0 A 10,0)</b>
Coerência entre a problematização, os objetivos e a argumentação		
Normas da ABNT		
Relevância e coerência no trato da questão		
Clareza e precisão vocabular		
Resultados obtidos		
	<b>NOTA FINAL</b>	

Assinatura do Docente Membro da Banca

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

## ANEXO 6

### ATA DE APRESENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

Foi reunida, no dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, às \_\_\_\_ horas no \_\_\_\_ sala \_\_\_\_, a Banca Examinadora pelo Docente Orientador \_\_\_\_\_ e os membros docentes \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, para avaliar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de Tecnologia em Alimentos, realizada pelo discente \_\_\_\_\_, intitulada “\_\_\_\_\_”.

Após apresentação oral pelo graduando e argüição pela Banca Examinadora, procedeu-se o julgamento do exame, verificou-se que o discente foi considerado APROVADO (  ) REPROVADO (  ), com nota \_\_\_\_ pela Banca Examinadora. E, para constar, a Ata que depois de lida e aprovada será assinada por todos os presentes.

Assinatura do Docente Orientador - Membro da Banca

Assinatura do Docente - Membro da Banca

Assinatura do Docente - Membro da Banca

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**ANEXO 7**  
**FORMULÁRIO DE DEPÓSITO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE**  
**TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

Feira de Santana – BA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Docente: \_\_\_\_\_

Coordenador/a do Colegiado do Curso de Tecnologia em Alimentos

Prezado/a Coordenador/a,

Venho por meio deste encaminhar uma cópia em arquivo digital e impresso do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) – CETENS 53 TCC I, intitulado “\_\_\_\_\_” do/a discente \_\_\_\_\_, sob minha orientação, em versão final, mediante aprovação em banca examinadora composta pelos membros \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, ocorrida no dia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Assinatura do/a Discente

## ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE CURSO

**Formulário  
Nº 12C**

As atividades complementares (AC) são compreendidas como ações acadêmicas, científicas e culturais que deverão ser desenvolvidas pelos discentes ao longo de seu curso, como forma de incentivar na participação da vida universitária que possibilite o aprofundamento, a partir de seus interesses e aptidões, na relação com as atividades acadêmicas de ensino, de extensão e de pesquisa. Estas atividades serão em 102 (cento e duas) horas e seguirá a Resolução CONAC nº 07/2009 que dispõe sobre o Regulamento das Atividades Complementares dos cursos de Graduação da UFRB, e especialmente no artigo 4º trata que a sua regulamentação encaminhada pelo Colegiado de Curso de Tecnologia em Alimentos, conforme apresentada a seguir.

Cada discente será acompanhado por um docente ao longo do curso, conforme artigo 5º, para orientação acadêmica das atividades complementares (AC). Esta orientação será a partir do docente responsável no acompanhamento do tempo comunidade, a partir da definição prévia do Colegiado de Curso.

### **REGULAMENTAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS NA EDUCAÇÃO DO CAMPO**

#### **CAPÍTULO I DOS PRINCÍPIOS GERAIS**

**Art 1º** As atividades complementares possuem o objetivo de ampliar o conhecimento dos alunos quanto a sua formação profissional, permitindo a sua diversificação e enriquecendo a formação oferecida na graduação, abrindo perspectivas nos contextos socioeconômico, técnico-científico e cultural da área profissional escolhida, através da participação do corpo discente em tipos variados de eventos.

**Art 2º** As atividades complementares serão desenvolvidas ao longo do curso e deverão totalizar uma carga horária de 102 horas, como disposto no Projeto Político Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos.

**Art 3º** A escolha das atividades complementares dependerá da iniciativa e do dinamismo de cada aluno, que deve buscar as atividades nas quais tenha mais interesse em participar.

## **CAPÍTULO II DA DIVULGAÇÃO**

**Art 4º** Caberá ao Colegiado do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos a divulgação da regulamentação das atividades complementares no ano de ingresso dos discentes.

## **CAPÍTULO III DA COORDENAÇÃO E ORIENTAÇÃO**

**Art 5º** Compete ao Colegiado do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos:

- I- Indicar um docente para orientação acadêmica no semestre de ingresso do aluno no curso. O aluno ou orientador acadêmico poderão solicitar alteração do orientador ou orientando, respectivamente, no prazo máximo de até 2 anos após o ingresso no curso;
- II- Apreciar a validade das atividades desenvolvidas pelo aluno e fazer a correspondência com a pontuação e o cumprimento da carga horária mínima; e
- III- Definir, em cada semestre letivo, o período de recebimento dos comprovantes das atividades complementares realizadas pelos discentes, para que sejam validadas.

**Art 6º** Compete ao orientador acadêmico:

- I- Cumprir e fazer cumprir o que lhe compete neste regulamento;
- II- Orientar os discentes designados quanto à escolha e à execução das atividades complementares; e
- III- Acompanhar e avaliar o desenvolvimento das atividades realizadas por seus orientandos, tendo como parâmetro o perfil do profissional que se deseja formar, segundo o Projeto Político Pedagógico do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos.

## **CAPÍTULO IV DA RESPONSABILIDADE DO DISCENTE**

**Art 7º** Os discentes devem:

- I- Observar o regulamento das atividades complementares;
- II- Levar ao conhecimento do docente orientador as dúvidas ou questões que possam constituir problemas; e

III- Solicitar ao Colegiado do Curso Superior em Tecnologia de Alimentos a validação das atividades complementares, para efeito de integralização curricular. Uma vez aprovada pelo Colegiado, a solicitação será encaminhada ao CRA para inserção no histórico do aluno e, posteriormente, ao NUAC, para arquivo.

## CAPÍTULO V DO DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO

**Art 8º** As atividades complementares receberão uma pontuação que equivalerá à carga horária da ACC. Essa equivalência se dará conforme descrito a seguir:

**Quadro 01:** Critérios de pontuação para equivalência à carga horária em ACC no Curso Superior em Tecnologia de Alimentos e respectivos documentos comprobatórios

<b>Atividade</b>	<b>Pontuação</b>	<b>Pontuação máxima na atividade</b>	<b>Comprovação para validação</b>
Estágio não obrigatório na área de Tecnologia de alimentos	1 ponto a cada 10 horas	30 pontos	Atestado de estágio assinado por representante legal da instituição onde foi realizado o estágio e do qual constem as atividades realizadas e carga horária cumprida
Estágio não obrigatório fora da área de Tecnologia de alimentos	0,5 pontos a cada 10 horas	10 pontos	Atestado de estágio assinado por representante legal da instituição onde foi realizado o estágio e do qual constem as atividades realizadas e carga horária cumprida
Atuação em comunidade, participação em intervenção local, atuação como liderança local	0,5 pontos a cada 10 horas	10 pontos	Atestado ou certificado assinado por representante legal da instituição responsável pela intervenção, ou cópia de material que comprove envolvimento, incluindo fotos, notícias da mídia, vídeo.
Monitoria Remunerada	5 pontos por disciplina/curso a cada 10 horas	20 pontos	Atestado de monitoria, emitido pela Coordenação do curso, com especificação de carga horária ou atestado de monitoria emitido pelo responsável do curso de extensão, devidamente comprovado pela PROEXT

			(Somente para cursos com 30 horas ou mais)
Monitoria Voluntária	2,5 pontos por disciplina /curso a cada 10 horas	20 pontos	Atestado de monitoria, emitido pela Coordenação do curso, com especificação de carga horária ou atestado de monitoria emitido pelo responsável do curso de extensão, devidamente comprovado pela PROEXT (Somente para cursos com 30 horas ou mais)
Participação em projetos de pesquisa ou em projeto de extensão, devidamente registrados na UFRB	1 ponto a cada 10 horas	20 pontos	Atestado de participação assinado pelo coordenador do projeto de pesquisa ou extensão, constando a carga horária desenvolvida no projeto.
Participação em projetos PROPAAE, ou associações/empresas júniores ou incubadoras universitárias de empreendimentos solidários	1 ponto a cada 10 horas	20 pontos	Atestado de participação assinado pelo coordenador do projeto PROPAAE, ou da associação/ empresa Júnior ou da incubadora do docente orientador, constando a carga horária desenvolvida no projeto.
Participação de grupo de estudo certificado pela UFRB ou outra Universidade	0,5 pontos a cada 10 horas	10 pontos	Atestado de participação assinado pelo coordenador do grupo de estudo, com comprovação de carga horária.
Participação em eventos científicos, tecnológicos, profissionais ou culturais	1 ponto por 4 horas de evento	25 pontos	Certificado de participação, com comprovação de carga horária
Apresentação de pôster em eventos científicos, culturais, profissionais ou tecnológicos	1 ponto por apresentação	10 pontos	Certificado de apresentação do pôster
Apresentação de comunicação oral em eventos científicos, culturais, profissionais ou tecnológicos	5 pontos por apresentação	20 pontos	Certificado de apresentação da comunicação oral
Participação em comissão organizadora de eventos científicos, culturais, profissionais ou tecnológicos	1 pontos por 4 horas de evento	15 pontos	Certificado ou atestado de membro da comissão organizadora, com informação da carga horária do evento.
Participação em visita técnica a órgãos públicos, governamentais ou de terceiro setor	1 ponto por participação	10 pontos	Atestado de participação com descrição da visita, assinado pela representação legal do órgão visitado ou pelo docente encarregado pela visita
Autoria ou co-autoria	5 pontos resumo	20 pontos	Certificado de publicação ou

resumo expandido publicado em anais de eventos científicos, culturais ou tecnológicos	expandido		cópia dos anais
Autoria ou co-autoria de resumo publicado em anais de eventos científicos, culturais ou tecnológicos	2,5 pontos resumo expandido	20 pontos	Certificado de publicação ou cópia dos anais
Autoria ou co-autoria de artigo publicado em revista Qualis A	20 pontos por publicação	60 pontos	Cópia da primeira página do artigo publicado contendo os dados da publicação (nome da revista, número, página)
Autoria ou co-autoria de artigo publicado em revista Qualis B	15 pontos por publicação	45 pontos	Cópia da primeira página do artigo publicado contendo os dados da publicação (nome da revista, número, página)
Autoria ou co-autoria de artigo publicado em revista Qualis C	10 pontos por publicação	50 pontos	Cópia da primeira página do artigo publicado contendo os dados da publicação (nome da revista, número, página)
Autoria ou co-autoria de capítulo de livro	20 pontos por publicação	60 pontos	Cópia da primeira página do capítulo publicado e cópia da Ficha catalográfica do livro.
Participação em curso na área de Tecnologia de alimentos ou áreas afins com duração de até 8 horas	2 pontos por curso	10 pontos	Atestado ou certificado de conclusão do curso com informação da carga horária
Participação em curso na área de Tecnologia de alimentos ou áreas afins com duração de 8 a 20 horas	5 pontos por curso	15 pontos	Atestado ou certificado de conclusão do curso com informação da carga horária
Participação em curso na área de Tecnologia de alimentos ou áreas afins com duração superior a 20 horas	5 pontos por curso	20 pontos	Atestado ou certificado de conclusão do curso com informação da carga horária
Participação em curso fora da área de Tecnologia de alimentos ou áreas afins com duração de até 8 horas	1 ponto por curso	10 pontos	Atestado ou certificado de conclusão do curso com informação da carga horária
Participação em curso em outras áreas com duração de 8 a 20 horas	2,5 pontos por curso	15 pontos	Atestado ou certificado de conclusão do curso com informação da carga horária
Participação em curso em outras áreas com duração superior a 20 horas	2,5 pontos por curso	20 pontos	Atestado ou certificado de conclusão do curso com informação da carga horária
Participação em congressos, seminários, simpósios,	2 pontos por atividade	10 pontos	Certificado de participação com informação da carga horária

encontros locais			
Participação em congressos, seminários, simpósios, encontros regional	5 pontos por atividade	15 pontos	Certificado de participação com informação da carga horária
Participação em congressos, seminários, simpósios, encontros nacionais	5 pontos por atividade	15 pontos	Certificado de participação com informação da carga horária
Participação em congressos, seminários, simpósios, encontros internacionais	10 pontos por atividade	20 pontos	Certificado de participação com informação da carga horária
Representação estudantil em Conselhos, câmaras, colegiados de curso, DA ou CCE	5 pontos por representação	10 pontos	Atestado ou certificado de representação assinado pelo representante legal do órgão, comprovando frequência de pelo menos 75% nas atividades.
Representação em câmaras técnicas e colegiados territoriais, conselhos municipais, estaduais, fóruns e movimentos sociais, sindicais e economia solidária	5 pontos por representação	10 pontos	Atestado ou certificado de representação assinado pelo representante legal do órgão, comprovando frequência de pelo menos 75% nas atividades.
Premiação obtida pelo aluno em atuação científica, tecnológica, profissional ou cultural	10 pontos por prêmio	20 pontos	Atestado ou certificado de obtenção do prêmio
Desenvolvimento de novo produto ou processo protegido por pedido de depósito de patente e registrado na CINOVA/PPGCI	15 pontos	45 pontos	Número do registro do pedido de depósito de patente no INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial)
Participação em disciplinas optativas extras ou disciplinas afins concluídas em outros cursos superiores, que não foram aproveitadas na análise de equivalência dos cursos	20 pontos por disciplina extra	40 pontos	Histórico escolar com nota de aprovação na disciplina

§1º. Cada ponto obtido corresponderá, para efeito de integralização curricular, a uma hora de ACC, até o limite máximo de 102 horas.

§2º. Para validação, as atividades complementares deverão ter sido realizadas durante o Curso Superior em Tecnologia de Alimentos, salvo no caso de aproveitamento de disciplinas cumpridas em outros cursos superiores, desde que reconhecidos e autorizados pelo MEC.

§3º. Para fins do presente documento, é considerada monitoria aquela decorrente dos editais de seleção de monitores publicados pela Universidade, bem como de cursos de extensão com carga horária igual ou superior a 30 horas, desde que registrados na PROEXT.

## CAPÍTULO VI

### Das Disposições Gerais e Transitórias

**Art 9º** Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pelo Colegiado do Curso em Tecnologia de Alimentos.

**Art 10.** Este Regulamento está de acordo com a Resolução CONAC 007/2009.

**Art 11.** Este Regulamento entrará em vigor na data da sua publicação

## **METODOLOGIA**

**Formulário  
Nº 13**

A abordagem metodológica do curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo está centrada na Pedagogia da Alternância, que permite uma formação contínua e integrada dos espaços formativos entre a universidade e a comunidade. Estes espaços diferenciados integram o processo formativo entre o tempo universidade, de caráter acadêmico que acontecerão os componentes curriculares vinculados aos Núcleos Formativos (Geral, Sócio-Político e Desenvolvimento Territorial, Específico e Pedagógico Integrador), e o tempo comunidade com o exercício acadêmico na prática pedagógica integrado à comunidade dos discentes.

Portanto, o Tempo Universidade e o Tempo Comunidade são tempos formativos considerados Teóricos. Entretanto, durante o Tempo Universidade existem componentes curriculares que possuem carga horária Prática, em consideração as atividades em laboratórios e nas unidades de processamento e beneficiamento da agricultura familiar.

São espaços diferenciados e mediatizados entre ensino na relação indissociável com a pesquisa e a extensão, sob acompanhamento de docentes orientadores. A Resolução CNE/CEB nº 1/2006 que trata dos dias letivos para a aplicação da Pedagogia da Alternância nos Centros Familiares de Formação Alternância (CEFFA), afirma que “os períodos vivenciados no centro educativo (escola) e no meio sócio-profissional (família/comunidade) são contabilizados como dias letivos e horas, o que implica em considerar como horas e aulas atividades desenvolvidas fora da sala de aula, mas executadas mediante trabalhos práticos e pesquisas com auxílio de questionários que compõem um Plano de Estudo”.

Neste contexto, as atividades do tempo comunidade serão orientadas por um Plano de Estudo Integrado que será construído durante o tempo universidade do respectivo período letivo, e terá o seu planejamento e a sua socialização no componente de Seminário Integrador. Ou seja, todo período letivo inicia e finaliza com o Seminário Integrador, e será de responsabilidade de dois docentes, mas acompanhados por todos os docentes do curso.

O docente do curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo assumirá, para além dos seus componentes curriculares, a função de articulação entre as ações do tempo universidade e do tempo comunidade, na relação entre ensino, pesquisa e extensão universitária. No caso específico da extensão universitária, os projetos de intervenção que serão construídos a partir do Diagnóstico Rural Participativo (DRP) serão registrados na Gestão Acadêmica de Extensão do

CETENS e na Pró-Reitoria de Extensão (PROEXT). Assim, estes projetos e, ou programas de extensão serão desenvolvidos pelos discentes durante o tempo comunidade, sob orientação de um docente, que culminará no que preconiza o Plano Nacional de Educação 2014-2024 (Lei 13.005 de 25/06/2014) que define na Meta 12, dentre suas estratégias (12.7), a integralização de, no mínimo, 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos nos cursos de graduação, através de programas e projetos de Extensão em áreas de pertinência social.

Portanto, o tempo comunidade terá na sua agenda duas atividades: a primeira, referente ao Projeto de Intervenção que será construído desde o primeiro período letivo em conjunto com a comunidade e, ou o grupo de interesse do discente, desde que dialogue com as áreas de conhecimento do curso; e a segunda, referente ao Plano de Estudo Integrado que será um material de orientação dos componentes curriculares do respectivo período, que será construído durante o tempo universidade de maneira interdisciplinar e integrado dos conteúdos para o exercício da carga horária que destina para este tempo formativo.

Os componentes curriculares estão dispostos em Núcleos Formativos:

- a) Geral: os componentes curriculares visam contribuir na identificação, na compreensão e na apropriação de saberes gerais que subsidiam as outras modalidades para habilitar o discente na articulação teórica, prática e tecnológica para o campo de atuação profissional de maneira inovadora;
- b) Sócio-Política e Desenvolvimento Territorial: tem como base os estudos da Questão Agrária brasileira e sua relação com a diversidade e o pertencimento dos sujeitos do campo, em especial da agricultura familiar, com os princípios da agroecologia e da organização comunitária e coletiva;
- c) Pedagógica Integradora: assume o papel de articular o ensino, a extensão e a pesquisa dentro do processo formativo dos discentes, a partir da orientação de docentes em todos os seus momentos, na relação articulada entre o tempo universidade e o tempo comunidade. Esta modalidade perpassa todas as outras e promove a integração curricular na trans/ interdisciplinariedade e o espaço de diálogo e de articulação entre a universidade e as comunidades de origem dos discentes e dos sujeitos do campo; e

d) Específica: abordam componentes curriculares necessários ao desenvolvimento das habilidades e competências previstas nas diretrizes curriculares nacionais.

No Núcleo de Formação Específica, os componentes curriculares obrigatórios – Tecnologia de Amidos, Farinhas e Derivados; Tecnologia de Processamento de hortaliças; Tecnologia de Processamento de Carnes; Tecnologia de Processamento de Frutas; Tecnologia de Bebidas; Tecnologia de Produtos Apícolas; e Tecnologia e Industrialização de Produtos Lácteos – e para os componentes curriculares optativos de: Tecnologia de Pescados; Tecnologia do Cacau; e Tecnologia do Café – serão desenvolvidas as partes práticas: em laboratórios nas estruturas da UFRB; e nas infraestruturas das unidades de processamento e beneficiamento de alimentos da agricultura familiar. Neste último caso, serão formalizados termos de cooperação entre a UFRB e as organizações das unidades de processamento e beneficiamento, em especial aquelas que adequadas às normas de inspeção sanitária.

Finalmente, o desenvolvimento das atividades acadêmicas do curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo utilização recursos didáticos no contexto da Educação do Campo, com abordagem de conteúdos que possibilitem a formação integrada entre os Núcleos Formativos, baseados nos princípios educativos de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão universitária.

**ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO AO DISCENTE DO CURSO**

**Formulário  
Nº 14**

Considerando a natureza do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo, que traz consigo princípios constituídos nos processos de aprendizagem com base na Pedagogia da Alternância, o acompanhamento pedagógico que será desenvolvido ao longo do percurso formativo dos discentes levará em conta a necessidade da formação dialógica com foco numa educação integral – isso porque as metodologias empreendidas devem fomentar processos que permitam a integração e a interação que envolvem o tempo universidade e o tempo comunidade. Esses processos formam a base de uma educação interdisciplinar e procuram, assim, estabelecer a relação contínua e dialética entre o que se aprende e o que se aplica – portanto, pretende-se fortalecer processos dialógicos para o ordenamento e compreensão do tempo e do espaço formativo a partir de práticas que garantam um acompanhamento efetivo e relevante para cada discente do curso.

No Projeto Político Pedagógico proposto aqui, o acompanhamento pedagógico é uma estratégia interativa com base em orientação dirigida cujo objetivo maior é a garantia do sucesso acadêmico a partir de princípios que envolvem a permanência qualificada, o ensino de qualidade, a pesquisa e a extensão comprometida com uma sociedade justa e socialmente referendada.

Sobre a permanência qualificada, os discentes terão a sua disposição, atendimento e orientação psicossocial por meio da PROPAAE, assim como realização de atividades de esclarecimento sobre políticas e programas disponibilizado pela Universidade. Esses programas visam a integração dos discentes na instituição e promovem, em certa medida, acolhimento necessário para garantir a permanência dos mesmos na Universidade – busca-se, com isso, fazer com que os discentes consigam se reconhecer nesse espaço e quebrar as barreiras simbólicas que em muito contribuem para a exclusão e evasão escolar.

A PROPAAE possui coordenadorias importantes, tanto de políticas afirmativas, que estão ligadas a relações raciais e de gênero, por exemplo, como a de assuntos estudantis. Ademais, vale dizer que temos no CETENS uma gestão específica coordenada por um docente e com técnicos especializados nas áreas da pedagogia e da psicologia. Essa estrutura busca aproximar em muito as instâncias administrativas da instituição, posto que sendo uma universidade com multicampia, faz-se necessário representação dessa Pró-Reitoria em todos os espaços formativos.

Com efeito, a PROPAAE tem por missão assegurar a execução de Políticas Afirmativas e Estudantis na UFRB, garantindo à comunidade acadêmica condições básicas para o

desenvolvimento de suas potencialidades, visando a inserção cidadã, cooperativa, propositiva e solidária nos âmbitos cultural, político e econômico da sociedade e o desenvolvimento regional. Esses princípios em muito se coadunam com a proposta específica do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo, uma vez que a cooperação, a solidariedade são valores fundamentais da Educação do Campo, bem como o compromisso com o desenvolvimento regional.

Por fim, vale ressaltar também que Pró-Reitoria de Políticas Afirmativas e Assuntos Estudantis foi criada com o propósito de articular, formular e implementar políticas e práticas de democratização relativas ao ingresso, permanência e pós-permanência estudantil no ensino superior de forma dialógica. A natureza dialógica aí também é um princípio norteador da Educação do Campo, com base nos processos dialéticos de construção histórica, vale dizer que é próprio da proposta do projeto político pedagógico promover o diálogo nas mais diversas instâncias formativas: seja na universidade, seja na comunidade; seja nos processos de interação no currículo; seja nos processos de integração que promovem a ligação com a realidade vivida. Nesse aspecto, acentua-se o protagonismo que deve assumir, também, os discentes do curso, garantindo a sua autonomia e sua corresponsabilidade no que tange as demandas para permanência qualificada.

Sobre a questão do ensino, pesquisa e extensão, o acompanhamento pedagógico será realizado dentro de uma estrutura de relações que envolvem o corpo docente e discente juntos. Para tanto, o papel do Colegiado do curso será fundamental na promoção, execução e garantia das atividades que constituam os elementos administrativos e políticos-pedagógicos para o acompanhamento dos discentes. Esse acompanhamento será desenvolvido a partir de um plano de estratégia, direcionado segundo as atividades especificadas a partir dos coletivos de trabalho indicados pela interação dos discentes e dos docentes e coordenados pelo colegiado.

No que toca ao ensino deve-se levar em consideração ao menos duas esferas que se articulam entre si, são elas: o tempo comunidade e o tempo universidade, todas elas ligas ao percurso formativo que pode ser descrita na organização curricular e suas interações e integrações internas e externas. Donde se desprende, devido seu caráter interdisciplinar, a pesquisa e a extensão também.

Assim, por exemplo, ficará a cargo do Colegiado do Curso promover no início de cada semestre letivo a realização de uma recepção aos discentes ingressos, com o intuito de apresentar informações gerais sobre as atividades. Nessa ocasião, os recém-ingressos recebem informações diversas: que abrangem aspectos ligados à vida estudantil, como o Diretório Acadêmico; a vida profissional, como a carreira do Tecnólogo; ao percurso curricular, como a distribuição das

disciplinas ao longo do curso, entre outras. O acompanhamento pedagógico ao discente deverá ocorrer durante todo o curso, com instruções para inscrições ou trancamentos em disciplinas, além da forma de conduzir seus estudos – para garantir o sucesso acadêmico em tempo previsto, devendo acontecer, conforme PDI, a partir da presença do docente tutor que tem por objetivo auxiliar os discentes dos cursos de graduação nos momentos em que estes precisam tomar alguma decisão que possa ter impacto em sua formação.

As atividades do tempo comunidade também deverão ser regulamentadas através de instrumentos didáticos que possibilitem um significativo aprendizado do discente e acompanhamento destes durante este período por parte dos docentes. Assim, os discentes serão acompanhados por um docente de tempo comunidade no desenvolvimento das atividades do Caderno da Realidade e do Projeto Integrador – tal como está previsto no PPP do Curso – são intervenções pedagógicas que ampliam os processos de aprendizado e garantem a formação acadêmica comprometida com a realidade, formando um discente empenhado politicamente, para além de sua formação técnica. Esse é um caráter basilar da pedagogia da alternância, pois permite com que o discente possa aliar elementos ligados ao ensino, a pesquisa e a extensão dentro de dimensões históricas e éticas.

Conforme a organização curricular, os discentes deverão contar com apoio de um Orientador Acadêmico indicado pelo Colegiado do Curso para decisões quanto à escolha e execução de suas Atividades Complementares. Essa dimensão que está em alguma medida presente na natureza do curso é potencializada com a necessidade de participação na extensão e de atividades que não sejam estritamente de ensino, mas que sejam reconhecidas como formativas e constitutivas dos processos de aprendizados, como as diversas experiências que podem ocorrer em espaços que não são da educação formal, bem como por atividades que serão promovidas pelo corpo docente do curso, e pela própria universidade. Por isso, é importante referendar a necessidade do reconhecimento de propostas que são pedagógicas por natureza, uma vez que se constituem em espaços de aprendizagem da vida cotidiana, como determinadas relações de trabalho e de participação em associações, por exemplo, e que já envolve os discentes em ambientes de formação cidadã.

Uma vez constituído o Colegiado do Curso será de sua competência estudar, analisar e propor as políticas que nortearão a orientação acadêmica do discente com vista a finalidade do Projeto Político Pedagógico. Nesse sentido, o percurso formativo dos discentes culmina com a formação de um profissional comprometido com a sociedade em que vive. A integralização do curso se dará com o cumprimento dos créditos necessários, bem como com a realização de um

trabalho de conclusão de curso que deve ser reflexo do percurso formativo. Esse trabalho de conclusão de curso, embora síntese de um processo complexo, porque interdisciplinar, interativo e integrativo, é um elo fundamental da organização curricular proposta e está intimamente ligado ao modo como se articula interna e externamente a formação de cada discente no curso. Por conta disso, o acompanhamento pedagógico deverá levar em consideração também a orientação que deverá ser dada ao discente no tange a realização de sua atividade de conclusão de curso.

O acompanhamento pedagógico é, portanto, um elo que procura integrar os mais variados aspectos do percurso formativo do discente. Constituído essencialmente por pessoas envolvidas nos processos de ensino e aprendizagem, pretende ser o elo humanístico que liga as várias instâncias da universidade em seus aspectos administrativos, político e pedagógicos. Nesse sentido, procura sobretudo garantir o acolhimento necessário para promover a permanência dos discentes, ao tempo que retira qualquer aspecto de frieza existente nas instâncias burocráticas – respeitando, ainda assim, todas as hierarquias aqui previstas – mas encurtando laços entre o currículo e a vida, a universidade e sua relação com a sociedade, os processos de aprendizado e suas relações com a realidade. Isso só pode ser possível em propostas pedagógicas ligadas a formação cidadã, e comprometidas com coletivos e movimentos civis que lutam pela democratização do ensino superior no Brasil – resultado de mobilizações por uma educação pública, de qualidade e socialmente referendada – dentro de esforços que são localizados em novos atores sociais, agentes da transformação que pode integralizar o que se sabe, aprende e ensina.

Nesse aspecto, o acompanhamento pedagógico será também mais um elemento de reflexão e avaliação do próprio Projeto Político Pedagógico, pois para além de ser uma atividade pedagógica-administrativa, permitirá a compreensão e a análise da relevância, bem como dos impactos, do curso de Tecnologia de Alimentos, uma vez que envolve as experiências educativas em estreita relação com a comunidade, constituindo passos de uma formação profissional integral construída coletivamente.

**EMENTÁRIO DE COMPONENTES CURRICULARES**

**Formulário  
 Nº 15**

**1º SEMESTRE**

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 19 - Fundamentos de Química</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 68
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Normas de segurança em procedimentos químicos. Técnicas básicas de laboratório. Classificação, Propriedades e Aspectos estruturais da matéria. Teoria atômica. Classificação e Propriedades periódicas dos elementos. Ligações químicas. Reações químicas e noções de estequiometria. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ATKINS, P. W; JONES, Loretta. <b>Princípios de química</b> : questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. BROWN, T. L. <i>et al.</i> <b>Química</b> : a ciência central. 9 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. KOTZ, John C. <b>Química geral e reações químicas</b> . Rio de Janeiro: Thomson Learning, 2005.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. <b>Química geral</b> . 2 ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2008. FENNEMA, Owen R. <i>et al.</i> <b>Química de Alimentos de Fennema</b> . 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. MAIA, Daltamir Justino; BIANCHI, José Carlos de A. <b>Química Geral</b> : fundamentos. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. RUSSELL, John Blair. <b>Química Geral</b> . 2 ed. São Paulo: Makron, 1994-2008. 2 v. SHRIVER, D. F. e ATKINS, P.W. <b>Química Inorgânica</b> . 3 ed. Porto Alegre; Bookman, 2003.			

Nome e código do componente curricular: <b>Matemática aplicada à Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Elementos de Geometria Plana e Espacial. Operações no conjunto dos números reais. Funções (linear, quadrática, modular, exponencial, logarítmica, trigonométricas e polinomiais). Situações problemas aplicados na Tecnologia em Alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. <b>Fundamentos de matemática elementar 9</b> : geometria plana. 8. ed. São Paulo: Atual, 2005. DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. <b>Fundamentos de matemática elementar 10</b> : geometria espacial, posições e métricas. 6. ed. São Paulo: Atual, 2005. MEDEIROS, Valéria Zuma et alli. <b>Pré-cálculo</b> . 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.			

**Bibliografia Complementar:**

ÁVILA, Geraldo. **Introdução ao cálculo**. Rio de Janeiro: LTC, 2010. IEZZI, G.; MURAKAMI, C. **Fundamentos de matemática elementar 1: conjuntos e funções**. São Paulo: Atual, 2013. IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de matemática elementar 2: logaritmos**. 10 ed. São Paulo: Atual, 2013. IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar 3: trigonometria**. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013. STEWART, J. **Cálculo. 8. Ed.** São Paulo: Cengage Learning, 2013.

Nome e código do componente curricular: <b>Desenho Técnico</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Introdução ao Desenho Técnico. Materiais de desenho. Normas Técnicas. Escalas. Lay-out e dimensões da folha de desenho. Linhas técnicas. Caligrafia técnica. Tipos de desenho. Projeções e Cotas. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> FRENCH, Tomas E.; VIERCK, Charles J. <b>Desenho Técnico e Tecnologia Gráfica</b> . São Paulo: Globo, 2011. ROCHA, A. J. F.; GONÇALVES, R. S. <b>Desenho Técnico</b> . Vol. I. São Paulo: Plêiade, 2012. SILVA, A.; RIBEIRO, C. T.; DIAS, J. <b>Desenho Técnico Moderno</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2011.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> CUNHA, Luis Veiga da. <b>Desenho Técnico</b> . Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004. FERREIRA, F.; MICELI, Maria Teresa. <b>Desenho Técnico Básico</b> . Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 2010. MAGUIRE, D. E. <b>Desenho Técnico</b> . Hemus, 2004. MANDARINO, D.; ROCHA, A. J. F.; LEIDERMAN, R. B. <b>Geometria Descritiva &amp; Fundamentos de Projetiva</b> . São Paulo: Plêiade, 2012. PEIXOTO, Virgílio Vieira; SPECK, Henderson José. <b>Manual Básico de Desenho Técnico</b> . FAPEU UFSC, 2010.			

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 03 - Concepções e Princípios da Educação do Campo</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Concepções de educação, campo, desenvolvimento, sujeitos e escola do campo na perspectiva do projeto educativo dos trabalhadores do campo. Constituição histórica originária, concepções, fundamentos político-pedagógicos e debate atual da Educação do Campo. A escola na perspectiva da Educação do Campo. Concepção e práticas de educação e de escola no Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b>			

ARROYO, M. G. (Org.) **Por uma educação básica do campo**. 4 ed. Petrópolis, Vozes, 2009.  
 CALDART, Roseli S. (Org.). **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012.  
 CALDART, Roseli. **Pedagogia do Movimento Sem Terra: escola é mais do que escola**. Petrópolis: Vozes, 2000.  
**Bibliografia Complementar:**  
 CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber: elementos para uma teoria**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.  
 FREIRE, Paulo. **Ação cultural para a liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.  
 FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.  
 KUHN, Thomas S. **A estrutura das revoluções científicas**. 9. ed. São Paulo: Perspectiva, 2007.  
 MARQUES, Marta Inez Medeiros; SUZUKI, Júlio César; FERNANDES, Bernardo Mançano. **Geografia agrária: teoria e poder**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 13 - Fundamentos de Biologia</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Introdução à Biologia. Evolução celular. Organização celular dos seres vivos. Organelas citoplasmáticas. Ciclo celular, divisão, diferenciação e morte programada. Noções de Genética e Biologia Molecular. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CAMPBELL, N. <b>Biologia</b> . 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. GUYTON, A. & HALL, J. E. <b>Tratado de Fisiologia Médica</b> . 12 ed. São Paulo: Elsevier, 2011. PURVES, W.K.; SADAVA, D.; ORIANIS G.H. e HELLER, H.C. <b>Vida: a Ciência da Biologia</b> . 6 ed. Porto Alegre, Artmed, 2002. <b>Bibliografia complementar:</b> ALBERTS, B. et al. <b>Fundamentos de Biologia Celular</b> . Porto Alegre: Artes Médicas, 2006. ALBERTS, B. et al. <b>Biologia Molecular da Célula</b> . Porto Alegre: Artes Médicas, 2009. DE ROBERTIS, E. D. P & DE ROBERTIS Jr. E. M. F. <b>Bases da Biologia Celular e Molecular</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. JUNQUEIRA, L C. et al. <b>Biologia Celular e Molecular</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. RAVEN, P.H. et al. <b>Biologia Vegetal</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.			

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 06 - Tecnologias da Informação e Comunicação</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b>			

Conceito de informação e de tecnologias informacionais. A sociedade da informação e suas implicações éticas, políticas e sociais. O espectro das possibilidades comunicacionais no mundo do computador conectado. Os ambientes virtuais, a WEB 2.0 e e-learning. Simulações e simuladores. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

FREIRE, Fernanda Maria Pereira; Valente, José Armando. **Aprendendo para a vida:** os computadores na sala de aula. São Paulo: Cortez, 2001.

PAPERT, Seymour. **A máquina das crianças:** repensando a Escola na era da informática. Trad. Sandra Costa – Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.

SILVA, Marco. **Sala de aula interativa.** Rio de Janeiro: Quartet, 2002.

**Bibliografia Complementar:**

DÍAZ BORDENAVE, Juan E. **Além dos meios e mensagens:** introdução à comunicação como processo, tecnologia, sistema e ciência. 10 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

DIAZ BORDENAVE, Juan E. **O que é comunicação rural.** 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1985. (Primeiros passos 101).

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Educar com a mídia:** novos diálogos sobre educação. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2012.

GOMEZ, M; ARRUDA, M; FRIGOTTO, G; ARROYO, M. **Trabalho e conhecimento:** dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 1987.

OLIVEIRA, Fátima Bayma de. **Tecnologia da informação e da comunicação:** a busca de uma visão ampla e estruturada. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 02 - Leitura e Produção Textual I</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Linguagem. Leitura. Texto e textualidade. Gramática do texto. Critérios para análise da coerência e da coesão. Leitura, produção e reestruturação de textos. Dificuldades mais frequentes da língua. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

CARMINI, Isabela. **Cartas pedagógicas:** aprendizados que se entrecruzam e se comunicam. São Paulo: Expressão Popular.

FREIRE, Paulo. **A importância do ato de ler.** 23 ed. São Paulo: Cortez, 1989.

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação:** uma proposta para o ensino de gramática no 1º e 2º graus. São Paulo: Cortez, 1996.

**Bibliografia Complementar:**

BRANDÃO, C. R. **Pesquisa participante.** 8 ed. São Paulo: Brasiliense, 1990.

DEMO, Pedro. **Metodologia científica em Ciências Sociais.** São Paulo Atlas, 1995.

GERALDI, João Wanderley. **O texto na sala de aula.** São Paulo: Ática, 1997.

KOCH, Ingedore Villaça; TRAVAGLIA, Carlos Luiz. **A coerência textual.** São Paulo: Contexto, 1993.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 21 ed. São Paulo: Cortez, 2000.

Nome e código do componente curricular:	Centro:	Carga horária:
---	---------	----------------

<b>CETENS 01 - Pesquisa e Educação do Campo I</b>		CETENS	34
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> O que é científico. Produção do conhecimento e leitura da realidade social. Colonização e descolonização do pensamento latino americano. Implicações filosóficas do método científico. Objeto(s) de estudo e sujeitos da pesquisa na/da Educação do Campo. A pesquisa enquanto crítica projetiva de transformação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CHALMERS, Alan. <b>O que é ciência, afinal?</b> São Paulo: Brasiliense, 2003. DEMO, Pedro. <b>Metodologia científica em Ciências Sociais.</b> São Paulo Atlas, 1995. KUHN, Thomas S. <b>A estrutura das revoluções científicas.</b> 9 ed. São Paulo: Perspectiva, 2007.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> ALVES, Rubem. <b>Entre a ciência e a sapiência: o dilema da educação.</b> 6 ed. São Paulo: Loyola, 2001. ARROYO, M. G. (Org.) <b>Por uma educação básica do campo.</b> 4 ed. Petrópolis, Vozes, 2009. BRANDÃO, C. R. <b>Pesquisa participante.</b> 8 ed. São Paulo: Brasiliense, 1990. FREIRE, Paulo. <b>Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.</b> São Paulo: Paz e Terra, 1996. SEVERINO, Antônio Joaquim. <b>Metodologia do trabalho científico.</b> 21 ed. São Paulo: Cortez, 2000.			

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 09 - Seminário Integrador I</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 17
Modalidade: Disciplina	Função: Pedagógica Integradora	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Investigação dos aspectos familiar, escolar e comunidade do discente. Investigação da relação do discente com movimentos sociais do campo e economia solidaria. Diagnóstico Rural Participativo e seus instrumentos. Elaboração do Plano de Estudo para o Tempo comunidade.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ARMANI, D. <b>Como elaborar projetos?</b> Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004. FRIGOTTO, G. (org.). <b>Educação e Crise do Trabalho.</b> Perspectivas de Final de Século. Petrópolis/RJ: Vozes, 1998. KISIL, R. <b>Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil.</b> 3 ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade).			
<b>Bibliografia Complementar:</b> ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. <b>Trabalho e conhecimento: dilemas na educação do trabalhador.</b> São Paulo: Cortez, 2002. CHARLOT, Bernard. <b>Da relação com o saber: elementos para uma teoria.</b> Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. <b>Dialogando com a própria história.</b> Rio de Janeiro, Paz e			

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA  
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº                      Fls.

Rubrica:

Terra, 2011.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.

KUMMER, Lydia. **Metodologia Participativa no Meio Rural:** uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências. Salvador: GTZ, 2007.

TENÓRIO, F. G. **Elaboração de projetos comunitários:** uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991.

**2º SEMESTRE**

Nome e código do componente curricular: <b>Físico-Química Aplicada à Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 68
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Propriedades da água e seus efeitos sobre as transformações físico-químicas dos alimentos. Tipos de análises físico-químicas de alimentos. Soluções e Propriedades Coligativas. Coloides e Dispersão. Cinética Química. Termoquímica. Radioatividade na conservação de alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CASTELLAN, G. W. <b>Fundamentos de Físico-Química</b> . Rio de Janeiro: LTC, 1999. ATKINS, P. W. PAULA, J. <b>Físico-Química</b> , 8 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008, vol. 1 BOBBIO, A. B. BOBBIO, F. O. <b>Química do Processamento de Alimentos</b> . 3 ed. São Paulo: Varela, 2001.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> FENNEMA, Owen R. <i>et al.</i> <b>Química de Alimentos de Fennema</b> . 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. MAHAN, B. H. <b>Química</b> : um curso universitário. São Paulo: E. Blücher, 1995. MOORE, W. J. <b>Físico-Química</b> , 4 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1976. 2 v. ORDONEZ, J.A. <i>et al.</i> <b>Tecnologia de Alimentos</b> , Vol.1, são Paulo: Artmed, 2005. PERUZZO, T. M. CANTO, E. L. <b>Química</b> : na abordagem do cotidiano. 3ª ed. São Paulo: Moderna, 2007.			

Nome e código do componente curricular: <b>Química Experimental Aplicada a Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 34
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Alimentos: Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia em Alimentos. Adulterações em alimentos. Análise físico-química de alimentos: Amostragem, preparo de amostras. Determinação de proteínas. Determinação de lipídios (extração a frio e a quente). Determinação de atividade de água. Determinação de Umidade (método rápido e convencional). Determinação de cinzas. Determinação de minerais. Determinação de sólidos solúveis. Determinação de vitaminas. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BACCAN, Nivaldo et al. <b>Química analítica quantitativa elementar</b> . 3 ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2001. HARRIS, Daniel C. <b>Análise química quantitativa</b> . 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. SKOOG, Douglas A. <b>Fundamentos de Química Analítica</b> . Tradução 8 ed, Norte Americana, Por Marco Tadeu Grassi. Editora Thomson, 2006.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> BROWN, Theodore L et al. <b>Química</b> : a ciência central. 9 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall,			

2007.  
FENNEMA, Owen R. *et al.* **Química de Alimentos de Fennema**, 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.  
KOTZ, John C. **Química geral e reações químicas**. Rio de Janeiro: Thomson Learning, 2005.  
VOGEL, Arthur Israel. **Química analítica qualitativa**. São Paulo: Mestre Jou, 1981.  
VOGEL, Arthur Israel. **Análise química quantitativa**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002.

Nome e código do componente curricular: <b>Cálculo Aplicado a Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Limites: definição e propriedades. Derivadas: definição, propriedades e regras de derivação. Integrais: definição, propriedades e regras de derivação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
Bibliografia: FLEMMING, Diva M.; GONÇALVES, Mirian B. <b>Cálculo A</b> : funções, limites, derivação e integração. São Paulo: Pearson, 2006. GUIDORIZZI, H. L. <b>Um curso de cálculo</b> . 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001, v.1. IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; MACHADO, N. J. <b>Fundamentos de matemática elementar</b> : limites, derivadas e noções de integral. 8 ed., São Paulo, 2004, v. 8. <b>Bibliografia complementar:</b> ÁVILA, Geraldo. <b>Introdução ao cálculo</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2010. DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. <b>Fundamentos de matemática elementar 9</b> : geometria plana. 8. ed. São Paulo: Atual, 2005. DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. <b>Fundamentos de matemática elementar 10</b> : geometria espacial, posições e métricas. 6. ed. São Paulo: Atual, 2005. MEDEIROS, Valéria Zuma <i>et al.</i> <b>Pré-cálculo</b> . 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. RYAN, Mark. <b>Cálculos para leigos</b> . 2 ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2009.			

Nome e código do componente curricular: <b>Bioquímica de Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 68
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Aminoácidos, proteínas, enzimas (escurecimento não enzimático e enzimático), Ácidos nucleicos, Carboidratos, Lipídeos (oxidação lipídica). Vitaminas. Metabolismo. Bioquímica da maturação das frutas, bioquímica da carne e sistema coloidal. Principais tipos de fermentação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> KOOLMAN, J.; RÖHM, K.H. <b>Bioquímica</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005 LEHNINGER, A. L. <b>Princípios de Bioquímica</b> . 3. ed. São Paulo: Sarvier, 2003 MARZZOCO, A. <b>Bioquímica Básica</b> . 2. ed. São Paulo: Guanabara, 1999.			

**Bibliografia Complementar:**

ATKINS, P. W; JONES, Loretta. **Princípios de química**: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.  
 BROWN, Theodore L et al. **Química**: a ciência central. 9 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.  
 MURRAY R. K. H. **Bioquímica Ilustrada**. México: Manual Moderno, 2005.  
 STRYER, L. **Bioquímica**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1996.  
 VOET, D.; VOET, J. G. **Bioquímica**. Porto Alegre: Artmed – Bookman, 2006.

Nome e código do componente curricular: <b>Fundamentos da Agroecologia</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> História da agricultura. A base epistemológica da Agroecologia. Princípios e conceitos em Agroecologia. Sistemas agroecológicos de produção vegetal. Agroecologia e Agricultura familiar camponesa. Agroecologia e tecnologias sociais. Transição agroecológica. Ferramentas metodológicas para avaliação da sustentabilidade de agroecossistemas. Atributos de sustentabilidade. Manejo e desenho de sistemas produtivos sustentáveis. A biodiversidade como ferramenta. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ALTIERI, M.A. <b>Agroecologia</b> : bases científicas para uma agricultura sustentável. Guaíba: AS-PTA/Agropecuária, 2002. CHABOUSSOU, F. <b>Plantas doentes pelo uso de agrotóxicos</b> : A teoria da Trofobiose. São Paulo: Expressão Popular, 2011. MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. <b>História das agriculturas do mundo</b> : do neolítico à crise contemporânea. Lisboa: Instituto Piaget, 1998.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. <b>Agroecologia e extensão rural</b> : Contribuições para a promoção do Desenvolvimento Rural Sustentável. Brasília: MDA/SAF/DATER - IICA, 2004. ETGES, V. E. (org.). <b>Desenvolvimento rural</b> : potencialidades em questão. Santa Cruz do Sul: EDUSC, 2001. FREIRE, Paulo. <b>Extensão ou comunicação</b> . Rio de Janeiro: Paz e Terra. PRADO JÚNIOR, Caio. <b>História econômica do Brasil</b> . São Paulo: Brasiliense, 1998. PRIMAVERESI, A. (2002) <b>Manejo ecológico do solo</b> : a agricultura em regiões tropicais. Nobel, São Paulo.			

Nome e código do componente curricular: <b>Fundamentos da Física Aplicada a Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Lei zero da termodinâmica. A conservação da energia e o primeiro princípio da termodinâmica.			

Entalpia e fontes químicas de energia. Entropia e o segundo princípio da termodinâmica. Energia Livre e a espontaneidade das reações químicas. Radiação e suas aplicações na tecnologia em alimentos. Desintegração nuclear e meia-vida. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

ATKINS, P. de Paula, J. **Físico-Química**. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, vol. 1, 2003.  
 OKUNO, Emico; CALDAS, Iberê Luiz; CHOW, Cecil. **Física para ciências biológicas e biomédicas**. São Paulo: Harbra, 1982.  
 SPIRO, Thomas G.; STIGLIANI, William M. **Química Ambiental**. 2 ed. São Paulo: Pearson, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

BAIRD, Colin. **Química Ambiental**. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.  
 KELLER, F. J., et al. **Física**, v 1. Makron, 1999.  
 RANGEL, R. N. **Práticas de físico-químico**. 3 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2006.  
 TIPLER, P. A. MOSCA, G. **Física para Cientistas e Engenheiros**. 5 ed. Rio Janeiro: LTC, v1, 2006.  
 YOUNG, Hugh D. e FREEDMAN, Roger A. **Física I**, Pearson, 2008.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 21 - Questão Agrária Brasileira</b>	Centro: CETENS	Carga horária: 34
--	-------------------	----------------------

Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória
--------------------------	---------------------------	--------------------------

Pré-requisito: -	Módulo de alunos: 30
---------------------	-------------------------

**Ementa:**

Terra, poder e território. Cinco séculos de latifúndio. Renda capitalista da terra. Desenvolvimento territorial e agrário no Nordeste do Brasil. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

GUIMARÃES, Alberto Passo. **Quatro séculos de latifúndio**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.  
 MARTINS, José de Souza. **O cativo da terra**. São Paulo: Hucitec, 1990.  
 STÉDILLE, João Pedro (coord). **A questão agrária**. São Paulo: Expressão Popular, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

CALDART, Roseli S. (Org.). **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012.  
 ETERSEN, Paulo. **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009.  
 GERMANI, Guiomar I. **Expropriados – terra e água: o conflito de Itaipu**. Salvador: Edufba, 2003.  
 MARTINS, José de Souza. **Reforma Agrária: o impossível diálogo**. São Paulo: EDUSP, 1990.  
 MOREIRA, Roberto J. **Terra, poder e território**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 18 - Seminário Integrador II</b>	Centro: CETENS	Carga Horária: 17
---	-------------------	----------------------

Modalidade: Disciplina	Função: Pedagógica Integradora	Natureza: Obrigatória
---------------------------	-----------------------------------	--------------------------

Pré-requisito: -	Módulo de alunos: 30
---------------------	-------------------------

**Ementa:**

Apresentação do Relatório do Diagnóstico Rural Participativo. Elaboração do Projeto de Intervenção. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade.

**Bibliografia Básica:**

ARMANI, D. **Como elaborar projetos?** Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004.

FRIGOTTO, G. (org.). **Educação e Crise do Trabalho.** Perspectivas de Final de Século. Petrópolis/RJ: Vozes, 1998.

KISIL, R. **Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil.** 3 ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade).

**Bibliografia Complementar:**

ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. **Trabalho e conhecimento:** dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 2002.

CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber:** elementos para uma teoria. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Dialogando com a própria história.** Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.

KUMMER, Lydia. **Metodologia Participativa no Meio Rural:** uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências. Salvador: GTZ, 2007.

TENÓRIO, F. G. **Elaboração de projetos comunitários:** uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991.

**3º SEMESTRE**

Nome e código do componente curricular: <b>Química Analítica Aplicada a Tecnologia de Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 68
Modalidade: Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Algarismos significativos. Preparo de Soluções. Análise qualitativa. Análise quantitativa. Equilíbrio químico. Métodos instrumentais em análises de alimentos. Aplicações da química analítica em análise de alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> SKOOG, Douglas A. <b>Fundamentos de Química Analítica</b> . Tradução 8 ed. Norte Americana, Por Marco Tadeu Grassi. Editora Thomson, 2006. BACCAN, Nivaldo <i>et al.</i> <b>Química analítica quantitativa elementar</b> . 3 ed. rev. e ampl. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. HARRIS, Daniel C. <b>Análise química quantitativa</b> . 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> ATKINS, P. W; JONES, Loretta. <b>Princípios de química</b> : questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. BROWN, Theodore L <i>et al.</i> <b>Química</b> : a ciência central. 9 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. FENNEMA, Owen R. <i>et al.</i> <b>Química de Alimentos de Fennema</b> , 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. VOGEL, A. I. <b>A Química orgânica</b> : análise orgânica qualitativa. 2. ed. Rio de Janeiro: Livro Técnico, v. 1, 1980. VOGEL, A. I. <b>Química analítica qualitativa</b> . Mestre Jou, São Paulo, 1981.			

Nome e código do componente curricular: <b>Estatística e Probabilidade Aplicada a Tecnologia em Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Distribuição de frequências. Representação gráfica. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Probabilidade e probabilidade condicional. Distribuições probabilísticas. Método dos mínimos quadrados. Análise de variância. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia:</b> BARBETTA, Pedro Alberto. <b>Estatística aplicada às ciências sociais</b> . 7. ed. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. OLIVEIRA, Francisco Estevam Martins de. <b>Estatística e probabilidade</b> : teoria, exercícios resolvidos, exercícios propostos. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999. SPIEGEL, Murray R.; SCHILLER, John. <b>Probabilidade e estatística</b> . 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2000 (Coleção Schaumm).			

**Bibliografia complementar:**

DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. **Fundamentos de matemática elementar 9:** geometria plana. 8. ed. São Paulo: Atual, 2005. 456 p  
 DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. **Fundamentos de matemática elementar 10:** geometria espacial, posições e métricas. 6. ed. São Paulo: Atual, 2005.  
 HAZZAN, Samuel. **Fundamentos de matemática elementar 5:** combinatória, probabilidade. 7. ed. São Paulo: Atual, 2004.  
 IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; MACHADO, N. J. **Fundamentos de matemática elementar:** limites, derivadas e noções de integral. 8 ed., São Paulo, 2004, v. 8.  
 IEZZI, Gelson, HAZZAN, Samuel, DEGENSZAJN, David. **Fundamentos de matemática elementar 11:** matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva. 2. ed. São Paulo: Atual, 2013.

Nome e código do componente curricular: <b>Microbiologia de alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 102
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Taxonomia, morfologia e estrutura das células procarióticas, vírus, e fungos, genética microbiana, fisiologia dos micro-organismos. Métodos de cultivo, identificação e controle de crescimento dos micro-organismos por agentes físicos e químicos, abordando mecanismos de aquisição de resistência a drogas. Introdução à microbiologia de alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que interferem no metabolismo dos micro-organismos. Grupos e características de microrganismos presentes nos alimentos. Micro-organismos indicadores, micro-organismos patogênicos de importância em alimentos. Deterioração microbiana em alimentos e conservação de alimentos por métodos físicos e químicos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Noções de sistemas de prevenção de riscos e perigos na indústria de alimentos. Atividades práticas no laboratório de microbiologia de alimentos. Doenças veiculadas pelos alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2004.  
 JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos.** 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.  
 TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia.** 8 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

KOOLMAN, J.; RÖHM, K.H. **Bioquímica.** Porto Alegre: Artmed, 2005.  
 LEHNINGER, A. L. **Princípios de Bioquímica.** 3. ed. São Paulo: Sarvier, 2003.  
 PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. **Microbiologia: conceitos e aplicações.** 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2006, v.1.  
 PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. **Microbiologia: conceitos e aplicações.** 2.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, v. 2, 2006.  
 SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** São Paulo: Varela, 2005.

Nome e código do componente curricular: <b>Segurança Alimentar e Nutrição e Dietética</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Segurança Alimentar. Plano PPHO: proteção contra contaminantes ou adulterantes. Substâncias químicas e agentes tóxicos. Higienização de instalações, equipamentos e manutenção dos equipamentos. Higiene e saúde dos manipuladores (BPF). Programa de recolhimento de alimentos. Contaminação cruzada. Controle na elaboração de alimentos: matérias-primas e fornecedores, recepção, armazenamento, embalagens, pré-preparo, cocção e distribuição. Rotulagem nutricional. Legislação. Utilização e análise de tabelas de composição química dos alimentos. Modificações e transformações bioquímicas e nutricionais sofridas durante a manipulação e o processamento dos alimentos. Índice de correção e conversão. Per capita. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BARBOSA, E; ASSUNÇÃO, B. <b>Técnica Dietética:</b> seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2010. FENNEMA, Owen R. <b>Química dos alimentos.</b> Zaragoza [Espanha]: Acribia, 1994. LIVERA, A.V.S; SALGADO, S. M. <b>Técnica Dietética:</b> um guia prático. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2007. <b>Bibliografia Complementar:</b> ANDRADE, Édira Castello Branco de. <b>Análise de alimentos:</b> uma visão química da nutrição. 2 ed. São Paulo: Varela, 2009. EVANGELISTA, José. <b>Alimentos:</b> um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007. GRISWOLD, Ruth Mary. <b>Estudo experimental dos alimentos.</b> São Paulo: Edgard Blücher, 1972. ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética:</b> seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007. PHILIPPI, S.T. <b>Tabela de Composição de Alimentos:</b> suporte para decisão nutricional. 2 ed. São Paulo: Coronário, 2002.			

Nome e código do componente curricular: <b>Sistema Agroindustrial Alimentar Familiar</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Sistemas agroindustriais da agricultura familiar. Arranjos produtivos locais. Cadeias produtivas agroecológicas. Agroindústria familiar como fator de desenvolvimento. Modelo e concepção alimentar do Século XXI. Bases legais de instalação de uma agroindústria familiar. Estratégias de conservação dos produtos. Importância da organização de controle social (OCS) no processo de fortalecimento da produção familiar processada. Canais curtos de comercialização. Políticas públicas. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ABRAMOVAY, R. <b>Paradigmas do capitalismo agrário em questão.</b> Campinas: Hucitec/Anpocs,			

1992.

ALTIERI, M. **Agroecologia**: as bases científicas da agricultura alternativa. 2 ed. Rio de Janeiro: AS-PTA/FASE, 1989.

FERNANDES, A. R. SILVA, C. A. B. **Projetos de empreendimentos agroindustriais**: produtos de Origem Vegetal. Viçosa: Editora UFV, v 2, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

ABREU, L. S. **Impactos sociais e ambientais na agricultura**: uma abordagem histórica de um estudo de caso, EMBRAPA, 1994.

CREPALDI, S.A. **Contabilidade rural**: uma abordagem decisorial. 6a e 7a ed. rev. atual. de acordo com as Leis n.º 11.638/07 e 11.941/09e IFRS. São Paulo: Atlas, 2011, 2012.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das agriculturas do mundo**: do neolítico à crise contemporânea. Lisboa: Instituto Piaget, 1998.

TOSCANO JUNIOR, L.C. **Guia de referência para o mercado financeiro**. São Paulo: Edições Inteligentes, 2004.

ZYLBERSZTAJN, D. NEVES, M. F. (Coord). **Economia e gestão dos negócios agroalimentares**. São Paulo, Pioneira, 2000.

Nome e código do componente curricular: <b>Gestão e Educação Ambiental</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51 h
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Evolução histórica e teórica da questão ambiental. Princípios e estratégias da educação ambiental. Educação ambiental crítica e sustentabilidade. Indicadores de sustentabilidade. Convenções e Tratados Internacionais sobre Clima e Meio Ambiente. Gestão ambiental participativa. Avaliação de impactos ambientais. Legislação ambiental. Sistemas de gestão ambiental. Análise de gestão ambiental. Análise do ciclo de vida de produtos alimentícios e embalagens. Tratamento de resíduos na indústria de alimentos. Adequação ambiental de unidades produtivas familiares. Tecnologias limpas aplicadas à indústria de alimentos. Manejo e avaliação de agroecossistemas. Certificação Participativa. Organização de Controle Social. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

ANJOS, M.B. **Educação ambiental e interdisciplinaridade**: reflexões contemporâneas. São Paulo: Libra Três, 2008.

CARVALHO, I.C.M. **Educação ambiental**: a formação do sujeito ecológico. 5 ed. São Paulo: Cortez, 2011.

DIAS, G. F. **Educação ambiental, princípios e práticas**. São Paulo: Editora Gaia, 1992.

**Complementar:**

ABRAMOVAY, R. **Desenvolvimento sustentável**: qual a estratégia para o Brasil? Novos Estudos, v. 87, 2010.

DEBESSE, A. **A escola e a agressão do meio-ambiente**. São Paulo: Difel, 1974.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. (Coleção Leitura).

SORRENTINO, Marcos. **De Tbilisi a Thessaloniki**: a Educação Ambiental no Brasil. In: QUINTAS, J. S. (Org.). **Pensando e praticando a educação ambiental na gestão do meio**

**ambiente**, vol. 3. Brasília: Ibama, 2000.  
 SORRENTINO, M. **Ambientalismo e participação na contemporaneidade**. São Paulo: EDUC/FAPESP, 2002.  
 THIOLLENT, Michel. **Metodologia da Pesquisa-Ação**. São Paulo: Cortez, 1985.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 27 - Seminário Integrador III</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 17
Modalidade: Disciplina	Função: Pedagógica Integradora	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Construção do Plano de Intervenção – relação ensino, pesquisa e extensão universitária. Apresentação do Projeto de Intervenção. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade.

**Bibliografia Básica:**

ARMANI, D. **Como elaborar projetos?** Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004.  
 FRIGOTTO, G. (org.). **Educação e Crise do Trabalho**. Perspectivas de Final de Século. Petrópolis/RJ: Vozes, 1998.  
 KISIL, R. **Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade).

**Bibliografia Complementar:**

ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. **Trabalho e conhecimento: dilemas na educação do trabalhador**. São Paulo: Cortez, 2002.  
 CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber: elementos para uma teoria**. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.  
 FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Dialogando com a própria história**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011.  
 FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.  
 KUMMER, Lydia. **Metodologia Participativa no Meio Rural: uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências**. Salvador: GTZ, 2007.  
 TENÓRIO, F. G. **Elaboração de projetos comunitários: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991.

**4º SEMESTRE**

Nome e código do componente curricular: <b>Análise sensorial de Alimentos da Agricultura Familiar</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Importância e aplicações da Análise Sensorial. Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Fatores que influenciam na análise sensorial e condições dos testes sensoriais. Elementos estruturais da análise sensorial. Seleção e formação de equipes de analistas sensoriais. Principais análises sensoriais. Problemas sensoriais na produção de alimentos. Normas da ABNT em análise sensorial. Análises estatísticas na análise sensorial. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ANDRADE, Édira Castello Branco de. <b>Análise de alimentos:</b> uma visão química da nutrição. 2 ed. São Paulo: Varela, 2009. ALMEIDA, T. C. A. <b>Avanços em análise sensorial:</b> avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. EVANGELISTA, José. <b>Alimentos:</b> um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> ARAÚJO, J. M.A. <b>Química de Alimentos:</b> teoria e prática. 3 ed. ampl. Viçosa: UFV, 2004. BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. <b>Química do processamento de alimentos.</b> 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Livraria Varela, 2001. DUTCOSKY, S. D. <b>Análise sensorial dos Alimentos.</b> 4. ed. São Paulo: Pucpress, 2013. GRISWOLD, Ruth Mary. <b>Estudo experimental dos alimentos.</b> São Paulo: Edgard Blücher, 1972. ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética:</b> seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.			

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Amidos, Farinhas e Derivados</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bioquímica de Alimentos e Microbiologia de Alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Cereais e tubérculos utilizados na alimentação humana. Histórico e definição. Composição química, funcionalidade, armazenamento, limpeza e seleção de cereais e tubérculos. Efeitos do processamento dos cereais nas propriedades físicas e químicas das proteínas e amidos. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados. Tipos de farinhas. Propriedades reológicas das farinhas. Produtos de panificação e massas alimentícias. Principais processos de industrialização. Técnicas de conservação e armazenamento. Controle de qualidade e legislação dos cereais. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ANDRADE, Édira Castello Branco de. <b>Análise de alimentos:</b> uma visão química da nutrição. 2 ed. São Paulo: Varela, 2009			

ARAÚJO, J. M.A. **Química de Alimentos:** teoria e prática. 3 ed. ver. Ampl. Viçosa: UFV, 2004.  
 BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. **Química do processamento de alimentos.** 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

**Bibliografia Complementar:**

CEREDA, Marney Pascoli. **Processamento de Mandioca:** polvilho azedo, fécula, farinha e raspa. Viçosa: CPT, 2007.

GUTKOSKI, Luiz Carlos; PEDO, Ivone. **Aveia:** composição química, valor nutricional e processamento. São Paulo: Varela, 2000.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello (Coord.). **Bioquímica de alimentos:** teorias e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

MORETTO, Eliane; ALVES, Roseane Fett. **Processamento e análise de biscoitos.** São Paulo: Varela, 1999.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** São Paulo: Varela, 2005.

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Processamento de hortaliças</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Estrutura, composição química, valor nutritivo e fisiologia pós-colheita das hortaliças. Alterações de cor. Reações enzimáticas. Operações tecnológicas básicas no processamento de hortaliças. Processamento mínimo. Fabricação de vinagres. Apertização de vegetais. Produção de picles, chucrute, azeitonas e outros vegetais fermentados. Desidratação e secagem. Conservação pelo frio. Embalagens e produtos. Aproveitamento de resíduos. Controle de qualidade. Desenvolvimento de novos produtos e processos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ANDRADE, Édira Castello Branco de. <b>Análise de alimentos:</b> uma visão química da nutrição. 2. ed. São Paulo: Varela, 2009 CHITARRA, M. I. F. <b>Processamento mínimo de frutos e hortaliças.</b> Viçosa – MG: UFV, 1998. DE ANGELIS, Rebeca Carlota. <b>A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde:</b> fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. <b>Química do processamento de alimentos.</b> 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Livraria Varela, 2001. FERREIRA, M. D. <b>Tecnologias pós-colheita em frutas e hortaliças.</b> São Carlo SP: EMBRAPA Instrumentação, 2011. MORETTI, C. L. <b>Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças.</b> Brasília – DF: EMBRAPA Hortaliça e SEBRAE, 2007. OLIVEIRA, Emanuel Neto Alves de. SANTOS, Dyego da Costa (orgs.). <b>Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças.</b> Natal – RN: IFRN, 2015. OETTERER, Marília. ARCE, Marisa Aparecida Bismara Regitano. SPOTO, Marta Helena Fillet. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.</b> São Paulo: Manole, 2006.			

Nome e código do componente curricular: <b>Higiene e Legislação de Alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Princípios de Segurança Alimentar, importância da Inspeção de Alimentos no Brasil e a relação entre o produtor/ consumidor e os órgãos de fiscalização. Conceitos básicos de higiene de alimentos. Mercado de Alimentos no Brasil. Política de Inspeção atual: Vigilância Sanitária de Alimentos - ANVISA, Leis, Portarias, Resoluções. Código de Defesa do Consumidor, *Codex Alimentarius*. Contaminantes em alimentos. Sistema de prevenção e controle das Doenças Transmitidas por Alimentos. Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos. Agentes químicos e físicos empregados em limpeza e sanitização. Boas Práticas de Fabricação, método 5S, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e outras ferramentas de controle da qualidade de alimentos. Conceitos e aplicação de auditoria interna de qualidade. Rotulagem Nutricional. Embalagem de alimentos. Tratamento de Resíduos industriais. Legislação sanitária de alimentos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4 ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011.  
 HOBBS, B.C. **Toxinfecções Alimentares.** 2 ed., Zaragoza, Editorial Acribia, 1998.  
 SILVA JUNIOR, Eneo Alves de. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

ANDRADE, Édira Castello Branco de. **Análise de alimentos:** uma visão química da nutrição . 2. ed. São Paulo: Varela, 2009.  
 FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar.** Porto Alegre: Artmed, 2002.  
 FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008.  
 RIBEIRO, R. V.; SAKER-SAMPAIO, S.; NASCIMENTO, S. M. M. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado:** teoria e prática. São Paulo: Livraria Varela, 2003.  
 SILVA JUNIOR, Eneo Alves de. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.** 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 30 - Economia Solidária e Cooperativismo</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Abordagens do mundo do trabalho. Fundamentação teórica da educação para a cooperação. Conceito da economia solidária, economia social, economia popular e terceiro setor. História e conceito do cooperativismo. Princípios do cooperativismo. Correntes teóricas cooperativistas. Tipos de cooperativas. Legislação de uma cooperativa. Estrutura organizacional de uma cooperativa. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

CENZI, Nerii Luiz. **Cooperativismo:** desde as origens ao projeto de lei de reforma do sistema cooperativo brasileiro. Curitiba: Juruá, 2011.

SANTOS, B. de S.(Org.) **Produzir para viver:** os caminhos da produção não capitalista. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

SINGER, Paul. **A Economia Solidária no Brasil:** a autogestão como resposta ao desemprego. São Paulo: Contexto, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho:** ensaio sobre a afirmação e negação do trabalho. 6 reimpressão. São Paulo: Boitempo, 2003.

DOWBOR, Ladislau. **A reprodução social:** tecnologia, globalização e governabilidade. Rio de Janeiro: Vozes, vol.1, 2002.

FRIGOTTO, Gaudêncio (Org.). **Educação e crise do trabalho:** perspectivas de final de século. Petrópolis - RJ: Vozes, 1998.

KRAYCHETE, Gabriel. AGUIAR, Kátia (Orgs). **Economia dos setores populares:** sustentabilidade e estratégias de formação. São Leopoldo: OIKOS, 2007.

SINGER, Paul. **Globalização e desemprego:** diagnóstico e alternativas. São Paulo:Contexto, 2000.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 36 - Seminário Integrador IV</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 17
Modalidade: Disciplina	Função: Pedagógica Integradora	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Apresentação das ações do Projeto de Intervenção. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade.

**Bibliografia Básica:**

ARMANI, D. **Como elaborar projetos?** Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004.

FRIGOTTO, G. (org.). **Educação e Crise do Trabalho.** Perspectivas de Final de Século. Petrópolis/RJ: Vozes, 1998.

KISIL, R. **Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil.** 3 ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade).

**Bibliografia Complementar:**

ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. **Trabalho e conhecimento:** dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 2002.

CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber:** elementos para uma teoria. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Dialogando com a própria história.** Rio de Janeiro, Paz

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
COORDENADORIA DE ENSINO E INTEGRAÇÃO ACADÊMICA  
- PROJETO PEDAGÓGICO -

Processo nº                      Fls.

Rubrica:

e Terra, 2011.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.

KUMMER, Lydia. **Metodologia Participativa no Meio Rural:** uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências. Salvador: GTZ, 2007.

TENÓRIO, F. G. **Elaboração de projetos comunitários:** uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991.

**5º SEMESTRE**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Processamento de Carnes</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos:	
<p><b>Ementa:</b>                  Fundamentos da ciência de carnes, histórico, e definição. Composição, estrutura e valor nutricional. Avanços tecnológicos da indústria de produtos cárneos. Padrões de qualidade de carnes e derivados. Aditivos. Técnica de abate e conversão do músculo em carne. Influência dos processos pré-abate na qualidade da carne. Processamento da carne bovina, suína, de aves e pescado. Princípios e métodos de conservação aplicados à carne. Produção de carne mecanicamente separada, embutidos, defumados, cárneos secos, salgados e outros derivados. Aproveitamento dos subprodutos cárneos. Legislação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b>                  ARAÚJO, J. M.A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática.</b> 3. ed. ver. Ampl. Viçosa: UFV, 2004.                  EVANGELISTA, José. <b>Alimentos: um estudo abrangente.</b> São Paulo: Atheneu, 2007.                  MONTEBELLO, N. P. <b>Carnes &amp; Cia.</b> Brasília – DF: SENAC, 2006.</p> <p><b>Bibliografia Complementar:</b>                  GRISWOLD, Ruth Mary. <b>Estudo experimental dos alimentos.</b> São Paulo: Edgard Blücher, 1972.                  ORDÓÑEZ, J. A. <i>et al.</i> <b>Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal.</b> Tradução de Fátima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2005.                  PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. <b>Inspeção e higiene de carnes.</b> Viçosa - MG: UFV, 2008.                  TERRA, Nelcindo N. <b>Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade.</b> São Paulo: Nobel, 1988.                  TERRA, Nelcindo N.; TERRA, Alessandro B. de M.; TERRA, Lisiane de M. <b>Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções.</b> São Paulo: Varela, 2004.</p>			

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Processamento de frutas</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	
<p><b>Ementa:</b>                  Estrutura, composição química, valor nutritivo e fisiologia pós-colheita das frutas. Alterações de cor. Reações enzimáticas. Operações tecnológicas básicas no processamento de frutas. Processamento mínimo. Fabricação de compotas, geléias, polpas, néctares, sucos e doce em massa e outras técnicas de processamento de fruta. Desidratação e secagem. Conservação pelo frio. Embalagens e produtos. Aproveitamento de resíduos. Controle de qualidade. Desenvolvimento de novos produtos e processos. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.</p>			
<p><b>Bibliografia Básica:</b>                  ARAÚJO, J. M.A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática.</b> 3. ed. ampl. Viçosa: UFV, 2004.                  COULTATE, T. P. <b>Alimentos: a química de seus componentes.</b> 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004</p>			

DE ANGELIS, Rebeca Carlota. **A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde:** fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. **Química do processamento de alimentos.** 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

FERREIRA, M. D. **Tecnologias pós-colheita em frutas e hortaliças.** São Carlo SP: EMBRAPA Instrumentação, 2011.

MORETTI, C. L. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças.** Brasília – DF: EMBRAPA Hortaliça e SEBRAE, 2007.

OETTERER, Marília. ARCE, Marisa Aparecida Bismara Regitano. SPOTO, Marta Helena Fillet.

**Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Manole, 2006.

OLIVEIRA, Emanuel Neto Alves de. SANTOS, Dyego da Costa (orgs.). **Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças.** Natal – RN: IFRN, 2015.

Nome e código do componente curricular: <b>Biotecnologia aplicada a tecnologia alimentos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Tópicos de genética molecular. Tópicos especiais em biotecnologia molecular. Emprego dos micro-organismos nos processos de biotransformação e bioconversão de alimentos. Biossegurança de alimentos derivados da biotecnologia. Produção de enzimas de interesse para a agroindústria de alimentos e sua utilização. Potencial oferecido pela biotecnologia para a agroindústria. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BON, E. P. S. ET AL. <b>Enzimas em biotecnologia:</b> produção, aplicação e mercado. Rio de janeiro: Interciência, 2008. RESENDE, R. R. <b>Biotechnology Aplicada à Agroindústria:</b> fundamentos e aplicações – v.4 / organizado por Rodrigo Ribeiro Resende; colaboração de Carlos Ricardo Soccol e Luiz Renato de França. – São Paulo: Blucher, 2016. SERAFINI, Luciana Atti; BARROS, Neiva Monteiro de; AZEVEDO, João Lúcio de (Org.). <b>Biotechnology:</b> avanços na agricultura e na agroindústria. Caxias do Sul - RS: EDUCS, 2002. (Coleção Biotecnologia).			
<b>Bibliografia Complementar:</b> BLACK, J. G. <b>Microbiologia:</b> fundamentos e perspectivas. Rio de janeiro: Guanabara Koogan, 2002. COELHO, M. A. Z. SALGADO, A. M. RIBEIRO, B. D. <b>Tecnologia enzimática.</b> São Paulo: Epub, 2008. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos.</b> São Paulo: Atheneu, 2004. PELCZAR JR., Michael J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. <b>Microbiologia:</b> conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, v. 2, 2006. PESSOA JUNIOR, A. KILIKIAN, B. V. <b>Purificação de produtos biotecnológicos.</b> Barueri: Manole, 2005.			

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Bebidas</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Microbiologia de alimentos e Bioquímica de alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Tipos de bebidas e matérias-primas. Métodos para conservação e concentração de bebidas. Recuperação de aroma. Equipamentos e técnicas utilizadas no processamento de bebidas. Aproveitamento de subprodutos. Envasamento e embalagem. Controle de qualidade. Aditivos. Legislação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> LIMA, U. A. VENTURINI FILHO, W.G. <b>Bebidas Alcoólicas – Bebidas</b> , v.1. São Paulo: Editora Edgard Blucher , 2010. VENTURINI FILHO, W.G. <b>Bebidas Não Alcoólicas – Bebidas</b> , v.2. São Paulo: Editora Edgard Blucher , 2010. VENTURINI FILHO, W.G. <b>Indústria de Bebidas – Bebidas</b> , v.3. São Paulo: Editora Edgard Blucher , 2011.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U.A. <b>Biotecnologia Industrial: Biotecnologia na produção de alimentos</b> . São Paulo: Editora Blücher, 2001. ARAÚJO, J. M.A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b> . 3 ed. ampl. Viçosa - MG: UFV, 2004. OETTERER, Marília. ARCE, Marisa Aparecida Bismara Regitano. SPOTO, Marta Helena Fillet. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2006. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de alimentos</b> . 2. ed., rev. São Paulo: E. Blücher, 2007. VENTURINI FILHO, W.G. <b>Tecnologia de Bebidas</b> . São Paulo: São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2005.			

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Produtos Apícolas</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Introdução a apicultura. Produtos das abelhas: tipos e composição química. Coleta extração e beneficiamento do mel, pólen e própolis. Boas práticas de fabricação do mel e produtividade das culturas comerciais. Importância da atividade apícola para o equilíbrio ambiental. Legislação brasileira para produtos apícolas.			

**Bibliografia Básica:**

ANDRADE, Édira Castello Branco de. **Análise de alimentos:** uma visão química da nutrição . 2. ed. São Paulo: Varela, 2009  
 BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. **Química do processamento de alimentos.** 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Livraria Varela, 2001.  
 COUTO, Regina Helena Nogueira; COUTO, Leoman Almeida. **Apicultura:** manejo e produtos. Jaboticabal: FUNEP, 2006.

**Bibliografia Complementar:**

ALMEIDA NETO, João Teodoro de. **Apicultura nordestina:** principais mercados, riscos e oportunidades. Fortaleza – CE: Banco do Nordeste, 2006. (Documentos do ETENE 12).  
 ARAÚJO, J. M.A. **Química de Alimentos:** teoria e prática. 3 ed. ampl. Viçosa: UFV, 2004.  
 EVANGELISTA, José. **Alimentos:** um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2007.  
 MUTSAERS, M.; ARAÚJO, L. **Produtos apícolas:** propriedades, processamento e comercialização. Agromisa, 2006.  
 WIESE, Helmuth. **Apicultura:** novos tempos. 2.ed. Guaíba: Agrolivros, 2005.

Nome e código do componente curricular: <b>Desenvolvimento de novos produtos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisitos: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Etapas de desenvolvimento do produto. Estudos e pesquisas de mercado. Concepção e conceito de produto. Projeto de embalagem. Criação de fórmula do produto. Seleção e Quantificação dos fornecedores. Registros nos órgãos competentes. Custo do projeto, importância e avaliação. Esquema de monitoramento da qualidade. Produção e lançamento. Novas tecnologias e tendências. Propriedade intelectual. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

BARBOSA, D.B. **Tratado de Propriedade Intelectual Tomo II.** Editora Lumen Juris:Rio de Janeiro, 2014.  
 BARBOSA, D.B. **Tratado de Propriedade Intelectual Tomo IV.** Editora Lumen Juris:Rio de Janeiro, 2015.  
 BERNARDI, L. A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão:** fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

CHENG, L. C. **QFD:** desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produto. São Paulo: Blucher, 2007.  
 KOTLER, P. **Administração de marketing.** 12 ed. São Paulo: Pearson, 2006.  
 PIRES, Antonio Ramos. **Inovação e Desenvolvimento de Novos Produtos.** Lisboa: Sílabo, 1999  
 ROMANI, Andrea Pitnaguy de. **Agregando valor social e ambiental.** Rio de Janeiro: IBAM, 2007.  
 TROTT, P. **Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos.** 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

Nome e código do componente curricular:	Centro:	Carga horária:
---	---------	----------------

<b>Estudo de Viabilidade de Empreendimentos Agroindustriais da Agricultura Familiar</b>		CETENS	68
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Aspectos de sustentabilidade de empreendimentos agroindustriais. Importância do estudo de viabilidade na organização coletiva e solidária da agricultura familiar. Elaboração de Estudo de Viabilidade. Ponto de Equilíbrio. Capital de Giro. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> CAPINA. Cooperação e Apoio a Projetos de Inspiração Alternativa (org.). <b>Puxando o fio da meada</b> . Rio de Janeiro: CAPINA, 1999. KRAYCHETE, Gabriel. AGUIAR, Kátia (Orgs). <b>Economia dos setores populares: sustentabilidade e estratégias de formação</b> . São Leopoldo: OIKOS, 2007. SALLES, R. H. <b>Plano de negócios para cooperativas e associações</b> . Rio de Janeiro: FASE, n.3, 2002.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> CAPINA. Cooperação e Apoio a Projetos de Inspiração Alternativa (org.). <b>Retomando o fio da meada</b> . Rio de Janeiro: CAPINA, 1999. COUTO FILHO, Vitor de Athayde; TAKAGI, Maya (orgs.). <b>Agricultura familiar e desenvolvimento territorial: um olhar da Bahia sobre o meio rural brasileiro</b> . Brasília – DF: MDA, 2007 (NEAD Especial). DOWBOR, Ladislau. <b>A reprodução social: tecnologia, globalização e governabilidade</b> . Rio de Janeiro: Vozes, vol.1, 2002. ETERSEN, Paulo. <b>Agricultura familiar camponesa na construção do futuro</b> . Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009. RTS (Org). <b>Tecnologias Sociais: caminhos para a sustentabilidade</b> . Brasília: RTS, 2009.			

<b>Nome e código do componente curricular:</b> CETENS 371 - Seminário Integrador V		<b>Centro:</b> CETENS	<b>Carga Horária:</b> 17
<b>Modalidade:</b> Disciplina	<b>Função:</b> Pedagógica Integradora	<b>Natureza:</b> Obrigatória	
<b>Pré-requisito:</b>		<b>Módulo de alunos:</b> 30	
<b>Ementa:</b> Apresentação de Relatório do Projeto de Intervenção. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ARMANI, D. <b>Como elaborar projetos?</b> Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004. FRIGOTTO, G. (org.). <b>Educação e Crise do Trabalho</b> . Perspectivas de Final de Século. Petrópolis/RJ: Vozes, 1998. KISIL, R. <b>Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil</b> . 3 ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade).			
<b>Bibliografia Complementar:</b>			

ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. **Trabalho e conhecimento:** dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 2002.

CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber:** elementos para uma teoria. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Dialogando com a própria história.** Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 12 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.

KUMMER, Lydia. **Metodologia Participativa no Meio Rural:** uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências. Salvador: GTZ, 2007.

TENÓRIO, F. G. **Elaboração de projetos comunitários:** uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991. **da escola do trabalho.** São Paulo: Brasiliense, 1981. 1987, n. 27. Cortez, São Paulo.

**6º SEMESTRE**

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia e Industrialização de Produtos Lácteos</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Estudo da síntese do leite na glândula mamária. Composição do leite de diferentes espécies. Classificação e tipos de leite. Padrões físico-químicos, microbiológicos e sensoriais de produtos lácteos. Produção higiênica do leite. Tecnologia de produção de leite pasteurizado, concentrado, leite em pó. Laticínios – derivados não fermentados e derivados fermentados. Aproveitamento de subprodutos da indústria Láctea. Avanços tecnológicos da indústria de laticínios. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ARAÚJO, J. M.A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b> . 3. ed. ampl. Viçosa - MG: UFV, 2004. CECCHI, Heloísa Márcia. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b> . 2. ed. rev. Campinas: UNICAMP, 2003. PEREIRA, B.C.D. et al. <b>Físico - química do leite e derivados: métodos analíticos</b> . 2 ed. Juiz de Fora - MG: EPAMIG, 2001.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> EMBRAPA. <b>Tecnologia alternativas para a produção de leite e derivados em bases sustentáveis</b> . Juiz de Fora – MG: EMBRAPA Gado de Leite, 2004. FURTADO, M.M. & NETO, J. P. M. L. <b>Tecnologia de queijos: manual prático para a produção industrial de queijos</b> . São Paulo: Editora Dipemar Ltda, 1994. MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. <b>Tecnologia de Produção de Derivados de Leite</b> . Viçosa - MG: UFV, 2007. SILVA JUNIOR, Eneo Alves de. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação</b> . 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007. SILVA, Paulo Henrique Fonseca da. <b>Físico-química do leite e derivados: métodos analíticos</b> . Juiz de Fora: D. Braga Chelini Pereira, 1997.			

Nome e código do componente curricular: <b>Análise de Alimentos da Agricultura Familiar</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Métodos de análise de alimentos. Amostragem e preparo da amostra. Confiabilidade dos resultados. Análise laboratorial da composição básica dos produtos alimentícios e dos parâmetros de qualidade de acordo com padrões de identidade e qualidade previstos na legislação. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			

**Bibliografia Básica:**

ANDRADE, Édira Castello Branco de. **Análise de alimentos:** uma visão química da nutrição . 2. ed. São Paulo: Varela, 2009

COULTATE, T. P. **Alimentos:** a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

FENNEMA, Owen R. **Química dos alimentos.** Zaragoza, [Espanha]: Acribia, 1994.

**Bibliografia Complementar:**

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. **Química do processamento de alimentos.** 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

COULTATE, T. P. **Alimentos:** a química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

ETERSEN, Paulo. **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro.** Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009.

GRISWOLD, Ruth Mary. **Estudo experimental dos alimentos.** São Paulo: Edgard Blücher, 1972.

MACEDO, Gabriela Alves. **Bioquímica experimental de alimentos.** São Paulo: Livraria Varela, 2005.

Nome e código do componente curricular: <b>Manejo e pós-colheita de grãos de Sistemas Produtivos Alimentares</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Conceitos acerca da fisiologia e metabolismo de grãos. Influencia do manejo agroecológico na qualidade dos grãos. Métodos e conceitos para manejo e pós-colheita de grãos para os sistemas produtivos alimentares. Tecnologia de pós-colheita e beneficiamento. Conservação e preservação da qualidade dos grãos armazenados. Psicrometria. Unidades Armazenadoras. Unidades de Beneficiamento de Sementes. Aeração. Controle de Pragas. Sementes crioulas e diversidade genética. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

FERNANDES, Natália Tsuzuki. Célia Andressa e Teixeira, Reginaldo Marcos Martins Eliana Maria. **Produção Agroindustrial:** Noções de Processos, Tecnologias de Fabricação de Alimentos de Origem Animal e Vegetal e Gestão Industrial. Editora Érica, 2015.

AGUIRRE, J. M.; FILHO, J. G. **Desidratação de frutas e hortaliças.** 2002.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças:** fisiologia e manuseio. 2005.

**Bibliografia Complementar:**

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de frutas e hortaliças.** Embrapa, 2002.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.

FELLOWS, Peter. **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006.

PUZZI, Domingos. **Abastecimento e armazenagem de grãos.** Campinas – SP: Instituto campineiro de ensino agrícola, 2000.

PUZZI, D. **Manual de armazenamento de grãos:** armazéns e silos, São Paulo: Agronômica Ceres, 1977.

Nome e código do componente curricular: <b>Estágio Curricular Supervisionado</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 170
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Elaboração do Plano de Estágio. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> FREIRE, Paulo. <b>Por uma pedagogia da pergunta</b> . Rio de Janeiro: Paz e Terra. SAMPAIO, Plínio Arruda. <b>Construindo o poder popular</b> : as seis condições de vitória das reivindicações populares. 3 ed. São Paulo: Paulus, 2004. TENÓRIO, F. G. <b>Elaboração de projetos comunitários</b> : uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991. <b>Bibliografia Complementar:</b> ALVES, Rubem. <b>Entre a ciência e a sapiência</b> : o dilema da educação. 6 ed. São Paulo: Loyola, 2001. CALDART, Roseli Salette, PALUDO, Conceição e DOLL, Johannes. <b>Como se formam os sujeitos do campo?</b> Idosos, adultos, jovens, crianças e educadores. Brasília: Pronera/NEAD, 2006. DEMO, Pedro. <b>Metodologia científica em Ciências Sociais</b> . São Paulo Atlas, 1995. FREIRE, Paulo. <b>Pedagogia da autonomia</b> : saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. FREIRE, Paulo. <b>Educação como prática da liberdade</b> . 34a ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.			

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 53 - Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC)</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Pesquisa e Educação do Campo I		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Pesquisa como princípio pedagógico integrador. Atividade-processo específica na elaboração de um trabalho monográfico com defesa pública perante banca. Diálogo entre teoria e prática. Importância do rigor metodológico e da consciência do percurso do pensamento na interpretação da realidade. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			

**Bibliografia Básica:**

FAZENDA, Ivani (org). **Metodologia da pesquisa educacional**. 7 ed. São Paulo: Cortez, 2001.

KÖCHE, José C. **Fundamentos de metodologia científica**: teoria da ciência e prática da pesquisa. 14 ed. Petrópolis: Vozes, 1997.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 21ª ed. São Paulo: Cortez, 2000.

**Bibliografia Complementar:**

ALVES, Rubem. **Entre a ciência e a sapiência** – o dilema da educação. 6 ed. São Paulo: Loyola, 2001.

DEMO, Pedro. **Metodologia científica em Ciências Sociais**. São Paulo Atlas, 1995.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

KOSIK, Karel. **Dialética do concreto**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.

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

### OPTATIVAS

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 43 - Pesquisa e Educação do Campo II</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Pesquisa e Educação do Campo I		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Metodologia da pesquisa. Pesquisa participante. Metodologia da Pesquisa-Ação. Etnociências. Abordagem sistêmica e funcionalista na pesquisa. Estruturação do projeto de pesquisa em suas linhas gerais: tema, objeto e problema. Definição dos orientadores para TCC. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BRANDÃO, C. R. <b>Pesquisa participante</b> . 8ª Ed. São Paulo Brasiliense, 1990. FAZENDA, Ivani (org). <b>Metodologia da pesquisa educacional</b> . 7ª ed. São Paulo: Cortez, 2001. KÖCHE, José C. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> : teoria da ciência e prática da pesquisa. 14ª ed. Petrópolis: Vozes, 1997.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> CALDART, Roseli Salete, PALUDO, Conceição e DOLL, Johannes. <b>Como se formam os sujeitos do campo?</b> Idosos, adultos, jovens, crianças e educadores. Brasília: Pronera/NEAD, 2006. FREIRE, Paulo. <b>Pedagogia da autonomia</b> : saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. KUHN, Thomas S. <b>A estrutura das revoluções científicas</b> . 9. ed. São Paulo: Perspectiva, 2007. MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.) <b>Pesquisa social</b> : teoria, método e criatividade. 20 ed. Petrópolis: Vozes, 2002. SEVERINO, Antônio Joaquim. <b>Metodologia do trabalho científico</b> . 21 ed. São Paulo: Cortez, 2000.			

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 26 - Leitura e Produção Textual II</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Leitura de Produção Textual I		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Gramática do texto. Critérios para análise da coerência e da coesão. Textos Científicos (regras e métodos). Elaboração de relatórios técnicos. Elaboração do Plano de Estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.			

**Bibliografia Básica:**

GERALDI, João Wanderley. **O texto na sala de aula**. São Paulo: Ática, 1997. KOCH, Ingedore G. Villaça. **A coesão textual**. São Paulo: Contexto, 1993.

KOCH, Ingedore Villaça; TRAVAGLIA, Carlos Luiz. **A coerência textual**. São Paulo: Contexto, 1993.

PLATÃO, Fiorin. **Para entender o texto: leitura e redação**. São Paulo: Ática, 1998.

**Bibliografia Complementar:**

BRANDÃO, C. R. **Pesquisa participante**. 8 ed. São Paulo: Brasiliense, 1990.

DEMO, Pedro. **Metodologia científica em Ciências Sociais**. São Paulo Atlas, 1995.

FREIRE, Paulo. **A importância do ato de ler**. 23 ed. São Paulo: Cortez, 1989.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 21 ed. São Paulo: Cortez, 2000.

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação: uma proposta para o ensino de gramática no 1º e 2º graus**. São Paulo: Cortez, 1996.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 74 - Matemática Financeira</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 51
Modalidade Disciplina	Função: Geral	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Regime de capitalização simples, regime de capitalização composta, planos de amortização de empréstimos e financiamentos. Aplicações contextualizadas na realidade do campo; elaboração do Plano de Estudo para o Tempo Comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

ASSAF NETO, Alexandre. **Matemática financeira e suas aplicações**. 11 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BRANCO, Anísio Costa Castelo. **Matemática financeira aplicada**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002.

HAZZAN, S.; POMPEO, J. N. **Matemática financeira**. 6 ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

CARVALHO, L. C. S. **Matemática financeira e aplicada**. Rio de Janeiro: FGV, 2009.

FARO, Clovis de; LACHTERMACHER, Gerson. **Introdução a Matemática Financeira**. Rio de Janeiro: FGV, 2012.

DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau. **Fundamentos de matemática elementar 9: geometria plana**. 8. ed. São Paulo: Atual, 2005. 456 p

IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. **Fundamentos de Matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva**. São Paulo: Atual, 2009, v. 11.

PUCCINI, Abelardo de Lima. **Matemática financeira objetiva e aplicada**. 7 ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 25 - Libras</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 68
Modalidade	Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Aspectos clínicos, educacionais, históricos e sócio-antropológicos da surdez. A Língua Brasileira de Sinais - Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia, de sintaxe, de semântica e de pragmática. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
Bibliografia Básica: KARNOPP, L.; QUADROS, R. M. <b>Língua de Sinais Brasileira</b> . Porto Alegre: Artmed, 2004. LIMA, Priscila Augusta. <b>Educação inclusiva e igualdade social</b> . São Paulo: Avercamp, 2006. RODRIGUES, D. <b>Inclusão e educação</b> : doze olhares sobre a educação inclusiva. São Paulo: Summus Editorial, 2006. <b>Bibliografia Complementar:</b> ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos. <b>Trabalho e conhecimento</b> : dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 2002. FREIRE, Paulo. <b>Educação e mudança</b> . 34 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. FREIRE, Paulo. <b>Partir da infância</b> : diálogos sobre educação. Rio de Janeiro: Paz e Terra. FREIRE, Paulo. <b>A importância do ato de ler</b> . 23 ed. São Paulo: Cortez, 1989. MEIRIEU, Philippe. <b>O cotidiano da escola e da sala de aula</b> : o fazer e o compreender. Porto Alegre: Artmed, 2005.			

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 34 - Educação das Relações Étnico-Raciais</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade	Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> A Educação das Relações Étnico-Raciais. Comunidades indígenas no Brasil e a formação étnica do povo brasileiro. História e Cultura Africana, Indígena e Afro-brasileira. Racismo Estrutural no Brasil. Ideologia da Democracia Racial. Negritude, Índio e Escola. Cultura Negra, indígena e a Educação Brasileira. Comunidades Negras, Indígenas Rurais e quilombolas – território e questão agrária; inclusão produtiva e desenvolvimento local em comunidades tradicionais; Políticas Afirmativas em educação; Políticas Afirmativas para comunidades tradicionais. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			

**Bibliografia Básica:**

GERMANI, G. I. ; OLIVEIRA, G. G. **Reconhecimento de territórios quilombolas:** A experiência do convênio de cooperação técnica na Bahia. O Incra e os desafios para a regularização dos territórios quilombolas. Algumas experiências. Brasília: NEAD, 2006.

RIBEIRO, Darcy. **Os índios e a civilização:** a integração das populações indígenas no Brasil moderno. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

SANTOS, José R. J. **Acesso e Permanência da população negra no ensino superior.** Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada; UNESCO, 2007, v. 30.

**Bibliografia Complementar:**

ARRUDA, Marcos; FRIGOTTO, Gaudêncio; ARROYO, Miguel G.; MINAYO GOMEZ, Carlos.

**Trabalho e conhecimento:** dilemas na educação do trabalhador. São Paulo: Cortez, 2002.

FREIRE, Paulo. **Educação e mudança.** 34 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. **Dialogando com a própria história.** Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011.

GUIMARÃES, Alberto Passo. **Quatro séculos de latifúndio.** 6 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

REGO, Teresa Cristina. **Memórias de escola:** cultura escolar e constituição de singularidades. Petrópolis: Vozes, 2003.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 04 - Movimentos Sociais do Campo</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa	
Pré-requisito:		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Antecedentes históricos dos movimentos sociais. Movimentos messiânicos de luta pela terra. Os movimentos sociais no campo na atualidade. Movimento Zapatismo e a Via Campesina. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.

**Bibliografia Básica:**

GOHN, Maria da Glória. **Novas teorias dos movimentos sociais.** São Paulo: Edições Loyola, 2008.  
 GUIMARÃES, Alberto Passo. **Quatro séculos de latifúndio.** 6 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

HUBERMAN, Leo. **História da riqueza do homem.** 15 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

LARANJEIRA, Raymundo. **Direito agrário brasileiro.** Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1983.

**Bibliografia Complementar:**

CALDART, Roseli S. (Org.). **Dicionário da Educação do Campo.** São Paulo: Expressão Popular, 2012.

ETERSEN, Paulo. **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro.** Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009.

MARTINS, José de Souza. **O cativo da terra.** São Paulo: Hucitec, 1990.

MARTINS, José de Souza. **Reforma Agrária:** o impossível diálogo. São Paulo: EDUSP, 1990.

STÉDILLE, João Pedro (coord). **A questão agrária.** São Paulo: Expressão Popular, 2000.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 16 - Políticas Públicas e Educação do Campo</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Direitos Sociais. Conceito de Política Pública. Políticas Educacionais no Brasil a partir da Constituição do Estado Nacional. Políticas públicas para a Educação do Campo e os planos governamentais. Mediações entre as Relações de Produção no Capitalismo e as Práticas Educacionais. Fundamentos da Educação do Campo. Políticas Públicas para a Educação do Campo. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BIANCHETTI, Roberto G. <b>Modelo neoliberal e políticas educacionais</b> . São Paulo: Cortez, 2005. BOBBIO, Norberto. <b>Estado, Governo e Sociedade</b> : para uma nova teoria na política. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998. DEMO, Pedro. <b>A Nova LDB</b> : ranços e avanços. São Paulo: Papirus, 2000. GOHN, Maria da Glória. Classes Sociais e Movimentos Sociais. In: <b>Reprodução Social, Trabalho e Serviço Social</b> . Brasília: UnB, 36-54, 1999. <b>Bibliografia Complementar:</b> CALDART, Roseli S. (Org.). <b>Dicionário da Educação do Campo</b> . São Paulo: Expressão Popular, 2012. CASTEL, R. <b>As metamorfoses da questão social</b> : uma crônica do salário. Petrópolis: Vozes, 1998. DAVIES, Nicholas. <b>Legislação Educacional Federal Básica</b> . São Paulo: Cortez, 2004. LARANJEIRA, Raymundo. <b>Direito agrário brasileiro</b> . Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1983. MOREIRA, Roberto J. <b>Terra, poder e território</b> . São Paulo: Expressão Popular, 2007.			

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 17 - Capital, Trabalho e Educação</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Fundamentos da Economia Política. Caráter histórico do trabalho. Dupla face do trabalho no capitalismo. O processo de constituição do trabalho coletivo e educação do trabalhador rural. Modernização do campo e qualificação profissional. Sujeição da agricultura familiar ao capital. A educação diante do desemprego e da precarização do trabalho no campo. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ISTVÁN, Mézaros. <b>A educação para além do capital</b> . São Paulo, Boitempo, 2005. MARX, K; ENGELS, F. <b>A ideologia alemã</b> . São Paulo: Boitempo Editorial, 2007. MARX, Karl. Posfácio da 2 ed. In: Marx, Karl. <b>O capital</b> . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. <b>Bibliografia Complementar:</b> BOBBIO, Norberto. <b>Estado, Governo e Sociedade</b> : para uma nova teoria na política. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.			

CALDART, Roseli S. (Org.). **Dicionário da Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2012.  
 FANI, G. F. **Diálogos de um novo tempo**. Tese de doutorado em Ciências Sociais. São Paulo, Universidade de São Paulo, 1989.  
 GOMEZ, M; ARRUDA, M; FRIGOTTO, G; ARROYO, M. **Trabalho e conhecimento: dilemas na educação do trabalhador**. São Paulo: Cortez, 1987.  
 MOREIRA, Roberto J. **Terra, poder e território**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

Nome e código do componente curricular: <b>CETENS 55 - Elaboração de Projetos Sociais</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Sócio-Política	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: -		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Conceito de projeto. Tipos de projetos. Metodologia de elaboração de projetos sociais. Estrutura e etapas de construção de projetos sociais. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> ARMANI, D. <b>Como elaborar projetos?</b> Guia prático para elaboração e gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo, 2004. KISIL, R. <b>Elaboração de projetos e propostas para organizações da sociedade civil</b> . 3 ed. São Paulo: Global, 2004. (Coleção gestão e sustentabilidade). TENÓRIO, F. G. <b>Elaboração de projetos comunitários: uma abordagem prática</b> . Rio de Janeiro: Marques Saraiva, 1991.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> CHARLOT, Bernard. <b>Da relação com o saber: elementos para uma teoria</b> . Porto Alegre: Artes Médicas, 2000. CONSALTER, M. A. S. <b>Elaboração de projetos: da introdução à conclusão</b> . Curitiba: IBPEX, 2006. FREIRE, P. <b>Extensão ou comunicação?</b> 12 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. FREIRE, Paulo; GUIMARÃES, Sérgio. <b>Dialogando com a própria história</b> . Rio de Janeiro, Paz e Terra, 2011. KUMMER, Lydia. <b>Metodologia Participativa no Meio Rural: uma visão interdisciplinar – conceitos, ferramentas e vivências</b> . Salvador: GTZ, 2007.			

Nome e código do componente curricular: <b>Plantas medicinais, aromáticas e condimentares</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisitos: Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Importância econômica e social das plantas medicinais, condimentares e aromáticas; Fitoquímica e química; Fatores bióticos e abióticos que interferem no metabolismo das plantas medicinais. Manipulação de produtos naturais das plantas medicinais, condimentares e aromáticas com finalidade para o desenvolvimento de produtos.

**Bibliografia Básica:**

LORENZI, H. e MATOS, F. J. A. **Plantas Medicinais no Brasil**. 2 ed. São Paulo: Plantarum, 2008.  
 SARTÓRIO, M.; TRINDADE, C.; RESENDE, P; MACHADO, J.R. **Cultivo orgânico de plantas medicinais**. Viçosa, MG: Aprenda fácil, 2000.  
 SIMÕES, C. M. O. **Farmacognosia da planta ao medicamento**. Pharma Books. 2007.

**Bibliografia Complementar:**

ARAÚJO, J. M.A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 3. ed. ampl. Viçosa - MG: UFV, 2004.  
 CECCHI, Heloísa Márcia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev. Campinas: UNICAMP, 2003.  
 COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.  
 SANTOS, A. C. A DOS; SERAFINI, L. A.; CASSEL, E. (org.) **Estudo de processos de extração de óleos essenciais e bioflavonóides de frutas cítricas**. Caxias do sul - RS: EDUCS, 2003.  
 SERAFINI, L. A. Et al. (org.). **Extração e aplicações de óleos essenciais de plantas aromáticas e medicinais**. Caxias do sul, rs: educs, 2002.

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia do Café</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisitos: Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	

**Ementa:**

Composição química do grão. Misturas de cafés com características diferentes. Torra. Efeito da torra e do preparo da bebida. Moagem - Granulometria do pó. Embalagens e Empacotamento. Qualidade do Café na agroindústria. Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle. Programa de Qualidade na produção do Café. Desenvolvimentos de produtos a base de café. Barismo.

**Bibliografia Básica:**

BORÉM, F. M. **Pós-colheita do café**. Lavras. Editora UFLA. 2008.  
 PEREZ, R. et al., **Agroindústria de café torrado e moído: viabilidades técnicas e econômica**. Viçosa: UFV, 2008.  
 PIMENTA, C. J. **Qualidade de café**. Lavras: UFLA, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

ARAÚJO, J. M.A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 3 ed. ver. Ampl. Viçosa: UFV, 2004.  
 EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007.  
 FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006.  
 LIMA, U. de A. (Coord.). **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.  
 SANTÁNA, José A.; MELO, Fernando Homem de; ALVES, Denisard Cneio de Oliveira. **Acordos internacionais de produtos de base: os casos do cacau e do café**. Brasília – DF: IPEA, 1994.

Nome e código do componente curricular: <b>Análise de Água</b>		Centro: CETENS	Carga Horária: 34
Modalidade: Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Microbiologia de alimentos e Química Analítica Aplicada a Tecnologia de Alimentos			Módulo de alunos: 30
<b>Ementa:</b> Características Físicas: Determinação de cor, Determinação de turbidez, Determinação de temperatura, Determinação de condutividade. Características Químicas: Determinação de alcalinidade, Determinação de dureza, Determinação de pH, Determinação de oxigênio dissolvido, Determinação de DBO, Determinação de DQO, Determinação da série de sólidos, Determinação da série de nitrogênio, Determinação de fósforo e Determinação de metais. Característica Biológica: Análise microbiológica, Coliformes termotolerantes e Bactérias heterotróficas. Elaboração do Plano de estudo para o Tempo comunidade. Seminário Integrador.			
<b>Bibliografia Básica:</b> SKOOG, Douglas A.; <b>Fundamentos de Química Analítica</b> . Tradução 8 ed. Norte Americana, Por Marco Tadeu Grassi. Editora Thomson, 2006. BACCAN, Nivaldo et al. <b>Química analítica quantitativa elementar</b> . 3 ed. rev. e ampl. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2001. HARRIS, Daniel C. <b>Análise química quantitativa</b> . 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, c2008. <b>Bibliografia Complementar:</b> BROWN, Theodore L et al. <b>Química: a ciência central</b> . 9 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. CETESB, ASCETESB. <b>Técnica de Abastecimento e Tratamento de Água</b> . 3.ed. São Paulo, CETESB/ASCETESB, v. 2, 1987. KOTZ, John C. <b>Química geral e reações químicas</b> . Rio de Janeiro: Thomson Learning, 2005. MAIA, Daltamir Justino; BIANCHI, José Carlos de A. <b>Química Geral: fundamentos</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. VOGEL, A. I. <b>Química analítica qualitativa</b> . São Paulo: Mestre Jou, 1981.			

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia de Pescados</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisito: Microbiologia de alimentos e Bioquímica de alimentos			Módulo de alunos: 30
<b>Ementa:</b> O pescado como alimento. Características do Pescado. Estrutura muscular do pescado. Composição química do pescado. Alterações do pescado pós-morte. Noções de microbiologia do pescado. Conservação de produtos pesqueiros. Refrigeração. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado. Etapas e fluxo de processamento tecnológico do pescado. Aproveitamento de subprodutos pesqueiros. Produtos salgados, curados e envasados. Subprodutos da indústria de pescado. Industrialização para produtos pesqueiros			

**Bibliografia Básica:**

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

GONÇALVES, Alex Augusto (coord.) **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.

RIBEIRO, R. V.; SAKER-SAMPAIO, S.; NASCIMENTO, S. M. M. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Livraria Varela, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

ARAÚJO, J. M.A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 3 ed. ver. Ampl. Viçosa: UFV, 2004.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006.

FENNEMA, Owen R. **Química dos alimentos**. Zaragoza, [Espanha]: Acribia, 1994.

MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA. Instituto Centro de Ensino Tecnológico.

**Processamento de pescado**. Fortaleza – CE: Edições Demócrito Rocha, 2004.

Nome e código do componente curricular: <b>Tecnologia do Cacau</b>		Centro: CETENS	Carga horária: 34 h
Modalidade Disciplina	Função: Específica	Natureza: Optativa	
Pré-requisitos: Bioquímica de alimentos e Microbiologia de alimentos		Módulo de alunos: 30	
<b>Ementa:</b> Generalidades sobre cacau e sua produção na Bahia e Brasil. Composição química e fatores que intervêm nas características físico-químicas e organolépticas do cacau. Controle microbiológico de <i>Crinipelis pernicioso</i> . Recepção e estocagem da matéria-prima do cacau. Controle de qualidade físico-químico e organoléptico das matérias primas, processos e produtos. Tecnologia de chocolate, manteiga de cacau e gorduras de substituição para chocolate. Processamento das amêndoas de cacau. Obtenção de produtos e subprodutos de cacau. Industrialização do chocolate.			
<b>Bibliografia Básica:</b> BOBBIO, Florinda O; BOBBIO, Paulo A. <b>Introdução a química de alimentos</b> . Campinas: Fundação Cargill, 1985. DE ANGELIS, Rebeca Carlota. <b>A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde: fisiologia da nutrição protetora e preventiva de enfermidades degenerativas</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. KOBBLITZ, Maria Gabriela Bello (Coord.). <b>Bioquímica de alimentos: teorias e aplicações práticas</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
<b>Bibliografia Complementar:</b> ARAÚJO, J. M.A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b> . 3 ed. ampl. Viçosa: UFV, 2004. EVANGELISTA, José. <b>Alimentos: um estudo abrangente</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b> . 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006. OETTERER, Marília. ARCE, Marisa Aparecida Bismara Regitano. SPOTO, Marta Helena Fillet. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2006. SANTÁNA, José A.; MELO, Fernando Homem de; ALVES, Denisard Cneio de Oliveira. <b>Acordos internacionais de produtos de base: os casos do cacau e do café</b> . Brasília – DF: IPEA, 1994.			

**RECURSOS HUMANOS**

**Formulário  
Nº16**

Visando atender a implantação da proposta do Curso de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo, o Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade - CETENS da UFRB possui os seguintes servidores:

**DOCENTES**

<b>Docente</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de trabalho</b>
Kássia Aguiar Norberto Rios	Graduação em Licenciatura e Bacharelado em Geografia Mestrado em Geografia Doutoranda em Geografia	Dedicação Exclusiva
Liz Oliveira dos Santos	Graduação em Bacharelado em Química Mestrado em Química Analítica Doutorado em Química Analítica	Dedicação Exclusiva
Marcelo Santana dos Santos	Graduação em Licenciatura e Bacharelado em Filosofia Especialista em Língua Portuguesa Mestrado em Filosofia	Dedicação Exclusiva
Paulo José Lima Juiz	Graduação em Odontologia Mestrado em Imunologia Doutorado em Biotecnologia	Dedicação Exclusiva
Tatiana Ribeiro Velloso	Graduação em Engenharia Agrônoma Especialização em Cooperativismo Mestrado em Extensão Rural Doutorado em Geografia	Dedicação Exclusiva
Aprovado no Concurso Docente Edital N° 10/2016	Graduação em Engenharia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Nutrição ou Medicina Veterinária. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciência de Alimentos, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou Nutrição.	Dedicação Exclusiva
Aprovado no Concurso Docente Edital N° 10/2016	Graduação em Engenharia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Nutrição ou Medicina Veterinária. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciência de Alimentos, Engenharia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou Nutrição.	Dedicação Exclusiva

Aprovado no Concurso Docente Edital N° 10/2016	Graduação em Engenharia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Alimentos ou Engenharia Agrônômica. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciência de Alimentos, Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos.	Dedicação Exclusiva
Aprovado no Concurso Docente Edital N° 10/2016	Licenciatura em Matemática. Mestrado em Educação, Educação Matemática, Educação do Campo ou Ensino de Ciências.	Dedicação Exclusiva
Aprovado no Concurso Docente Edital N° 10/2016	Graduação em Engenharia Agrônômica ou Tecnologia em Agroecologia Mestrado em Educação do Campo, Agroecologia, Desenvolvimento Rural/Extensão Rural ou Sociologia Rural.	Dedicação Exclusiva

### TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

Nome	Cargo	Setor
Leonardo Sampaio	Técnico em Informática	Núcleo de Gestão Técnico Específico
Rodrigo dos Santos Rocha	Técnico em Laboratório	
Karen Mendes	Assistente Administrativo	Núcleo de Gestão Técnico Acadêmico

## INFRAESTRUTURA

**Formulário  
Nº17**

A infraestrutura que será utilizada no Tempo Universidade de Curso de Tecnologia de Alimentos será a disponível no CETENS – UFRB. Além disso, serão realizados acordos de Cooperação com as Agroindústrias do Portal do Sertão, para que sejam desenvolvidas as aulas experimentais de processamento dos alimentos.

O Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia dispõe:

- 08 salas de aula;
- 01 Laboratório de Informática;
- 02 Laboratórios de Química, onde serão desenvolvidas as análises físico-químicas, Controle de Qualidade dos Alimentos e Análise Sensorial;
- 02 Laboratórios de Física;
- 01 Laboratório de Biologia, onde serão desenvolvidas as análises microbiológicas;
- 01 Laboratório de Tecnologia Assistiva;
- 01 Laboratório de Pesquisa e Extensão e um laboratório de experimentação ao ar livre com 500 m<sup>2</sup> (Laboratório Vivo).

### ADMINISTRATIVO

O Centro de Ciência e Tecnologia em Energia e Sustentabilidade da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia dispõe de 01 sala destinada para o núcleo de atendimento a alunos e docentes (Núcleo de Gestão Técnico Acadêmico) e para a coordenação dos colegiados dos cursos.

O local mede 33,83 m<sup>2</sup>, está localizado no pavilhão administrativo que está na entrada do centro, apresenta limpeza e higienização diárias e acesso fácil. O espaço é compartilhado por quatro servidores técnicos administrativos que trabalham em turno de 40 horas semanais, e por coordenadores dos colegiados dos cursos, atualmente, em número de 03 servidores docentes.

O núcleo dispõe dos seguintes equipamentos de uso conjunto: armário fechado; armário baixo; dois arquivos de aço; refrigerador frigobar; lixeira inox; 02 impressoras; 01 aparelho de ar condicionado; 03 poltronas interlocutoras às mesas para atendimento reservado a alunos; 03 poltronas reservadas para acomodação do usuário em espera e 02 longarinas no corredor de acesso à

sala. De uso individual, têm-se os seguintes bens móveis: 06 computadores com acesso à internet, 06 poltronas giratórias, 09 mesas, 02 apoio ergonômico para pés.

O horário de atendimento dos servidores técnicos do núcleo de atendimento acadêmico está estabelecido de 09 horas às 11 horas e de 14 horas às 16 horas; enquanto o horário dos coordenadores dos colegiados é estabelecido segundo a disponibilidade do docente, em horários e turnos alternados.

O Centro também dispõe de uma sala destinada ao uso compartilhado entre a gestão acadêmica e a gerência técnica administrativa. O local mede 19,43 m<sup>2</sup>, está localizado no pavilhão da direção, apresenta limpeza e higienização diárias e acesso fácil.

O espaço é compartilhado por 02 servidores técnicos administrativos que trabalham em turno de 40 horas semanais e por 03 servidores docentes que exercem as atividades dos cargos de gestão de ensino, gestão de pesquisa e gestão de extensão, em horário de atendimento que varia segundo a disponibilidade do servidor docente.

A sala dispõe dos seguintes equipamentos de uso conjunto: 01 armário fechado; 01 armário baixo; 02 arquivos de aço; 01 impressora; 01 aparelho de ar condicionado; 03 poltronas interlocutoras às mesas para atendimento reservado a usuários; 01 longarina no espaço anterior de acesso à sala.

De uso individual, têm-se os seguintes bens móveis: 05 computadores com acesso à internet, 05 poltronas giratórias, 05 mesas, 01 apoio ergonômico para pés.

## **SALAS DE AULA**

Sala de aula 1, com capacidade estimada para 43 pessoas, medindo 53,20 m<sup>2</sup>; Sala de aula 2, com capacidade estimada para 57 pessoas, medindo 79,80 m<sup>2</sup>; Sala de aula 3, com capacidade estimada para 60 pessoas, medindo 92,64 m<sup>2</sup>; Sala de aula 4 com capacidade estimada para 47 pessoas, medindo 72,00 m<sup>2</sup>; Sala de aula 5, com capacidade estimada para 47 pessoas, medindo 69,35 m<sup>2</sup>; Sala de aula 6, com capacidade estimada para 48 pessoas, medindo 73,00 m<sup>2</sup>; Sala de aula 7, com capacidade estimada para 34 pessoas, medindo 41,61 m<sup>2</sup>; e Sala de aula 8, com capacidade estimada para 55 pessoas, medindo 78,38 m<sup>2</sup>.

## LABORATÓRIOS

Laboratório de Informática com capacidade estimada para 18 pessoas, medindo 33,83 m<sup>2</sup>;  
Laboratório de Pesquisa e Extensão com capacidade estimada para 13 pessoas, medindo 29,20 m<sup>2</sup>;  
Laboratório 01 (Química) com capacidade estimada para 19 pessoas, medindo 45,99 m<sup>2</sup>;  
Laboratório 02 (Química) com capacidade estimada para 17 pessoas, medindo 45,99 m<sup>2</sup>;  
Laboratório 03 (Tecnologia Assistiva) com capacidade estimada para 28 pessoas, medindo 45,99 m<sup>2</sup>;  
Laboratório 04 (Física) com capacidade estimada para 29 pessoas, medindo 41,61 m<sup>2</sup>;  
Laboratório 05 (Biologia) com capacidade estimada para 24 pessoas, medindo 41,61 m<sup>2</sup>;  
Laboratório 06 (Física) com capacidade estimada para 20 pessoas, medindo 41,61 m<sup>2</sup>. As salas de aula dispõem de: 02 aparelhos de ar condicionado, 01 quadro branco, 01 lixeira, 01 computador, 01 projetor multimídia, 01 armário baixo, 01 poltrona e até 02 mesas para o professor, cadeiras universitárias em quantidade equivalente à capacidade estimada de pessoas apresentada no parágrafo anterior.

Os laboratórios dispõem de até 02 aparelhos de ar condicionado, 01 quadro branco, 01 lixeira, armários fechados, armários baixos, estantes, mesas e cadeiras apropriadas para laboratórios, equipamentos e utensílios de uso técnico de laboratório, computador portátil e projetor disponibilizados conforme necessidade e frequência estabelecida pelos usuários dos laboratórios.

O laboratório de informática dispõe de 18 computadores com acesso à internet, 01 projetor, 02 aparelhos de ar condicionado, 01 quadro branco, 01 computador para o docente, 01 lixeira, e mesas e cadeiras em quantidade equivalente à capacidade estimada de 18 pessoas, conforme citado anteriormente.

O laboratório de pesquisa e extensão dispõe de 02 computadores com acesso à internet, 01 impressora, 01 aparelho de ar condicionado, 01 lixeira, 01 estante, mesas, cadeiras apropriadas para laboratório em quantidade equivalente à capacidade estimada de pessoas apresentada no parágrafo anterior, equipamentos e utensílios para atividades de pesquisa. Para a utilização desses espaços, a segurança e autonomia de acesso são razoáveis, havendo demandas de maior adaptação dos espaços aos imperativos da acessibilidade. A limpeza nesses locais é feita diariamente.

Os laboratórios de ensino e pesquisa dispõem dos seguintes equipamentos:

Laboratório 1 - Química 1 (45,99m): 1 agitador magnético 1 agitador magnético com agitação sl91/d , 1 balança analítica, 1 balança semi-analítica, 1 barrilete de 50l, 1 bomba de vácuo, duplo estágio, 1 capela de exaustão de gases, 1 chuveiro lava olhos, 2 dessecador, 1 destilador de

água tipo pilsen sl71/5, 1 estufa de secagem e esterilização, 1 manta de aquecimento, modelo hi250, 2 pH metro portátil, 1 suporte escorredor para secagem de vidrarias.

Laboratório 2 - Química 2 (45,99m): 1 agitador magnético, 1 agitador magnético com aquecimento lucadema, 2 balança semi-analítica even, 1 banho maria com agitação sl-155, 1 bloco de gestor tecnal te 040/25, 1 botijão de gás de 05 kg, 2 capela de exaustão de gases, 1 chuveiro lava olhos, 3 destilador de água tipo pilsen sl71/5, 2 phmetro de bancada luca 210, 2 placa de aquecimento, 2 suporte escorredor para secagem de vidrarias.

Laboratório 3 - Física I (45,99m): 1 balança semi-analítica digital: want 2 barra de sustentação para plano inclinado 4 cronômetro, 3 micrômetro externo, marberg 8 paquímetro inox 150mm, 2 rampa para kit horizontal de projétil, 4 torre de queda.

Laboratório 4 - Biologia (41,61m): 1 balança semi-analítica digital: want, 1 capela de exaustão de gases, 1 chuveiro lava olhos, 10 microscópios óptico olympus cx31, 1 suporte escorredor para secagem de vidrarias.

Laboratório 5 - Física II (41,61m) 1 balança semi-analítica digital: want, 2 barra de sustentação para plano inclinado, 4 cronômetro, 3 micrômetro externo, marberg 8 paquímetro inox 150mm, 2 rampa para kit horizontal de projétil, 4 torre de queda.

Laboratório de informática: Os 18 (dezoito) computadores do laboratório possuem as configurações: Dell Intel Core i5 CPU 3.40 GHz, memória RAM 4 GB, HD de 500GB, monitores de 20 polegadas, sistema operacional Windows 7 Professional (os computadores foram adquiridos com a licença do Windows 7 inclusa) e outros softwares necessários para os componentes curriculares, ex: Adobe Flash Player; 7Zip 9.22; Avast Business Security; DevC++ 5; Google Chrome; Java SE Development Kit 7; LibreOffice; MiKTeX 2.9; Mozilla Firefox; OCS Inventory; PDFCreator; SciDaVis; Skype; Texmaker e UltraVNC. A Internet é de alta velocidade (10 mbps), pertencendo a Rede Nacional de Ensino e Pesquisa (RNP). O acesso aos computadores do laboratório é liberado através de login e senha individual, previamente cadastrado pela instituição. O mesmo processo é utilizado para o acesso à rede *wifi*, através de celulares, tablets e computadores particulares.

Os níveis de iluminação são adequados ao ambiente, com uma distribuição equilibrada da intensidade luminosa a partir de lâmpadas dispostas no teto com distância uniforme entre si.

Além disso, os laboratórios têm um técnico responsável que organiza e auxilia nas atividades de ensino, pesquisa e extensão e a conservação é assegurada por manutenção mensal dos espaços, com limpeza diária.

A fim de atender à demanda de vagas previstas/autorizadas, o centro aguarda a entrega de 20 espaços atualmente em construção os quais serão utilizados como salas de aula e laboratórios.

## **ACESSIBILIDADE**

Quanto à acessibilidade o pavilhão dos laboratórios possui rampas e as calçadas tem 1,75m de largura, as portas dos laboratórios possuem 88 cm, exceto do LAPE que tem 79 cm. No que tange a acessibilidade há no Centro, através da Tecnologia Assistiva o Centro possui: mesa adaptada, cadeira de rodas, acionador de tração *puxeclick*, lupa eletrônica, mesa ergonômica para informática, mouse e teclado especial de botões, mouse estacionário de esfera, mouse óptico USB adaptado com 2 entradas para acionador, acionador de pressão Big Button e dispositivo portátil tablet.

## **BIBLIOTECA**

A Biblioteca do CETENS, integrada ao sistema de bibliotecas da UFRB (SIB/UFRB), apresenta um acervo total de 7.675 exemplares.

A atualização deste acervo ocorre a partir do envio – pelo Colegiado/Biblioteca –, da lista de referências a serem adquiridas, ao setor responsável pela compra na UFRB. Os exemplares específicos serão adquiridos por Pregão Eletrônico.

A Biblioteca Universitária do Centro de Energia tem assinatura de acesso ao Portal de Periódicos, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), uma biblioteca virtual que disponibiliza a instituições de ensino e pesquisa no Brasil o melhor da produção científica internacional.

O acervo do periódico da Capes reúne mais de 38 mil títulos com texto completo, 123 bases referenciais, 11 bases dedicadas exclusivamente a patentes, além de livros, enciclopédias e obras de referência, normas técnicas, estatísticas e conteúdo audiovisual. Este portal tem atendido às demandas dos setores acadêmico da UFRB.

## **ATIVIDADES ACADÊMICAS PRÁTICAS**

Serão firmados acordos de cooperação com Agroindústrias, preferencialmente no Portal do Sertão e Recôncavo da Bahia, nelas serão ministrada as aulas experimentais de Processamento de alimentos. Serão utilizados 06 Laboratórios específicos de Processamentos de Alimentos, equipados com maquinários necessários para obter o produto fim.

**AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E  
APRENDIZAGEM**

**Formulário  
Nº18**

A avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem será ser conduzida conforme recomenda o Regulamento de Ensino de Graduação – REG da UFRB.

O curso em questão foi elaborado com base nos princípios da Pedagogia da Alternância, desta forma as atividades didáticas do curso deverão contemplar os dois tempos formativos: Tempo Universidade e Tempo Comunidade. Ressalta-se que as atividades desenvolvidas devem garantir o dialogo do conhecimento teórico adquirido no Tempo Universidade com a realidade campesina. A avaliação deverá ser um processo construtivo, onde a produção do saber que surge das atividades de ensino/pesquisa/extensão retorna como proposições de superação para qualificação dos sujeitos envolvidos.

O docente terá liberdade para definir as estratégias de avaliação mais adequada às especificidades de cada componente, segundo os princípios norteadores citados neste projeto pedagógico de curso. As atividades que serão desenvolvidas no Tempo Comunidade serão construídas de forma coletiva entre docentes e discentes, procurando integrar o máximo de componentes do tempo formativo em questão na construção de Plano de Estudo Integrado.

## **AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

**Formulário  
Nº 19**

A avaliação do Projeto Pedagógico do Curso realizará continuamente, por meio das seguintes instâncias vinculadas ao curso: (a) colegiado do curso, (b) coletivo de discentes; (c) assembleias gerais; e (d) Comissão Própria de Avaliação (CPA). A esse coletivo de atividades serão atribuídas notas para avaliar o processo de aprendizagem, considerando os aspectos qualitativos e quantitativos, definidos pelo curso em consonância com a Resolução 09/2008.

No âmbito do colegiado, dentre as diversas atividades que lhe compete discutir e encaminhar, a avaliação do curso deve ser um tema recorrente e frequente, visando garantir a qualidade de aprendizagem e de formação discente que o trabalho como um todo se propõe realizar. A participação conjunta entre docentes, discentes e servidores técnico-administrativos neste espaço institucional deve ser aproveitada no sentido de que a crítica e as efetivas ações que dela possam surgir, contribuam de maneira objetiva para o aperfeiçoamento dos processos necessários ao bom desenvolvimento do curso.

Ao coletivo de discentes, recomenda-se que se discutam o curso, avaliem os resultados dos processos em andamento, proponham soluções e as apresentem em outros espaços institucionais de avaliação como o colegiado do curso e nas assembleias gerais.

Outro espaço institucional de avaliação importante são as assembleias gerais, das quais participam os docentes, os discentes, os servidores técnicos administrativos, os representantes dos movimentos sociais demandantes pela oferta do curso e pessoas da comunidade interessadas em sua realização. Nelas entre todos os temas de interesse do curso, a sua avaliação deve ser pautada e discutida, desta vez, possibilitando que outros segmentos da sociedade, para além da UFRB, participem do processo de acompanhamento e condução do curso.

Por fim, a CPA se constitui como um formal fornecedor de indicativos de avaliação de interesse do curso, os quais serão adotados com referências para a avaliação do trabalho educativo a implementação de ações concretas que visem garantir a qualidade formativa do curso. Através da CPA, todos os sujeitos envolvidos diretamente com o curso terão acesso aos feedbacks fornecidos por diferentes segmentos em nível da UFRB e fora dela. Os resultados obtidos após avaliação da CPA servirão para o desenvolvimento de planos de ação que devem ser traçados com objetivo de aperfeiçoar as falhas e lacunas encontradas, servindo como ponto de tomada de decisões dos fatores

institucionais e pessoais que interferem na vida acadêmica dos discentes e ocasionam retenção e evasão.

Ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso, caberá auxiliar o Colegiado na supervisão, acompanhamento e avaliação do Projeto Pedagógico, conforme previsto na Nota Técnica nº 03/2015 da UFRB. Os casos omissos serão decididos pelo plenário do Colegiado do Curso.

## REFERÊNCIAS

BARROS, A. R. **Desigualdades regionais no Brasil: natureza, causas, origens e soluções**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

CALART, Roseli Salete. Educação do Campo: notas para uma análise de percurso. **Revista Trab. Educ. Saúde**, Rio de Janeiro, v. 7, n. 1, p. 35-64, mar/jun, 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/tes/v7n1/03.pdf>>. Acesso em: jan 2017.

FERNANDES, Bernardo Mançano. Diretrizes de uma Caminhada. In: ARROYO, Miguel Gonzalez *et al.* **Por uma educação do campo**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Práxis**. São Paulo: Cortez, 1995.

MARTIN, A. M. Terra, trabalho e família: considerações sobre a (re)criação do campesinato brasileiro nos movimentos sociais rurais. **Revista História em Reflexão**, vol. 2, n. 4, UFGD, Dourados, julho a dezembro de 2008. p. 1-20.

MEC. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 3ª ed. Brasília: MEC, 2016. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=44501-cncst-2016-3edc-pdf&category\\_slug=junho-2016-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=44501-cncst-2016-3edc-pdf&category_slug=junho-2016-pdf&Itemid=30192)>. Acesso em: março de 2017.

MOLINA, Mônica C.; FERNANDES, Bernardo M. (Orgs.). Contribuições para a construção de um projeto de educação do campo. In: **Articulação Nacional por uma Educação do Campo**. Brasília, 2004. (Coleção Por uma Educação do Campo, 5).

SAMPAIO, Y. FERREIRA, J. **Emprego e pobreza rural**. Recife - PE: CME, 1977.

SOUZA, Maria Antonia. **Educação do Campo: propostas e práticas pedagógicas do MST**. Petrópolis: Vozes, 2006.

TEIXEIRA, E. S.; BERNARTT, M. de L.; TRINDADE, G. A. Estudos sobre Pedagogia da Alternância no Brasil: revisão de literatura e perspectivas para a pesquisa. **Educ. Pesqui.** vol.34 no.2 São Paulo May/Aug. 2008. Disponível em:<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1517-97022008000200002](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-97022008000200002)>. Acesso em: abril de 2017.

VELLOSO, Tatiana Ribeiro. **Uma nova institucionalidade do desenvolvimento rural: a trajetória dos territórios rurais no estado da Bahia**. Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão – SE: UFS, 2013. (Tese de doutorado em Geografia).