



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLOGIA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA  
CAMPUS SOUSA**

## **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**

---

**NOME DO CURSO**

**TECNOLOGIA EM  
ALIMENTOS**

TIPO:

BACHARELADO     LICENCIATURA     TECNOLOGIA

SITUAÇÃO:

AUTORIZADO  
 RECONHECIDO

**SOUSA-PB-BRASIL**

## **REITORIA E PRÓ-REITORIA**

### **Reitora**

Mary Roberta Meira Marinho

### **Pró-Reitoria de Ensino**

Neilor Cesar dos Santos

### **Pró-Reitoria de Administração e Finanças**

José Albino Nunes

### **Pró-Reitora de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação**

Silvana Luciene do N. C. Costa

### **Pró-Reitoria de Extensão e Cultura**

Cícero Nicácio do Nascimento Lopes

### **Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis**

Rivânia Sousa

### **Diretoria de Educação Profissional**

Vinicius Batista Campos

### **Diretoria de Educação Superior**

Richardson Correia Marinheiro

### **Diretoria de Educação a Distância e Programas Especiais**

Francisco Lima

### **Diretoria de Articulação Pedagógica**

Lucrecia Teresa Goncalves Petrucci

### **Departamento de Cadastro Acadêmico, Certificação e Diplomação**

Lígia Verônica Marinho Dantas Cabral

### **Departamento de Bibliotecas**

Thiago Cabral

## **COORDENAÇÃO DO CAMPUS SOUSA**

### **Diretor geral**

Francisco Roserlândio Botão Nogueira

### **Diretoria de desenvolvimento de ensino**

Maria Aparecida Sobreira

### **Diretoria de Administração e Planejamento**

José Sucupira Neta

### **Chefia de gabinete**

Josemar Alves Soares

### **Chefia de Departamento de Educação Superior**

Francisca Bivânia de Araújo Lins

### **Chefia de Departamento de Assistência Estudantil**

Edvanildo Andrade da Silva

### **Coordenadora do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

Juliana Maria Guedes de Oliveira

## **COMISSÃO DE REFORMULAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO PORTARIA 125/2021 - DGDP/DAP/DG/SS/REITORIA/IFPB, de 21 de setembro de 2021.**

Juliana Maria Guedes de Oliveira – Presidente da Comissão

Lucélia Kátia de Lima

Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira

Ticiania Leite Costa

Kerolayne Santos Leite

Bruno Alexandre de Araújo Sousa

Sonnalle Silva Costa

Dalany Menezes Oliveira

Luís Gomes de Moura Neto

Ana Carolina de Almeida Lins Moura

Ana Paula de Andrade Rocha – Representante da Coordenação Pedagógica

## SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	3
1. CONTEXTO DA INSTITUIÇÃO .....	4
1.1. Dados da Mantenedora e Mantida	4
1.2. Missão Institucional	4
1.3. Histórico Institucional	4
1.4. Políticas Institucionais	7
1.5. Cenário Socioeconômico	9
2. CONTEXTO DO CURSO .....	15
2.1. Dados do Curso	15
2.2. Justificativa de Demanda do Curso	16
2.3. Objetivos	18
2.3.1. Objetivo Geral	18
2.3.2. Objetivos Específicos	19
2.4. Contexto Educacional	19
2.5. Requisitos e Formas de Acesso	20
2.6. Perfil Profissional do Egresso e Campo de Atuação	21
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA .....	22
3.1. Organização Curricular	22
3.2. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores	25
3.3. Matriz Curricular	26
3.4. Metodologia	32
3.4.1. Políticas Pedagógicas Institucionais	33
3.4.2. Visitas técnicas	35
3.4.3. Curricularização da Extensão	36
3.4.4. Atendimento às Legislações para Educação das Relações Étnico-raciais, Indígenas, Ambientais, Culturais e Educação em Direitos Humanos	37
3.4.5. Ações para evitar a retenção e a evasão	41
3.4.6. Acessibilidade atitudinal e pedagógica	42
3.4.7. Estratégias Pedagógicas	44
3.4.8. Estratégias de Apoio ao Ensino-Aprendizagem	44
3.5. Colegiado do Curso	45
3.6. Núcleo Docente Estruturante	47

3.7. Coordenação do Curso	48
3.7.1. Dados do Coordenador de Curso	49
3.8. Prática Profissional	49
3.9. Estágio Curricular Supervisionado	50
3.10. Trabalho de Conclusão de Curso	53
3.11. Atividades Complementares	53
3.12. Sistemas de Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem	56
3.13. Tecnologias de Informação e Comunicação	59
4. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS .....	59
4.1. Espaço Físico Existente	59
4.2. Biblioteca	63
4.3. Instalações de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Especiais	67
4.4.1 Laboratórios de Ensino e/ou Habilidades	70
4.4.2 Laboratórios Didáticos Especializados	73
5. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO .....	81
5.1. Pessoal Docente	81
5.2. Pessoal Técnico	83
5.3. Política de Capacitação de Servidores	86
6. AVALIAÇÃO DO CURSO .....	87
6.1. Comissão Própria de Avaliação – CPA	88
6.2. Formas de Avaliação do Curso	89
7. CERTIFICAÇÃO .....	95
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	97
9. EMENTÁRIO .....	104

## APRESENTAÇÃO

---

O presente documento se refere ao Projeto Pedagógico do Curso Superior de em Alimentos, oferecido no Campus Sousa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – IFPB.

Tem como principais objetivos apresentar a filosofia, principais características, fundamentos para a gestão acadêmico-pedagógica e administrativa, tipo de organização e instrumentos de avaliação, tornando-se um documento de referência para o norteamento das ações deste curso e para organismos públicos federais de regulação, supervisão e avaliação.

Teve como base para sua elaboração um elenco de dispositivos legais de âmbito federal, como leis, decretos, resoluções, pareceres, notas técnicas e catálogo de documentos normativos institucionais, a exemplo do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2020-2024) e Resoluções do Conselho Superior do IFPB, além da versão anterior do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em alimentos, elaborado no ano de 2015.

Este projeto pedagógico foi desenvolvido pela Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, com participação de seu corpo docente, de unidades acadêmico-administrativas do IFPB/Campus Sousa – Diretoria de Desenvolvimento de Ensino, Departamento de Ensino Superior e Departamento de Articulação Pedagógica, dentre outras, sob orientação da Diretoria de Ensino Superior do IFPB.

# 1. CONTEXTO DA INSTITUIÇÃO

## 1.1. Dados da Mantenedora e Mantida

<b>Mantenedora:</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – CNPJ – 10.783.898/0001-75. Pessoa Jurídica de Direito Público - Federal							
<b>End.:</b>	Avenida João da Mata						<b>n.º:</b>	256
<b>Bairro:</b>	Jaguaribe	<b>Cidade:</b>	João Pessoa	<b>CEP:</b>	58015-020	<b>UF:</b>	PB	
<b>Fone:</b>	(83) 3612-9714			<b>Fax:</b>				
<b>E-mail:</b>	pre@ifpb.edu.br							
<b>Site:</b>	www.ifpb.edu.br							
<b>Mantida:</b>	IFPB – Campus Sousa							
<b>End.:</b>	Rua Pedro Antunes						<b>n.º:</b>	S/N
<b>Bairro:</b>	Distrito São Gonçalo	<b>Cidade:</b>	Sousa	<b>CEP:</b>	58814-00	<b>UF:</b>	PB	
<b>Fone:</b>	(83) 3556-1001 (83) 3556-1105			<b>Fax:</b>				
<b>E-mail:</b>	comunicacao.ss@ifpb.edu.br							
<b>Site:</b>	www.ifpb.edu.br/sousa							

## 1.2. Missão Institucional

“Ofertar a educação profissional, tecnológica e humanística em todos os seus níveis e modalidades por meio do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, na perspectiva de contribuir na formação de cidadãos para atuarem no mundo do trabalho e na construção de uma sociedade inclusiva, justa, sustentável e democrática.” (PDI/IFPB 2020-2024).

## 1.3. Histórico Institucional

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) tem mais de 100 anos de existência. Ao longo de todo esse período, recebeu diferentes denominações: Escola de Aprendizes Artífices da Paraíba, de 1909 a 1937; Liceu Industrial de João Pessoa, de 1937 a 1942; Escola Industrial, de 1942 a 1958; Escola Industrial Coriolano de Medeiros, de 1958 a 1965; Escola Industrial Federal da Paraíba, de 1965 a 1968; Escola Técnica Federal da Paraíba, de 1968 a 1999; Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba, de 1999 a 2008; e, finalmente, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, com a edição da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

O Instituto Federal da Paraíba, no início de sua história, quando seu nome era Escola de Aprendizes Artífices e sua proposta pedagógica dialogava com os desafios da época, tinha como objetivos alfabetizar e iniciar no mundo do trabalho jovens pobres das periferias da então cidade de Parahyba do Norte. O decreto do Presidente Nilo Peçanha criou uma escola de aprendizes artífices em cada capital dos estados da federação, mais como uma solução reparadora da conjuntura socioeconômica que

marcava o período, para conter conflitos sociais e qualificar mão de obra barata, suprimindo o processo de industrialização incipiente que, experimentando uma fase de implantação, viria a se intensificar a partir de 1930.

A Escola de Aprendizes Artífices, que oferecia os cursos de Alfaiataria, Marcenaria, Serralheria, Encadernação e Sapataria, funcionou inicialmente no Quartel do Batalhão da Polícia Militar do Estado e depois se transferiu para o edifício construído na Avenida João da Mata, onde funcionou até os primeiros anos da década de 1960. Finalmente, já como Escola Industrial Coriolano de Medeiros, se instalou no prédio localizado na Avenida Primeiro de Maio, no bairro de Jaguaribe. Nessa fase, a Instituição tinha como único endereço a capital do estado da Paraíba. O processo de interiorização da Instituição aconteceria décadas depois, através da instalação da Unidade de Ensino Descentralizada de Cajazeiras (UnED-CJ) em 1995.

Transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba (CEFET-PB), a Instituição experimentou um fértil processo de crescimento e expansão de suas atividades, passando a contar, além de sua Unidade Sede (denominação atribuída ao hoje, Campus João Pessoa), com o Núcleo de Extensão e Educação Profissional (NEEP), que funcionava na Rua das Trincheiras, e com o Núcleo de Arte, Cultura e Eventos (NACE), que ocupava o antigo prédio da Escola de Aprendizes Artífices, ambos no mesmo município. Posteriormente, tais Núcleos foram desativados, e suas atribuições foram incorporadas por outras diretorias e departamentos. Foi nessa fase, a partir do ano de 1999, que o atual Instituto Federal da Paraíba começou o processo de diversificação de suas atividades, oferecendo à sociedade paraibana e brasileira todos os níveis de educação, desde a educação básica (ensino médio, ensino técnico integrado e pós-médio) à educação superior (cursos de graduação na área tecnológica), intensificando também as atividades de pesquisa e extensão. A partir desse período, foram implantados cursos de graduação nas áreas de Telemática, Design de Interiores, Telecomunicações, Construção de Edifícios, Desenvolvimento de Softwares, Redes de Computadores, Automação Industrial, Geoprocessamento, Gestão Ambiental, Negócios Imobiliários, bem como a Licenciatura em Química.

Esse processo experimentou grande desenvolvimento com a criação dos cursos de bacharelado nas áreas de Administração e de Engenharia Elétrica e com a realização de cursos de pós-graduação em parceria com faculdades e universidades locais e regionais, a partir de modelos pedagógicos construídos para atender às disposições da Constituição Federal, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e das normas delas decorrentes.



Ainda como Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba, ocorreu, em 2007, a implantação da Unidade de Ensino Descentralizada de Campina Grande (UnED-CG) e a criação do Núcleo de Ensino de Pesca, no município de Cabedelo. Com o advento da Lei nº 11.892/2008, o Instituto se consolida como uma instituição de referência em educação profissional na Paraíba. Além dos cursos usualmente chamados de “regulares”, o Instituto desenvolve também um amplo trabalho de oferta de cursos de formação inicial e continuada e cursos de extensão, de curta e média duração, atendendo a uma expressiva parcela da população, a quem são destinados também cursos técnicos básicos, programas e treinamentos de qualificação, profissionalização e reprofissionalização, para melhoria das habilidades e da competência técnica no exercício da profissão.

Em consonância com os objetivos e finalidades previstos na Lei supracitada, o Instituto desenvolve estudos com vistas a oferecer programas de treinamento para formação, habilitação e aperfeiçoamento de docentes da rede pública. Também atua fortemente na educação de jovens e adultos, por meio do Proeja, do Pronatec, do Programa Novos Caminhos e de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) reconhecidos nacionalmente, ampliando o cumprimento da sua responsabilidade social.

Visando à expansão de sua Missão Institucional no estado, o Instituto desenvolve ações para atuar com competência na modalidade de Educação a Distância (EaD) e tem investido fortemente na capacitação dos seus professores e técnico-administrativos e no desenvolvimento de atividades de pós-graduação lato sensu, stricto sensu e de pesquisa aplicada, horizonte aberto pela nova Lei.

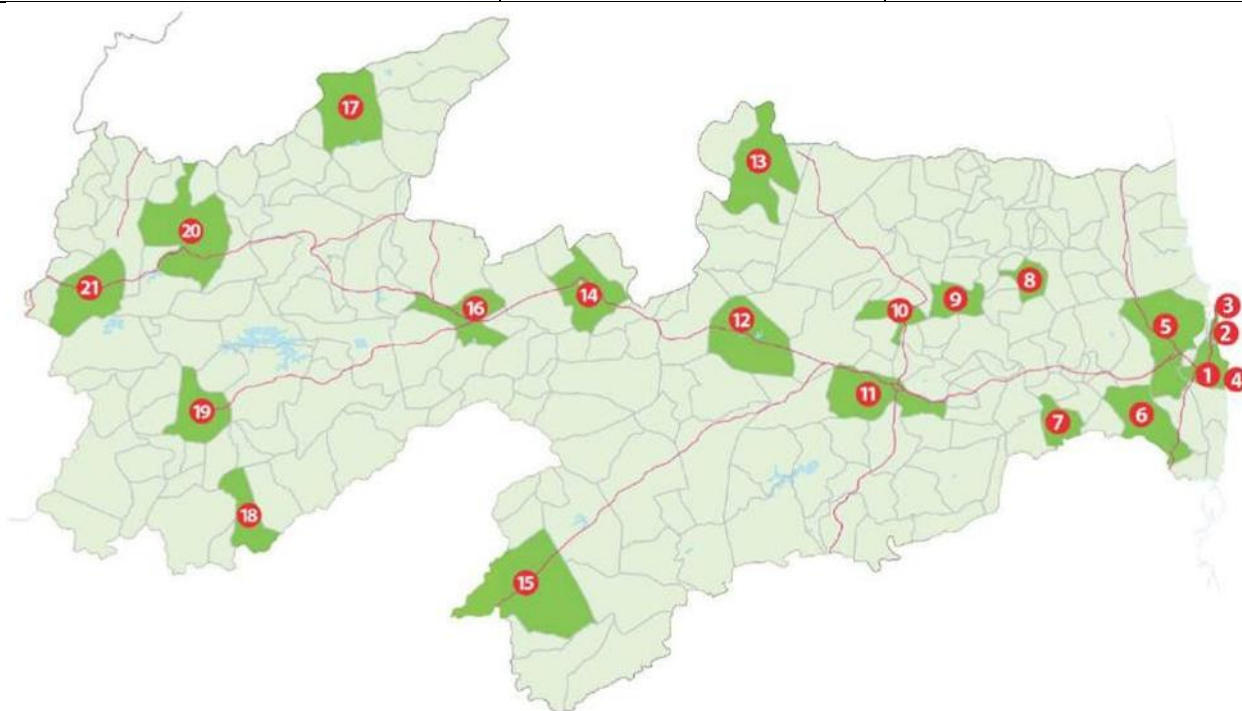
Até o ano de 2010, contemplado com o Plano de Expansão da Educação Profissional, Fase II, do governo federal, o Instituto implantou mais cinco Campi no estado da Paraíba, contemplando cidades consideradas polos de desenvolvimento regional – Cabedelo, Monteiro, Patos, Picuí e Princesa Isabel – que, somados aos Campi já existentes de Cajazeiras, Campina Grande, João Pessoa e Sousa (mediante integração da Escola Agrotécnica Federal de Sousa e do Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba), tornaram o IFPB uma instituição com nove Campi e a Reitoria.

Com a Fase III do Plano de Expansão da Educação Profissional do governo federal, que se estendeu até o final de 2014, o Instituto implantou um Campus na cidade de Guarabira, o Campus Avançado Cabedelo Centro e viabilizou o funcionamento de mais dez unidades, a saber: Areia, Catolé do Rocha, Esperança,

Itabaiana, Itaporanga, Mangabeira, Pedras de Fogo, Santa Luzia, Santa Rita e Soledade. Destarte, as 21 unidades do IFPB levam educação em todos os níveis a essas localidades paraibanas, oportunizando o desenvolvimento econômico e social e melhorando a qualidade de vida nessas regiões. Assim, a Figura 1 apresenta a nova configuração na interiorização do IFPB.

Figura 1 – Interiorização do IFPB.

1. Campus João Pessoa e Polo de Inovação	8. Campus Guarabira	15. Campus Monteiro
2. Campus Cabedelo	9. Campus Areia	16. Campus Patos
3. Campus Avançado Cabedelo Centro	10. Campus Esperança	17. Campus Catolé do Rocha
4. Campus Mangabeira	11. Campus Campina Grande	18. Campus Princesa Isabel
5. Campus Santa Rita	12. Campus Soledade	19. Campus Itaporanga
6. Campus Pedras de Fogo	13. Campus Picuí	20. Campus Sousa
7. Campus Itabaiana	14. Campus Santa Luzia	21. Campus Cajazeiras



Fonte: IFPB (2020).

#### 1.4. Políticas Institucionais

A gestão acadêmica do Curso Superior Tecnologia em Alimentos se articula com as políticas institucionais do Instituto Federal da Paraíba, que define, em seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), um conjunto de princípios filosóficos e teóricos norteadores de suas ações de gestão acadêmica.

O IFPB adota esses pressupostos pedagógicos em seus projetos de curso, com vistas a formar profissionais conscientes de sua cidadania, preocupados em transformar a realidade para se alcançar uma sociedade mais democrática, solidária e humanista.

Desta forma, com o objetivo de expandir a verticalização do ensino e em consonância com as políticas institucionais constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPB (PDI 2020-2024), a proposta do curso foi elaborada com base nos princípios que norteiam todas as políticas institucionais de ensino do IFPB, tais como:

- Verticalização do ensino e sua integração com a pesquisa e a extensão;
- Formação humana integral;
- Articulação entre educação, trabalho, cultura, ciência e tecnologia;
- Pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;
- Inclusão social;
- Gestão democrática;
- Defesa dos direitos humanos;

É importante, ainda, destacar a política de pesquisa do IFPB, que tem um caráter inclusivo e é uma ação que pode ser desenvolvida pelos mais variados segmentos discentes, e inclui programas como:

1. Programa Interconecta, com aporte de recursos financeiros de todos os Campi do IFPB e da Reitoria;
2. Programas em parceria com o CNPq, quais sejam: PIBIC; PIBITI; PIBIC-EM;
3. Programas em parceria com a DEAD: PIBIC-EAD e PIDETEC-EAD, cujo aporte financeiro é feito pela DEAD/PRE;
4. Programa de Fluxo Contínuo, que propicia ao pesquisador o registro, a qualquer tempo, do seu projeto de pesquisa no SUAP.

Assim como, a política de extensão e cultura que tem a finalidade de orientar o desenvolvimento da Extensão, promovendo a articulação entre o saber fazer e a realidade socioeconômica, cultural e ambiental, junto às áreas de abrangência social, articulando Educação, Ciência e Tecnologia na perspectiva do desenvolvimento local

e regional, em consonância com a legislação vigente para a Educação Profissional e Tecnológica.

As ações de extensão e cultura envolvem diretamente as comunidades externas às instituições de ensino superior e que estão vinculadas à formação dos estudantes, sendo desenvolvidas sob a forma de Programas, Projetos, Eventos, Cursos e Oficinas e Prestação de Serviços. Essas modalidades incluem, além dos programas institucionais, eventualmente também as de natureza governamental, que atendam a políticas municipais, estaduais e/ou nacionais. Esta proposta pedagógica contempla ainda a inserção da curricularização da extensão que consiste na inserção de ações extensionistas no currículo dos cursos regulares, compondo o itinerário formativo de todos os discentes.

Portanto, as políticas institucionais de promoção do ensino, da pesquisa e da extensão, constantes no PDI/IFPB (2020-2024) estão intimamente correlacionados a toda a proposta pedagógica do Curso de Tecnologia em Alimentos do Campus Sousa, apresentados no presente PPC.

#### 1.5. Cenário Socioeconômico

A Paraíba está situada no Nordeste brasileiro e faz fronteira com os estados de Pernambuco, Rio Grande do Norte e Ceará, além de ter sua costa banhada pelo Oceano Atlântico. Em 2020 conta com uma população estimada em 4.039.277 habitantes, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), sendo o 13º estado mais populoso do Brasil, apresentando uma densidade demográfica de 66,70 habitantes por quilômetro quadrado, com cerca de 2.838.678 habitantes vivendo na zona urbana (75,37%) e 927.850 na zona rural (24,63%).

Apesar de possuir uma economia pequena, se comparada àquelas dos estados mais desenvolvidos do país, a Paraíba tem experimentado índices de crescimento bastante expressivos. As variações do Produto Interno Bruto do estado, bem como os índices apresentados para o Brasil, podem ser vistos na Tabela 1.

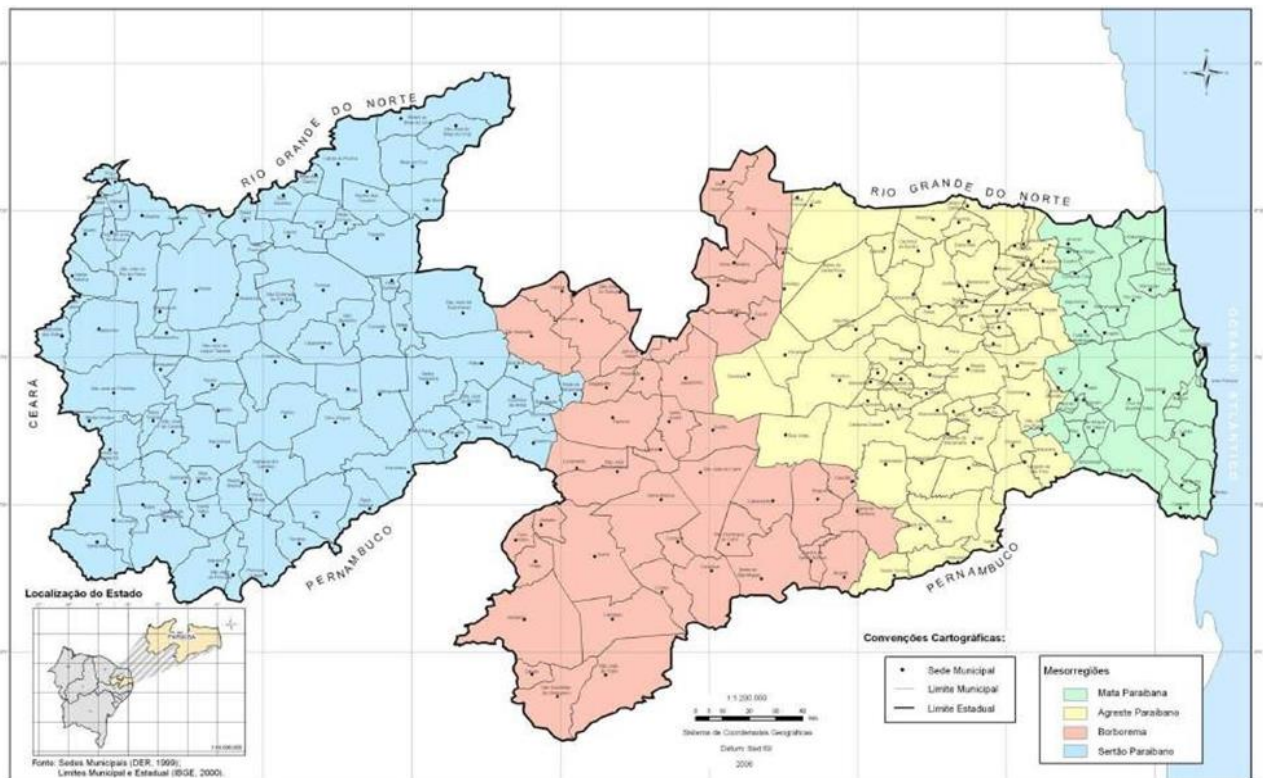
Ano/Moeda	2009	2010	2011	2012	2013
<b>Brasil</b>	R\$ 17.271,34	R\$ 19.938,60	R\$ 22.259,91	R\$ 24.278,35	R\$ 26.657,54
<b>Paraíba</b>	R\$ 8.018,72	R\$ 8.899,38	R\$ 9.787,93	R\$ 11.136,68	R\$ 11.847,81
	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Brasil</b>	R\$ 28.648,74	R\$ 29.466,85	R\$ 30.558,75	R\$ 31.843,95	R\$ 33.593,82

Paraíba	R\$ 13.422,42	R\$ 14.133,69	R\$ 14.778,36	R\$ 15.500,16	R\$ 16.107,51
---------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Fonte: IBGE (2020).

Quanto aos aspectos econômico, social e político, a Paraíba está dividida em quatro mesorregiões, de acordo com a classificação estabelecida pelo IBGE: Mata Paraibana, Agreste Paraibano, Borborema e Sertão Paraibano, vide Figura 2.

Figura 2 – Mesorregiões econômicas da Paraíba



FONTE: PDI-IFPB (2020-2024)

Essas mesorregiões, por sua vez, estão divididas em 23 microrregiões geográficas. Essa divisão levou em consideração as características e as formas de organização socioeconômica e política.

**Mesorregião da Mata Paraibana:** é integrada pelas microrregiões geográficas Litoral Norte, Sapé, João Pessoa e Litoral Sul e engloba 30 dos 223 municípios do estado, ou seja, 13,45% do total. Com uma superfície de 5.262,405 km<sup>2</sup> (9,3% do território do estado), abrigava uma população estimada de 1.542.431 habitantes em 2020, o que significa uma densidade de 293,10 hab./km<sup>2</sup>. O grande aglomerado urbano da capital do estado é um dos principais responsáveis por essa concentração populacional. Nesse aglomerado destacam-se as indústrias alimentícia, têxtil, a de construção civil

e a do cimento. O destaque também se dá no comércio e na rede de serviços. Essa mesorregião apresentava PIB per capita médio de R\$ 15.253,25 (IBGE, 2020).

**Mesorregião do Agreste Paraibano:** constitui a mesorregião de transição entre a Zona da Mata e a Mesorregião da Borborema, com 12.914 km<sup>2</sup> de extensão, 66 municípios, população estimada de 1.273.243 habitantes em 2020 e densidade de 98,59 hab./km<sup>2</sup>, sendo o peso populacional, em grande parte, devido à cidade de Campina Grande, onde se concentram cerca de 400 mil habitantes. As cidades de Campina Grande, Guarabira e Itabaiana, de acordo com o IBGE e o Instituto de Desenvolvimento Municipal e Estadual da Paraíba (IDEME-PB), somaram juntas em 2010 uma receita de R\$ 9,2 bilhões, o que representa quase 28,7% da economia paraibana. Na Zona do Agreste destacam-se a produção de cana-de-açúcar, algodão e sisal, a pecuária e também o desenvolvimento do comércio, que geram um PIB per capita médio de R\$ 9.809,83 (IBGE, 2020).

**Mesorregião da Borborema:** tem área de 15.572 km<sup>2</sup> e é formada por 44 municípios, localizados no Planalto da Borborema, entre o Sertão e o Agreste, e agrupados em quatro microrregiões: Cariri Ocidental, Cariri Oriental, Seridó Ocidental Paraibano e Seridó Oriental Paraibano, que abrigam cerca de 316.900 habitantes. Tem como principais centros urbanos as cidades de Monteiro, Picuí, Juazeirinho e Santa Luzia, e sua economia concentra-se na extração mineral, na produção de sisal e algodão e na pecuária de caprinos. Sua densidade demográfica de 20,4 hab./km<sup>2</sup> espelha as dificuldades enfrentadas pela população que vive nessa mesorregião, pois, dada a escassez relativa de recursos naturais que a caracteriza, ela apresenta a menor densidade demográfica entre as zonas geoeconômicas consideradas, com PIB per capita médio de R\$ 10.348,91 (IBGE, 2018).

**Mesorregião do Sertão Paraibano:** é a mais extensa em área, com 22.720 km<sup>2</sup>, formada pela união de 83 municípios agrupados em sete microrregiões, com população estimada de 906.758 habitantes em 2020 e densidade demográfica de 39,9 hab./km<sup>2</sup>. Seus principais centros urbanos são Patos, Sousa e Cajazeiras, mas também merecem destaque cidades como Pombal, Catolé do Rocha, Itaporanga, São Bento e Conceição. Comparado aos demais espaços do Sertão do Nordeste, o Sertão da Paraíba é um dos mais afetados pela degradação ambiental. Sua população está sujeita a condições de insustentabilidade tanto econômica quanto social, bem mais difíceis de controlar do que as encontradas nas mesorregiões da Mata e do Agreste Paraibano. A Mesorregião do Sertão Paraibano apresenta PIB per capita médio de R\$ 9.402,55 (IBGE, 2018).

Para efeito de análise de mercado, podemos dividir a Paraíba em três mesorregiões distintas: a Zona da Mata, região polarizada pela capital João Pessoa; o Agreste, região central do estado, polarizada pela cidade de Campina Grande; e o Sertão, região com características próprias, polarizada pela cidade de Patos.

O Sertão se caracteriza pelo baixo índice de industrialização em relação a sua extensão e sua densidade populacional. Basicamente, observa-se a presença de indústrias de beneficiamento mineral (área que apresenta um considerável potencial de exploração no estado), além das indústrias de alimentos e bebidas e de confecções, todas com leves índices de automação. A mesorregião conta com três distritos industriais: o de Patos, com aproximadamente 35 hectares, o de Sousa, com 32,5 hectares, e o de Cajazeiras, com 21,39 hectares.

Na área educacional, o Sertão paraibano é atendido pela rede estadual de escolas públicas, responsável pelo ensino médio, presente na maioria das cidades da região. A rede municipal, responsável pela educação infantil e pelo ensino fundamental, está presente nas zonas urbana e rural na maioria dos municípios. A região conta ainda com alguns Campi do IFPB – o de Patos, o de Princesa Isabel, o de Sousa e o de Cajazeiras, que servem boa parte da região –, além de unidades do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), sendo atendida também por projetos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) e do Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte (SENAT). No ensino superior, o Sertão conta ainda com vários Campi da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), localizados nas cidades de Patos, Pombal, Sousa e Cajazeiras, onde são oferecidos cursos como Engenharia Florestal, Medicina Veterinária, Direito, Pedagogia e Medicina, além de diversas faculdades privadas.

A Mesorregião do Agreste Paraibano apresenta um grau de urbanização e desenvolvimento maior que o do Sertão e comparável ao da Zona da Mata. Com três distritos industriais – todos situados na cidade de Campina Grande –, ela apresenta indústrias de transformação nas áreas de química, eletroeletrônicos, mineração, têxtil, metalmeccânica, produtos alimentícios, bebidas, materiais plásticos, papel e papelão, cerâmica, couro, calçado, editorial gráfico e borracha. O índice de automação das indústrias varia de baixo a médio, com algumas indústrias empregando tecnologia de ponta em seu processo produtivo. A cidade-polo da região, Campina Grande, possui uma grande demanda de serviços técnicos na área de eletrônica, seja para atender ao parque industrial, seja na prestação de serviços de manutenção de equipamentos

e sistemas, entre os quais se destacam os de informática. Segundo a Federação das Indústrias do Estado da Paraíba (FIEP), é crescente o número de empreendimentos instalados e com projeções de instalação no estado, gerando empregos e desenvolvendo as mesorregiões.

No que diz respeito à oferta de educação básica, a região é atendida pelas redes estadual, municipal e privada. Devido a apresentar a maior renda entre os municípios da região, a cidade de Campina Grande possui ampla rede privada de ensino, que atua tanto no ensino fundamental quanto no médio. Conta, também, com 17 instituições de ensino superior: a Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), que oferece cursos de graduação e pós-graduação nas diversas áreas do conhecimento; a Universidade Estadual da Paraíba (UEPB); o Instituto Federal da Paraíba (IFPB) – Campus Campina Grande; e 14 instituições particulares nas mais diversas áreas do conhecimento.

Destaca-se ainda a vocação da região para o desenvolvimento de novas tecnologias nos campos da Engenharia Elétrica e da Ciência da Computação, devido principalmente à influência da UFCG. Como resultado dessa vocação, observa-se o aumento do número de empresas de base tecnológica e de empresas incubadas no Parque Tecnológico da Paraíba. A cidade de Campina Grande, por sua vocação econômica, também é sede da Federação das Indústrias do Estado da Paraíba.

Além disso, o Agreste, capitaneado por Campina Grande, conta com a presença de unidades do SENAI, do SENAC, do SEBRAE, além de outras instituições de educação profissional públicas e privadas, tendo se destacado por sua vocação educacional, ampliando sua área de atendimento aos demais estados da Região Nordeste e do país.

Situação similar à do Agreste ocorre na Mesorregião da Zona da Mata. Os seis distritos industriais existentes, localizados nas cidades de João Pessoa, Conde, Alhandra, Guarabira, Santa Rita e Cabedelo, abrigam indústrias nas mais diversas áreas da atividade econômica. O número de indústrias, o volume de produção e as taxas de emprego são os maiores do estado, com maior concentração nas cidades de João Pessoa, Bayeux, Santa Rita e Cabedelo.

Na área educacional, destaca-se o número elevado de vagas ofertadas nas instituições de ensino superior (IES), bem como na educação básica e profissional. João Pessoa, a principal cidade da região, conta atualmente com 22 IES – incluindo o Instituto Federal da Paraíba –, centenas de escolas públicas e privadas que atuam na educação básica, além de unidades do SENAI, do SENAC, do SENAR, do SENAT,



do SEBRAE e instituições privadas de educação profissional. A cidade tornou-se um centro educacional de médio porte – em nível nacional –, que tende a crescer cada vez mais em função do aumento da demanda por oportunidades educacionais, tendência esta que tem merecido atenção e ações constantes do Instituto Federal da Paraíba, que conta com três unidades na mesorregião.

Atuando primordialmente na Paraíba, mas não excluindo os cenários nacional ou internacional, o Instituto desenvolve atividades de ensino, pesquisa e extensão nas seguintes áreas: Comércio, Construção Civil, Educação, Geomática, Gestão, Indústria, Informática, Letras, Meio Ambiente, Química, Recursos Pesqueiros, Agropecuária, Saúde, Telecomunicações e Turismo e Hospitalidade. O Instituto Federal da Paraíba procura, ao interiorizar a educação tecnológica, adequar sua oferta de ensino, pesquisa e extensão primordialmente às necessidades estaduais. Ressalte-se que a localização geográfica da Paraíba permite que a área de influência do Instituto Federal se estenda além das divisas do estado. Assim, regiões mais industrializadas, como o Grande Recife e Natal, têm historicamente solicitado profissionais formados pelo Instituto para suprir a demanda em áreas diversas.

Por fim, além de desempenhar o seu próprio papel no desenvolvimento humano daqueles que dele fazem parte, o Instituto Federal da Paraíba atua em parceria com diversas instituições de ensino, pesquisa e extensão no apoio às necessidades científico-tecnológicas de outras instituições da região. Essa atuação não se restringe ao estado da Paraíba, mas gradualmente vem se consolidando dentro do contexto macrorregional, delimitado pelos estados de Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte.

O IFPB – Campus Sousa desempenha em Sousa e na macrorregião um importante papel de estimulador da geração de trabalho, ocupação e renda. A partir de processos de auto-gestão, identificados com os potenciais de desenvolvimento local e regional, bem como a ação de promover a integração com a comunidade, contribuindo para o seu crescimento econômico, mediante ações interativas que concorram para a transferência e aprimoramento dos benefícios e conquistas auferidas nas suas atividades.

A criação do curso de Tecnologia em Alimentos está inicialmente inserida no compromisso social da Instituição em ajudar no desenvolvimento da região que é uma grande produtora de matérias-primas. O curso contribui para a modificação do quadro socioeconômico da região nos seguintes aspectos:

- Incorporação de tecnologia na produção de alimentos;

- Geração de empregos na indústria agroalimentar;
- Aumento da utilização dos recursos naturais e potencialidades da região;
- Apropriação de tecnologia pelo produtor rural;
- Preservação dos recursos ambientais;
- Distribuição de renda.

Cabe às universidades e aos institutos federais de educação, ciência e tecnologia a função de formar recursos humanos, para que a sociedade possa dispor de profissionais com comprovado embasamento científico–tecnológico para desenvolver, com qualidade e segurança, funções ligadas ao processamento, distribuição, armazenamento e consumo de alimentos, com controle de qualidade e valor nutricional.

## 2. CONTEXTO DO CURSO

### 2.1. Dados do Curso

<b>Instituição de Educação Superior: Instituto Federal da Paraíba, Campus-Sousa</b>		<b>Endereço: Rua Pedro Antunes de Oliveira, s/nº Distrito de São Gonçalo. Sousa - PB.</b>		<b>Curso: Curso Superior de Tecnologia em Alimentos</b>		
<b>Detalhe da IES</b>						
(Código) Nome da IES: (1166) INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA – IFPB						
<b>Relação do Curso</b>						
<b>Código e-MEC</b>	<b>Modalidade</b>	<b>Grau</b>	<b>Curso</b>	<b>UF</b>	<b>Município</b>	<b>ENADE</b>
123235	Presencial	Tecnologia	Tecnologia em Alimentos	PB	Sousa	-
<b>Detalhes do curso - (123235) Tecnologia em Alimentos</b>						
<b>Eixo Tecnológico:</b>		Produção Alimentícia				
<b>(Código) Grau:</b>		(123235) Tecnologia em Alimentos				
<b>Modalidade:</b>		Presencial				
<b>Data de início do</b>						
<b>Funcionamento do curso: 05/06/2009    Periodicidade (Integralização) Semestral (6.0)</b>						
<b>Carga horária mínima (em horas e em hora/aula):    2463 horas</b>						

<b>Vagas Anuais Autorizadas: 30</b>		
<b>Turno de funcionamento do Curso: Integral</b>		
<b>Coordenador: Juliana Maria Guedes de Oliveira</b>		
<b>Situação de Funcionamento: Em atividade. Portaria nº 36 de 17/01/2018</b>		
<b>ENDEREÇO DE OFERTA DO CURSO</b>		
<b>Endereço</b>	<b>CEP</b>	<b>Município</b>
Rua Pedro Antunes de Oliveira, s/nº Distrito de São Gonçalo. Sousa - PB.	58814-000	São Gonçalo-PB

<b>SITUAÇÃO LEGAL DO CURSO</b>		
	<b>Autorização:</b>	<b>Reconhecimento:</b>
<b>Documento</b>	<b>Resolução</b>	<b>Portaria</b>
<b>N. Documento</b>	<b>14</b>	<b>614</b>
<b>Data Documento</b>	<b>05 de junho de 2009</b>	<b>30 de outubro de 2014</b>
<b>Data da Publicação</b>		<b>31 de outubro de 2014</b>
<b>N. Parecer/Despacho</b>		<b>Portaria Direg/MEC 12 jan 2015</b>
<b>Conceito MEC</b>		<b>4</b>
<b>Regime de Matrícula:</b>	<b>Disciplina</b>	
<b>Integralização:</b>	<b>6 semestres</b>	
<b>Período Máximo para Integralização:</b>	<b>9 semestres</b>	
<b>Carga Horária Mínima para Integralização</b>	<b>2.463</b>	
<b>Carga Horária dos Componentes Curriculares Obrigatórios</b>	<b>2.230</b>	
<b>Carga Horária dos Componentes Curriculares Optativos</b>	<b>33</b>	
<b>Carga Horária Atividades Complementares</b>	<b>50 horas</b>	
<b>Carga Horária do Estágio</b>	<b>150 horas</b>	
<b>Extensão *</b>	<b>249 horas</b>	
<b>Carga Horária do TCC</b>	<b>-</b>	

\*Carga horária correspondente aos componentes Práticas Curriculares de Extensão I, II, III, IV e V.

## 2.2. Justificativa de Demanda do Curso

Vários fatores importantes contribuem, de forma acentuada, à existência do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos no IFPB, Campus-Sousa. Um deles é o município de Sousa estar constantemente desenvolvendo e ampliando o setor

industrial na área de alimentos e bebidas. Essa valorização ao distrito industrial proporcionou o aumento do número de empresas instaladas. Atualmente, além do setor agrícola irrigado que se destaca na fruticultura e no ramo agropecuário, encontram-se em funcionamento empresas do ramo alimentício, com destaque para os laticínios, empresas de bebidas (fábrica de café, cervejaria), de processamento de frutas, temperos.

Outro fator importante que contribuiu para a criação do curso, foi a localização do Instituto nos Perímetros Irrigados de São Gonçalo (Unidade II) (DNOCS) e Orgânico Várzeas de Sousa (Governo do Estado) (Unidade III). Diante desta realidade a cidade de Sousa está inserida na área geográfica que compõe o Polo de Desenvolvimento Integrado do Alto Piranhas e região, apresenta vantagens comparativas e competitivas como, por exemplo, a qualidade do solo, topografia plana, condições edafoclimáticas, implantação de fruticultura irrigada, olericultura voltada para a agro exportação e agroindústria.

Além disso, o advento do Polo de Desenvolvimento Integrado do Alto Piranhas, proporciona a criação de muitos projetos voltados para fruticultura, caprinocultura, piscicultura, bovinocultura de leite e avicultura na região. A própria visão de futuro deste Polo evidencia esta potencialidade que é de promover o desenvolvimento local, integrado e sustentável, tomando como eixo econômico à agricultura irrigada, com ênfase na fruticultura agregada a agroindustrialização, complementada pela pecuária especializada e atividades de base local.

Neste contexto, o segmento agroindustrial em Sousa e nas cidades circunvizinhas apresentaram e apresenta um grande potencial de crescimento, existindo a necessidade de um maior número de pessoas capacitadas para trabalhar na elaboração e desenvolvimento de novos produtos, cuja demanda surge em decorrência dos novos empreendimentos instalados na região, com grande potencial como área de produção intensiva de frutas e olerícolas irrigadas, predominando a cultura do coco e as hortaliças.

O crescimento e a sustentabilidade da indústria de alimentos exigem profissionais qualificados, com conhecimentos científicos, aptos a desenvolverem inovações tecnológicas. A formação de Tecnólogos em Alimentos surgiu da necessidade da Região, de contar com profissionais preparados para desenvolver seus conhecimentos na área de gestão, processamento e controle de qualidade de produtos alimentícios, fundamentais para o crescimento da comercialização, adequando-se às normas de qualidade do mercado de alimentos.

Com base favorável de condições, e a necessidade de recursos humanos qualificados para um melhor aproveitamento dos produtos lácteos, frutíferos, cárneos, pescados e bebidas, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Sousa, possuidor de profissionais altamente qualificados, chamou essa responsabilidade para si, com a oferta do Curso de Tecnologia em Alimentos.

Com a visão de futuro da instituição, no ano de 2009 toda comunidade foi mobilizada e um grande esforço foi empreendido na formatação do Curso Superior de Nível Tecnológico em Alimentos - Campus Sousa. Que neste mesmo ano obteve a autorização para funcionamento através da Resolução N° 14, de junho de 2009, CONSUPER - IFPB. Foi reconhecido em 2014 pela Portaria MEC N° 614, de 30 de outubro de 2014. Em 2017, passou por sua primeira avaliação externa atingindo nota 4 no Conceito Preliminar de Curso (CPC). O CPC É o conceito que avalia o curso, em uma escala de 1 a 5.

Pelo panorama apresentado, necessita-se formar profissionais de nível superior, preparados para enfrentar os desafios que surgem no mercado e capacitados para atuar nas diversas áreas tecnológicas. Além disso, deve-se buscar a formação humana, necessária à condução de projetos, agregando ao indivíduo o espírito criativo, essencial à inovação tão exigida no mundo competitivo de hoje. Ciente desta realidade e consciente do seu papel no contexto da educação brasileira, o Campus Sousa do IFPB apresenta o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, entendendo que este é um espaço promissor no que tange à geração de emprego, atendendo às demandas da sociedade e ao desenvolvimento econômico da região.

O curso propõe-se a habilitar profissionais com conhecimentos nas diversas áreas da tecnologia em alimentos, com capacidade pessoal de mobilizar, articular e colocar em ação conhecimentos, habilidades, atitudes e valores, necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho e pelo desenvolvimento tecnológico.

## **2.3. Objetivos**

### **2.3.1. Objetivo Geral**

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos visa formar um profissional inserido no contexto social, ambiental e humano, com competências profissionais tecnológicas, éticas e políticas, para enfrentar os desafios da produção de alimentos, da gestão de processos e da inovação científica e tecnológica. Este profissional deverá planejar, operar, implantar e gerenciar

processos físicos, químicos e biológicos de elaboração ou industrialização de alimentos de origem animal, vegetal, e bebidas, além do acondicionamento, da preservação, distribuição, transporte e abastecimento de produtos alimentícios.

### **2.3.2. Objetivos Específicos**

- Desenvolver competências profissionais tecnológicas para planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas;
- Incentivar a inovação científica e tecnológica nos processos de produção e industrialização de alimentos e bebidas, propiciando a compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes dessas novas tecnologias;
- Desenvolver novos produtos e pesquisas na área de alimentos e bebidas através da elaboração e execução de projetos de viabilidade econômica, capazes de suprir as demandas das comunidades e promover o desenvolvimento sustentável;
- Promover a capacidade de continuar aprendendo e de acompanhar as mudanças nas condições de trabalho, desenvolvendo a capacidade de aplicar novas técnicas e tecnologias para o desenvolvimento do Sertão Paraibano;
- Atender à demanda regional por profissionais habilitados para supervisionar as várias fases dos processos de produção e desenvolvimento de alimentos, para coordenar programas de conservação e controle de qualidade de alimentos, para vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação;
- Promover a transição entre o mundo acadêmico e o mundo do trabalho, capacitando com conhecimentos e habilidades para o exercício das atividades descritas no perfil profissional.

### **2.4. Contexto Educacional**

O município de Sousa-PB está localizado em uma área geográfica de abrangência do semiárido brasileiro, definida pelo Ministério da Integração Nacional em 2005. Esta cidade tem uma área territorial de 842 Km<sup>2</sup> e limita-se com 9 outros municípios: Nazarezinho, São José de Lagoa Tapada, Vieirópolis, Santa Cruz, Lastro, São Francisco, Aparecida, São João do Rio do Peixe e Marizópolis. Essa região é

entrecortada pelos rios do Peixe, Piancó e Piranhas, possibilitando a irrigação de algo em torno de 5.000 ha.

Ainda no reconhecimento da região, as cidades circunvizinhas tem uma economia predominantemente de serviços, além de que a população vive da agricultura de subsistência e familiar. Sendo assim, o curso Superior em Tecnologia em Alimentos suprirá a demanda de estudantes da região que desejam se qualificar em cursos de nível superior, evitando o deslocamento destes para a Capital do Estado.

Atualmente, o Campus Sousa oferece cursos técnicos integrados ao ensino médio, cursos técnicos subsequentes, curso técnico integrado PROEJA e cursos superiores de tecnologia, bacharelado e licenciatura, em consonância às suas obrigações previstas em lei e aos princípios doutrinários consagrados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN.

Neste Campus existem dois cursos técnicos na área de produção alimentícia: sendo o curso Técnico Integrado ao Ensino Médio de Agroindústria e o Curso Técnico Integrado PROEJA em Agroindústria. Além destes, na área de recursos naturais o Campus possui dois cursos de técnico integrado ao ensino médio e o subsequente em agropecuária, área correlata ao Curso de Tecnologia em Alimentos. Desta forma, com o objetivo de expandir a verticalização do ensino e em consonância com as políticas institucionais constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPB, foi proposto o Curso de Tecnologia em Alimentos, com o objetivo de formar profissionais qualificados para atuarem no mercado de trabalho, bem como, capazes de prosseguirem seus estudos na pós-graduação.

## **2.5. Requisitos e Formas de Acesso**

De acordo com regimento didático do IFPB (IFPB, Resolução Nº 54 – CONSUPER, 2017), o qual define as formas de ingresso nos cursos superiores de graduação do instituto, o acesso a esses cursos se dará (art. 16):

- I. Através da adesão ao Sistema de Seleção Unificada (SiSU), informando previamente o percentual de vagas destinadas a esta forma de seleção, sob responsabilidade do MEC;
- II. Através de processo seletivo próprio, para egressos do ensino médio cuja forma deverá ser aprovada por resolução do Conselho Superior (CONSUPER);

- III. Através do Processo Seletivo Especial (PSE), para as modalidades de reingresso, transferência interna, transferência externa, ingresso de graduados e transferência de polo (Resolução *Ad Referendum* CS/IFPB n.º 16/2022);
- IV. Através de termo de convênio, intercâmbio ou acordo interinstitucional, seguindo os critérios de Processo Seletivo, definidos no instrumento da parceria e descrito em Edital;

Além dessas formas de ingresso a instituição também oferta vagas por meio do Processo Seletivo dos Cursos Superiores (PSCS). A divulgação é feita por meio de edital publicado no site do IFPB e nas redes sociais da instituição. O processo seletivo é de caráter classificatório e eliminatório, regido pela Comissão Permanente de Concursos Públicos (COMPEC) do IFPB. Podem se inscrever estudantes que tenham concluído o ensino médio ou equivalente, até a pré-matrícula, e que tenham se submetido ao Exame Nacional do Ensino médio, nas edições citadas no edital.

#### **2.6. Perfil Profissional do Egresso e Campo de Atuação**

O egresso do curso superior de tecnologia em Alimentos irá adquirir conhecimentos técnicos profissionais na área de produção alimentícia conforme CNCST (3ª ed., 2016), no desenvolvimento das seguintes competências:

- Planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas.
- Gerenciar os processos de produção e industrialização de alimentos.
- Supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos.
- Elaborar e avaliar laudos técnicos nas etapas de beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos.
- Realizar análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos.
- Coordenar programas de conservação e controle de qualidade de alimentos.
- Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos.
- Desenvolver, implantar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos.
- Desenvolver novos produtos e pesquisas na área de alimentos.



- Elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos.
- Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação.

A organização curricular do curso permite a formação de profissionais com enfoque humano e empreendedor, considerando valores éticos e atitudes que reflitam uma postura coerente de respeito, responsabilidade, flexibilidade, orientação global, decisão, iniciativa, criatividade e comunicação. Conforme indicado no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (3ª edição) o Tecnólogo em Alimentos pode atuar em:

- Cozinhas industriais.
- Empresas de armazenamento e distribuição de alimentos.
- Hotéis.
- Indústrias de alimentos.
- Laboratórios para análise de alimentos.
- Restaurantes.
- Institutos e Centros de Pesquisa.
- Instituições de Ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

### **3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

---

#### **3.1. Organização Curricular**

O curso de Tecnologia em Alimentos pertence ao eixo tecnológico de Produção Alimentícia que compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e à industrialização de alimentos e de bebidas. Abrange planejamento, operação, implantação e gerenciamento de processos físicos, químicos e biológicos de elaboração ou industrialização de produtos de origem vegetal e animal; aquisição e otimização de máquinas e implementos; análise sensorial; controle de insumos e produtos; controle fitossanitário; distribuição e comercialização.

Sem perder o foco na formação específica no eixo tecnológico da produção alimentícia, o Curso de Tecnologia em Alimentos do IFPB foi concebido com o objetivo de formar tecnólogos, detentores de conhecimentos gerais que lhes permitam obter o registro profissional junto aos Conselhos Regionais de Engenharia e Agronomia e

Conselhos Regionais de Química e atuar de forma interdisciplinar tendo a produção alimentícia como foco.

Portanto, uma parte da estrutura curricular do curso está dedicada à construção dessa formação básica, sobre a qual é erguida e específica na área da tecnologia em alimentos: a estrutura curricular é composta de disciplinas obrigatórias a todos os alunos, e oito disciplinas flexíveis, optativas para complementar a formação profissional do tecnólogo em alimentos. Dessa forma, a estrutura curricular do curso pode ser considerada como sendo composta por três núcleos, conforme apresentado a seguir:

- Núcleo de Formação Básica;
- Núcleo de Formação Profissional;
- Núcleo de Formação Específica e Optativa.

### **3.1.1 Núcleo de formação básica**

A base curricular de formação básica está composta por as seguintes disciplinas: Fundamentos de Cálculo, Física Geral, Biologia Geral, Química Geral, Química Analítica, Química Orgânica, Físico-Química, Práticas de Leitura e Escrita, Inglês Instrumental, Informática Básica, Estatística, Metodologia da Pesquisa Científica, Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos, Gestão Ambiental, Relações Humanas no Trabalho, Sociologia, Ética e Cidadania e Libras, ofertada em atendimento ao Decreto 5.626/2005, à IN PRE/IFPB nº 02/2016 e a Resolução CS/IFPB nº 38/2018. Desta forma, compreende o conhecimento essencial requerido para a construção do perfil pretendido e fornece os alicerces para a construção das habilidades específicas, disponibilizando os ensinamentos necessários para que o aluno possa lidar com problemas complexos.

Essas disciplinas refletem a preocupação da estrutura curricular com a construção de uma sólida formação do aluno, especialmente na subárea da Química, preparando-o adequadamente para enfrentar os desafios da vida acadêmica e profissional através das reações químicas que envolvem todos os processos alimentícios. Na subárea Física, a ênfase foi contemplar apenas o conteúdo considerado essencial para formação profissional pretendida, enquanto que as demais disciplinas de formação básica foram projetadas para atender as exigências das Diretrizes Curriculares Nacionais para Cursos de Tecnologia.

### **3.1.2 Núcleo de formação de profissional**

O Tecnólogo em Alimentos desenvolverá sua formação na área da Tecnologia em Alimentos, a partir de tais disciplinas, que são bases de conhecimentos para a profissionalização do discente nos processos da indústria de alimentos. As disciplinas de fundamentos são: Matérias Primas Alimentícias, Bioquímica de Alimentos, Química de Alimentos, Microbiologia I e II, Operações Unitárias I e II, Análise Físico-Química de Alimentos, Análise Sensorial, Princípios da Conservação de Alimentos, Introdução à Nutrição, Higiene e Legislação de Alimentos, Segurança no Trabalho, Embalagens para Alimentos e Instalações Industriais.

As demais disciplinas referem-se ao conjunto de disciplinas que compõem o corpo de conhecimento considerado indispensável ao exercício profissional do Tecnólogo em Alimentos, independentemente da especialização que no futuro o profissional venha a ter. Essa formação é constituída por um conjunto de disciplinas especializadas, de caráter teórico e prático, em várias subáreas da produção alimentícia, tanto científicas quanto tecnológicas. As subáreas são referentes às disciplinas: Tecnologia de Carnes, Tecnologia de Pescado, Tecnologia de Leites e Derivados, Tecnologia de Vegetais, Tecnologia de Bebidas, Tecnologia de Cereais e Panificação.

### **3.1.3 Núcleo de formação específica e optativa**

As demais disciplinas são de formação além da função técnica dos Tecnólogos em Alimentos, que são cada vez mais, profissionais ativos e dinâmicos dentro do ambiente de trabalho, que interagem com colegas de várias outras áreas e que, não raramente, se integra, atua e/ou precisa, pelo menos, conhecer os processos de outros setores além daqueles correspondentes ao seu perfil técnico original. Por isso, é de fundamental importância que o Tecnólogo em Alimentos conheça os princípios de estratégias como: funcionamento das empresas modernas, os princípios da sociedade, da economia e do direito que possam complementar a sua formação e contextualizar o seu trabalho de forma mais ampla, tornando-o mais capaz de entender o complexo mundo do trabalho moderno e capacitando-o para avaliar melhor o impacto da sua atividade.

Assim, o Curso fornece aos seus alunos uma formação geral em áreas consideradas fundamentais para o exercício profissional, tais como fundamentos administrativos, impacto social, direito e meio-ambiente. Distribuídas nas seguintes disciplinas: Gestão da Qualidade, Empreendedorismo, Elaboração de Projetos Industriais, Introdução à Administração e Economia.

Além dos componentes obrigatórios, há ainda componentes optativos, como as disciplinas de Toxicologia de Alimentos, Desenvolvimento de Novos Produtos, Rotulagem de Alimentos, Alimentos Funcionais, Biotecnologia Aplicada à Alimentos, Tecnologia de Ovos e Mel, Tecnologia de Cana-de-açúcar e Derivados. O aluno deverá cursar no mínimo 33 horas de disciplinas optativas. Os componentes optativos serão ofertados seguindo a distribuição apresentada no fluxograma da matriz curricular do curso, do segundo ao sexto semestre. No segundo semestre (Alimentos Funcionais e Toxicologia de Alimentos), terceiro semestre (Desenvolvimento de Novos Produtos), quarto semestre (Tecnologia de Ovos e Mel e Biotecnologia Aplicada à Alimentos), quinto semestre (Rotulagem de Alimentos e Tecnologia de Cana-de-açúcar e Derivados), sexto semestre (Libras).

Com o objetivo de promover a interação entre a academia e a comunidade, o curso de Tecnologia em Alimentos oferece cinco componentes curriculares de extensão; Práticas Curriculares de Extensão I, II, III, IV e V; ao participarem desses componentes, os discentes aprendem as necessidades, anseios, aspirações e saberes da comunidade, socializando e democratizando o conhecimento, permitindo que eles entendam e fundamentem o aprendizado obtido na sala de aula na prática.

A consolidação do curso contempla o estágio supervisionado e as atividades complementares obrigatórias. O estágio é fundamental para o desenvolvimento do discente, visto que ele irá desenvolver na prática todo o seu conhecimento teórico em diversas áreas da produção alimentícia a sua escolha, além de inseri-lo no ambiente profissional. As atividades complementares auxiliam na complementação da formação acadêmica do discente, no qual ele desenvolve atividades relativas à iniciação científica, atividades acadêmicas institucionais e interinstitucionais, além de participação de minicursos, cursos, palestras, debates e eventos que ampliarão o conhecimento de novas tecnologias e tendências dos setores da qualidade e produção de alimentos.

### **3.2. Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores**

A Resolução N° 22/2022 - CONSUPER/DAAOC/REITORIA/IFPB. Dispõe sobre o Regulamento do processo de reconhecimento de competências e saberes adquiridos, o processo de extraordinário aproveitamento nos estudos, o processo de aproveitamento de componente curricular, os procedimentos para equivalência de componentes curriculares dos cursos de graduação ofertados pelo IFPB.

Está estabelecido que os discentes devidamente matriculados em curso de graduação do IFPB poderão solicitar:

1. *O reconhecimento de competências e saberes adquiridos:* É a validação dos conhecimentos profissionais e educacionais obtidos pelo estudante antes de sua matrícula nos cursos de graduação, exclusivamente para os cursos de Tecnologia ofertados pelo IFPB;
2. *O processo de extraordinário aproveitamento nos estudos:* É a comprovação, pelo discente, de que detém as competências e/ou habilidades exigidas no Projeto Pedagógico do Curso, referentes ao componente curricular requerido, seja pelas experiências acumuladas, seja pelo desempenho intelectual;
3. *O processo de aproveitamento de componente curricular:* É o aproveitamento que ocorre quando o estudante que tem graduação, já cursou componentes curriculares, em cursos de graduação, que possuam compatibilidade com o componente curricular requerido em relação à ementa, carga horária, atualização do conteúdo e condições de oferta e desenvolvimento;
4. *Os Procedimentos para equivalência de componentes curriculares:* É a possibilidade de o estudante matricular-se ou solicitar dispensa de componentes curriculares que possuem correspondência e que tenham sido ofertados em diferentes cursos de graduação da Instituição (Bacharelado, Licenciatura ou Tecnologia) ou ofertados no mesmo curso em matrizes diferentes, mas que possuem equivalência nos planos de disciplina.

### 3.3. Matriz Curricular

Disciplinas	1º Período				
	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total
Inglês Instrumental	33	-	-	-	33
Práticas de Leitura e Escrita	50	-	-	-	50
Informática Básica	10	-	23	-	33
Biologia Geral	33	-	-	-	33
Química Geral	40	-	10	-	50
Fundamentos de cálculo	67	-	-	-	67
Matérias Primas Alimentícias	67	-	-	-	67
Ética e Cidadania	33	-	-	-	33
Sociologia Geral	33	-	-	-	33

	<b>Subtotal</b>	<b>366</b>	<b>-</b>	<b>33</b>	<b>-</b>	<b>399</b>
	<b>2º Período</b>					
	<b>Disciplinas</b>	<b>Teórica</b>	<b>EAD</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>
	Física Geral	40	-	10	-	50
	Química Analítica	40	-	10	-	50
	Química Orgânica	40	-	10	-	50
	Microbiologia I	50	-	-	-	50
	Química de Alimentos	40	-	10	-	50
	Introdução à Nutrição	50	-	-	-	50
	Introdução à Administração e Economia	33	-	-	-	33
	Metodologia da Pesquisa Científica	50	-	-	-	50
	Práticas Curriculares de Extensão I	-	-	-	33	33
	<b>Subtotal</b>	<b>343</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>33</b>	<b>416</b>
	<b>3º Período</b>					
	<b>Disciplinas</b>	<b>Teórica</b>	<b>EAD</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>
	Bioquímica de Alimentos	50	-	-	-	50
	Microbiologia II	34	-	33	-	67
	Princípios da Conservação de Alimentos	50	-	-	-	50
	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	50	-	-	-	50
	Físico-Química	36	-	14	-	50
	Estatística	35	-	15	-	50
	Segurança no Trabalho	33	-	-	-	33
	Gestão Ambiental	33	-	-	-	33
	Empreendedorismo	33	-	-	-	33
	Práticas Curriculares de Extensão II	-	-	-	33	33
	<b>Subtotal</b>	<b>354</b>	<b>-</b>	<b>62</b>	<b>33</b>	<b>449</b>
	<b>4º Período</b>					
	<b>Disciplinas</b>	<b>Teórica</b>	<b>EAD</b>	<b>Prática</b>	<b>Extensão</b>	<b>Total</b>
	Tecnologia de Carnes	34	-	33	-	67
	Tecnologia de Leite e Derivados	34	-	33	-	67
	Tecnologia de Pescado	30	-	20	-	50
	Análise Físico-Química de Alimentos	25	-	25	-	50
	Higiene e Legislação de Alimentos	38	-	12	-	50
	Gestão da Qualidade	50	-	-	-	50
	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	50	-	-	-	50
	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	33	-	-	-	33
	Práticas Curriculares de Extensão III	-	-	-	50	50

Subtotal		282	-	135	50	467
<b>5º Período</b>						
Disciplinas	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total	
Análise Sensorial de Alimentos	15	-	18	-	33	
Tecnologia de Cereais e Panificação	30	-	37	-	67	
Tecnologia de Bebidas	38	-	12	-	50	
Tecnologia de Vegetais	34	-	33	-	67	
Relações Humanas no Trabalho	33	-	-	-	33	
Embalagem para Alimentos	33	-	-	-	33	
Elaboração de Projetos Industriais	33	-	-	-	33	
Instalações Industriais	50	-	-	-	50	
Práticas Curriculares de Extensão IV	-	-	-	50	50	
Subtotal		266	-	100	50	416
<b>6º Período</b>						
Disciplina	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total	
Práticas Curriculares de Extensão V	-	-	-	83	83	
<b>Estágio Supervisionado</b>						
Estágio Supervisionado	-	-	150	-	150	
<b>Atividades Complementares</b>						
Atividades Complementares	-	-	-	-	50	
Subtotal		-	-	150	83	316
<b>Ofertadas a partir do 2º semestre</b>						
Componentes Curriculares Optativos	Teórica	EAD	Prática	Extensão	Total	
Toxicologia de Alimentos	33	-	-	-	33	
Desenvolvimento de Novos Produtos	33	-	-	-	33	
Rotulagem de Alimentos	33	-	-	-	33	
Alimentos Funcionais	33	-	-	-	33	
Biotecnologia Aplicada à Alimentos	33	-	-	-	33	
Tecnologia de Ovos e Mel	23	-	10	-	33	
Tecnologia de Cana-de-açúcar e Derivados	23	-	10	-	33	
Libras	33	-	-	-	33	
-		-	-	-	-	

QUADRO RESUMO		
Demonstrativo	CHT	(%)
Disciplinas (Obrigatórias)	2.230	91
Disciplinas (Optativas)	33	1

<b>Curricularização da Extensão *</b>	<b>249</b>	<b>10</b>
<b>Estágio Supervisionado</b>	<b>150</b>	<b>6</b>
<b>Atividades Complementares</b>	<b>50</b>	<b>2</b>
<b>Prática Pedagógica (se for o caso)</b>	-	-
<b>Trabalho de Conclusão de Curso (se for o caso)</b>	-	-
<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>2.463</b>	<b>100</b>

\*Carga horária correspondente aos componentes Práticas Curriculares de Extensão I, II, III, IV e V.



## Fluxograma da Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

1º semestre		2º semestre		3º semestre		4º semestre		5º semestre		6º semestre	
1.1	Inglês Instrumental	2.1	Física Geral	3.1	Bioquímica de Alimentos	4.1	Tecnologia de Carnes	5.1	Análise Sensorial de Alimentos	6.1	Práticas Curriculares de Extensão V
33		50		50	2.3	67	1.7	3.6	83	5.9	
1.2	Práticas de Leitura e Escrita	2.2	Química Analítica	3.2	Microbiologia II	4.2	Tecnologia de Leite e Derivados	5.2	Tecnologia de Cereais e Panificação		Estágio Supervisionado
50		50	1.5	67	2.4	67	1.7	67	3.3	150	
1.3	Informática Básica	2.3	Química Orgânica	3.3	Princípio da Conservação de Alimentos	4.3	Tecnologia de Pescado	5.3	Tecnologia de Bebidas	6.2	Libras (Optativa)
33		50	1.5	50	2.4	50	1.7	50	3.3	33	
1.4	Biologia Geral	2.4	Microbiologia I	3.4	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	4.4	Análise Físico-Química de Alimentos	5.4	Tecnologia de Vegetais		
33		50	1.4	50	2.1	50	2.2	67	1.7		
1.5	Química Geral	2.5	Química de Alimentos	3.5	Físico-Química	4.5	Higiene e Legislação de Alimentos	5.5	Relações Humanas no Trabalho		
50		50	1.5	50	1.5	50	3.2	33			
1.6	Fundamentos de Cálculo	2.6	Introdução à Nutrição	3.6	Estatística	4.6	Gestão da Qualidade	5.6	Embalagem para Alimentos		
67		50		50		50		33			
1.7	Matérias-Primas Alimentícias	2.7	Introdução à Administração e Economia	3.7	Segurança no Trabalho	4.7	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	5.7	Elaboração de Projetos Industriais		
67		33		33		50	3.4	33			
1.8	Ética e Cidadania	2.8	Metodologia da Pesquisa Científica	3.8	Gestão Ambiental	4.8	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	5.8	Instalações Industriais		
33		50		33		33		50			

1.9	Sociologia Geral	
33		
2.9	Práticas Curriculares de Extensão I	
33		
3.9	Empreendedorismo	
33		
4.9	Práticas Curriculares de Extensão III	3.10
50		
5.9	Práticas Curriculares de Extensão IV	4.9
50		
2.10	Alimentos Funcionais (Optativa)	
33		
3.10	Práticas Curriculares de Extensão II	2.9
33		
4.10	Tecnologia de Ovos e Mel (Optativa)	
33		
5.10	Rotulagem de Alimentos (Optativa)	
33		
2.11	Toxicologia de Alimentos (Optativa)	
33		
3.11	Desenvolvimento de Novos Produtos (Optativa)	
33		
4.11	Biotecnologia Aplicada à Alimentos (Optativa)	
33		
5.11	Tecnologia de Cana-de-açúcar e Derivados (Optativa)	
33		

C/H Semestral 399	C/H Semestral 416	C/H Semestral 449	C/H Semestral 467	C/H Semestral 416	C/H Semestral 316
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Carga Horária Mínima de Integralização (Incluído os 10% da curricularização da extensão 2.463 h/r




Período Mínimo de Integralização: 6 períodos

Estágio Supervisionado Obrigatório: 150 h/r

Carga Horária Optativa: 33 h/r (a carga horária optativa será computada quando obrigatória)

Observações:

- O estudante precisa cursar pelo menos uma das disciplinas optativas para completar a carga horária total do curso;
- Estágio Supervisionado de 150 h é componente curricular obrigatório;
- O discente deverá fazer o mínimo de 50 h em Atividades Complementares;

	Núcleo de Formação Básica (Componentes Curriculares Cumprimento a Requisitos Legais: Língua Estrangeira ( <i>Inglês Instrumental ou outra língua</i> ), Português ( <i>Comunicação Organizacional, Português Instrumental, Redação Oficial, entre outros</i> ), Metodologia do Trabalho Científico, Informática Básica, Transdisciplinar ( <i>Cultura Afro-Brasileira e Indígena, Educação Ambiental, Síndrome do Espectro Autista, Educação em Direitos Humanos</i> ).
	Núcleo de Formação Profissional (Componentes Curriculares do Eixo Tecnológico).
	Núcleo de Formação Específica e Optativa (Extensão, Empreendedorismo, Disciplinas Optativas ( <i>Libras</i> ), TCC e Estágio Supervisionado ( <i>quando requerido</i> )).

N	Nome da Disciplina	P	N: Número da disciplina
C		P: Pré-requisito	
			C: Carga Horária

### 3.4. Metodologia

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, terá duração mínima de 3 anos, distribuída em 6 períodos letivos e tem um prazo máximo de integralização de 9 períodos. Toda prática pedagógica presente no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos se articula diretamente com os princípios metodológicos do PDI 2020-2024 (IFPB, 2021).

Dessa forma, toda construção dos procedimentos e recursos metodológicos utilizados buscam fortalecer os objetivos do curso e o perfil profissional do egresso, visando estimular a curiosidade, percepção e criatividade do aluno na construção do saber, tornando-o apto para planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas. Gerenciar os processos de produção e industrialização de alimentos. Supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos. Realizar análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos. Coordenar programas de conservação e controle de qualidade de alimentos. Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos. Desenvolver, implantar e executar processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Desenvolver novos produtos e pesquisa na área de alimentos. Elaborar e executar projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos. Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação.

A formação do currículo dialógico, inter-transdisciplinar, formativo e processual busca provocar uma reflexão contínua do processo de ensino e aprendizagem, potencializando os diferentes tipos de habilidades, através das mais variadas ferramentas educacionais, que perpassam toda formação, aproximando teoria e prática. Para isso, temos construído: práticas profissionais, que valorizam as vivências nos diversos ambientes de aprendizagem, de forma contínua, ao longo do curso.

Seguindo a metodologia do ensino presencial, os conteúdos serão trabalhados por meio de:

- Aulas Expositivas e dialogadas com auxílio de Datashow;
- Aulas práticas;
- Laboratórios das disciplinas;
- Materiais Didáticos produzidos em linguagem dialógica;
- Ferramentas de interação, como palestras, simpósios e debates;

- Visitas Técnicas;
- Apresentação de seminários.

Buscando aproximar o discente com o mercado de trabalho, o curso oferece visitas externas às indústrias de alimentos e bebidas, e parcerias para realização do estágio obrigatório. Palestras com profissionais que atuam nas áreas inerentes e correlatas ao curso são oferecidas com o objetivo de apresentar ao aluno o ambiente e as situações reais do mercado de trabalho.

#### **3.4.1. Políticas Pedagógicas Institucionais**

As políticas de Ensino do IFPB para o quinquênio 2020-2024 pautam-se pela busca da excelência do ensino, melhoria das condições do processo de ensino e de aprendizagem e garantia do ensino público e gratuito, numa gestão democrática que potencialize o desenvolvimento das regiões nas quais o Instituto está inserido, reafirmando que a formação humana, cidadã, precede a qualificação para o trabalho. Além disso, o IFPB assume o compromisso de assegurar aos profissionais a possibilidade de continuar em desenvolvimento ao longo da vida.

Dessa maneira, as ações referentes às Políticas de Ensino no IFPB têm, prioritária e estrategicamente, como princípios norteadores durante a vigência do PDI 2020-2024, p. 116:

- a. Ensino como atividade principal do IFPB, em torno da qual se organizam a pesquisa, a extensão e a gestão dos Campi;
- b. Indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão;
- c. Promoção de políticas inclusivas de combate à evasão, que favoreçam o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes;
- d. Defesa do Ensino Médio Integrado como principal estratégia para ampliação das possibilidades educativas e profissionais da região;
- e. Ampliação da oferta de educação profissional técnica de nível médio na modalidade de educação de jovens e adultos;
- f. Implementação de novas concepções pedagógicas e metodologias de ensino;
- g. Ampliação das oportunidades de formação pedagógica ou segunda licenciatura para docentes;
- h. Articulação permanente com os egressos dos cursos;
- i. Observância às políticas de ações afirmativas;

- j. Preocupação com o desenvolvimento sustentável;
- k. Incorporação dos avanços tecnológicos e estabelecimento das condições necessárias para que os trabalhos nos diversos Campi e na Reitoria sejam realizados de forma integrada e em rede.

As Políticas de Ensino no IFPB estão baseadas na relevância da educação, com ênfase na qualidade, na construção dos conhecimentos técnico-científicos, no respeito às culturas, na proteção ao meio ambiente e nas necessidades sociais do estado e da região. Devem almejar a criação de uma sociedade constituída de indivíduos motivados e íntegros, críticos e éticos, inspirados nos princípios humanitários, buscando desenvolver-se plenamente no campo dos conhecimentos científicos e tecnológicos e, sobretudo, no campo das relações sociais.

Dessa forma, tendo como horizonte os princípios básicos citados, o IFPB, em seus processos pedagógicos, atuará para a consecução das seguintes metas:

- Efetivar o Plano Estratégico para Permanência e Êxito dos Estudantes do IFPB 2017-2027 (Resolução CS/IFPB nº 24/2019), para minimizar a retenção e a evasão em todos os níveis e modalidades de educação do IFPB;
- Estimular a oferta de até 20% da carga horária de todos os cursos presenciais na modalidade de educação a distância, incentivando o uso de ambientes virtuais de aprendizagem como forma de incorporar novas tecnologias e novas práticas pedagógicas à educação, para otimização da duração dos cursos e melhoria da oferta de recursos de acessibilidade para as pessoas com deficiência (Resolução CS/IFPB nº 24/2019);
- Incentivar a unificação dos currículos quando da oferta dos mesmos cursos em Campi diferentes, com Projetos Pedagógicos semelhantes, respeitando e preservando os aspectos regionais;
- Valorizar práticas pedagógicas que visem à participação dos estudantes no processo de ensino e aprendizagem, pela adoção de metodologias que valorizem o protagonismo do aluno e os processos investigativos;
- Incentivar a formação continuada docente prioritariamente na aprendizagem de metodologias de ensino que priorizem a atualização de sua prática (Resolução CS/IFPB nº 24/2019);

- Garantir uma organização curricular orgânica nos cursos integrados que considere a articulação e a interdisciplinaridade entre os componentes curriculares e as metodologias integradoras e possibilite a inserção e o desenvolvimento do currículo, de ações ou atividades, com vistas à promoção da formação ética, política, estética, entre outras, tratando-as como fundamentais para a formação integral do estudante. (Diretrizes Indutoras para a Oferta de Cursos Técnicos Integrados – FDE/CONIF).

#### **3.4.2. Visitas técnicas**

No Curso Superior de Tecnologia em alimentos, as visitas técnicas são realizadas como apoio às atividades de ensino, pesquisa e extensão. Elas são exploradas principalmente nos diversos componentes curriculares, projetos de extensão e atividades relacionadas a pesquisas.

As visitas técnicas são abordadas como método de ensino que tem por objetivo aproximar o discente das reais condições do mercado de trabalho. Nesse sentido, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos oferece visitas técnicas a organizações privadas e públicas situadas na Paraíba e nos estados circunvizinhos, pois estas interações com as práticas profissionais possibilitam que os alunos vislumbrem as atividades do dia-a-dia que desenvolverão como profissionais atuantes no mercado de trabalho. Por isso, sempre que necessário, os professores deverão oportunizar visitas técnicas em empresas nas mais variadas áreas da indústria de alimentos. Isso será possível uma vez que os professores que fazem parte do Quadro Docente do curso apresentam, além da formação acadêmica, estreito vínculo com os setores produtivos envolvidos, facilitando a execução de visitas técnicas às referidas organizações.

A instituição possui procedimentos para atividades de campo e sua operacionalização (IFPB, Resolução N<sup>o</sup> 60 – CONSUPER, de 20 de março de 2017). A solicitação para atividades de campo deverá ser realizada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias para aquelas cujo deslocamento seja de curta duração, isto é, inferior a 6 horas; e, de 30 (trinta) dias para as que sejam de longa duração, isto é, superior a 6 horas, salvo em casos excepcionais devidamente fundamentados, e, deferido pela Diretoria de Desenvolvimento de Ensino – DDE. A liberação para a atividade de campo está condicionada à solicitação, via processo, encaminhada à Diretoria de Desenvolvimento de Ensino, constando: a descrição da atividade de

campo a ser realizada e a comprovação da disponibilidade de transporte para a data do evento, através de memorando do setor responsável.

### 3.4.3. Curricularização da Extensão

A Curricularização da Extensão diz respeito ao processo de incorporação ou integração de Atividades de Extensão ao currículo, incidindo sobre a Matriz Curricular dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs). As Atividades de Extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular dos cursos presencial e a distância, informação que deverá fazer parte da Matriz Curricular constante nos PPCs. A carga horária de Extensão a ser curricularizada não corresponde a uma carga horária adicional, mas sim a uma parte integrante da Carga Horária Total do Curso.

A RESOLUÇÃO 34/2022 - CONSUPER/DAAOC/REITORIA/IFPB, de 05 de setembro de 2022, dispõe sobre as Diretrizes para a Curricularização da Extensão no âmbito do IFPB.

Esta Resolução tem por finalidade estabelecer as diretrizes para a Curricularização da Extensão nos cursos ofertados pelo IFPB, atendendo às determinações dispostas na meta 12.7, do Plano Nacional de Educação, aprovado pela Lei nº 13.005/2014, na Resolução CNE/CES nº 7/2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e na Política de Extensão do IFPB.

As Ações de Extensão incorporadas ao currículo do curso de Tecnologia em Alimentos compõem o mínimo de 10% do total da carga horária curricular, e estão apresentadas na forma de componentes curriculares específicos de extensão (CCEEs) a serem desenvolvidos ao longo de cinco períodos do curso, através das disciplinas:

- Práticas Curriculares de Extensão I – componente curricular teórico-prático, com conteúdo, carga horária específica e metodologias adequadas ao desenvolvimento de Ações de Extensão, ofertado no segundo semestre;
- Práticas Curriculares de Extensão II – componente curricular essencialmente prático e vivenciável, desenvolvido por meio de Programas e Projetos de Extensão, executadas no semestre, sob orientação docente, ofertado no terceiro semestre;
- Práticas Curriculares de Extensão III – componente curricular essencialmente prático e vivenciável, desenvolvido por meio de Programas e Projetos de Extensão, executadas no semestre, sob orientação docente, ofertado no quarto semestre;
- Práticas Curriculares de Extensão IV – componente curricular essencialmente prático e vivenciável, desenvolvido por meio de

- Programas e Projetos de Extensão, executadas no semestre, sob orientação docente, ofertado no quinto semestre;
- Práticas Curriculares de Extensão V – componente curricular essencialmente prático e vivenciável, desenvolvido por meio de Programas e Projetos de Extensão, executadas no semestre, sob orientação docente, ofertado no sexto semestre.

Para efeito da curricularização, as Ações de Extensão propostas nas modalidades CCNEEs e CCEEs deverão ser registradas no SUAP, semestralmente, em módulo específico, podendo tais Ações também serem submetidas a editais de fomento.

#### **3.4.4. Atendimento às Legislações para Educação das Relações Étnico-raciais, Indígenas, Ambientais, Culturais e Educação em Direitos Humanos**

A Educação das Relações Étnico-raciais, Indígenas, Ambientais, Culturais, estão intrinsecamente vinculadas à Política em Direitos Humanos, consolidada através do Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos (PNEDH), de 2007.

O PNEDH de 2007 enfatiza a influência da Declaração Universal dos Direitos Humanos, da Organização das Nações Unidas (ONU), de 1948, no comportamento social, na produção de instrumentos e mecanismos internacionais de direitos humanos e na construção de uma base para os sistemas global e regionais de proteção dos direitos humanos. Entretanto, há um descompasso entre os avanços no plano jurídico-institucional e a realidade concreta da efetivação dos direitos. A realidade ainda registra violações de direitos humanos, civis e políticos, bem como na esfera dos direitos econômicos, sociais, culturais e ambientais em todo o mundo: recrudescimento da violência, degradação da biosfera, generalização de conflitos, crescimento da intolerância étnico-racial, religiosa, cultural, geracional, territorial, físico-individual, de gênero, de orientação sexual, de nacionalidade, de opção política, etc.

O PNEDH (BRASIL 2007, p. 21-22) identifica, dentre outros fenômenos observáveis no mundo, o incremento da sensibilidade e da consciência popular sobre os assuntos globais; um padrão mínimo de comportamento dos Estados com mecanismos de monitoramento, pressão e sanção; o empoderamento em benefício de categorias historicamente vulneráveis; e a reorganização da sociedade civil transnacional, com redes de ativistas e ações coletivas de defesa dos direitos humanos junto aos Estados e setores responsáveis pelas violações de direitos. Nessa perspectiva, a Educação há de incorporar os conceitos de cidadania democrática,



cidadania ativa e cidadania planetária, cujo processo de construção requer a formação de cidadãos(ãs) conscientes de seus direitos e deveres, protagonistas da materialidade das normas e pactos que os(as) protegem, reconhecendo o princípio normativo da dignidade humana, com a condição de sujeito de direitos, capaz de exercitar o controle democrático das ações do Estado (BRASIL 2007, p. 21).

Nesse contexto, o PNEDH (BRASIL 2007, p. 25) define a educação em direitos humanos como um processo sistemático e multidimensional que orienta a formação do sujeito de direitos, articulando as dimensões e conhecimentos historicamente construídos; valores, atitudes e práticas sociais em direitos humanos; consciência cidadã (democrática, ativa e planetária); processos metodológicos de construção coletiva; e práticas individuais e sociais em favor da promoção, da proteção e da defesa dos direitos humanos, bem como da reparação das violações.

No tocante à Educação Superior, a condição de Estado Democrático de Direito cobra, principalmente, das Instituições de Ensino Superior (IES) públicas a participação na construção de uma cultura de promoção, proteção, defesa e reparação dos direitos humanos, por meio de ações interdisciplinares, relacionando de diferentes formas as múltiplas áreas do conhecimento humano com seus saberes e práticas (Brasil 2007, p.37). Estas Instituições são convocadas a introduzirem a temática dos direitos humanos nas atividades do ensino de graduação e pós-graduação, pesquisa e extensão, além de iniciativas de caráter cultural, em face do atual contexto que coloca em risco permanente a vigência dos direitos humanos.

De acordo inclusive com o Programa Mundial de Educação em Direitos Humanos (ONU, 2005 apud BRASIL 2007, p.38), é proposto para as instituições de ensino superior a nobre tarefa de formação de cidadãos(ãs) hábeis para participar de uma sociedade livre, democrática e tolerante com as diferenças étnico-racial, religiosa, cultural, territorial, físico-individual, geracional, de gênero, de orientação sexual, de opção política, de nacionalidade, dentre outras. Para o ensino, a inclusão da educação em direitos humanos por meio de diferentes modalidades, tais como, disciplinas obrigatórias e optativas, linhas de pesquisa e áreas de concentração, transversalização no projeto político-pedagógico, entre outros. Para a pesquisa, a instituição de políticas que incluam o tema dos direitos humanos como área de conhecimento de caráter interdisciplinar e transdisciplinar. Para a extensão, a inserção dos direitos humanos em programas e projetos de extensão, envolvendo atividades de capacitação, assessoria e realização de eventos, entre outras, articuladas com as áreas de ensino e pesquisa, contemplando temas diversos. Quanto à

indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, deve articular as diferentes áreas do conhecimento com setores de pesquisa e extensão, programas de graduação, de pós-graduação dentre outros. Nessa perspectiva, as atividades acadêmicas devem fomentar a formação de uma cultura baseada na universalidade, indivisibilidade e interdependência dos direitos humanos, como tema transversal e transdisciplinar, de modo a inspirar a elaboração de programas específicos e metodologias adequadas nos cursos de graduação e pós-graduação, entre outros.

As Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (EDH), Resolução CNE/CP nº 1/2012, no que se refere aos fundamentos e orientações para inserção da temática na Educação Superior determinam, respectivamente, nos artigos 3º e 7º que:

- A EDH, com a finalidade de promover a mudança e a transformação social, fundamenta-se nos princípios: (i) da dignidade humana; (ii) da igualdade de direitos; (iii) do reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades; (iv) da laicidade do Estado; (v) democracia na educação; (vi) transversalidade, vivência e globalidade; e (vii) da sustentabilidade socioambiental;

- A inserção dos conhecimentos da EDH poderá ocorrer (i) pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente; (ii) como um conteúdo específico de uma das disciplinas já existentes no currículo escolar; (iii) de maneira mista, combinando transversalidade e disciplinaridade, dentre outras, desde que observadas as especificidades dos níveis e modalidades da Educação Nacional.

De acordo com as proposições do PNEDH 2007 e das DCN específicas (Resolução CNE/CP nº 1/2012), a Educação em Direitos Humanos, nos Planos Pedagógicos dos Cursos (PPC) superiores de tecnologia, englobando a educação das relações étnico-raciais, indígenas, ambientais e a esfera da proteção e defesa dos direitos humanos e de reparação das violações, poderá ser desenvolvida:

- Na forma transversal, interdisciplinar; combinando transversalidade e disciplinaridade, ou ainda através de conteúdo específico de disciplinas já existentes no currículo escolar e/ou com a inclusão de disciplinas específicas: Educação Ambiental, Sustentabilidade e Educação em Direitos Humanos, facultadas para essa modalidade de curso;

- Através de procedimentos didático-pedagógicos (seminários, fóruns, colóquios, palestras, etc.), além de construção de links com grupos de pesquisa e extensão no

âmbito de cada curso, com o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI) e com as atividades/ações/eventos científicos e culturais complementares.

Na Política Institucional em Direitos Humanos estão os Projetos de Capacitação docente e de equipes multiprofissionais estabelecidos em calendário escolar pela Diretoria de Desenvolvimento de Ensino (DDE) e Departamento de Articulação Pedagógica (DEPAP).

O desenvolvimento da temática Educação das Relações Étnico-Raciais será continuamente reforçada na formação dos tecnólogos pelo NEABI que tem dentre seus objetivos: **propor e promover ações de Ensino, Pesquisa e Extensão orientadas à temática das identidades e relações étnico-raciais no âmbito da instituição e em suas relações com a sociedade, para o conhecimento e a valorização histórica e cultural das populações afrodescendentes e indígenas, promovendo a cultura da educação para a convivência, compreensão e respeito da diversidade.**

A Resolução Nº 132/2015 do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba e a Nota Técnica PRE/IFPB nº 01/2016, dispõem sobre a Política Ambiental da instituição. Em seu Art. 3º, é estabelecido que o IFPB deve promover sua gestão e suas ações de ensino, pesquisa e extensão orientadas pelos princípios e objetivos da Política Nacional de Educação Ambiental e que a inserção dos conhecimentos concernentes à Educação Ambiental nos currículos da Educação Profissional e da Educação Superior poderá ocorrer:

- I. Pela transversalidade, mediante temas relacionados com o meio ambiente e a sustentabilidade socioambiental;
- II. Como conteúdo dos componentes já constantes do currículo; e
- III. Pela combinação de transversalidade e de tratamento nos componentes curriculares.

O Curso Superior de Tecnologia em alimentos, tem inserido, em suas matrizes curriculares, as questões pertinentes à Educação Ambiental como conteúdo de componente curricular. Na atual organização curricular, este tema é atendido nos componentes Gestão Ambiental, e Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos.

No Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, o atendimento às legislações vigentes e as resoluções que tratam desse aspecto no âmbito do IFPB, sobre as Relações Étnico-raciais, Indígenas e Culturais e Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP nº 01/2004, de 17 de julho de 2004; Resolução CS/IFPB nº 138/2015; Resolução AR 17/2022 (NEABI) e Resolução CS/IFPB n 146/2015) são

consideradas em sua matriz curricular como conteúdo dos componentes Ética e Cidadania e Relações Humanas no Trabalho.

#### 3.4.5. Ações para evitar a retenção e a evasão

No intuito de minimizar o processo de evasão e retenção, o IFPB implementou, através da Resolução CS nº 16 de agosto de 2018, a Política de Assistência Estudantil no IFPB. A Política de Assistência Estudantil do IFPB é operacionalizada por meio dos seguintes programas:

- Programa de Apoio à Permanência do Estudante;
- Programa de Alimentação;
- Programa de Moradia Estudantil;
- Programa de Atenção e Promoção à Saúde;
- Programa de Apoio aos Estudantes com Deficiência, Transtornos Globais do Desenvolvimento e Altas Habilidades e/ou Superdotação;
- Programa de Apoio à Participação em Eventos;
- Programa de Material Didático-Pedagógico;
- Programa de Incentivo à Cultura, Arte, Esporte e Lazer;
- Programa de Apoio Pedagógico;
- Programa de Apoio ao Estudante na Modalidade EaD;
- Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem (PRONAPA), regulamentado pela Resolução AR nº 27/2022, de 08 de julho de 2022 CONSUPER-IFPB.

Programas de cunho pedagógico e psicossocial também fazem parte das ações proativas de combate à evasão e retenção, através de:

- a) Programas de natureza pedagógica para minimizar o processo de evasão e reprovação escolar;
- b) Programa de Bolsas, atendendo as políticas de ensino (monitorias); e de pesquisa e extensão (bolsa discente em projetos);
- c) Programa de atualização para o mundo do trabalho;
- d) Política de Línguas (Resolução AD REFERENDUM nº 20, de 24 de abril de 2018).

Para a efetivação desses programas, o Campus Sousa dispõe de uma equipe multidisciplinar e qualificada de técnicos administrativos, composta por pedagogos,

psicólogos, assistentes sociais, médicos, enfermeiros, além de infraestrutura adequada com gabinete médico, biblioteca com computadores e acesso à Internet, núcleos de aprendizagem e laboratórios.

No planejamento da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em alimentos, foram levadas em consideração iniciativas para facilitar a adaptação do aluno recém-ingresso, com o objetivo de ampliar o seu interesse pelo curso e minimizar a repetência e a evasão. Para tanto, o aluno recém-ingresso, desde o primeiro período de disciplinas, tem contato com conteúdos específicos de sua área profissional, desenvolvidos em componentes curriculares como Matérias-Primas Alimentícias.

Ainda na primeira semana de aula o aluno recém-ingresso participa de uma reunião com a coordenação do curso onde ele é orientado a evitar os fatores que levam a retenção no curso, como o não cumprimento das atividades complementares, reprovações, pré-requisitos para matrícula em algumas disciplinas.

Outra política de contenção da retenção é a reoferta de disciplinas que apresentam maiores índices de reprovação no período seguinte e em horários alternativos dos habituais, evitando que os discentes atrasem a conclusão do curso.

O IFPB também oferece bolsas para o discente da Instituição no campo da pesquisa científica e tecnológica, em programas como PIBIC, PIBITI, PIBIC/EM, PIBICT etc. Outra oportunidade de o discente desenvolver suas habilidades e aptidões é por meio da participação em programas e linhas nas atividades de extensão da instituição, com bolsas ou voluntariamente. Esses programas favorecem a permanência do estudante na instituição.

#### **3.4.6. Acessibilidade atitudinal e pedagógica**

As políticas de acessibilidade atitudinal e pedagógica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba IFPB estão definidas na Resolução nº 240/2015 emitida pelo Conselho Superior da instituição.

Este documento institucional prevê, em cada Campus, o funcionamento do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), como setor responsável pela educação especial, dotando-o de recursos humanos e materiais que viabilizem e deem sustentação ao processo de educação inclusiva. O NAPNE tem trabalhado no sentido de melhorar ainda mais a acessibilidade do Campus, solicitando, junto à direção do mesmo, a instalação de piso tátil, faixa contrastante e a adequação dos balcões de atendimento. Para esclarecer, discutir, construir e incluir

a comunidade acadêmica, recentemente, a Instituição fez o lançamento da cartilha 'Transtorno do Espectro Autista'. Este núcleo é regido por regulamento específico, definido pela Resolução nº 139/2015 do Conselho Superior do IFPB.

As principais ações que visam à plena inclusão de todos nas atividades acadêmicas incluem, dentre outras:

- Promoção de formação/capacitação aos professores para atuarem nas salas comuns que tenham alunos com necessidades especiais;

- Promoção de formação de profissionais especializados, pedagogos, psicólogos, assistentes sociais e professores, para atendimento educacional especializado (AEE) aos alunos com deficiência;

- Garantia de inserção, nos currículos das Licenciaturas, a disciplina Libras em caráter obrigatório, ministrada preferencialmente por um surdo, e nos demais cursos como disciplina optativa;

- Prorrogação do tempo máximo para integralização dos cursos, não excedendo o limite de 50%;

- Garantia de inserção de discussões e práticas inclusivas nos planos pedagógicos dos cursos (PPC);

- Garantia de que todos os editais, das áreas de ensino, pesquisa e extensão, tenham reserva de 10% de suas vagas para projetos com foco em políticas inclusivas, afirmativas, de gênero e/ou sustentabilidade social;

- Garantia de que as temáticas referentes à cultura afro-brasileira e indígena perpassem transversalmente os cursos da educação básica especialmente nas disciplinas de Educação Artística, Literatura e História Brasileira.

Essas políticas garantem que os professores, apoiados pelos setores pedagógicos e de inclusão, deverão, sempre que necessário, flexibilizar e adaptar o currículo, considerando o significado prático e instrumental dos conteúdos básicos, além de desenvolver metodologias de ensino e recursos didáticos diferenciados e processos de avaliação adequados ao desenvolvimento dos alunos, ampliando o tempo de realização das avaliações.

Consideram, ainda, que os professores devem realizar atividades que favoreçam o aprofundamento e o enriquecimento de aspectos curriculares aos alunos com altas

habilidades, de forma que sejam desenvolvidas suas potencialidades, permitindo a esses alunos concluir em menor tempo a educação básica.

#### **3.4.7. Estratégias Pedagógicas**

A estrutura curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos conduz a um fazer pedagógico nos qual as seguintes atividades se fazem presentes nas unidades curriculares do curso: seminários, visitas técnicas, práticas laboratoriais, desenvolvimento de projetos, trabalhos individuais e em grupo, resolução de listas de exercícios, entrevistas, relatórios de aulas práticas e de visitas técnicas, trabalhos práticos, teóricos e pesquisas.

Conforme sua natureza, as estratégias pedagógicas são desenvolvidas em ambientes pedagógicos distintos, envolvendo: aulas teóricas com utilização de projetor multimídia, vídeos, slides, etc., visando à apresentação e problematização do conhecimento a ser trabalhado e posterior discussão e troca de experiências; e aulas práticas, para melhor vivência e compreensão dos tópicos teóricos, como as que envolvem laboratórios, seminários, pesquisas, elaboração de projetos diversos. Complementarmente, podem ser promovidas visitas técnicas às empresas e indústrias da região e palestras/interações com profissionais da área.

#### **3.4.8. Estratégias de Apoio ao Ensino-Aprendizagem**

A orientação e apoio aos discentes são realizados de diferentes formas e em diferentes níveis. Inicialmente o acadêmico é recebido na semana de integração com palestras que explicam o funcionamento do Instituto, seu papel e o curso que escolheu, sua missão, objetivos, perfil do profissional e a estrutura curricular com sua lógica integrativa.

Para que não se perca a totalidade dentro do processo do Instituto, os discentes recebem do diretor, dos professores da instituição e dos futuros colegas, informações sobre a sua vida acadêmica, órgãos institucionais, normas a serem seguidas, os conteúdos a serem estudados, metodologia de aulas e processos de avaliação. Recebem também orientações sobre dificuldades de adaptação e de aprendizagem. No aspecto referente à orientação da aprendizagem, também os professores têm a função de dar assistência ao acadêmico, dedicando tempo em orientações individuais aos universitários com problemas de aprendizagem, ou com projetos de extensão, iniciação científica e aprofundamento teórico em diferentes ramos do saber, proporcionando oportunidades de integração teoria prática.

Durante o semestre, também serão realizadas palestras com vistas a fortalecer o trabalho inicial, dirigindo o acadêmico para o delineamento pretendido pelo curso. Aqueles que desejarem, poderão ser recebidos pela Coordenação do Curso para melhor entendimento dos assuntos que lhe são próprios.

O acompanhamento e a orientação do estudante na Instituição serão realizados por diversos meios e constituem-se numa forma especial de auxiliar o acadêmico. No que se refere ao atendimento dos acadêmicos pela Coordenação de Curso, busca-se solucionar os eventuais problemas. Os padrões de comportamento e normas de conduta são discutidos pelos acadêmicos e professores, a partir do regimento interno da Instituição, de modo a garantir a autodisciplina de professores e acadêmicos, e conseqüentemente um clima propício ao desenvolvimento da aprendizagem. Para concretizar essa proposta, os procedimentos educativos adotados têm preocupação de possibilitar aos acadêmicos apreensão/reconstrução dos conhecimentos trabalhados na perspectiva da unidade teórico prática.

Ao longo dos últimos anos, através da análise de estatísticas próprias, diagnosticou-se a existência de dificuldades em várias disciplinas advindas de problemas mais diversos, tais como: deficiência nos estudos de ensino básico e médio; longo tempo de afastamento da escola; suplência de ensino médio através de mecanismos oferecidos pelo governo entre outros, que acabam por influenciar na educação superior. Portanto, ao se diagnosticar deficiência em algum campo específico, o curso Superior de Tecnologia em Alimentos, oferece atendimento diferenciado aos acadêmicos, através de cursos de nivelamento com professores e monitores visando à melhoria qualitativa do trato com os assuntos, de modo a viabilizar a aprendizagem acadêmica.

### **3.5. Colegiado do Curso**

O Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é o órgão deliberativo primário e de assessoramento acadêmico, com composição, competências e funcionamento definidos pela Resolução nº 141 de 02 de outubro de 2015 que dispõe sobre a Regulamentação do Colegiado dos Cursos Superiores presenciais e a distância do IFPB. O Colegiado Curso Superior de Tecnologia em Alimentos foi instituído pela Portaria nº 155, de 02 de dezembro de 2021, expedida pela Direção Geral do Campus Sousa, tendo sido composto pelos representantes dispostos no Quadro 01.



Quadro 01 – Composição do Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

<b>Colegiado do Curso</b>			
<b>Docente</b>	<b>Graduado em</b>	<b>Titulação</b>	<b>Função</b>
<b>1. Juliana Maria Guedes de Oliveira</b>	<b>Bacharelado em Agroindústria</b>	<b>Doutora</b>	<b>Presidente</b>
<b>2. Lucélia Kátia de Lima</b>	<b>Engenharia de Alimentos</b>	<b>Doutora</b>	<b>Docente Vinculada ao Curso</b>
<b>3. Ana Carolina Almeida Lins Moura</b>	<b>Economia Doméstica</b>	<b>Mestre</b>	<b>Docente Vinculada ao Curso</b>
<b>4. José Aurino Arruda Campos Filho</b>	<b>Bacharelado em Química</b>	<b>Mestre</b>	<b>Docente (outra Coordenação)</b>
<b>5. Ticiane Leite Costa</b>	<b>Tecnologia em Alimentos</b>	<b>Mestre</b>	<b>Docente Vinculada ao Curso</b>
<b>6. Kerolayne Santos Leite</b>	<b>Engenharia de Alimentos</b>	<b>Mestre</b>	<b>Docente Vinculada ao Curso</b>
<b>7. Higo de Lima Bezerra Cavalcanti</b>	<b>Licenciatura em Química</b>	<b>Doutor</b>	<b>Docente (outra Coordenação - suplente)</b>
<b>9. Mateus Alves Batista</b>	-	-	<b>Representante dos Discentes</b>
<b>10. Eliene Fernandes Cardoso</b>	-	-	<b>Rep. dos Discentes (Suplente)</b>
<b>11. Francisca Bivânia de Araújo Lins</b>	<b>Pedagogia</b>	<b>Mestre</b>	<b>Rep. técnico-administrativo em educação</b>
<b>12. Ana Paula Andrade Rocha</b>	<b>Pedagogia</b>	<b>Mestre</b>	<b>Rep. técnico-administrativo em educação (Suplente)</b>

O colegiado de curso é constituído por professores do quadro efetivo, representante dos estudantes e representante técnico-administrativo em educação. As reuniões ocorrem, ordinariamente, uma vez por mês ou, extraordinariamente, sempre que convocada pela presidência ou pela maioria absoluta de seus membros. As reuniões são registradas por meio de Ata, lavrada e assinada via SUAP e disponibilizadas no portal do estudante. O gerenciamento, a tramitação dos processos recebidos e encaminhados pelo colegiado, o acompanhamento e a execução das decisões são registrados via SUAP.

### 3.6. Núcleo Docente Estruturante

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos é o órgão consultivo responsável pela concepção, acompanhamento, avaliação e atualização periódica do Plano Pedagógico do Curso (PPC). Constituído por um grupo de docentes com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do PPC, o NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos está alinhado com a Resolução nº 143 de 02 de outubro de 2015 que dispõe sobre a Regulamentação do NDE dos Cursos Superiores presenciais e à distância do IFPB.

O NDE Curso Superior de Tecnologia em Alimentos foi instituído pela Portaria nº 68, de 15 de maio de 2021, expedida pela Direção Geral do Campus Sousa. Os docentes que compõem o NDE (Ver Quadro 02) trabalham em regime de dedicação exclusiva e possuem formação *stricto sensu*.

Quadro 02 – Composição do NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

<b>NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE</b>			
<b>Docente</b>	<b>Graduado em</b>	<b>Titulação</b>	<b>Função</b>
<b>1. Juliana Maria Guedes de Oliveira</b>	<b>Bacharelado em Agroindústria</b>	<b>Doutora</b>	<b>Presidente</b>
<b>2. Bruno Alexandre de Araújo Sousa</b>	<b>Engenharia Química</b>	<b>Doutor</b>	<b>Professor membro</b>
<b>3. Sonnalle Silva Costa</b>	<b>Engenharia de Alimentos</b>	<b>Doutora</b>	<b>Professor membro</b>
<b>4. Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira</b>	<b>Medicina Veterinária</b>	<b>Doutora</b>	<b>Professor membro</b>
<b>5. Dalany Menezes Oliveira</b>	<b>Tecnologia em Alimentos</b>	<b>Doutora</b>	<b>Professor membro</b>
<b>6. Luís Gomes de Moura Neto</b>	<b>Tecnologia em Alimentos</b>	<b>Doutor</b>	<b>Professor membro</b>
<b>Suplente: Lucélia Kátia de Lima</b>	<b>Engenharia de Alimentos</b>	<b>Doutora</b>	<b>Professor membro</b>

Os membros do NDE do curso de Tecnologia em Alimentos são eleitos pelos docentes do curso para um mandato de até 2 anos, sendo permitida a recondução por mais 2 anos. A cada reforma do PPC, ajuste curricular ou novas Diretrizes Curriculares Nacionais, o curso está se recriando. Nesse sentido, o curso de Tecnologia em Alimentos se preocupa em garantir que membros de reformas e ajustes recentes participem do núcleo, não negligenciando a importância da renovação parcial dos membros; a participação de docentes envolvidos no processo de criação do curso e a participação do último coordenador de curso, quando possível. O fundamento por

detrás desse processo é a manutenção de memória do trabalho, muito importante para a consolidação e atualização do PPC e a manutenção de seu histórico vivo.

O NDE do curso atua constantemente no acompanhamento, na consolidação e na atualização do PPC, realizando estudos dos Planos de Ensino, sugestões decorrentes dos docentes, do resultado das autoavaliações e das questões vinculadas ao mundo do trabalho através das análises das avaliações de estágio, da participação em eventos, do acompanhamento dos egressos. As reuniões são registradas por meio de Ata, lavrada e assinada via SUAP e disponibilizadas no portal do estudante.

### **3.7. Coordenação do Curso**

A Coordenação de Curso Regular é o órgão responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação dos objetivos e estratégias educacionais do curso, em consonância com as diretrizes emanadas pelo *campus* (Art. 166, Resolução nº 144-CS, de 11 de agosto de 2017).

De um modo geral, as atividades da Coordenação são voltadas para o desenvolvimento dos projetos e dos programas relativos ao Curso, para o apoio ao corpo docente, bem como associadas a ações de integração das áreas administrativas e da organização didático-pedagógica. A Coordenação do Curso também atua junto aos alunos, avaliando suas expectativas e sugestões e estreitando o relacionamento com professores e alunos, seja por meio de reuniões ou contatos diretos. Cabe ainda à Coordenação de Curso, na organização de seus projetos e programas, distribuir os trabalhos de ensino e pesquisa de forma a harmonizar os interesses com as preocupações científico-culturais dominantes do seu pessoal docente, tendo sempre presente o calendário escolar anual e os objetivos do Instituto. Entre as diversas competências do coordenador do curso, destacam-se:

- Representar o curso institucionalmente, realizando a expedição e o despacho de processos ou documentos;
- Convocar reuniões de planejamento pedagógico, de atividades ou de eventos acadêmicos, atrelados ao curso;
- Supervisionar o planejamento e acompanhamento do desenvolvimento de disciplinas;
- Comunicação e atendimento aos docentes e discentes do curso;
- Presidir o Colegiado do Curso;

- Presidir o NDE do curso;
- Acompanhar, assegurando o planejamento e desenvolvimento semestral adequado, em especial:
  - Das atividades complementares;
  - Estágios supervisionados;
  - Dos editais de aproveitamentos de estudos e de reconhecimento de competências/conhecimentos adquiridos;
  - Dos editais de monitoria de disciplinas.

### 3.7.1. Dados do Coordenador de Curso

A coordenadora do curso, Professora Juliana Maria Guedes de Oliveira, possui graduação em Bacharelado em Agroindústria pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB, Mestrado em Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB, com doutorado em Medicina Veterinária: Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem animal, pela Universidade Federal Fluminense – UFF em sanduíche com a Purdue University – EUA. Atua como professora efetiva do quadro permanente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba desde de 2014 e como coordenadora do Curso desde 2018. (CV: <http://lattes.cnpq.br/0594039362275768>).

### 3.8. Prática Profissional

As atividades de vivência e prática profissional se diferenciam do estágio profissional supervisionado - atividades específicas em situação real de trabalho (Lei nº 11.788/2008) com sua carga horária adicionada à carga horária mínima estabelecida pelo Conselho Nacional de Educação - Elas integram a metodologia e a carga horária mínima da matriz curricular dos cursos. A Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 cita que prática profissional supervisionada na Educação Profissional e Tecnológica “compreende diferentes situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa ou intervenção, visitas técnicas, simulações e observações.”

A prática profissional configurar-se-á como um procedimento didático pedagógico - atividade de aprendizagem profissional - que contextualiza, articula e

inter-relaciona os saberes apreendidos, relacionando teoria e prática. No decorrer do curso de Tecnologia em alimentos a prática profissional está prevista em:

Aulas práticas em ambientes especiais, tais como laboratórios;

Projetos de pesquisa e extensão;

Visitas técnicas;

Estágios curriculares;

Monitorias.

Os alunos do CST em Alimentos têm tido acesso a esse conjunto de políticas, mecanismos e programas de apoio que o IFPB dispõe para viabilizar aos discentes a orientação acadêmica no que diz respeito à sua vida escolar e à sua aprendizagem.

### **3.9. Estágio Curricular Supervisionado**

O estágio está fundamentado na Lei 11.788, de 25/09/08, que dispõe sobre o assunto e é regulado internamente pelo Manual de Orientação e Normas do IFPB e tem na Coordenação de Estágios, o apoio necessário para sua viabilização e encaminhamento. Para a realização do Estágio Obrigatório será necessário a existência de instrumento jurídico celebrado entre a Empresa/Instituição receptora e o IFPB, em que estarão acordadas todas às condições de realização do mesmo. Os estagiários poderão desenvolver quaisquer atividades previstas na área de Tecnologia em Alimentos, conforme Resolução nº 218, de 29 de junho de 1973 do Conselho Federal de Engenharia, e Agronomia – CONFEA e atividades previstas na Resolução Normativa nº 257, de 29 de outubro de 2014 do Conselho Federal de Química - CFQ.

Essa atividade obrigatória terá início a partir do 5º semestre e exige-se uma carga horária de 150 (**cento e cinquenta**) horas. A avaliação do discente será conduzida pelo professor orientador do IFPB (indicado pelo Coordenador do Curso de Tecnologia em Alimentos) e pelo supervisor de estágio (profissional da empresa/instituição receptora do estagiário) ao longo do estágio. O supervisor deverá proceder à avaliação de desempenho do estagiário, por meio de instrumento próprio fornecido pela Coordenação de estágio.

O Estágio é acompanhado pela Coordenação de Estágios e um professor orientador para cada discente, em função da área de atuação no estágio e das condições de disponibilidade de carga-horária dos professores. Ao professor orientador cabe a preparação, juntamente com o discente, de um plano de estágio,

além de fazer pelo menos uma visita ao local do estágio a cada semestre de atividade, quando observará a compatibilidade do trabalho realizado pelo estagiário com os conhecimentos técnicos adquiridos no curso.

São atribuições do professor orientador:

- Elaborar, juntamente com o discente, um plano de estágio; orientar o discente sobre requisitos do relatório a ser apresentado, informando-o ainda sobre os procedimentos gerais do estágio;
- Acompanhar o desenvolvimento do estágio;
- Orientar o discente na elaboração do relatório final de estágio;

São mecanismos de acompanhamento e avaliação de estágio:

- Plano de estágio aprovado pelo professor orientador e pelo professor supervisor da disciplina campo de estágio;
- Reuniões do discente com o professor orientador;
- Visitas ao local de estágio por parte do professor orientador, sempre que necessário;
- Relatório com parecer do estágio supervisionado de ensino.

Após a realização do estágio, o discente terá um prazo de 60 (sessenta) dias para entregar (3 vias impressas) do Relatório Final de Estágio, que deve ser apresentado no prazo mínimo de 10 dias na forma oral a uma banca avaliadora composta pelo professor orientador e mais 2 examinadores. Podendo ser convidado como examinador, um profissional externo de reconhecida experiência profissional na área de desenvolvimento do estágio. Fica definido que a banca examinadora irá analisar, avaliar e aprovar ou reprovar o relatório final de estágio após o processo de avaliação.

Com relação ao estágio supervisionado extracurricular no Curso de Tecnologia em Alimentos, poderá ser realizado de forma não obrigatória, em qualquer período, mediante a autorização do Coordenador do Curso e comprovação de matrícula em um dos períodos regulares.

O estágio curricular supervisionado, de caráter obrigatório, é entendido como tempo de aprendizagem, em que o formando exerce *in loco* atividades específicas da profissão, sob a responsabilidade de um profissional já habilitado.

O Estágio Obrigatório compõe a carga horária obrigatória necessária para a conclusão do Curso de Tecnologia em Alimentos do IFPB. Portanto, o Estágio Obrigatório é mandatório a todos os estudantes de Tecnologia em Alimentos, sendo necessária a aprovação deste para a obtenção do diploma em Tecnologia em Alimentos. O objetivo do estágio é de proporcionar experiência, aperfeiçoamento técnico, cultural, científico e humanístico ao discente, preparando-o para a realidade do mercado de trabalho após deixar a universidade.

O discente estará apto a realizar o Estágio Obrigatório após cursar com êxito (ou seja, com aprovação) mais de 65% (sessenta e cinco por cento) das disciplinas da matriz curricular; ter como pré-requisito as disciplinas de Matérias-primas alimentícias e Princípios da Conservação de Alimentos; e ter como co-requisitos as disciplinas referentes do 4º e 5º semestres (Tecnologia de Carnes, Tecnologia de Cereais e Panificação, Tecnologia de Leites, Tecnologia de Pescados, Tecnologia de Bebidas e Tecnologia de Vegetais) do curso de Tecnologia em Alimentos.

O local de realização do estágio deve seguir o exigido pelas Normas de Estágio do IFPB de 2009 página 09, que diz:

O Estágio será realizado em organizações públicas, privadas ou do terceiro setor, devidamente conveniadas com o IFPB, que apresentem condições de proporcionar experiência prática na área de formação do estudante, ou desenvolvimento sociocultural ou seu meio científico, pela participação em situações de vida e de trabalho no seu meio.

O curso de Tecnologia em Alimentos refere-se que o estágio poderá ser realizado em empresas, que possuam atividades inerentes aos conteúdos do curso e atuem em qualquer ramo da produção alimentícia, ou outro ramo afim a área do curso, desde que possuam infraestrutura tecnológica compatível para o desenvolvimento das referidas atividades; na própria instituição de ensino (IFPB), nos seus laboratórios ou setores vinculados, desempenhando atividades compatíveis com a sua formação acadêmica; ou mesmo em Instituições de pesquisa e extensão devidamente reconhecidas, que cumpram com o exigido pelas Normas de Estágio do IFPB. Esta gama de opções visa uma maior flexibilidade ao discente na busca de seu Estágio Obrigatório.

O discente que estiver trabalhando em alguma área de concentração do curso poderá aproveitar suas atividades profissionais como estágio, desde que se enquadre ao especificado nas Normas de Estágio do IFPB sobre o aproveitamento de atividades profissionais.

Ao final do estágio, o discente deverá apresentar um relatório final descrevendo as atividades que foram desenvolvidas, e realizar todos os procedimentos anteriormente descritos referente a apresentação do relatório final de estágio.

### **3.10. Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) que é regulamentado pela Resolução **AR 28/2022 – CONSUPER/DAAOC/REITORIA/IFPB.**

O Capítulo I, refere-se à Organização e Funcionamento, diz no artigo 4º que:

*Os cursos de graduação do IFPB podem implantar em seus PPCs o TCC como componente curricular quando as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) do respectivo curso prever o TCC como uma atividade acadêmica.*

O Parecer CNE/CES Nº 239/2008 aprovado em 06 de novembro de 2008, define que para os cursos Superiores de Tecnologia o Trabalho de Conclusão do Curso é facultativo.

Desta forma o Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos não inclui a oferta do TCC para compor a matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Campus Sousa como requisito para conclusão do curso.

### **3.11. Atividades Complementares**

As Atividades Acadêmicas Curriculares Complementares - AACC são disciplinadas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN), de nº 9.394/96 e Parecer CNE/CES Nº 239/2008 aprovado em 06 de novembro de 2008.

As atividades complementares são regulamentadas pela Resolução AR 5/2022 – CONSUPER/DAAOC/REITORIA/IFPB. O curso prevê uma carga horária mínima de **cinquenta (50)** horas para atividades complementares, a serem desenvolvidas pelo discente de forma vinculada com a sua formação.

Para registro das atividades complementares o estudante deverá solicitar, diretamente no sistema acadêmico, o registro da atividade complementar, anexando o comprovante da atividade realizada. A análise da solicitação de registro de atividade complementar e deferir ou indeferir o pedido diretamente no sistema caberá a coordenação do curso. No caso de indeferimento, a coordenação deverá justificar o



motivo no parecer. Ao estudante é dado o direito de recurso junto ao Colegiado de Curso, por meio de protocolo direcionado à coordenação, anexando o comprovante e justificativa que corroborem com a análise do mérito.

Quadro 2 - Atividades complementares acadêmico-científico-culturais, desenvolvidas pelo discente do CST em Alimentos.

Atividades	Número de Horas	Máximo de Hora por Semestre	Limite Máximo de Hora
<b>1. Atividades de Ensino e Técnico Científico*</b>			
1.1 Visita técnica com apresentação de relatório	5 por visita	10	20
1.2 Trabalhos publicados em livros, revista e periódicos nacionais, na área de Alimentos	10 por trabalho	20	40
1.3 Trabalhos publicados em livros, revista e periódicos internacionais, na área de Alimentos	20 por trabalho	40	60
1.4 Trabalhos apresentados em eventos municipais, regionais e nacionais na área de Alimentos	Por trabalho		
Autor	2	4	8
Co-autor	1	2	4
1.5 Trabalhos apresentados em eventos internacionais, na área de Alimentos	Por trabalho		
Autor	3	9	15
Co-autor	1,5	3	6
1.6 Resumos publicados em anais de eventos, na área de Alimentos	Por resumo		
Autor	1	2	5
Co-autor	0,5	1	2
1.7 Trabalhos completos publicados em anais de eventos, na área de Alimentos	Por trabalho		
Autor	2	6	10
Co-autor	1	3	5
1.8 Cursos ou minicursos realizados na área de Alimentos promovidos pelo discente	4 por atividade	20	40
1.9 Estudos de línguas realizados durante a graduação, dentro ou fora da instituição, por semestre concluído.	2 por estudo	10	20
<b>2. Atividades Assistidas*</b>			
2.1 Semana acadêmica	10 por evento	10	20
2.2 Simpósios e Congressos	15 por evento	15	30
2.3 Fóruns e Encontros	10 por evento	10	20
2.4 Palestras e Workshop	5 por evento	5	15
2.5 Exposições Técnicas e Científicas	5 por evento	5	15
2.6 Cursos, Minicursos e Oficinas à distância ou presenciais na área do curso ou áreas afins	1 por hora	20	40
<b>3. Atividades de Extensão*</b>			

3.1 Atividades esportivas e culturais	1 por atividade	5	10
3.2 Obtenção de prêmios	2 por prêmio	4	10
3.3 Programas de extensão desenvolvidos no âmbito da instituição ou em outras instituições, em comunidades, organizações não governamentais, conselhos sociais, conselhos comunitários e agências de fomento.	5 por projeto	10	20
3.4 Participação de projetos de ação social	3 por projeto	6	12
3.5 Participação de projetos PIBID e PROEXT	Por projeto		
Bolsista	30	30	60
Voluntário	15	15	30
<b>4. Atividades de Pesquisa*</b>			
4.1 Participação em programas de iniciação científica (PIBIC, PIBIT, INTERCONNECTA e INOVAÇÃO)	Por projeto		
Bolsista	30	30	60
Voluntário	15	15	30
4.2 Participação em pesquisa e projetos institucionais de fluxo contínuo com duração mínima de 1 ano e máximo de 2 anos, com apresentação de relatório.	Por projeto		
Bolsista	30	30	60
Voluntário	15	15	30
4.3 Participação em grupos de estudo, orientados por docentes, por semestre.	3 por grupo	3	15
<b>5. Atividades de vivencia acadêmico profissional complementar</b>			
5.1 Estágio extracurricular	20 por semestre	20	40
5.2 Participação em monitorias	20 por semestre	20	40
5.3 Ministrar palestras *	5 por palestra	10	20
5.4 Cursos complementares de aprofundamento da formação profissional	1 por hora	15	30
5.5 Representação no Colegiado	10 por semestre	10	20
5.6 Representação em Centro Acadêmico	10 por semestre	10	20
5.7 Representação no Diretório Central de Estudantes - DCE	10 por semestre	10	20
<b>Carga Horária de Atividades Complementares Total Exigida: 100 Horas</b>			

\*Não serão computadas atividades de extensão desenvolvidas nos componentes Práticas Curriculares de Extensão I, II, III, IV e V.

As ações de extensão já computadas na curricularização da extensão não podem ser registradas como atividades complementares, evitando a duplicação de registro.

Só serão aceitos comprovantes de atividades complementares realizadas durante o período de matrícula ativa no curso.

Deseja-se que o estudante do CST em Alimentos não seja somente simplesmente convidado a frequentar aulas ministradas segundo os termos

universitários comuns, reunindo, por essa maneira, os créditos necessários para o recebimento de um diploma.

Cabe ao estudante a responsabilidade pela busca do conhecimento. A curiosidade e a observação devem ser marcas permanentes do corpo discente. Para tanto, deverá perceber que o aprendizado é um processo e que o profissional do futuro deverá ter a capacidade de aprender a aprender. Deverá ser um estudante a vida toda, ou seja, seu aprendizado será permanente e esta postura deve ser incorporado no processo ensino-aprendizagem desenvolvido no curso.

Estas atividades privilegiarão a construção do conhecimento, complementando as atividades acadêmicas tradicionais, por meio de ações articuladas de forma interdisciplinar, através de seminários, workshop, palestras entre outros, como eventos que contemplam a educação das relações Étnico- Raciais e o ensino de história e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Diante dessa perspectiva, as atividades acadêmicas complementares têm a finalidade de enriquecer o processo ensino-aprendizagem, privilegiando, portanto, a complementação da formação social, humana e profissional através de atividades de cunho comunitário, de interesse coletivo, de assistência acadêmica, de iniciação científica e tecnológica, como também atividades esportivas e culturais, além de intercâmbio com instituições congêneres.

### **3.12. Sistemas de Avaliação do Processo Ensino Aprendizagem**

O sistema de avaliação do curso superior de Tecnologia em Alimentos é regulado pela Resolução N° 54/2017 que dispõe sobre o Regimento Didático dos Cursos Superiores Presenciais e a Distância do Instituto Federal da Paraíba. O capítulo V da Resolução No 54/2017 trata da avaliação do desempenho acadêmico nos Artigos de 33 a 39:

“Art. 33 A avaliação deve ser compreendida como uma prática processual, diagnóstica, contínua e cumulativa da aprendizagem, de forma a garantir a prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e o redimensionamento da prática educativa.

Art. 34 A avaliação da aprendizagem, realizada ao longo do período letivo, em cada disciplina, ocorrerá por meio de instrumentos adequados, buscando detectar o grau de progresso do discente, compreendendo:

- I. Apuração de frequência às atividades didáticas;
- II. Avaliação do aproveitamento acadêmico.

§ 1º Entende-se por frequência às atividades didáticas, o comparecimento do discente às aulas teóricas e práticas, aos estágios supervisionados, aos exercícios de verificação de aprendizagem previstos e realizados na programação da disciplina.

§ 2º O controle da frequência contabilizará a presença do discente nas atividades programadas, das quais estará obrigado a participar de pelo menos 75% da carga horária prevista na disciplina.

§ 3º O rendimento acadêmico deverá refletir o acompanhamento contínuo do desempenho do discente em todas as atividades didáticas, avaliado através de exercícios de verificação.

§ 4º São considerados instrumentos de verificação de aprendizagem: debates, exercícios, testes e ou provas, trabalhos teórico-práticos, projetos de pesquisa ou extensão, atividades de campo, relatórios e seminários, aplicados individualmente ou em grupos, realizados no período letivo, abrangendo o conteúdo programático desenvolvido em sala de aula ou extraclasse bem como o exame final.

§ 5º Os prazos definidos para conclusão e entrega dos exercícios de verificação de aprendizagem serão contabilizados em meses, dias e horas:

- a) Os prazos fixados em meses contam-se de data a data, expirando no dia de igual número do início;
- b) Os prazos expressos em dias contam-se de modo contínuo, expirando a zero hora;
- c) Os prazos fixados por hora contam-se de minuto a minuto.

§ 6º As notas serão expressas numa escala de zero a 100 (cem).

§7º Quando, por motivos de força maior ocorrerem impedimentos no cumprimento de prazos relativos ao recebimento (por parte do docente) e de entrega dos instrumentos de verificação de aprendizagem (por parte do discente), antes de expirar o prazo estabelecido em meses ou dias, o docente poderá receber estes instrumentos de verificação, mediante solicitação, via processo protocolado e encaminhado à Coordenação do Curso, que será responsável pela entrega do material solicitado.

Art. 35 O docente deverá registrar, sistematicamente, o conteúdo desenvolvido nas aulas, a frequência dos discentes e os resultados de suas avaliações diretamente no sistema de controle acadêmico, devendo cumprir os prazos definidos no calendário acadêmico.

Art. 36 No início do período letivo, o docente deverá entregar uma cópia do plano de ensino aos discentes, assim como informar os critérios de avaliação, a

periodicidade dos instrumentos de verificação de aprendizagem, a definição do conteúdo exigido em cada verificação.

§1º O docente deverá entregar o plano de ensino em até 30(trinta) dias antes do semestre à Coordenação do Curso, em cumprimento a alínea “b”, Inciso IV, Art.1º da Lei no 3.168/2015, que altera o Art. 47 da Lei 9.394/96 e atualizações, salvo o cumprimento das responsabilidades legais.

§ 2º O docente responsável pela disciplina deverá discutir em sala de aula os resultados dos instrumentos de verificação da aprendizagem no prazo de até 07(sete) dias úteis após a sua realização.

Art. 37 O discente terá direito à informação sobre o resultado obtido em cada instrumento de verificação de aprendizagem realizado, cabendo ao docente da disciplina disponibilizá-los no sistema de controle acadêmico ou protocolar, datar, rubricar e providenciar a aposição do documento referente aos resultados do instrumento de verificação de aprendizagem, em local apropriado.

Art. 38 Caso o discente não compareça a um ou mais exercício de avaliação, no semestre, é dado o direito a reposição de uma única avaliação por disciplina, devendo o conteúdo ser o mesmo da avaliação da aprendizagem que não compareceu, conforme proposto no plano de disciplina.

I. O discente poderá valer-se do instrumento de reposição de avaliação para uma  
II. única avaliação perdida por disciplina.

III. O discente que perder mais de uma atividade de avaliação em uma disciplina poderá optar por qual delas deseja fazer a reposição.

IV. O instrumento de reposição de avaliação não se aplica a avaliação final, trabalhos práticos, visitas técnicas, atividades de campo e os seminários.

V. O instrumento de reposição de avaliação será aplicado ao final de cada semestre, conforme calendário acadêmico.

VI. O discente não terá direito a reposição de segunda chamada, salvo os casos previstos em lei.

Art. 39 O número de verificações de aprendizagem, durante o semestre, deverá ser no mínimo de:

a) 02 (duas) verificações para disciplinas com até 50horas;

b) 03 (três) verificações para disciplinas com mais de 50 horas.

§1º Terá direito a avaliação final o discente que obtiver média igual ou superior a 40 (quarenta) e inferior a 70 (setenta) registrado nos instrumentos de verificação de aprendizagem, além de no mínimo 75% de frequência na disciplina.”

### **3.13. Tecnologias de Informação e Comunicação**

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos utiliza alguns recursos de tecnologia de informação e de comunicação no seu processo de ensino-aprendizagem. Este processo de ensino-aprendizagem é facilitado por meio da Plataforma Moodle (ambiente virtual), disponibilizada pelo sistema acadêmico da instituição – SUAP-Edu. Essa Plataforma permite aos alunos tirar dúvidas com o professor, numa dinâmica em espaço virtual, fora da sala de aula, complementando as ações do processo ensino-aprendizagem, bem como a realização de fóruns virtuais, realização de estudo dirigidos e outros.

Outros softwares são utilizados no âmbito da sala de aula como BrOffice, na disciplina de Informática Básica, Excel do BrOffice, SPSS e SISVAR, nas disciplinas de Estatística e Análise Sensorial de Alimentos.

## **4. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

---

### **4.1. Espaço Físico Existente**

Atualmente, o IFPB Campus Sousa dispõe de uma infraestrutura composta por três ambientes distintos, ou seja:

- Sousa: Unidade Sede - Campus I
- São Gonçalo: Fazenda da Escola – Campus II
- Área Rural de Sousa: Lote no Perímetro Irrigado Várzeas de Sousa - Campus III

Área Física – Unidade Sede – Campus I

Quadro 3 - Infraestrutura de uso geral do Campus Sousa disponível ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

<b>Área</b>	<b>Quantidade em (m<sup>2</sup>)</b>
<b>Terreno</b>	<b>16. 740</b>
<b>Construída</b>	<b>4. 717</b>

## Instalações – Unidade Sede – Campus I

Quadro 4 - Instalações de Uso Geral do Campus Sousa disponível ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

<b>Ambiente</b>	<b>Quantidade</b>
Sala de Apoio Administrativo	15
Ambiente Para Aula	05
Pátio de Recreação	01
Ambiente para Laboratório	03
Quadra de Esportes	01
Pista de Atletismo	01
Auditório Multimeio	01
Auditório/Salão Nobre	01
Refeitório	01
Sala de Apoio ao Ensino	01
Alojamento	03
Central Telefônica	01
Marcenaria e Carpintaria	01
Garagem	01
Caixa D'Água (16.000 Litros)	01
Laboratório de Informática	01
Sala de Eventos	01
Casa para Hóspedes	01
Guarita de Vigilância	01
Biblioteca	01

## São Gonçalo: Fazenda da Escola – Campus II

### Áreas e Planta Baixa

Quadro 5 – Infraestrutura da Unidade Escola do Campus Sousa disponível ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

<b>Área</b>	<b>Quantidade em (m<sup>2</sup>)</b>
Área Total da Fazenda	1. 280.000,00
Área Construída Total	11. 331,97

Quadro 6 - Instalações de Uso Geral do Campus Sousa disponível ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos.

<b>Ambiente</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Sala de Apoio Administrativo</b>	<b>22</b>
<b>Ambiente para Aula</b>	<b>15</b>
<b>Laboratórios</b>	<b>06</b>
<b>Unidade Educativa de Produção</b>	<b>09</b>
<b>Biblioteca</b>	<b>01</b>
<b>Quadra de Esportes</b>	<b>02</b>
<b>Campo de Futebol</b>	<b>01</b>
<b>Auditório</b>	<b>01</b>
<b>Pátio de Recreação</b>	<b>01</b>
<b>Refeitório</b>	<b>01</b>
<b>Sala de Apoio ao Ensino</b>	<b>09</b>
<b>Alojamento</b>	<b>08</b>
<b>Cantina</b>	<b>01</b>
<b>Central Telefônica</b>	<b>01</b>
<b>Oficina Mecânica</b>	<b>01</b>
<b>Fábrica de Ração</b>	<b>01</b>
<b>Viveiro de Mudas</b>	<b>01</b>
<b>Complexo Agroindustrial</b>	<b>01</b>
<b>Biblioteca</b>	<b>01</b>
<b>Anfiteatro</b>	<b>01</b>
<b>Abatedouro Industrial</b>	<b>01</b>
<b>Residência para Funcionário</b>	<b>02</b>
<b>Caixa D'Água</b>	<b>01</b>
<b>Lavanderia</b>	<b>01</b>
<b>Guarita para Vigilância</b>	<b>01</b>
<b>Setor de Atividades Artísticas Culturais e Desportivas</b>	<b>01</b>
<b>Hospital Veterinário</b>	<b>01</b>

#### **4.1.1 Espaços Físicos Utilizados no Desenvolvimento do Curso**

##### **4.1.2 Sala de professores, sala de reuniões e sala da coordenação do curso**

A sala de professores é um ambiente de suporte aos professores para que possam planejar suas aulas. A sala possui mesa e cadeiras para realização de atividades ou estudos, iluminação e climatização adequadas ao tamanho da sala e ramal telefônico. Todos os professores possuem armários com divisões internas para guarda de seus pertences particulares e materiais didático-pedagógicos. Os professores têm à sua disposição nessa sala computador com acesso à Internet e



impressora para impressão de seus trabalhos. Além disso, há à disposição dos docentes, equipamentos de multimídia como recurso pedagógico.

Na sala de reuniões os professores de tempo integral e tempo parcial concentram as suas atividades, como o NDE – Núcleo docente Estruturante, Colegiado do curso e orientações, bem como os projetos de extensão, de iniciação científica e as reuniões do PIBID – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência. É nesse espaço também onde os estudantes e os professores se reúnem para discutir assuntos da área de ensino, pesquisa e extensão.

A sala da coordenação é um ambiente de suporte para o coordenador e os alunos. A sala possui uma mesa, cadeiras, armário, computador e impressora.

#### **4.1.3 Gabinetes de trabalho para docentes**

Enquanto o docente não estiver em sala de aula, eles permanecem no Campus em uma sala de professores do curso de Tecnologia em Alimentos no horário de expediente. No entanto, faz-se necessário a implementação de gabinetes individuais, ou no máximo duplo, para os professores trabalharem em seus projetos e/ou preparação de aulas. Cada gabinete deve conter, além da mesa do docente, armários, condicionador de ar, lousa e pincel atômico, computadores e carteira auxiliar para aluno. Existe um projeto de ampliação para ajustar a estrutura e fornecer a condição necessária de forma a melhorar o trabalho dos professores.

#### **4.1.4 Salas de aula**

Todas as salas de aulas são climatizadas e estão equipadas com projetor multimídia, quadro tipo branco, carteiras escolares e mesa para professor, equipadas segundo a finalidade a que se propõe e que atendam, de forma excelente, aos requisitos: limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessárias às atividades desenvolvidas. As salas são adequadas ao número de alunos e às disciplinas do referido Curso.

#### **4.1.5 Equipamentos**

A grande maioria dos equipamentos dos laboratórios apresenta boa condição de uso, o que é de fundamental importância à realização de aulas experimentais, resultando em uma aprendizagem significativa, a partir da prática.

#### **4.1.6 Acesso a equipamentos de informática pelos alunos**

O Departamento de Tecnologia da Informação fará cadastro prévio de cada aluno para que estes tenham acesso aos equipamentos de informática que estarão ligados em rede e a Internet.

#### **4.2. Biblioteca**

A Biblioteca do IFPB Campus Sousa procura, ao longo dos anos, acompanhar as mudanças ocorridas na Instituição, ajustando-se a uma clientela cada vez mais exigente e consciente de suas necessidades informacionais.

Missão: apoiar efetivamente os processos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos no âmbito do IFPB, além de contribuir na formação intelectual e integral de seus usuários de forma individual e coletiva, subsidiando a Instituição no que se refere às necessidades informacionais dos seus usuários.

Público-Alvo: Atende a usuários com perfis diferenciados, composto por docentes, técnicos administrativos e discentes dos cursos: técnicos subsequentes e integrados ao nível médio e os cursos de nível superior, bem como, a comunidade externa para consulta local. Por isso caracteriza-se como uma biblioteca multinível.

A Biblioteca do IFPB Campus Sousa exerce dois tipos de atividades: os serviços meios, que correspondem à formação, desenvolvimento e tratamento da coleção, tais como: seleção, aquisição, registro, indexação, classificação, catalogação, preparação física da obra para o empréstimo, organização de catálogos, preservação e avaliação das coleções; e os serviços fins, que tratam da circulação e uso da informação: acesso e disponibilização da coleção, disseminação da informação, orientação no uso dos recursos e serviços oferecidos pela biblioteca, busca e recuperação da informação e também consulta e empréstimo do acervo bibliográfico. São realizadas, também, elaboração de fichas catalográficas e atividades de treinamento e educação de usuários. O sistema de classificação de acervo adotado é CDU – Classificação Decimal Universal.

##### **4.2.1 Infraestrutura**

No quadro a seguir, apresentamos uma descrição do espaço físico referente à biblioteca.

Quadro 7 - Estrutura física da biblioteca central

INFRAESTRUTURA	Nº	Área	Capacidade	
<b>Disponibilização do acervo</b>		<b>205</b>	<b>(1)</b>	<b>20000</b>
<b>Leitura</b>			<b>(2)</b>	
<b>Estudo individual</b>	<b>01</b>		<b>(2)</b>	<b>06</b>
<b>Estudo em grupo</b>	<b>01</b>	<b>01</b>	<b>(2)</b>	<b>50</b>
<b>Sala de vídeo</b>	<b>01</b>	<b>00</b>	<b>(2)</b>	<b>00</b>
<b>Administração e processamento técnico do acervo</b>	<b>01</b>	<b>10</b>		
<b>Recepção e atendimento ao usuário</b>	<b>01</b>	<b>10</b>		
<b>Outras: (especificar)</b>				
<b>Acesso à internet</b>	<b>20</b>		<b>(3)</b>	<b>06</b>
<b>Acesso à base de dados</b>	<b>20</b>		<b>(3)</b>	<b>06</b>
<b>Consulta ao acervo</b>	<b>03</b>		<b>(3)</b>	<b>01</b>
<b>TOTAL</b>	<b>51</b>		<b>103</b>	

Legenda:

Nº é o número de locais existentes;

Área é a área total em m<sup>2</sup>;

Capacidade: (1) em número de volumes que podem ser disponibilizados; (2) em número de assentos;

(3) em número de pontos de acesso.

### Área total:

Biblioteca Central: 205m<sup>2</sup>.

Biblioteca Setorial: 132m<sup>2</sup>.

Os usuários atendidos pelo curso de Tecnologia em Alimentos são atendidos prioritariamente pela Biblioteca Central, que se localiza na Unidade São Gonçalo, local no qual as aulas do curso são ministradas. A biblioteca setorial é localizada na Unidade Sede, na cidade de Sousa.

Atualmente uma nova biblioteca está em fase de construção na Unidade de São Gonçalo do IFPB Campus-Sousa.

A Biblioteca possui um acervo de aproximadamente 13.000 exemplares (livros, obras de referência, teses, dissertações e monografias), além dos periódicos e material audiovisual (760 exemplares catalogados), disseminados nas seguintes áreas: Ciências Humanas, Ciências Exatas e da Terra, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde, Engenharia e Tecnologia, Ciências Sociais e Aplicadas, Ciências Agrárias, Linguística, Letras e Artes. O acervo está organizado de acordo com a tabela de Classificação Decimal Universal (CDU).

#### **4.2.2 Horário de funcionamento**

De acordo com o horário da IES, a biblioteca terá funcionamento ininterrupto:

Biblioteca Setorial: Segunda à Sexta-feira, das 7h às 22h.

Biblioteca Central: Segunda à Sexta-feira, das 7h às 17h.

Podendo ter seu horário alterado de acordo com as demandas baseadas no calendário acadêmico.

#### **4.2.3 Acervo específico para o curso**

Considerando as orientações INEP para os componentes curriculares específicos do Curso de Tecnologia em Alimentos, para cada unidade curricular, será disponibilizado 3 (três) títulos para a bibliografia básica e um mínimo de 5 (cinco) títulos para a bibliografia complementar.

#### **4.2.4 Serviço de acesso ao acervo**

A Biblioteca possui um acervo de aproximadamente 13.000 exemplares (livros, obras de referência, teses, dissertações e monografias), além dos periódicos e material audiovisual (760 exemplares catalogados), disseminados nas seguintes áreas: Ciências Humanas, Ciências Exatas e da Terra, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde, Engenharia e Tecnologia, Ciências Sociais e Aplicadas, Ciências Agrárias, Linguística, Letras e Artes. O acervo está organizado de acordo com a tabela de Classificação Decimal Universal (CDU).

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos dispõe de acervo específico e atualizado que atende aos programas das disciplinas do curso, obedecendo aos critérios de classificação e tombamento no patrimônio da IES.

A adequação, atualização e verificação da relevância das bibliografias básica e complementar são realizadas, periodicamente, em reuniões pedagógicas de planejamento e nas reuniões do Colegiado do Curso. Quando necessárias, as solicitações de livros feitas pelos professores são encaminhadas ao setor responsável para aquisição.

Segue abaixo relação dos serviços disponibilizados em relação ao acervo:

Empréstimo domiciliar de documentos do acervo geral, permitido aos servidores e discentes do IFPB;

Consulta de periódicos e obras de referências;

Empréstimo especial, reservado a documentos considerados especiais para esta Biblioteca; Acesso ao Portal de Periódicos da CAPES;

Levantamento de informações: trata-se de um levantamento das informações existentes no acervo local;

Reserva de livros.

O aluno pode consultar o acervo da bibliografia básica e da complementar na própria biblioteca.

**EMPRÉSTIMO DE MATERIAL BIBLIOGRÁFICO:** O empréstimo é pessoal e intransferível e o usuário ficará responsável por todo material registrado em seu nome. O limite de livros por usuário: cinco (05) unidades. O prazo máximo de empréstimo para alunos e servidores é de dez (10) dias consecutivos. O empréstimo pode ser renovado para o mesmo usuário por até três vezes, desde que não esteja reservado para outro usuário.

Ainda, o acervo pode ser consultado por meio do Sistema Integrado de Bibliotecas do IFPB, instituído pela Resolução AD REFERENDUM nº 05, de 08 de fevereiro de 2018.

#### **4.2.5 Apoio na elaboração de trabalhos acadêmicos**

Todos os setores da biblioteca possuem acesso à internet, catalogação e normalização de trabalhos acadêmicos. A biblioteca é responsável pela elaboração de ficha catalográfica de documentos institucionais; Orientação para normatização de artigos técnico-científicos e Trabalho de Conclusão de Cursos (TCC) de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

#### **4.2.6 Política de aquisição, expansão e atualização**

De acordo com a Resolução CS Nº114, IFPB (2017), a Política de Formação e Desenvolvimento das Coleções da Biblioteca do IFPB, Campus Sousa, adota procedimentos que norteiam as atividades de seleção, aquisição, atualização, descarte e manutenção de suas coleções, tendo como objetivos: promover a pesquisa, educação e cultura e suprir as necessidades informacionais da comunidade acadêmica em relação às atividades, planos e programas do IFPB Campus Sousa.

Em relação à seleção:

Os livros devem suprir prioritariamente as necessidades de informação especializada nas áreas dos cursos. Assim, para formação do acervo especializado, a seleção deve obedecer à seguinte ordem: Títulos das bibliografias dos cursos; títulos indicados para projetos de pesquisa e extensão; títulos nas áreas dos cursos indicados por professores.

Em relação à aquisição:

Cada campus deve definir anualmente verba para aquisição de livros. O (a) bibliotecário (a) deve indicar o valor aproximado a ser empenhado no planejamento anual (PTA) realizando uma pesquisa referenciada de mercado dos livros a serem adquiridos. Os livros devem ser a seguinte ordem de prioridade: I - títulos das bibliografias dos cursos; II - títulos nas áreas dos cursos indicados por professores; III - títulos indicados para projetos de pesquisa e extensão; IV - solicitações dos setores dos Campi; V - demandas da formação social e cultural dos usuários. A aquisição de livros para o acervo bibliográfico da Instituição deve considerar como prioridade os cursos em implantação e/ou para os cursos de graduação em fase de reconhecimento, renovação de reconhecimento e quando de reformulações de unidades curriculares.

A aquisição dos livros e periódicos para os cursos de graduação deve atender aos indicadores do Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação Presenciais e a Distância, atualizado e publicado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, considerando a seguinte proporção:

I – Para os títulos da bibliografia básica, com no mínimo 3 (três) títulos por unidade curricular, está disponível na proporção média de 1 (um) exemplar para menos de 5 (cinco) vagas anuais pretendidas/autorizadas, de cada uma das unidades curriculares, de todos os cursos que efetivamente utilizam o acervo, além de estar informatizado e tombado junto ao patrimônio da IES.

II – Para os títulos da bibliografia complementar, com no mínimo 5 (cinco) títulos por unidade curricular, com 2 (dois) exemplares por unidade curricular, de cada uma das unidades curriculares, de todos os cursos que efetivamente utilizam o acervo, além de estar informatizado e tombado junto ao patrimônio da IES. III - No caso de aquisição livro para acervo virtual, citado na bibliografia básica ou complementar, pelo menos 1 (um) título virtual por unidade curricular, na proporção de 6 (seis) vagas anuais pretendidas/autorizadas.

IV – Para periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma impressa ou virtual, com no mínimo 20 títulos distribuídos entre as principais áreas do curso e atualizado em relação aos últimos 3 (três) anos.

#### **4.3. Instalações de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Especiais**

A partir da Resolução nº 240/2015, e levando em consideração o exposto na Lei 10.098/2000, a definição de acessibilidade se encontra no inciso I do 2º Artigo, onde lemos:

Art. 2º Para os fins desta Lei são estabelecidas as seguintes definições:

I – Acessibilidade: possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos transportes e dos sistemas e meios de comunicação, por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida;

Assim como a Lei 13.146/2015 complementa no seu artigo 3º:

Art. 3º - Para fins de aplicação desta Lei, consideram-se:

I - Acessibilidade: possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliários, equipamentos urbanos, edificações, transportes, informação e comunicação, inclusive seus sistemas e tecnologias, bem como de outros serviços e instalações abertos ao público, de uso público ou privados de uso coletivo, tanto na zona urbana como na rural, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida;

II - Desenho universal: concepção de produtos, ambientes, programas e serviços a serem usados por todas as pessoas, sem necessidade de adaptação ou de projeto específico, incluindo os recursos de tecnologia assistiva;

III - tecnologia assistiva ou ajuda técnica: produtos, equipamentos, dispositivos, recursos, metodologias, estratégias, práticas e serviços que objetivem promover a funcionalidade, relacionada à atividade e à participação da pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida, visando à sua autonomia, independência, qualidade de vida e inclusão social.

Ainda, a Lei 10.098/00 traz no seu Capítulo IV questões sobre a acessibilidade nos edifícios públicos ou de uso coletivo. Nesse sentido, esta Instituição tem buscado

estratégias que possibilitem o pleno acesso de todas as pessoas nos ambientes, o que inclui pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida.

Dessa forma, o IFPB, em observância à legislação específica Lei no 12.764/2012, Brasil (2012a), de 27 de dezembro de 2012, Decreto no 8.368, Brasil (2014), de 02 de dezembro de 2014, e Resolução CS no 139, IFPB (2015), de 02 de outubro de 2015, Decreto 6.949/2009 e Decreto 7.611/2011, tem consolidado sua política de atendimento a pessoas com deficiência, incluindo as pessoas portadoras da síndrome do espectro autista, procurando assegurar-lhes o pleno direito à educação para todos e efetivar ações pedagógicas visando à redução das diferenças e à eficácia da aprendizagem.

Com o objetivo de estimular e promover o desenvolvimento de atitudes e valores favoráveis à inclusão de alunos com deficiência, o IFPB - Campus Sousa implantou o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) por meio da Portaria nº 10, de 28 de março de 2012.

Assume como objetivo geral contribuir para a convivência, aceitação da diversidade e quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais, garantindo o acesso, permanência e o sucesso dos alunos com deficiência. Nos objetivos específicos define a ampliação do acesso das pessoas com deficiência ao IFPB- Campus Sousa; a promoção do debate, da pesquisa, do ensino e da extensão em torno das questões relacionadas à educação inclusiva; o apoio didático-pedagógico aos alunos com deficiência e seus professores; Implantação de medidas de acessibilidade no Campus de forma a permitir acesso das pessoas com deficiência nos vários espaços acadêmicos e a promoção da integração entre associações, instituições de ensino e empresa para que o processo de integração ao mercado de trabalho tenha êxito real, para que as empresas e a sociedade civil passem por um processo de qualificação para enxergar a “competência ao invés da deficiência”.

Para desenvolvimento das ações, o NAPNE-Campus Sousa, conta com a participação de uma equipe multidisciplinar composta por alunos, professores, técnicos em assuntos educacionais, nutricionista, pedagogos, psicóloga e assistente social.

Em relação à infraestrutura, o Campus de Sousa conta com todos os banheiros de alunos adaptados para as pessoas com deficiência e rampas em toda a área construída do Campus.

O NAPNE tem trabalhado no sentido de melhorar ainda mais a acessibilidade do Campus, solicitando, junto à direção deste, a instalação de piso tátil, faixa contrastante



e a adequação dos balcões de atendimento. Todas essas questões são pautadas na NBR 9050 de 11 setembro de 2015 que trata da acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos, além de se basear na proposta do desenho universal que tem sido amplamente divulgado em nossa Instituição.

Entendemos que o paradigma mudou, ou seja, todo o sistema educacional precisa ser inclusivo, os dispositivos legais nos trazem essa imposição, e para que isso ocorra, torna-se necessário a promoção de um ambiente acessível em todas as suas dimensões, sejam elas arquitetônicas, urbanísticas, nos transportes, nos meios de comunicação, na utilização de tecnologias e principalmente um ambiente em que não haja barreiras atitudinais, pois estas impossibilitam todas as outras e são essas barreiras que tem sido dirimidas com ações, formações, eventos, momentos de reflexão em toda nossa Instituição.

#### 4.4 Laboratórios

O Curso de Tecnologia em Alimentos possui os seguintes laboratórios:

- Laboratório de Informática;
- Laboratório de Biologia;
- Laboratório de Química;
- Laboratório de Processamento de Leite e Derivados;
- Laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças;
- Laboratório de Processamento de Carnes e Pescado;
- Laboratório de Processamento de Cereais;
- Laboratório de Microbiologia de Alimentos;
- Laboratório de Análise Físico-Química de Alimentos;
- Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos.
- Laboratório de Pesquisa

##### 4.4.1 Laboratórios de Ensino e/ou Habilidades

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
Laboratório de Química	72	3,0	2,5
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponto de rede individual para estação de trabalho, com acesso à Internet;</li> <li>• Sistema Operacional Windows 7;</li> <li>• Quadro branco;</li> <li>• Software para experimentos físico-químicos.</li> </ul>			
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>			

Qtde	Especificações					
01	Equipamento de Controle de corrente					
10	Tripé universal					
01	Dessecador					
01	Estufa de secagem					
01	Capela de exaustão					
01	Destilador					
01	Balança semianalítica					
03	Armários					
01	Unidade Mestre de Química					
01	Balança Analítica					
01	Agitador Mecânico					
01	Fonte FA 07					
01	Gerador de fluxo de ar					
01	Gerador de vapor					
01	Equipamento de Controle de corrente					
10	Tripé universal					
01	Dessecador					
01	Estufa de secagem					
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>						
Tecnologia em Alimentos; Curso Técnico em agroindústria integrado e Curso Técnico em Agroindústria modalidade PROEJA.						
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>						
RESPONSÁVEL	FORMAÇÃO			CARGO/FUNÇÃO		RT
	PG	G	EM	EF		
José Aurino Arruda Campos Filho	x				Professor EBTT	DE
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>						
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.						

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
Laboratório de Biologia	60	3,0	2,5
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponto de rede individual para estação de trabalho, com acesso à Internet;</li> <li>• Sistema Operacional Windows 7;</li> <li>• Quadro branco;</li> <li>• Software para experimentos físico-químicos.</li> </ul>			
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>			
Qtde	Especificações		
01	Esqueleto humano		
01	Unidade mestra para biologia geral		
01	Conjunto para figuras de revolução		
01	Estrutura Moclular		
01	Balança		
01	Balança de precisão		
03	Modelo Anatômico para estudo de biologia		
03	Escalímetros		

02	Microscópios					
05	Armário					
03	Estante					
01	Retroprojektor					
01	Cinômetro					
01	Cabeçote					
01	Quadro trigonométrico					
01	Capacitor variável de placas paralelas					
01	Ar condicionado					
02	Bancada					
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>						
Tecnologia em Alimentos; Curso Técnico em agroindústria integrado e Curso Técnico em Agroindústria modalidade PROEJA.						
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>						
RESPONSÁVEL	FORMAÇÃO				CARGO/FUNÇÃO	RT
	PG	G	EM	EF		
Eliane Queiroga de Oliveira	x				Professora EBTT	DE
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>						
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.						

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
Laboratório de Informática	60	3,0	2,5
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponto de rede individual para estação de trabalho, com acesso à Internet;</li> <li>• Sistema Operacional Windows 7;</li> <li>• Quadro branco.</li> </ul>			
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>			
Qtde	Especificações		
01	Mesa de escritório		
12	Cadeira de escritório		
11	Mesas para computadores		
11	CPU da marca Sony		
11	Monitores da marca Samsung		
11	Teclado		
11	Fonte de alimentação		
02	Ar condicionado de 18.000 BTUs Marca Midea		
01	Ar condicionado, Marca 18.000 BTUs Marca Komeco		
01	Mesa de computador		
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>			
Este laboratório além de atender ao curso de Tecnologia em Alimentos, atende a todos os estudantes e cursos do IFPB campus Sousa.			
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>			

RESPONSÁVEL	FORMAÇÃO				CARGO/FUNÇÃO	RT
	PG	G	EM	EF		
Edyfran de Medeiros Fernandes	x				Professor EBTT	DE
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>						
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.						

#### 4.4.2 Laboratórios Didáticos Especializados

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno			
Laboratório de Processamento de Leite e Derivados	60	3,0	2,5			
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponto de rede individual para estação de trabalho, com acesso à Internet;</li> <li>• Sistema Operacional Windows 7;</li> <li>• Quadro branco;</li> <li>• Software para experimentos físico-químicos.</li> </ul>						
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>						
Qtde	Especificações					
01	Tanque de recepção do leite					
01	Pasteurizador de placas					
01	Desnatadeira					
01	logurteira industrial					
01	Fogão industrial					
01	mesa de inox					
01	Embaladeira automática para leite					
01	Tacho de inox para fabricação de doce de leite					
01	Batedeira de manteiga industrial					
01	Tanque de fabricação de queijos					
02	Armário					
03	Estante de ferro					
01	Prensa para queijo a vácuo					
01	Seladora a vácuo					
01	Balança eletrônica					
01	Câmara fria para resfriamento					
01	Ar-Condicionado					
02	Pia/lavatório					
01	Batedeira de sorvete					
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>						
Tecnologia em Alimentos; Curso Técnico em agroindústria integrado e Curso Técnico em Agroindústria modalidade PROEJA.						
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>						
RESPONSÁVEL	FORMAÇÃO				CARGO/FUNÇÃO	RT
	PG	G	EM	EF		
Diego Ernani Leite Bezerra		x			Técnico de Laboratório	40h

					de Laticínios e Alimentos	
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>						
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.						

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno		
Laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças		60	3,0	2,5		
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponto de rede individual para estação de trabalho, com acesso à Internet;</li> <li>• Sistema Operacional Windows 7;</li> <li>• Quadro branco;</li> <li>• Software para experimentos físico-químicos.</li> </ul>						
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>						
Qtde	Especificações					
01	Refrigerador vertical com porta de vidro					
01	Freezer horizontal					
02	Mesas de seleção					
01	Balança					
02	Tanque inox de lavagem					
01	Esteira de lavagem					
01	Armário					
01	Estante					
01	Fogão					
02	Processador					
01	Seladora					
01	Extrator de leite de coco					
01	Dosadora de polpa					
01	Tanque de envase					
01	Embaladeira					
01	Máquina de envase					
01	Estufa de secagem com circulação de ar					
01	Ar condicionado					
01	Bancada					
02	Despolpadeira					
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>						
Tecnologia em Alimentos; Curso Técnico em agroindústria integrado e Curso Técnico em Agroindústria modalidade PROEJA.						
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>						
RESPONSÁVEL	FORMAÇÃO				CARGO/FUNÇÃO	RT
	PG	G	EM	EF		
Luís Gomes de Moura Neto	x				Professor EBTT	DE
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>						
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.						

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno		
Laboratório de Processamento de Carnes e Pescado		60	3,0	2,5		
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponto de rede individual para estação de trabalho, com acesso à Internet;</li> <li>• Sistema Operacional Windows 7;</li> <li>• Quadro branco;</li> <li>• Software para experimentos físico-químicos.</li> </ul>						
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>						
Qtde	Especificações					
01	Refrigerador					
01	Freezer					
01	Cutter					
01	Afiador elétrico					
01	Seladora					
01	Misturador de carne					
01	Moedor e embutidor					
02	Mesa					
01	Balança					
02	Estante					
01	Máquina de gelo					
01	Ensaadeira canhão para embutidos					
01	Máquina de cortar carnes					
01	Câmara de congelamento					
02	Bancada					
01	Ar Condicionado					
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>						
Tecnologia em Alimentos; Curso Técnico em agroindústria integrado e Curso Técnico em Agroindústria modalidade PROEJA.						
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>						
RESPONSÁVEL	FORMAÇÃO			CARGO/FUNÇÃO		RT
	PG	G	EM	EF		
Lucélia Kátia de Lima	x				Professor EBTT	DE
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>						
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.						

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
Laboratório de Processamento de Cereais		60	3,0	2,5
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>				

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponto de rede individual para estação de trabalho, com acesso à Internet;</li> <li>• Sistema Operacional Windows 7;</li> <li>• Quadro branco;</li> <li>• Software para experimentos físico-químicos.</li> </ul>							
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>							
<b>Qtde</b>	<b>Especificações</b>						
01	Freezer Horizontal						
01	Multi processador						
01	Masseira semirrápida						
01	Cilindro						
01	Batedeira						
01	Divisora manual						
01	Modeladora						
01	Forno elétrico						
03	Armário de fermentação						
01	Armário						
03	Estante						
01	Balança						
02	Mesa de inox						
01	Forno combinado						
01	Ar condicionado						
02	Bancada						
01	Grill						
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>							
Tecnologia em Alimentos; Curso Técnico em agroindústria integrado e Curso Técnico em Agroindústria modalidade PROEJA.							
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>							
<b>RESPONSÁVEL</b>		<b>FORMAÇÃO</b>				<b>CARGO/FUNÇÃO</b>	<b>RT</b>
		<b>PG</b>	<b>G</b>	<b>EM</b>	<b>EF</b>		
Ana Carolina Almeida Lins Moura		x				Professor EBTT	DE
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>							
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.							

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
Laboratório de Microbiologia de Alimentos	72	3,0	2,5
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponto de rede individual para estação de trabalho, com acesso à Internet;</li> <li>• Sistema Operacional Windows 7;</li> <li>• Quadro branco.</li> </ul>			
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>			
<b>Qtde</b>	<b>Especificações</b>		
01	Incubadora bod		
02	Banho maria		
01	Estufa microbiológica		

01	Câmara asséptica c/ uv					
01	Monitor tv 42"					
01	Microscópio óptico c/ câmara					
01	Estetoscópio óptico com câmara					
01	Contador de colônias					
01	Balança analítica					
04	Microscópio ótico					
01	Computador					
02	Jarras da anaerobiose					
01	Escrivaninha					
01	Autoclave vertical					
01	Refrigerador					
01	Bico de busen					
02	Pias/lavatórios					
03	Suporte para pipeta					
02	Tripé com tela de amianto					
01	Ar-Condicionado					
06	Bancada					
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>						
Tecnologia em Alimentos; Curso Técnico em agroindústria integrado e Curso Técnico em Agroindústria modalidade PROEJA.						
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>						
RESPONSÁVEL	FORMAÇÃO			CARGO/FUNÇÃO		RT
	PG	G	EM	EF		
Damião Júnior Gomes		x			Assistente de Laboratório	40h
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>						
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.						

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
Laboratório Análises Físico-Químicas de Alimentos	72	3,0	2,5
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponto de rede individual para estação de trabalho, com acesso à Internet;</li> <li>• Sistema Operacional Windows 7;</li> <li>• Quadro branco.</li> </ul>			
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>			
Qtde	Especificações		
01	Forno mufla		
02	Balança analítica		
01	Balança semianalítica		
01	Bomba a vácuo		
02	Estufa		
04	Dessecador		
02	pHmetro		
01	Destilador de nitrogênio		
01	Destilador de água		



01	Destilador de fibra					
02	Banho maria					
01	Capela					
01	Medidor de atividade de água					
01	Crioscópio eletrônico					
02	Conjunto de refratômetro					
01	Geladeira					
06	Suportes para bureta					
02	Agitador magnético com aquecimento					
01	Bloco digestor					
01	Extrator de gordura soxhlet					
01	Centrifuga					
02	Colorímetro					
01	Espectrofotômetro					
01	Psicrômetro e termômetro infravermelho					
01	Termo-higro-anemômetro-luxímetro digita portátil					
01	Escrivaninha					
01	Ar-Condicionado					
6	Bancadas					
8	Cadeiras					
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>						
Tecnologia em Alimentos; Curso Técnico em agroindústria integrado e Curso Técnico em Agroindústria modalidade PROEJA.						
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>						
RESPONSÁVEL	FORMAÇÃO			CARGO/FUNÇÃO		RT
	PG	G	EM	EF		
Bruno Alexandre de Araújo Sousa	x				Professor EBTT	DE
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>						
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.						

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos	30	3,0	2,5
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cabines individuais</li> </ul>			
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>			
Qtde	Especificações		
03	Cabine		
01	Mesa		
02	Armário		
01	Gela água		
01	Refrigerador		
01	Fogão		
01	Pia		
01	Microondas		

06	Cadeiras					
02	Mesa de inox					
01	Fogão industrial					
01	Ar condicionado					
02	Bancada					
01	Máquina de gelo					
01	Liquidificador					
01	Multiprocessador					
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>						
Tecnologia em Alimentos; Curso Técnico em agroindústria integrado e Curso Técnico em Agroindústria modalidade PROEJA.						
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>						
RESPONSÁVEL	FORMAÇÃO			CARGO/FUNÇÃO		RT
	PG	G	EM	EF		
Juliana Maria Guedes de Oliveira	x				Professora EBTT	DE
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>						
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.						

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação	m <sup>2</sup> por aluno
Laboratório de Pesquisa	72	3,0	2,5
<b>Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bancadas</li> </ul>			
<b>Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)</b>			
Qtde	Especificações		
01	Bomba à vácuo		
01	Liofilizador		
01	Destilador		
01	Espectrofotômetro		
02	Balança		
01	Geladeira		
01	Evaporador rotativo		
02	Agitador magnético		
01	Estufa		
01	Capela		
01	Extrator de lipídios		
01	Destilador de nitrogênio		
01	Vortex		
01	Extrator de fibra bruta		
<b>ÁREAS ACADÊMICAS ATENDIDAS</b>			
Tecnologia em Alimentos; Curso Técnico em agroindústria integrado e Curso Técnico em Agroindústria modalidade PROEJA.			
<b>DESCRIÇÃO DE INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS CONSIDERADAS SIGNIFICATIVAS</b>			

RESPONSÁVEL	FORMAÇÃO			CARGO/FUNÇÃO		RT
	PG	G	EM	EF		
Dalany Menezes Oliveira	x				Professora EBTT	DE
<b>POLÍTICA DE USO DO LABORATÓRIO</b>						
Os discentes poderão utilizar o laboratório desde que algum professor e/ou técnico-administrativo esteja presente. Também devem atentar as normas de permanência do laboratório.						

## 5. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

### 5.1. Pessoal Docente

Nome	Titulação	Regime de trabalho - (Apenas Docentes)	Área de Formação (Lic ou Bach) - (Apenas Docentes)	Tempo de Vínculo na IES em meses- (Apenas Docentes)	Tempo de Magistério Sup - (Apenas Docentes)	Função (Apenas Técnicos)	Compõe o NDE (marcar somente sim)
Ana Carolina de Almeida Lins Moura	Mestrado	DE	Bacharelado	133	11a		
Bruno Alexandre de Araújo Sousa	Doutorado	DE	Bacharelado	143	11a		Sim
Dalany Menezes Oliveira	Doutorado	DE	Tecnologia	79	7a		Sim
Daniele Amanda Costa de Lima	Especialização	DE	Licenciatura	12	3a		
Fernanda Carolina Monteiro Ismael	Mestrado	DE	Bacharelado	73	6a		
Geimson Ayrcton dos Santos	Mestrado	DE	Licenciatura	14	2a		
Higo de Lima Bezerra Cavalcanti	Doutorado	DE	Licenciatura	78	6a		
José Aurino Arruda Campos Filho	Mestrado	DE	Bacharelado	86	7a		
Joserlan Nonato Moreira	Doutorado	DE	Bacharelado	117	13a		
Juliana Maria Guedes de Oliveira	Doutorado	DE	Tecnologia	84	7a		Sim
Kerolayne Santos Leite	Mestrado	DE	Bacharelado	10	1a		
Lech Walesa Oliveira Soares	Doutorado	DE	Bacharel	10	2a		

<b>Lucas Galvão de Mesquita</b>	<b>Mestrado</b>	<b>DE</b>	<b>Licenciatura</b>	<b>6</b>	<b>8a</b>		
<b>Wanderley Almeida de Melo Junior</b>	<b>Mestre</b>	<b>DE</b>	<b>Tecnologia</b>	<b>2</b>	<b>5a</b>		
<b>Lucélia Katia de Lima</b>	<b>Doutorado</b>	<b>DE</b>	<b>Bacharelado</b>	<b>77</b>	<b>6a</b>		<b>Sim</b>
<b>Luís Gomes de Moura Neto</b>	<b>Doutorado</b>	<b>DE</b>	<b>Tecnologia</b>	<b>7</b>	<b>4a</b>		<b>Sim</b>
<b>Marcelle Afonso Chaves Sodré</b>	<b>Mestrado</b>	<b>DE</b>	<b>Bacharelado</b>	<b>22</b>	<b>13a</b>		
<b>Maria Aparecida Alves Sobreira Carvalho</b>	<b>Mestrado</b>	<b>DE</b>	<b>Bacharelado</b>	<b>125</b>	<b>22a</b>		
<b>Maria Leuziedna Dantas</b>	<b>Doutorado</b>	<b>DE</b>	<b>Licenciatura</b>	<b>143</b>	<b>12a</b>		
<b>Maria Lourdes Vieira Ximenes</b>	<b>Mestrado</b>	<b>DE</b>	<b>Bacharelado/Licenciatura</b>	<b>50</b>	<b>4a</b>		
<b>Saulo de Azevedo Freire</b>	<b>Mestrado</b>	<b>DE</b>	<b>Bacharelado</b>	<b>77</b>	<b>8a</b>		
<b>Sonnalle Silva Costa</b>	<b>Doutorado</b>	<b>DE</b>	<b>Bacharelado</b>	<b>124</b>	<b>10a</b>		<b>Sim</b>
<b>Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira</b>	<b>Doutorado</b>	<b>DE</b>	<b>Bacharelado</b>	<b>138</b>	<b>11a</b>		<b>Sim</b>
<b>Miguel Félix de Araújo Júnior</b>	<b>Mestrado</b>	<b>DE</b>	<b>Licenciatura</b>	<b>2</b>	<b>6a</b>		
<b>Ticiane Leite Costa</b>	<b>Mestrado</b>	<b>DE</b>	<b>Tecnologia</b>	<b>13</b>	<b>13a</b>		

<b>Doutor</b>	<b>14</b>	<b>0.0</b>
<b>Mestre</b>	<b>13</b>	<b>0.0</b>
<b>Especialista</b>	<b>1</b>	<b>0.0</b>

## 5.2. Pessoal Técnico

Nome	Titulação	Regime de trabalho - (Apenas Docentes)	Área de Formação (Lic ou Bach) - (Apenas Docentes)	Tempo de Vínculo na IES em meses- (Apenas Docentes)	Tempo de Magistério Sup - (Apenas Docentes)	Função (Apenas Técnicos)	Compõe o NDE (marcar somente sim)
Adriano Amaro da Silva	Graduação					Assistente de Aluno	
Amanda Tavares de Melo Diniz	Mestrado					Jornalista	
Ana Paula de Andrade Rocha	Mestrado					Pedagoga	
Aquiles Herbert Machado de Andrade	Mestrado					Assistente em Administração	
Ariane de Cassia Brunet Gomes	Graduação					Assistente de Aluno	
Cristiano Moura	Doutorado					Odontólogo	
Dalila Sousa Lopes	Especialização					Psicóloga	
Damião Junior Gomes	Mestrado					Assistente de Laboratório	
Dickson Nascimento Dantas	Mestrado					Analista de Tecnologia da Informação	
Diego Ernani Leite Bezerra	Mestrado					Técnico em Alimentos e Laticínios	
Diego Silva Leon	Graduação					Assistente de Aluno	
Edson de Lima Filho	Especialização					Tradutor Intérprete de	

						<b>Linguagens de Sinais</b>	
<b>Edvanildo Andrade da Silva</b>	<b>Graduação</b>					<b>Técnico de Laboratório Área</b>	
<b>Eliene Nunes Ferreira</b>	<b>Mestrado</b>					<b>Técnica em Assuntos Educacionais</b>	
<b>Francisca Bivânia de Araújo Lins</b>	<b>Mestrado</b>					<b>Pedagoga</b>	
<b>Glecy Marques Teodoro Fragoso</b>	<b>Especialização</b>					<b>Auxiliar de Biblioteca</b>	
<b>João Ferreira Neto</b>	<b>Mestrado</b>					<b>Auxiliar Agropecuário</b>	
<b>Josefa Josideth Santana Candida</b>	<b>Especialização</b>					<b>Assistente de Aluno</b>	
<b>José Kildere Alves do Nascimento</b>	<b>Graduação</b>					<b>Médico</b>	
<b>Joselma Mendes de Sousa Carneiro</b>	<b>Mestrado</b>					<b>Técnica em Assuntos Educacionais</b>	
<b>Laiza de Oliveira Pessoa</b>	<b>Graduação</b>					<b>Assistente de Laboratório</b>	
<b>Lane Maria de Oliveira Gadelha Souza</b>	<b>Graduação</b>					<b>Nutricionista</b>	
<b>Leandro da Silva Carvalho</b>	<b>Especialização</b>					<b>Bibliotecário</b>	
<b>Luciana Araujo Leite de Andrade</b>	<b>Graduação</b>					<b>Assistente em Administração</b>	
<b>Manoel Cleones de Carvalho</b>	<b>Especialização</b>					<b>Tec. em Segurança no Trabalho</b>	
<b>Maria Aparecida dos Santos</b>	<b>Mestrado</b>					<b>Assistente Social</b>	
<b>Maria de Fátima Duarte Santana</b>	<b>Graduação</b>					<b>Auxiliar em Assuntos Educacionais</b>	
<b>Maria Jeane Estrela Celeste</b>	<b>Graduação</b>					<b>Assistente de Aluno</b>	
<b>Maria Jose da Costa Soares Oliveira</b>	<b>Especialização</b>					<b>Auxiliar de biblioteca</b>	
<b>Maria Magnólia Vieira Queiroga</b>	<b>Especialização</b>					<b>Pedagoga</b>	
<b>Pascalle de Sousa Rocha</b>	<b>Mestrado</b>					<b>Auxiliar de Enfermagem</b>	
<b>Patricia Margela Fernandes Silveira</b>	<b>Mestrado</b>					<b>Assistente de Aluno</b>	
<b>Pedro Lima Filho</b>	<b>Doutorado</b>					<b>Auxiliar Agropecuário</b>	
<b>Ronildo Roberto de Oliveira</b>	<b>Mestrado</b>					<b>Técnico em Agropecuária</b>	

<b>Sonia Maria Soares</b>	<b>Especialização</b>					<b>Auxiliar de Enfermagem</b>
---------------------------	-----------------------	--	--	--	--	-------------------------------

<b>Doutor</b>	<b>2</b>	<b>0.0</b>
<b>Mestre</b>	<b>14</b>	<b>0.0</b>
<b>Especialista</b>	<b>9</b>	<b>0.0</b>
<b>Graduação</b>	<b>10</b>	



### 5.3. Política de Capacitação de Servidores

A Resolução nº 64/2021 IFPB, dispõe sobre o **Plano de Qualificação dos servidores** (PQS) no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (2020-2024). A carreira de técnico- administrativo é regida pela Lei Nº. 11.091, Brasil (2005), de 12 de janeiro de 2005 (PCCTAE), pela Lei Nº 8.112, Brasil (1990), de 11 de dezembro de 1990 e pela Constituição Federal, além da legislação vigente atrelada a essas Leis e possui o regime de trabalho de 40 horas semanais. O Instituto Federal da Paraíba tem uma política de qualificação e capacitação para os técnicos administrativos, que contempla a oferta de cursos de qualificação e atualização, além de propiciar oportunidades em cursos de pós-graduação, através de parcerias com universidades. Além disto, a implantação da Comissão Interna de Supervisão (CIS) é uma realidade no Instituto que fortalece o processo de qualificação e capacitação do servidor.

Com a edição da Lei Nº 12.772, Brasil (2012b), de 28 de dezembro de 2012, os docentes ganharam uma nova estrutura de carreira sendo denominados de Professor da Carreira do Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico. O plano de carreira e o regime de trabalho são regidos pela Lei no 12.772, de 28 de dezembro de 2012, pela Lei Nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e pela Constituição Federal, além da legislação vigente atrelada a essas Leis e a LDB No 9.394, Brasil (1996), de 20 de dezembro de 1996. O Instituto Federal da Paraíba tem uma política de qualificação e capacitação que contempla o estímulo a participação em Seminários e Congressos, além da oferta de cursos de pós-graduação para os docentes e técnicos administrativos seja através da participação em programas de universidades como também dos programas interministeriais como é o caso do Minter e do Dinter.

Atualmente, o Instituto oferta 15 (quinze) cursos de Pós-Graduação, sendo 4 (quatro) Programas *Stricto Sensu* e 4 (quatro) especializações a distância. O IFPB, em seu histórico de funcionamento, tem firmado convênios com instituições parceiras para fomentar a qualificação dos servidores em nível de Pós-Graduação *Stricto Sensu*.

O PQS do IFPB apresenta os seguintes Programas:

Programa de formação pedagógica para docentes;

Programa de reserva de vagas em cursos de pós-graduação institucionais;

Programa de convênios para qualificação dos servidores;

Programa de incentivo à qualificação de pós-graduação dos servidores;

Programa de concessão de afastamentos para qualificação dos servidores.

A Política de Qualificação de Docentes e Técnicos Administrativos no âmbito Institucional, foi instituída através da Resolução IFPB nº 82/2021. São considerados cursos de qualificação:

- a) cursos de nível médio;
- b) curso de graduação (bacharelados, licenciaturas e tecnológicos);
- c) curso de pós-graduação lato sensu (especialização com carga horária mínima de 360 (trezentos e sessenta) horas ou equivalente);
- d) curso de pós-graduação stricto sensu (mestrado);
- e) curso de pós-graduação stricto sensu (doutorado);
- f) pós-doutorado ou estágio pós-doutoral.

O servidor poderá se afastar das suas atividades para desenvolvimento de qualificação e capacitação através das seguintes possibilidades:

- I - Licença para capacitação;
- II - Afastamento para qualificação em pós-graduação stricto sensu;
- III - Participação em eventos de curta duração;
- IV - Concessão de horário especial.

A solicitação, a análise e a concessão da licença para capacitação deve ser exclusivamente por meio eletrônico, através de sistema informatizado de documentos adotado pelo IFPB.

## **6. AVALIAÇÃO DO CURSO**

---

Avaliação é o referencial básico para os processos de regulação e supervisão da Educação Superior, a fim de promover a melhoria de sua qualidade (§ 3º, artigo 1º do Decreto nº 5.773/2006). A avaliação do curso é objeto de constante atenção por parte da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos através da Comissão Própria de Avaliação (CPA), do Colegiado de Curso e do Núcleo Docente Estruturante (NDE). A avaliação deverá contemplar, além do curso em si, a articulação deste com o mercado do trabalho em contraste com a formação do estudante, incluindo todas as instâncias envolvidas: as diretrizes do curso, os estudantes, professores, gestores e a Instituição.

### **6.1. Comissão Própria de Avaliação – CPA**

A Comissão Própria de Avaliação (CPA) do IFPB foi instituída através da Portaria nº 1539/2021-Reitoria e suas atividades estão previstas em regulamento aprovado pelo Conselho Superior (Resolução nº 63, de 19 de abril de 2021).

A CPA vem promovendo a evolução do processo de avaliação, com a ampliação da participação da comunidade acadêmica, o desenvolvimento dos instrumentos de avaliação e dos mecanismos de divulgação dos resultados das avaliações. Assim, com base nas orientações constantes na Nota Técnica INEP/DAES/CONAES nº 065/2014, o atual projeto de avaliação contempla o uso de instrumentos de consulta à comunidade acadêmica, considerando os cinco eixos, abrangendo as dimensões definidas pelos documentos do SINAES, facilitando o desenvolvimento do relatório de autoavaliação, disponibilizados para todos os segmentos via internet, por meio de uma plataforma eletrônica, acessado através do endereço [www.ifpb.edu.br/cpa/apresentacao](http://www.ifpb.edu.br/cpa/apresentacao) ou ainda, pelo telefone institucional (83) 3612 - 1223.

O acompanhamento contínuo destes resultados, com o objetivo de identificar as deficiências apontadas nos relatórios e verificar as ações de superação propostas e implantadas pelos cursos avaliados, é realizado por meios de formulários específicos, garantindo que os cursos se apropriem dos resultados das avaliações anteriores.

Para destacar a relevância da autoavaliação na IES e garantir a participação de todos os atores envolvidos no processo de avaliação, a CPA conta com os seguintes canais de comunicação e divulgação: telefone (083 3612-9707), e-mail ([cpa@ifpb.edu.br](mailto:cpa@ifpb.edu.br) e [avaliacao@ifpb.edu.br](mailto:avaliacao@ifpb.edu.br)), página da comissão no portal da instituição ([www.ifpb.edu.br/cpa](http://www.ifpb.edu.br/cpa)), redes sociais e murais.

O processo de sensibilização compreende as ações de divulgação e orientação sobre a execução e participação de cada segmento no processo de avaliação, com a utilização das seguintes estratégias: reuniões com dirigentes e coordenadores de curso, cartazes informativos, publicação na página e redes sociais oficiais da instituição, assim como o envio de mensagens eletrônicas.

Os resultados e análises dos processos de avaliação, bem como a proposição de ações de superação são consolidados nos relatórios de autoavaliação, e após serem discutidos junto aos gestores da instituição e a comunidade acadêmica, são publicizados para todos os agentes envolvidos no processo de avaliação, assim como postados no e-MEC, em cumprimento à legislação vigente. Os relatórios de avaliação

interna, realizado pela CPA, e os relatórios de avaliação externa, realizados pelo SINAES, estão disponíveis através da página da comissão no portal da instituição ([www.ifpb.edu.br/cpa](http://www.ifpb.edu.br/cpa)) e no Portal da Transparência ([www.ifpb.edu.br/transparencia](http://www.ifpb.edu.br/transparencia)).

## **6.2. Formas de Avaliação do Curso**

A Avaliação do Projeto Pedagógico do Curso é organizada de acordo com os princípios estabelecidos e as categorias indicadas no documento “Instrumento de avaliação de cursos de graduação presencial e a distância-DAES/INEP/SINAES”.

De acordo com esse contexto propõem-se três categorias de análise que subsidiarão a avaliação do projeto do curso:

a. A organização didático-pedagógica proposta e implementada pela Instituição bem como os resultados e efeitos produzidos junto aos alunos;

b. O perfil do corpo docente, corpo discente e corpo técnico, e a gestão acadêmica e administrativa praticada pela Instituição, tendo em vista os princípios definidos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e o Projeto Pedagógico Institucional (PPI);

c. As instalações físicas que comportam as ações pedagógicas previstas nos Projetos de Curso e sua coerência com propostas elencadas no PDI e PPI.

Essa avaliação deverá ser realizada semestralmente como forma de realimentação do currículo com vistas a seu aperfeiçoamento.

O Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP) é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação (MEC), sua missão é promover estudos, pesquisas e avaliações sobre o Sistema Educacional Brasileiro. O objetivo é subsidiar a formulação e implementação de políticas públicas para a área educacional a partir de parâmetros de qualidade e equidade, bem como produzir informações claras e confiáveis os gestores, pesquisadores, educadores e público em geral.

A avaliação do INEP é a mais importante no âmbito nacional e o reconhecimento do curso junto ao Ministério da Educação (MEC) depende desta avaliação. Os instrumentos que subsidiam a produção de indicadores de qualidade e os processos de avaliação de cursos desenvolvidos pelo INEP são o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e as avaliações in loco realizadas pelas comissões de especialistas.

No âmbito do SINAES e da regulação dos cursos de graduação no País, prevê-se que os cursos sejam avaliados periodicamente. Assim, os cursos de educação superior passam por três tipos de avaliação:

- **para autorização:** Essa avaliação é feita quando uma instituição pede autorização ao MEC para abrir um curso. Ela é feita por dois avaliadores, sorteados entre os cadastrados no Banco Nacional de Avaliadores (BASis).

Os avaliadores seguem parâmetros de um documento próprio que orienta as visitas, os instrumentos para avaliação *in loco*. São avaliadas as três dimensões do curso quanto à adequação ao projeto proposto: a organização didático pedagógica; o corpo docente e técnico-administrativo e as instalações físicas.

- **para reconhecimento:** Quando a primeira turma do curso novo entra na segunda metade do curso, a instituição deve solicitar seu reconhecimento. É feita, então, uma segunda avaliação para verificar se foi cumprido o projeto apresentado para autorização. Essa avaliação também é feita segundo instrumento próprio, por comissão de dois avaliadores do BASis, por dois dias. São avaliados a organização didático-pedagógica, o corpo docente, discente, técnico-administrativo e as instalações físicas.
- **para renovação de reconhecimento:** Essa avaliação é feita de acordo com o Ciclo do SINAES, ou seja, a cada três anos. É calculado o Conceito Preliminar do Curso (CPC) e aqueles cursos que tiverem conceito preliminar 1 ou 2 serão avaliados *in loco* por dois avaliadores ao longo de dois dias. Os cursos que não fazem ENADE, obrigatoriamente terão visita *in loco* para este ato autorizado.

#### **6.2.1 Metodologia, Dimensões e Instrumentos a serem utilizados no Processo de Autoavaliação**

As diretrizes para implantação da Autoavaliação Institucional no âmbito do IFPB foram elaboradas visando aos seguintes objetivos:

- Promover o desenvolvimento de uma cultura de avaliação no IFPB;
- Implantar um processo contínuo de avaliação institucional;
- Planejar e redirecionar as ações da Instituição a partir da avaliação institucional;
- Garantir a qualidade no desenvolvimento do ensino, pesquisa e extensão;

- Construir um planejamento institucional norteado pela gestão democrática e autônoma;
- Consolidar o compromisso social da Instituição;
- Consolidar o compromisso científico-cultural do IFPB;
- Manter os bancos de dados da Instituição abrangendo informações relativas à avaliação das atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- Apoiar a integração dos sistemas de informação de cada curso e/ou setor;
- Criar mecanismos para a divulgação dos resultados obtidos nas avaliações;
- Utilizar as tecnologias e recursos institucionais para o desenvolvimento das atividades.

O projeto de avaliação interna do IFPB considera as dimensões da Lei Federal Nº 10.861, de 14 de abril de 2004, que institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES:

- I. a missão e o plano de desenvolvimento institucional;
- II. a política para o ensino, a pesquisa, a pós-graduação, a extensão e as respectivas formas de operacionalização, incluídos os procedimentos para estímulo à produção acadêmica, as bolsas de pesquisa, de monitoria e demais modalidades;
- III. a responsabilidade social da Instituição, considerada especialmente no que se refere à sua contribuição em relação à inclusão social, ao desenvolvimento econômico e social à defesa do meio ambiente, da memória cultural, da produção artística e do patrimônio cultural;
- IV. a comunicação com a sociedade;
- V. as políticas de pessoal, as carreiras do corpo docente e do corpo técnico administrativo, seu aperfeiçoamento, desenvolvimento profissional e suas condições de trabalho;
- VI. a organização e gestão da Instituição, especialmente o funcionamento e representatividade dos colegiados, sua independência e autonomia na relação com a mantenedora, e a participação dos segmentos da comunidade universitária nos processos decisórios;

VII. a infraestrutura física, especialmente a de ensino e de pesquisa, biblioteca, recursos de informação e comunicação;

VIII. o planejamento e avaliação dos processos, dos resultados e da eficácia da autoavaliação institucional;

IX. as políticas de atendimento aos estudantes;

X. a sustentabilidade financeira, tendo em vista o significado social da continuidade dos compromissos na oferta da educação superior.

### **6.2.2 Avaliação Externa**

A avaliação externa é executada por mecanismos de responsabilidade do INEP e de outros órgãos externos ao IFPB, como previstos na Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004. São mecanismos de avaliação externa:

- Avaliação das Instituições de Ensino Superior – AVALIES, de responsabilidade do INEP e realizado quando do processo de credenciamento da Instituição como IES;
- Avaliação dos Cursos de Graduação – ACG, de responsabilidade do INEP e realizado no processo de reconhecimento ou renovação de reconhecimento dos diversos cursos de graduação da Instituição;
- Avaliação de Desempenho dos Estudantes – ENADE, conforme o Art. 5º da Lei Nº 10.861;
- Avaliações da CAPES para credenciamento ou renovação de credenciamento de cursos de pós-graduação mantidos pelo IFPB;
- Cadastro Nacional de Docentes;
- Censo da Educação Superior;
- Exame Nacional do Ensino Médio;
- Demais sistemas de acompanhamento e supervisão da educação.

### **6.2.3 Procedimento Metodológico**

O processo de autoavaliação será coordenado pela CPA, que é um órgão de Assessoramento da Reitoria, contando com subcomissões em cada Campus do Instituto. A CPA tem a função de planejar, organizar, refletir e cuidar do interesse de

toda a comunidade pelo processo; com a participação e envolvimento de toda a comunidade acadêmica; com o apoio dos gestores do IFPB e com a disponibilização de informações e dados confiáveis.

A avaliação institucional proposta adotará uma metodologia participativa, buscando trazer, para o âmbito das discussões, as opiniões de toda a comunidade acadêmica, de forma aberta e cooperativa, e se dará globalmente a cada dois anos. Para tal, a Comissão Própria de Avaliação, órgão responsável pela coordenação da avaliação, será composta por representantes da comunidade externa, do corpo técnico administrativo, por alunos e professores e ainda, por representantes das seções sindicais dos docentes e técnicos-administrativos.

As técnicas utilizadas poderão ser seminários, painéis de discussão, reuniões técnicas e sessões de trabalho, dentre outras. Para problemas complexos poderão ser adotados métodos que preservem a identidade dos participantes.

A avaliação abrirá espaço para sugestões e avaliações espontâneas em todos os instrumentos de avaliação interna.

As seguintes etapas foram identificadas para o processo de implantação da Autoavaliação Institucional no IFPB:

- Instalação da CPA e formação de equipe operacional em cada Campus;
- Aprovação do novo regulamento da CPA;
- Definição de atribuições da equipe operacional;
- Continuação das atividades de sensibilização (encontros, seminários, etc.);
- Definição de comissões setoriais (escolha de responsáveis);
- Aprovação do roteiro do projeto de avaliação;
- Aprovação do projeto final de avaliação;
- Construção dos instrumentos de avaliação a serem utilizados;
- Treinamento da equipe operacional e das comissões setoriais;
- Execução;
- Acompanhamento;
- Coleta das informações;
- Elaboração dos relatórios parciais;



- Relatório final;
- Novo ciclo.

#### **6.2.4 Formas de Participação de Comunidade Acadêmica, Técnica e Administrativa, Incluindo a Atuação da CPA, em Conformidade com o Sinaes**

A implantação do processo de Autoavaliação Institucional no âmbito do IFPB é um marco que estabelece uma nova fronteira da Instituição.

Entendendo como a busca de melhoria nos processos educacionais desenvolvidos pela Instituição, e o conseqüente reflexo na sociedade, a avaliação se coloca como um instrumento auxiliar da administração escolar, visando contribuir com elementos essenciais na tomada de decisão. Neste sentido, é imperativo a participação da comunidade interna e externa, no sentido de contribuir com o engrandecimento institucional e a consolidação do IFPB como Instituição de Ensino Superior.

Para coleta das informações serão utilizados formulários de avaliação específicos para cada dimensão considerada, além da análise dos documentos relacionados como indicadores para dimensão. Os formulários serão disponibilizados por meio eletrônico para os professores e alunos, utilizando o sistema de controle acadêmico, gerando um banco de dados das informações. Os dados obtidos pela aplicação dos diversos formulários serão cruzados com as informações produzidas a partir dos documentos analisados, de forma a produzir uma melhor leitura do processo acadêmico da Instituição.

A Autoavaliação Institucional é um processo contínuo, definido por ciclos periódicos, onde as dimensões serão avaliadas na sua amplitude e de forma deslocada no tempo, de forma a construir uma memória do desempenho institucional, oportunizando a melhoria das atividades acadêmicas.

Como finalização de cada fase do processo de avaliação, a CPA deve promover um balanço crítico, através de seminários e reuniões com a comunidade, visando à análise das estratégias utilizadas, das dificuldades e dos avanços que apresentaram durante o processo, de forma a planejar ações futuras.

#### **6.2.5 Formas de Utilização dos Resultados das Avaliações**

O processo de autoavaliação interna proporciona o autoconhecimento que, em si, já representa grande valor e oportunidade para a Instituição, e se caracteriza como um balizador da avaliação externa, de responsabilidade do INEP.

A Avaliação Institucional proporciona análises e resultados durante praticamente todas as suas etapas, convergindo para o momento de consolidação dos resultados no relatório final, de responsabilidade da CPA. Com a elaboração dos relatórios parciais e final da avaliação interna, será possível a elaboração de propostas de políticas institucionais e, ainda, redefinição da atuação ou da missão institucional.

Dentre as ações que podem ser redefinidas a partir do resultado do processo de autoavaliação interna, podemos destacar:

- Redefinição da oferta de cursos e/ou vagas na Instituição;
- Alterações na proposta pedagógica dos diversos cursos;
- Política de capacitação de pessoal docente e técnico-administrativo;
- Política de atendimento ao discente;
- Contratação de pessoal para atender deficiências identificadas;
- Orientações nas definições orçamentárias;
- Políticas de comunicação institucional interna e externa;
- Reorientação da atuação dos grupos de pesquisa;
- Redistribuição de pessoal e otimização de recursos humanos.

## **7. CERTIFICAÇÃO**

---

Havendo a integralização em todas as disciplinas e demais pré-requisitos previstos neste PPC (estágio obrigatório e atividades complementares), o estudante fará jus ao diploma de Tecnólogo em Alimentos.

Os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos que integralizarem todo o currículo do seu curso, participarão obrigatoriamente da Cerimônia de Colação de Grau. Segundo a resolução institucional específica (IFPB, Resolução Nº 44 – CONSUPER, 2017), a colação de grau é um ato acadêmico-administrativo e de reconhecimento institucional sobre a conclusão do curso, sendo um requisito obrigatório para emissão e registro de Diploma nas graduações da instituição.

No ato da Colação de Grau, o graduando receberá o Certificado de Conclusão de Curso, e posteriormente o Diploma devidamente registrado pelo Departamento de Cadastro Acadêmico, Certificação e Diplomação.

A emissão do diploma será somente de forma digital seguindo o que rege as portarias MEC - nº 330, de 5 de abril de 2018, MEC - nº 554, de 11 de março de 2019 e MEC - nº 1.001, de 8 de dezembro de 2021.

## 8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. **NBR 9050**. Disponível em: [http://acessibilidade.unb.br/images/PDF/NORMA\\_NBR-9050.pdf](http://acessibilidade.unb.br/images/PDF/NORMA_NBR-9050.pdf). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. Catálogo nacional de cursos superiores de tecnologia. Brasília: MEC; 2016. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/catalogos-nacionais-de-cursos-superiores-de-tecnologia>. Acesso em: 07 de julho de 2022.

BRASIL. **Decreto Nº 5.773, de 09 de maio de 2006**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/decreto/d5773.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5773.htm). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. **Decreto Nº 6.949, de 25 de agosto de 2009**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm). Acesso em: 06 de setembro de 2022.

BRASIL. **Decreto Nº 7.611, de 17 de novembro de 2011**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm). Acesso em: 06 de setembro de 2022.

BRASIL. **Lei Nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l10098.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l10098.htm). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. **Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/lei/l10.861.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/l10.861.htm). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. **Lei Nº 11.091, de 12 de janeiro de 2005**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2005/lei/l11091.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/lei/l11091.htm). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. **Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. **Lei Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. **Lei Nº 12.772, de 28 de dezembro de 2012**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2012/lei/l12772.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12772.htm). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. **Lei Nº 13.005, de 20 de junho de 2014**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. **Lei Nº 13.005, de 25 de junho de 2014**. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2014/lei-13005-25-junho-2014-778970-publicacaooriginal-144468-pl.html>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. **Lei Nº 13.146, de 06 de julho de 2015.** Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

BRASIL. **Lei Nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.** Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8112cons.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%208.112%2C%20DE%2011%20DE%20DEZEMBRO%20DE%201990&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20o%20regime%20jur%C3%ADdico,e%20das%20funda%C3%A7%C3%B5es%20p%C3%ABlicas%20federais](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8112cons.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%208.112%2C%20DE%2011%20DE%20DEZEMBRO%20DE%201990&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20o%20regime%20jur%C3%ADdico,e%20das%20funda%C3%A7%C3%B5es%20p%C3%ABlicas%20federais). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

Brasil. **Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

Brasil. Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/2191-plano-nacional-pdf/file>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

CFQ – Conselho Federal de Química. **Resolução Normativa Nº 257, de 29 de outubro de 2014.** Disponível em: <http://cfq.org.br/resolucao-normativa/resolucao-normativa-no-257-de-29-de-outubro-de-2014/>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

CONFEA – Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia. **Resolução Nº 218, de 29 de junho de 1973.** Disponível em: <https://normativos.confea.org.br/downloads/0218-73.pdf>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Contas Nacionais Anuais.** Rio de Janeiro: IBGE, 2018.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Instrução Normativa nº 02/2016 - PRE.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/pre/assuntos/documentos-normativos/arquivos/instrucao-normativa-pre-no-02-2016-oferta-disciplina-libras.pdf>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução CS/IFPB nº 38/2018.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2018/resolucoes-aprovadas-pelo-colegiado/resolucao-no-38>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução CS/IFPB nº 60/2017.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/pre/educacao-superior/legislacao-e-normas/Arquivos/resolucao-no-60-2017>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução Ad Referendum Nº 54-cs, de 20 de março de 2017.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/pre/educacao-superior/legislacao-e-normas/Arquivos/resolucao-no-54-2017.pdf>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução CS/IFPB nº 138/2015**. Disponível em:  
<https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2015/resolucao-no-138>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução CS/IFPB AR 17/2022 (NEABI)**. Disponível em:  
<file:///C:/Users/PICHAU/Downloads/Resolu%C3%A7%C3%A3o%20AR%2017-2022-Altera%20a%20Res.62-2017-Regulamento%20do%20NEABI.pdf>. Acesso em: 01 de novembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução AD REFERENDUM CS/IFPB n.º 16/2022**. Disponível em:  
<https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/ano-2022/resolucoes-ad-referendum/resolucao-ar-16/view>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução CS/IFPB nº 146/2015**. Disponível em:  
<https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2015/resolucao-no-146>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução CS nº 16, de 02 de agosto de 2018**. Disponível em:  
<https://www.ifpb.edu.br/sousa/assistencia-estudantil/documentos/resolucao-no-16-2018.pdf>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução AD REFERENDUM nº 20, de 24 de abril de 2018**. Disponível em:  
<https://www.ifpb.edu.br/relacoes-internacionais/assuntos/Documentos/centro-de-linguas-nucli/16-resolucao-no-20-politica-de-linguas.pdf>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução IFPB nº 64/2021**. Disponível em:  
<https://www.ifpb.edu.br/servidor/pndp/normativos/resolucao-no-64-2021.pdf/view>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução IFPB AR 27/2022**. Disponível em:  
<file:///C:/Users/PICHAU/Downloads/Resolu%C3%A7%C3%A3o%20AR%2027-2022-Programa%20de%20nivelamento%20e%20aprimoramento%20da%20aprendizagem%20-%20PRONAPA.pdf>. Acesso em: 01 de novembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução AR IFPB nº 82/2021**. Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/ano-2021/resolucoes-ad-referendum/resolucao-no-82/view>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução 63/2021 – CONSUPER/DAAOC/REITORIA/IFPB**. Disponível em:  
<file:///C:/Users/PICHAU/Downloads/RESOLU%C3%87%C3%83O%2063.2021.pdf>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Nota Técnica nº 01/2016- DES/PRE.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/pre/assuntos/documentos-normativos/arquivos/nota-tecnica-no-01-2016-des-pre-esclarecimentos-resolucao-politica-de-educacao-ambiental.pdf>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução CONSUPER 139/2015.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2015/resolucao-no-139/view>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Portaria 1539/2021 - REITORIA/IFPB, de 13 de dezembro de 2021.** Disponível em: [https://www.ifpb.edu.br/joaopessoa/assuntos/subcomissao-propria-de-avaliacao/documentos/portariacpa\\_spas-dez-2021.pdf](https://www.ifpb.edu.br/joaopessoa/assuntos/subcomissao-propria-de-avaliacao/documentos/portariacpa_spas-dez-2021.pdf). Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Cartilha do Espectro Autista.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/pre/assuntos/documentos-normativos/arquivos/cartilha-espectro-autista.pdf/view>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução CS Nº 24, de 30 de abril De 2019.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2019/resolucoes-aprovadas-pelo-colegiado/resolucao-no-24/view>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução Nº 22/2022 - CONSUPER/DAAOC/REITORIA/IFPB.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/ano-2022/resolucoes-aprovadas-pelo-colegiado/resolucao-no-22/view>. Acesso em: 01 de novembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução AR 28/2022 - CONSUPER/DAAOC/REITORIA/IFPB, de 11 de julho de 2022.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/ano-2022/resolucoes-ad-referendum/resolucao-ar-28-2022-regulamento-de-tcc-quando-previsto-no-ppc.pdf/view>. Acesso em: 01 de novembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Instrução Normativa 02/2021 - PRE/REITORIA/IFPB, de 18 de junho de 2021.** Disponível em: [https://www.ifpb.edu.br/pre/educacao-superior/legislacao-e-normas/Arquivos/instrucao-normativa-2-2021-pre-reitoria-ifpb-de18-de-junho-de-2021\\_-plano-de-disciplina.pdf](https://www.ifpb.edu.br/pre/educacao-superior/legislacao-e-normas/Arquivos/instrucao-normativa-2-2021-pre-reitoria-ifpb-de18-de-junho-de-2021_-plano-de-disciplina.pdf). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução AR 05/2022 - CONSUPER/DAAOC/REITORIA/IFPB, de 07 de fevereiro de 2022.** Disponível em: [https://www.ifpb.edu.br/pre/educacao-superior/legislacao-e-normas/Arquivos/resolucao-ar-5-2022-atividades-complementares\\_consUPER\\_ifpb.pdf](https://www.ifpb.edu.br/pre/educacao-superior/legislacao-e-normas/Arquivos/resolucao-ar-5-2022-atividades-complementares_consUPER_ifpb.pdf). Acesso em: 22 de fevereiro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução AD REFERENDUM nº 05, de 08 de fevereiro de 2018.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2018/ad-referendum/resolucao-no-05>. Acesso em: 22 de fevereiro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução Nº 44-Cs, de 20 de fevereiro De 2017.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/pre/educacao-superior/legislacao-e-normas/Arquivos/resolucao-no-44-2017>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Nota Técnica nº 09/2017 - PROEXC/IFPB.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/proexc/assuntos/legislacoes-e-normas/legislacoes/2017/nota-tecnica-no-09-2017-proexc/nota-tecnica-no-09-2017-proexc-ifpb.pdf>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução Nº 34, de 02 de setembro de 2022.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/proexc/assuntos/legislacoes-e-normas/resolucao-34-2022-consuper-ifpb/resolucao-34-2022-curricularizacao-da-extensao-do-ifpb.pdf>. Acesso em: 01 de novembro de 2022.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução Nº 132, de 02 de outubro de 2015.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2015/resolucao-no-132/view>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução Nº 241, de 17 de dezembro de 2015.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2015/resolucao-no-241>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução Nº 139, de 02 de outubro de 2015.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2015/resolucao-no-139/view>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução Nº 141, de 02 de outubro de 2015.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2015/resolucao-no-141/view>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução Nº 143, de 02 de outubro de 2015.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2015/resolucao-no-143/view>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução Nº 03F, de 05 de março de 2009.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2009/resolucao-no-03>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.



IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução N° 114-CS, de 10 de abril de 2017.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/pre/assuntos/bibliotecas/arquivos/resolucao-no-114-de-10-de-abril-de-2017-convalida-rs-03-2017-acervo-das-bibliotecas.pdf>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

IFPB – Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Resolução N° 145, de 02 de outubro de 2015.** Disponível em: <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2015/resolucao-no-145/view>. Acesso em: 03 de novembro de 2021.

INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Nota Técnica INEP/DAES/CONAES N° 065/2014.** Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=17007-ata-conaes-111-022015-anexo-02&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=17007-ata-conaes-111-022015-anexo-02&Itemid=30192). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

MEC – Ministério da Educação. **Parecer CNE/CEB N° 20/2012.** Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=14327-pceb020-12&category\\_slug=outubro-2013-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=14327-pceb020-12&category_slug=outubro-2013-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

MEC – Ministério da Educação. **Parecer CNE/CES N° 239/2008.** Disponível em: [https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE\\_pces23908.pdf?query=Atividades%20Educacionais](https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_pces23908.pdf?query=Atividades%20Educacionais). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

MEC – Ministério da Educação. **Portaria N° 1001, de 8 de dezembro de 2021.** Disponível em: <https://in.gov.br/web/dou/-/portaria-n-1.001-de-8-de-dezembro-de-2021-366025491>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

MEC – Ministério da Educação. **Portaria N° 330, de 5 de abril de 2018.** Disponível em: [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/9365055/do1-2018-04-06-portaria-n-330-de-5-de-abril-de-2018-9365051](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/9365055/do1-2018-04-06-portaria-n-330-de-5-de-abril-de-2018-9365051). Acesso em: 06 de setembro de 2022.

MEC – Ministério da Educação. **Portaria N° 554, de 11 de março de 2019.** Disponível em: [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/66544171/do1-2019-03-12-portaria-n-554-de-11-de-marco-de-2019-66543842](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/66544171/do1-2019-03-12-portaria-n-554-de-11-de-marco-de-2019-66543842). Acesso em: 06 de setembro de 2022.

MEC – Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021.** Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

MEC – Ministério da Educação. **Resolução N° 1, de 17 de junho De 2004.** Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 06 de setembro de 2022.

MEC – Ministério da Educação. **Resolução N° 1, de 30 de maio de 2012.** Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&category\\_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

MEC – Ministério da Educação. **Resolução Nº 7, de 18 de dezembro de 2018.**

Disponível em:

[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category\\_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=104251-rces007-18&category_slug=dezembro-2018-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 03 de novembro de 2021.

PDI 2020 – 2024: **Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPB.** Disponível em: [https://www.ifpb.edu.br/transparencia/documentos-institucionais/documentos/pdi\\_ifpb\\_2020-2024.pdf/view](https://www.ifpb.edu.br/transparencia/documentos-institucionais/documentos/pdi_ifpb_2020-2024.pdf/view). Acesso: 15 de outubro de 2021.

## 9. EMENTÁRIO

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Inglês Instrumental			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2 H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Miguel Félix de Araújo Júnior			

EMENTA
Leitura de gêneros textuais de esferas diversas. Estudo de estruturas Linguístico textuais que compõem os gêneros. Uso de estratégias interpretativas na construção de sentidos do texto.
BIBLIOGRAFIA

### Básica

- ABREU, Antônio S. Curso de Redação. São Paulo: Ática, 1998. FARACO, Carlos Alberto. Prática de texto para estudantes universitários. 11. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.
- FIORIN, José. L.; PLATÃO, Francisco S. Lições de texto: leitura e redação. São Paulo, 2004.

### Complementar

- BLIKSTEIN, Izidoro. Técnicas de comunicação escrita. 2. ed. São Paulo: Ática, 2000.
- CHARTIER, Roger. (org.). Práticas da Leitura. Tradução de Cristiane Nascimento. Introdução de Alcir Pécora. 5. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.
- MAINGUENEAU, Dominique. Análise de textos de comunicação. São Paulo: Cortez, 2001.
- GUIMARÃES, Elisa. Texto, discurso e ensino. São Paulo: Contexto, 2009.
- KOCH, V. S.; MARINELLO, A. F. Gêneros Textuais Práticas de leitura escrita e análise linguística. Editora Vozes. 2015.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas de Leitura e Escrita			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3 H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Maria Leuziedna Dantas			

EMENTA
--------

Ênfase nos procedimentos de leitura, bem como no estudo da textualidade, tendo em vista os aspectos organizacionais do texto escrito de natureza técnica científica e/ou acadêmica.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- ABREU, Antônio S. Curso de Redação. São Paulo: Ática, 1998.
- FARACO, Carlos Alberto. Prática de texto para estudantes universitários. 11. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.
- FIORIN, José. L.; PLATÃO, Francisco S. Lições de texto: leitura e redação. São Paulo, 2004.

Complementar

- BLIKSTEIN, Izidoro. Técnicas de comunicação escrita. 2. ed. São Paulo: Ática, 2000.
- CHARTIER, Roger. (org.). Práticas da Leitura. Tradução de Cristiane Nascimento. Introdução de Alcir Pécora. 5. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2011.
- MAINGUENEAU, Dominique. Análise de textos de comunicação. São Paulo: Cortez, 2001.
- GUIMARÃES, Elisa. Texto, discurso e ensino. São Paulo: Contexto, 2009.
- KOCH, V. S.; MARINELLO, A. F. Gêneros Textuais Práticas de leitura escrita e análise linguística. Editora Vozes. 2015.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Informática Básica			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 10H/R	PRÁTICA: 23H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Wanderley Almeida de Melo Júnior			

EMENTA
--------

História dos computadores. Hardware. Software. Sistemas Operacionais. Internet. Word, Excel, PowerPoint.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- LAMBERT, Joan; COX, Joyce, Passo a Passo: Microsoft word 2013. Editora Bookman, 2014.
- MANZANO, André Luiz N. G. Estudo Dirigido Microsoft Excel 2013. Editora Érica, 2013.
- MANZANO, André Luiz N. G. Estudo Dirigido Microsoft Power Point 2013. Editora Érica, 2013.

Complementar

- COSTA, Renato; ÁQUILA, Robson. Informática Básica. Editora Impetus, 2009.
- ANTONIO, J. Informática para concursos. 3.ed. Brasil: Campus, 2006. KENT, P. Internet para leigos: passo a passo. 1.ed. Brasil: Ciência Moderna, 2000.
- MARIMOTO, C. E. Hardware: o guia definitivo. 1.ed. Brasil: Sulina, 2007.
- OLIVEIRA, A. Navegando com segurança: guia para proteger seu filho na internet. Brasil: Relativa, 2003.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Biologia Geral			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Maria de Lourdes Vieira Ximenes			

<b>EMENTA</b>
---------------

Introdução à Biologia. Estrutura, organização e metabolismo energético da célula. Histologia vegetal. Biodiversidade. Ecologia

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- CARVALHO, H. F.; RECCO-PIMENTEL, Shirley M. A célula. 2.ed. Barueri, SP: Manol, 2007. 380 p.
- CASTRO, Paulo R. C.; KLUGE, Ricardo A. e PERES, Jázaro E. P. Manual de fisiologia vegetal: teoria e prática. Piracicaba: Editora Agronômica Ceres, 2005. 650 p.
- JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 332 p.

Complementar

- HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 520 p.
- LEHNINGER, A. L. NELSON, D. L. & COX, M. M. Principles of biochemistry. 2-ed. New York: Worth, 1993.
- LEHNINGER, A. L.; NELSON, K. Y. Princípios de Bioquímica. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.
- MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. Bioquímica básica. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 386 p.
- REECE, J. B.; CAIN, M. L.; URRY, L. A. Biologia de Campbell, Editora Artmed. 10ª Ed. 2015.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Química Geral			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 40H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lech Walesa Oliveira Soares			

EMENTA
--------

Funções Inorgânicas. Reações Químicas. Cálculo estequiométrico. Soluções. Introdução ao trabalho de laboratório.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- ATKINS, P., JONES, L. Princípios de Química. 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.
- BROWN, T. L.; LEMAY Jr, H. E. BURSTEN, R. E. Química: A Ciência Central. 9.ed. Pearson Education do Brasil Ltda, 2006.
- KOTZ, C. J.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G. Química & Reações Químicas. 9<sup>a</sup> Edição. São Paulo: Cengage Learning, 2015. 1 V.

Complementar

- KOTZ, C. J.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G. Química & Reações Químicas. 9<sup>a</sup> Edição. São Paulo: Cengage Learning, 2015. 2 V.
- MAHAN, B., MYERS, R. J. Química - Um Curso Universitário. 4.ed. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2007.
- ROZENBERG, I. M. Química Geral. São Paulo: Edgard Blücher, 2003.
- CHANG, R. Química Geral: Conceitos Essenciais. 4.ed. McGraw Hill, 2008.
- ROSEMBERG, J. L.; EPSTEIN, L. M.; KRIEGER, P. J. Química Geral. 9.ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Fundamentos de Cálculo			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 67H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucas Galvão de Mesquita			

EMENTA
--------

Funções. Noções de limite. Continuidade. Noções de derivadas. Aplicações de derivadas. Noções de integral.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- FLEMMING, D.M; GONÇALVES, M.B. Cálculo A: funções, limite, derivação, integração. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 1992.
- ANTON, H.; BIVENS, L. C.; DAVIS, S. L. Cálculo. 10.ed. Porto Alegre: Bookman, 2014. 1 v.
- STEWART, James. Cálculo. 4.ed. Porto Alegre: Pioneira Thompson Learning, 2002. 1 v.

Complementar

- MUNEM, Mustafa; FOULIS, David J. Cálculo. Rio de Janeiro: LTC, 1982. 1 v.
- IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; MACHADO, N. J. Fundamentos de matemática elementar: limites derivadas e noções de integral. São Paulo – SP: Atual. 2005. 8 v.
- LEITHOLD, Louis. Cálculo com geometria analítica. Tradução: Cyro de Carvalho Patarra. 3.ed. São Paulo: Barbra, 1994. 1 v.
- SWOKOWSKI, Earl William. Cálculo com Geometria Analítica. São Paulo: Makron Books, 1994.
- EDWARDS, P. O Cálculo com Geometria Analítica, Vol. 1. 4 Ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos Científicos, 1999.

OBSERVAÇÕES
-------------



Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Matérias-Primas Alimentícias			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 67H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Sonnalle Silva Costa			

<b>EMENTA</b>
---------------

Matérias-primas agropecuárias de origem animal e vegetal: nomenclatura dos produtos e mercados de consumo, características, identificação, classificação, morfologia, manuseio, características físico-químicas, comercialização, rendimento, conservação, embalagem, e transporte para a indústria.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas Alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- LIMA, U. A. (Coord.) Matérias-primas dos Alimentos. São Paulo: Blücher, 2010.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 2 v.

Complementar

- GALVÃO, João Carlos Cardoso; MIRANDA, Glauco Vieira (ed.). Tecnologias de Produção de Milho. Viçosa: UFV, 2004.
- GONÇALVES, Alex Augusto. Tecnologia do pescado. São Paulo: Atheneu, 2011.
- MONTEBELLO, Nancy de Pilla; ARAUJO, Wilma Maria Coelho. Carne & cia. 2 ed. Brasília/DF: Senac, 2009.
- OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Marisa A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.
- OLIVEIRA, Maricê Nogueira de. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2009.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v.1. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Ética e Cidadania			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Maria Aparecida Alves Sobreira Carvalho			

<b>EMENTA</b>
---------------

Contribuições da Filosofia Clássica sobre ética. Ética e alteridade. Implicações da ética para as relações sociais e para o mundo do trabalho. Conceito de cidadania como instrumento de participação social. Processos históricos de estruturação dos direitos civis, políticos e sociais. Implicações dos movimentos recentes de globalização para os direitos humanos. Conceitos de etnocentrismo e relativismo cultural. Pensamento crítico-reflexivo quanto à compreensão das relações étnico-raciais e das matrizes africana e indígena para a formação da cultura brasileira. Cidadania e educação. Cidadania e inclusão social. Direitos humanos, educação e inclusão social.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- DIMENSTEIN, Gilberto. Democracia em pedaços - direitos humanos no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- SINGER, Peter Laraia. Ética Prática. São Paulo: Editora Martins Fontes, 2012.
- LARAIA, Roque de Barros. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 2005.

Complementar

- BAUMAN, Zygmunt. A ética é possível num mundo de consumidores? Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2011.
- CHAUI, Marilena; SANTOS, Boaventura de Souza. Direitos Humanos, democracia e desenvolvimento. São Paulo: Cortez Editora, 2012.
- DIMENSTEIN, Gilberto; GIANANTI, Álvaro Cesar; STRECKER, Heidi. Dez Lições de Filosofia para um Brasil cidadão. São Paulo: Editora FTD, 2012.
- ROCHA, Everardo. O que é etnocentrismo? 11. ed. São Paulo: Brasiliense, 2004.
- SANTOS, Boaventura de Souza. Por uma concepção multicultural de direitos humanos. In: Lua Nova Revista de Cultura e Política. São Paulo, n.39.p.105-124,1997. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-64451997000100007&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-64451997000100007&lng=pt&nrm=iso)
- ELIAS, Norbert; e SCOTSON, John. L. Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma comunidade; tradução Vera Ribeiro –Jorge Zahar Editora. Rio de Janeiro, 2000.
- BRASIL. Lei Brasileira de Inclusão. Lei nº 13.146, de 6 DE julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

A disciplina Ética e Cidadania ministrada para o curso de Tecnologia da alimentos possui quatro eixos centrais:

- a) Refletir sobre o papel da ética e da cidadania na sociedade, bem as suas práticas e sentidos ao longo do tempo;
- b) Refletir as ferramentas de efetivação da cidadania e a participação cívica;
- c) Interpretar os fenômenos sociais contemporâneos e os gargalos à efetivação da cidadania e exercício da ética;
- d) Compreender o exercício da cidadania em conteúdos específicos relacionados a questões raciais, LGBTQIA+, pessoas com transtornos globais de desenvolvimento, dentre outros.

Este item tem como intuito contextualizar o conteúdo teórico apresentado na disciplina, de modo a ampliar o conteúdo programático e possibilitar um debate interdisciplinar com outras áreas do conhecimento científico. Buscou-se nessa ementa ampliar o debate acerca dos conteúdos obrigatórios (Educação Ambiental, Étnico Racial, Educação Especial, Autismo, entre outros), conteúdos ofertados na modalidade EaD, e demais observações pertinentes.

A ementa considera:

A lei N° 10.639/2003 e da Resolução CNE/CP N° 1/2004 que institui diretrizes curriculares nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

O Decreto N° 7611/2011 que dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

O Parecer CNE/CP N° 8/2012, que originou a Resolução CNE/CP N° 1/2012. Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

A Lei N° 12.764/2012. Dispões de proteção dos direitos da pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Sociologia Geral			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Saulo de Azevedo Freire			

EMENTA
--------

Introdução a Sociologia enquanto ciência; Apresentar o exercício da imaginação sociológica como estratégia de compreensão da realidade social; Contextualizar a contribuição dos autores clássicos da Sociologia (Karl Marx, Émile Durkheim e Max Weber); Compreender as abordagens sociológicas sobre estratificação e divisão social; Analisar as implicações do desenvolvimento do capitalismo para o mundo do trabalho; Refletir sobre as relações entre cultura e as práticas alimentares; Fomentar um debate sobre sociedade, consumo e alimentação.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- HELMAN, Cecil G. Dieta e nutrição. In: Cultura, saúde e doença. Porto Alegre: Editora Artmed, 2003.
- MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC, 2008.
- QUINTANEIRO, Tânia e BARBOSA, Maria Ligia de Oliveira (org.). Um Toque de Clássicos - Marx, Durkheim e Weber. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1998.

Complementar

- BELLO, Walden. A guerra pelos alimentos. São Paulo: Leopardo Editora, 2010.
- CARVALHO, Horácio Martins de; STEDILE, João Pedro. Soberania alimentar. In: CALDART, Roseli (et. al.) Dicionário de Educação no Campo. Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.
- GARCIA, Rosa Wanda Díez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev. Nutr. Campinas, v.16, n.4, out./dez. 2003. p.483-492. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732003000400011](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000400011).
- BELTRÃO, CALDERAN. Sociologia do desenvolvimento. Rio de Janeiro: Globo, 1965.
- GIDDENS, Anthony. Sociologia. Porto Alegre: Editora Penso, 2012.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Física Geral			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 1º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 40H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Geimson Ayrcton dos Santos			

EMENTA
--------

Aborda os assuntos referentes à Física Geral, percorrendo os tópicos básicos na Mecânica, Termodinâmica, Ondulatória e Óptica Geométrica. Discute de maneira sucinta tópicos de Mecânica como Atrito e Hidrostática, Energia e Conservação da Energia, assim como em Termodinâmica, aborda-se a noção de Temperatura e Calor e suas funcionalidades. Explora de maneira sucinta os tipos de fenômenos ondulatórios e ópticos necessários para o entendimento dos processos de manipulação de produtos para os processos de preparo de alimentos. Estuda as técnicas de análise de dados por meio de atividades experimentais.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J. Fundamentos de Física. 8.ed. LTC Editora S. A, 2009. 1 v.
- HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J. Fundamentos de Física. 8.ed. LTC Editora S. A, 2009. 2 v.
- HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J. Fundamentos de Física. 8.ed. LTC Editora S. A, 2009. 3 v.

Complementar

- TIPLER, P. A. Física. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. 1 v.
- TIPLER, P. A. Física. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. 2 v.
- TIPLER, P. A. Física. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. 3 v.
- DOCA, R. H.; BISCUOLA, G. J.; BÔAS, N. V. Tópicos de Física. V 1. Saraiva; Edição: 21ª. 2012.
- DURAN, J. E. R. Biofísica: conceitos e aplicação. Editora Pearson. 2015. 2ª edição 410p.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Química Analítica			
PRÉ-REQUISITO: Química Geral			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 40H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): José Aurino Arruda Campos Filho			

<b>EMENTA</b>
---------------

Erros e tratamento de dados analíticos. Algarismos Significativos. Análise gravimétrica aplicada aos alimentos. Equilíbrio ácido-base. Eletroquímica. Análise volumétrica aplicada aos alimentos.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- HARRIS, D. C. Análise Química Quantitativa. 8.ed. Rio de Janeiro: LTC – Livros Técnicos e Científicos, 2012.
- SKOOG, D. A.; WEST, D. M. Fundamentos de Química Analítica. 8.ed. São Paulo: Thomson Learning, 2006.
- BACCAN, N. et al. Química Analítica Quantitativa Elementar. 3.ed. Campinas: Edgard Blücher, 2001.

Complementar

- HARRIS, D. C. Explorando a Química Analítica. 4.ed. Rio de Janeiro: LTC – Livros Técnicos e Científicos, 2011.
- VOGEL, A. Análise Química Qualitativa. 5.ed. São Paulo: Mestre Jou, 1981.
- BROWN, T. L.; LEMAY Jr, H. E. BURSTEN, R. E. Química: A Ciência Central. 9.ed. São Paulo: Pearson Education, 2006.
- MAHAN, B., MYERS, R. J. Química - Um Curso Universitário. 4. ed. Campinas: Edgard Blücher, 1993.
- VOGEL, M. J. K. Análise Química quantitativa. 6.ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2011.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Química Orgânica			
PRÉ-REQUISITO: Química Geral			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 40H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Higo de Lima Bezerra Cavalcanti			

<b>EMENTA</b>
<p>Conceitos fundamentais da Química Orgânica. Funções orgânicas. Propriedades físicas dos compostos orgânicos. Isomeria geométrica e óptica de compostos orgânicos presentes em alimentos. Introdução ao laboratório de química orgânica.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>

Básica

- MCMURRY, J. Química Orgânica - Combo. Tradução da 7ª edição. Cengage Learning, 2011.
- SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica. 10.ed. Rio de Janeiro: LTC - Livros Técnicos e Científicos, 2012. 1 v.
- VOLHARDT, P. K.; SHORE, N. E. Química Orgânica: Estrutura e Função. 6.ed. Porto Alegre: Bookman Editora, 2013.

Complementar

- SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica. 10.ed. Rio de Janeiro: LTC - Livros Técnicos e Científicos, 2012. 2 v.
- CAREY, F. A. Química Orgânica. 7.ed. Bookman Companhia. Ed, 2011. 1v.
- CAREY, F. A. Química Orgânica. 7.ed. Bookman Companhia. Ed, 2011. 2v.
- BARBOSA, L. C. A. Introdução à Química Orgânica. 2.ed. São Paulo: Prentice Hall, 2010.
- LAMPMAN, G. M.; PAVIA, D. L.; KRIZ, G. S.; ENGEL, R. G. Química Orgânica Experimental. Bookman Companhia Ed, 2009.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Microbiologia I			
PRÉ-REQUISITO: Biologia Geral			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Luís Gomes de Moura Neto			

<b>EMENTA</b>
---------------

Morfologia, Fisiologia e Crescimento microbiano. Fundamentos da Microbiologia de Alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos. Controle do crescimento microbiano. Principais microrganismos na produção, deterioração de alimentos e na saúde pública.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.
- JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997. 1 v.

Complementar

- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.
- MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005.
- PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Pearson, 1997. 2 v.
- SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.
- TORTORA, G. Microbiologia. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------



Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Química de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Química Geral			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 40H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Bruno Alexandre de Araújo Sousa			

EMENTA
--------

Estuda a estrutura e as propriedades físico-químicas da água, a atividade de água em alimentos e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Aborda a química dos carboidratos, aminoácidos e proteínas, lipídios, vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis, minerais, pigmentos naturais e artificiais, e aditivos adicionados aos alimentos. Compostos voláteis e não voláteis responsáveis pelo aroma e sabor. Efeito do processamento sobre os componentes dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. São Paulo: Blücher, 2007.

Complementar

- BOBBIO, Paulo A. Química do processamento de alimentos. São Paulo: Varela, 1992.
- ARAUJO, Júlio M. A. Química dos alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2006.
- BALTES, Wemer. Química de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 2006.
- EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.
- FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2003.
- GONÇALVES, Édira C. B. de A. Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição. 3 ed. São Paulo: Varela, 2012.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Introdução à Nutrição			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Ticiania Leite Costa			

<b>EMENTA</b>
---------------

Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Requerimentos nutricionais e recomendações nas diferentes idades e estágios fisiológicos. Digestão, absorção e transporte de nutrientes. Principais patologias associadas ao desequilíbrio dos nutrientes na dieta. Alimentos funcionais. Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- DUARTE, L. J. V. Alimentos funcionais. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.
- SALGADO, J. M. A alimentação que previne doenças - do pré-escolar à adolescência. Editora Madras, 2004.
- SALGADO, J. M. A alimentação que previne doenças - do pré-natal ao 2º ano de vida do bebê. Editora Madras, 2003.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2010.

Complementar

- BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GONÇALVES, E. C. B. A. Análise de Alimentos: uma visão química da Nutrição. São Paulo: Varela, 2006.
- PACHECCO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
- <http://www.periodicos.capes.gov.br>
- <http://www.scielo.org/>

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Introdução à Administração e Economia			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Marcelle Afonso Chaves Sodre			

<b>EMENTA</b>
---------------

Noções gerais de administração. Processo administrativo: planejamento, organização, direção e controle. Competências gerenciais clássicas e contemporâneas. Liderança e gestão de conflitos. Clima e cultura organizacional. Ferramentas administrativas. Negociação. Administração contemporânea. Noções gerais de economia. Micro e macroeconomia. Sistemas econômicos, agentes e organização econômica. Estruturas e abertura de mercado.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- ZUGMAN, Fábio. Administração para profissionais liberais. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
- CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 9.ed. Manole, 2014. 678p.
- TEIXEIRA, Suzana et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

**Complementar**

- CHIAVENATO, Idalberto. Teoria geral da administração. 3 ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1987.
- MAIA, Jayme de M. Economia Internacional e Comércio Exterior, São Paulo: Atlas, 1999.
- TEIXEIRA, Suzana et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.
- VASQUEZ, J. L. Comércio Exterior Brasileiro. São Paulo: Atlas, 2003.
- ROSSETI, J. P. Introdução à Economia. 18ª ed. São Paulo: Atlas, 2000.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Metodologia da Pesquisa Científica			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Sonnalle Silva Costa			

EMENTA
--------

Noções sobre ciência e métodos científicos. Tipos de conhecimentos. Métodos e técnicas de pesquisa. Pesquisa e análise qualitativa e quantitativa. Tipos de trabalhos científicos. Pesquisa (conceitos, tipos, instrumentos). Ética e pesquisa. O projeto de pesquisa. Artigo científico. Normas da ABNT.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2016.
- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de pesquisa. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria; Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2010.

Complementar

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 10520: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- CERVO, Amado Luiz; BERVIAN; Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia Científica. 6.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria; Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científico. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas Curriculares de Extensão I			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: -	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: 33H/R
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Dalany Menezes Oliveira			

EMENTA
--------

Conceitos, legislação e diretrizes para as ações de extensão. Análise crítica da trajetória da extensão no Brasil. Modalidades de extensão. Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Metodologias de diagnósticos, sistematização de experiências, projetos de extensão. Registro de atividades.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a, 2004.
- ALMEIDA, Joaquim Anecio. Pesquisa em extensão rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.
- de LIMA, J. R. T. Extensão rural, desafios de novos tempos: agroecologia e sustentabilidade. Bagaço, 2006.

Complementar

- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. Aparecida - SP, Ideias e Letras, 2008.
- LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 3. ed. São Paulo, SP: Atlas, 1991. 270 p.
- CERVO, Amado Luiz; BERVIAN; Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia Científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- BOAVENTURA, Edivaldo M. Como ordenar as ideias. 5.ed. São Paulo: Ática, 1997. 59 p.

OBSERVAÇÕES
-------------

Componente curricular com base na:

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

Resolução N ° 34/2022 – IFPB, que dispõe sobre as diretrizes para a curricularização da extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Bioquímica de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Química Orgânica			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Juliana Maria Guedes de Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Água nos alimentos. Reações de interesse em carboidratos, lipídios e proteínas. Transformações bioquímicas da matéria-prima alimentar, do processamento e da deterioração dos alimentos: carnes, peixes, vegetais e cereais. A importância bioquímica dos aditivos para os alimentos.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamentos de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Complementar

- BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- GONÇALVES, E. C. B. A. Análise de Alimentos: uma visão química da Nutrição. São Paulo: Varela, 2006.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Blücher, 2007.
- SILVA, D. J. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. Viçosa: UFV, 2002.
- THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2008.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Microbiologia II			
PRÉ-REQUISITO: Microbiologia I			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 34H/R	PRÁTICA: 33H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira			

EMENTA
--------

Fundamentos de laboratório. Instrumental básico de microbiologia. Técnicas de assepsia e desinfecção por agentes químicos e físicos. Técnicas de semeadura e meios de cultura seletivos. Microrganismos contaminantes em alimentos e suas consequências. Mecanismos de patogenicidade microbiano. Técnicas de amostras.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.
- PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997. 1 v.
- TORTORA, G. Microbiologia. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Complementar

- OKURA, M. H.; RENDE, J. C. Microbiologia: roteiros de aulas práticas. Ribeirão Preto: Tecmedd, 2008.
- JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- MASSAGER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005.
- SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.
- TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 6 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2000.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Princípios da Conservação de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Microbiologia I			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Sonnalle Silva Costa			

<b>EMENTA</b>
---------------

Histórico e princípios gerais de conservação de alimentos. Métodos físicos (refrigeração, congelamento, calor, irradiação, desidratação e secagem), métodos químicos (conservação por aditivos, atmosferas modificada e controlada, adição de sal e açúcar) e métodos biológicos (fermentações). Métodos combinados e inovadores.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed. 2006.
- GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Nobel, 1986.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v.1. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

Complementar

- EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.
- RIBEIRO, E. P; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------



Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I			
PRÉ-REQUISITO: Física Geral			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Aborda a introdução às operações unitárias: Conceitos fundamentais. Balanços de massa e de energia em processos de alimentos. Reologia de produtos alimentícios. Escoamento de fluidos alimentícios em tubos. Bombeamento, agitação e mistura de fluidos alimentícios.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamentos de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- FOUST, A. S.; WENZEL, L. A., CLUMP, C. W.; MAUS, L., ANDERSEN, L. B. Princípios das Operações Unitárias. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.
- TADINI, C. C.; TELIS, V. R. N.; MEIRELLES, A. J. A.; PESSOA FILHO, P. A. Operações unitárias na indústria de alimentos. 1ª edição. Editora LTC. 2015.

Complementar

- MATTOS, Edson Ezequiel de; FALCO, Reinaldo de. Bombas industriais. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 1998. xxii, 474 p.
- ARAUJO, Júlio M. A. Química de alimentos: teoria e técnica. 5. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011.
- EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
- HIMMELBLAU, David Mautner; RIGGS, James L. Engenharia química: princípios e cálculos. 7.ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2006.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Físico-Química			
PRÉ-REQUISITO: Química de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 36H/R	PRÁTICA: 14H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Higo de Lima Bezerra Cavalcanti			

EMENTA
--------

Termodinâmica. Soluções. Propriedades Coligativas. Dispersões Coloidais. Cinética Química.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- ATKINS, P. W.; PAULA, J. Físico-química. 9.ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 2012. 1 v.
- ATKINS, P. W.; PAULA, J. Físico-química. 9.ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 2012. 2 v.
- CHANG, R. Físico-Química para Ciências Químicas e Biológicas. 3.ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill - Artmed, 2009. 1 v.

Complementar

- BALL, D. W. Físico-Química. 1.ed. Thomson Pioneira, 2005. 1 v.
- BALL, D. W. Físico-Química. 1.ed. Thomson Pioneira, 2005. 2 v.
- ATKINS, P., JONES, L. Princípios de Química. 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.
- CASTELLAN, G.W, Fundamentos de Físico-Química. 1.ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 1995.
- RANGEL, N. R. Práticas de Físico-Química. 3.ed. São Paulo: Editora Edgard Blucher, 2006.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Estatística			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 35H/R	PRÁTICA: 15H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Joserlan Nonato Moreira			

EMENTA
--------

Estatística descritiva. Variáveis aleatórias discretas e contínuas. Distribuições de probabilidade. Correlação e dispersão. Teste de hipótese. Análise de variância. Testes de médias. Regressão linear simples.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- BANZATTO, D. A.; KRONKA, S. DO N. Experimentação agrícola. 4.ed. Jaboticabal, SP: FUNEP, 1995. 234p.
- COCHRAN, W. G. e COX, G. M. Disenôns experimentales. México: Editora Trilha. 1971, 661p
- FERREIRA, P. V. Estatística experimental aplicada a agronomia. 2.ed. EDUFAL, Maceió - AL. 1996. 604p.

Complementar

- BARROS, B de N. Como fazer experimentos. Porto Alegre: Bookman, 2010. 414p.
- CRUZ, R. Experimentos de Química. São Paulo: Livraria da Física, 2004.
- PIMENTEL GOMES F. Curso de estatística experimental, 14.ed. Piracicaba, SP: ESALQ, 2000. 477p.
- VIEIRA, S. E HOFFMANN, R. Estatística experimental. 1.ed. Atlas, 1989. 179 p.
- CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística - Princípios e Aplicações. Editora Artmed. 2003.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Segurança no Trabalho			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Kerolayne Santos Leite			

<b>EMENTA</b>
---------------

Princípios da Segurança no Trabalho. Posicionamento crítico e reflexivo do papel do indivíduo na conjuntura do desenvolvimento do trabalho em um ambiente saudável e seguro. Direitos do trabalhador (SESMT; CIPA; Legislação aplicada à Segurança no Trabalho). Condições exigidas para o cumprimento de suas obrigações. Prevenção e combate a acidentes de trabalho. Riscos Ambientais.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- MORAES, Márcia Vilma G. Doenças ocupacionais. São Paulo: Editora Iátria, 2010.
- SCALDELA, Aparecida V. et al. Manual Prático de saúde e segurança do trabalho. 2 ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.
- PINHEIRO, Ana Karla da Silva; FRANÇA, Maria Beatriz Araújo. Ergonomia Aplicada à Anatomia e à Fisiologia do Trabalhador: Coleção Saúde e Segurança do Trabalhador. v. 2. Goiânia: AB editora, 2006.

Complementar

- ATLAS, Editora. Segurança e Medicina do Trabalho. 72 ed. São Paulo: Atlas, 2013.
- ARAÚJO, Wellington Tavares. Manual de segurança do trabalho. São Paulo: DCL, 2010.
- HIRATA, Mário Hiroyuki et al. Manual de biossegurança. 2. ed. Barueri: Manole, 2012.
- SEITO, Alexandre Itiu. et al. A segurança contra incêndios no Brasil. São Paulo: Editora Projeto, 2008.
- MATTOS, U. A. O., Higiene e Segurança do Trabalho. Editora Elsevier, 2011. 472p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Gestão Ambiental			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Fernanda Carolina Monteiro Ismael			

EMENTA
--------

População e Meio ambiente; a crise ambiental e os agravos aos recursos naturais; desenvolvimento sustentável e bioética; teoria e estratégia do desenvolvimento sustentável; Zoneamento Ecológico – Econômico; avaliação de impacto ambiental (EIA/RIMA); Sistema de gestão ambiental: bases históricas e conceituais da Gestão Ambiental; Política e Gestão Ambiental; Ferramentas de Gestão Ambiental Empresarial; Normalização e a série ISO 14.000; Auditoria Ambiental. Direito Ambiental Aplicado.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- BERTOLINO, Marco Tulio. Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia. 1 ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 158 p.
- SPAREMBERGER, R. F. L. AUGUSTIN, S. Direito ambiental e bioética: legislação, educação e cidadania. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2004. 197 p.
- TACHIZAWA, T. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 442p.

Complementar

- BURSZTYN, M. A. A. Gestão ambiental: instrumentos e práticas. Brasília: IBAMA, 1994. 175 p.
- GRANZIEIRA, M. L. M. Direito Ambiental. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011. 808 p.
- LOUREIRO, C. F. B. (Org.). Educação ambiental, gestão pública, movimentos sociais e formação humana: uma abordagem emancipatória. São Carlos (SP): Rima, 2009.
- MARGULIS, S. et al. Meio ambiente: aspectos técnicos e econômicos. Brasília: IPEA, 1996.
- PIMENTA, H. C. D.; GOUVINHOS, R. P. Ferramentas de gestão ambiental: competitividade e sustentabilidade. Natal: CEFET/RN, 2008.

OBSERVAÇÕES
-------------

Componente curricular com base:

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

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

Na Resolução CNE/CP Nº2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Empreendedorismo			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Marcelle Afonso Chaves Sodré			

<b>EMENTA</b>
---------------

Perspectivas das oportunidades de trabalho e da economia. Planejamento e gestão de carreira. Conceitos sobre empreendedorismo. Comportamento empreendedor. Ideias de negócios e identificação de oportunidades em empresas de base alimentícia. Formatos de negócios tradicionais e contemporâneos. Modelo de negócio: Canvas. Fontes de financiamento e investimentos.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- DORNELAS, José C. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. LTC, 5ª Ed 2014.
- CHIAVENATO, I. Empreendedorismo - Dando Asas ao Espírito Empreendedor - 4ª Ed. Editora Manole. 2012, 281 p.
- SALIM, César S. HOCHMAN, Nelson. RAMAL, Andrea C. RAMAL, Silvina A. Construindo planos de negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

Complementar

- MAXIMIANO, Antônio Cesar Amaru. Introdução à administração: edição compacta. São Paulo: Atlas, 2006.
- DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa. 14. ed. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.
- KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. 12. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006.
- SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 747 p.
- TEIXEIRA, Suzana et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas Curriculares de Extensão II			
PRÉ-REQUISITO: Práticas Curriculares de Extensão I			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: -	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: 33H/R
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Luís Gomes de Moura Neto/ Kerolayne Santos Leite			

<b>EMENTA</b>
---------------

Planejamento, desenvolvimento, execução e conclusão de atividades de extensão relacionadas à área de Tecnologia em Alimentos. Interdisciplinaridade e integração curricular. Metodologias participativas de leitura de realidade local. Sistematização de experiências. Cultura alimentar e sociedade no território. Políticas públicas.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a, 2004.
- ALMEIDA, Joaquim Anecio. Pesquisa em extensão rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.
- de LIMA, J. R. T. Extensão rural, desafios de novos tempos: agroecologia e sustentabilidade. Bagaço, 2006.

Complementar

- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. Aparecida - SP, Ideias e Letras, 2008.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.
- FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed. 2006.
- TACHIZAWA, T. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 442p.
- DORNELAS, José C. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. LTC, 5º Ed 2014.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base na:

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

Resolução N° 34/2022 – IFPB, que dispõe sobre as diretrizes para a curricularização da extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.



Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 34H/R	PRÁTICA: 33H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

EMENTA
--------

Caracterização das espécies animais para corte. Estrutura do músculo. Tecido muscular, conectivo e ósseo. Contração muscular. Transformação do músculo em carne. Fenômenos *post-mortem*. Processamento tecnológico de carnes *in natura*. Operações para o preparo de carcaças, vísceras e cortes comerciais de animais de abate. Conservação da carne pelo frio artificial. Métodos de resfriamento e congelamento da carne. Instalações frigoríficas. Higiene dos estabelecimentos industriais para o processamento de carne. Produtos salgados, curados, defumados. Embutidos crus, cozidos, fermentados e emulsionados. Processamento tecnológico de subprodutos. Carne mecanicamente separada. Aditivos e conservantes. Importância tecnológica. Aspectos de legislação.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- TERRA, Nelcindo N. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004.
- LAWRIE, Ralston Andrew. Ciência da carne. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384 p.
- SHIMOKOMAKI, Massami et al. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Varela, 2006. 236 p.

Complementar

- PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. v. 1. 2. ed. Goiânia: UFG, 2006. 2 v.
- PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. v. 2. 2 ed. Goiânia: UFG, 2006. 2 v.
- PRÄNDL, Oskar et al. Tecnologia e higiene de la carne. Zaragoza: Acribia, 1994. 854p.
- CONTRERAS CASTILHO, Carmen J. Qualidade da carne. 1 ed. São Paulo: livraria Varela, 2006.
- BROMBERG, R.; CIPOLLI, K. M. V. A. B.; MIYAGUSKU, L.; CONTRERAS CASTILLO, C. J. et al. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003. 181 p.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Leite e Derivados			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 34H/R	PRÁTICA: 33H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Ticiane Leite Costa			

<b>EMENTA</b>
---------------

Considerações gerais sobre a indústria de laticínio. Composição química, propriedades físicas e sensoriais do leite. Síntese do leite na glândula mamária. Produção higiênica do leite. Recebimento do leite na plataforma da indústria. Tratamento e transformação do leite. Transformações bioquímicas envolvidas na obtenção de derivados do leite. Processamento tecnológico de queijos. Processamento tecnológico de produtos lácteos fermentados. Tecnologia de fabricação de manteiga. Tecnologia de fabricação de doces. Fundamentos tecnológicos de aditivos, ingredientes e coadjuvantes, utilizados em produtos derivados de leite. Higienização da indústria de laticínios.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- MARTINS, E. Manual técnico na arte e princípios da fabricação de queijos. Alto Pequiri: Campana, 2000.
- OLIVEIRA, M. N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2010.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

**Complementar**

- CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS. Cursos de capacitação na área de laticínios. Viçosa: Centro de Produções Técnicas – CPT, 2015.
- MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, A. E. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite. Viçosa: Editora UFV, 2011
- KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Pescado			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 30H/R	PRÁTICA: 20H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Juliana Maria Guedes de Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

O pescado como alimento. Características do Pescado. Estrutura muscular do pescado. Composição química do pescado. Alterações do pescado pós-morte. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado. Processamento tecnológico do pescado. Produtos salgados, curados e envasados. Subprodutos da indústria de pescado.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado. São Paulo: Atheneu, 2011.
- HALL, G. M. Tecnologia del procesado del pescado. Zaragoza, Espanha: Acribia Editorial. ISBN: 8420009385
- OETTERER, Marília. Industrialização do pescado cultivado. Guaíba, RS: Livraria Editora Agropecuária, 2002.

Complementar

- CONNELL, J. J.; HARDY, R. Avances en tecnología de los productos pesqueros. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1987.
- VIEIRA, R. H. S. F.; RODRIGUES, D. P.; BARRETO, N. S. E.; SOUSA, O. V.; TORRES, R. C. O.; RIBEIRO, R. V. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004. 380 p. ISBN 858551972X.
- MATTHIENSEN, A.; MACIEL, E. S.; FURLAN, E. F.; ARRUDA, L. F.; SILVA, L. K. S. Qualidade e Processamento de Pescado. Filadélfia, EUA: Elsevier, 2014.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v.
- RUITER, A. El pescado y los productos derivados de la pesca: composición, propiedades nutritivas y estabilidad. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1999.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Análise Físico-Química de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Química Analítica			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 25H/R	PRÁTICA: 25H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Bruno Alexandre de Araújo Sousa			

EMENTA
--------

Conceitos, classificação, importância da análise de alimentos. Noções de segurança no laboratório de análise de alimentos. Soluções padrões. Fraudes em Alimentos. Amostragem e preparo de amostras em análise de alimentos. Confiabilidade dos resultados. Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas de alimentos: carboidratos, lipídios, proteínas, água, minerais, vitaminas, acidez titulável, pH. Densidade. Colorimetria. Refratometria. Espectrofotometria. Textura. Cromatografia. Qualidade e legislação para alimentos. Atividades em Laboratório.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- GONÇALVES, E. C. B. de A. Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.
- CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. São Paulo: Unicamp, 1999.
- SILVA, D.J. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. Viçosa: UFV, 2002.

Complementar

- RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. São Paulo: Blucher, 2007.
- ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GOMES, José Carlos. Legislação de alimentos e bebidas. 3 ed. Viçosa: UFV, 2011.
- PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
- IAL - Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos. /coordenadores: Zenebon, O., Pascuet N. S. e Tiglia. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.1020 p. (digital).

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Higiene e Legislação de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Microbiologia II			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 38H/R	PRÁTICA: 12H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Dalany Menezes Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Conceitos de higiene alimentar e higiene industrial; contaminações em alimentos; os agentes e processos de limpeza e santificação industrial. Aplicação de Boas Práticas de Fabricação e sistema de Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle (APPCC). Edificações; controle Integrado de Pragas; legislações de interesse para a indústria e/ou processadores de alimentos.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- FARIAS, Roberto Maia. Manual de segurança na higiene e limpeza. Caxias do Sul: EDUCS, 2011.
- GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.
- ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

Complementar

- GERMANO, Maria Izabel Simões. Treinamento de manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.
- GOMES, José Carlos. Legislação de alimentos e bebidas. 3 ed. Viçosa: UFV, 2011.
- ASSIS, Luana de. Alimentos seguros. Rio de Janeiro: SENAC, 2012.
- JUCENE, Clever. Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
- RIEDEL, Guenther. Controle sanitário dos alimentos. São Paulo: 05 Atheneu, 2005.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Gestão da Qualidade			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Sonnalle Silva Costa			

EMENTA
--------

Histórico da Gestão da Qualidade. Gestão da qualidade total. Modelos normalizados de Sistemas de gestão. Ferramentas de qualidade. Controle estatístico de qualidade.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- BALLESTERO-ALVAREZ, María Esmeralda. Gestão de qualidade, produção e operações. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- CARVALHO, Marly Monteiro de; PALADINI, Edson Pacheco. (coord.) Gestão da Qualidade: teoria e casos. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
- PALADINI, Edson Pacheco. Avaliação estratégica da qualidade. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011.

Complementar

- ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
- CECCHI, Heloisa Mascia. Fundamentos teóricos e práticas em análise de alimentos. Campinas: UNICAMP, 2003.
- CHELSOM, John V.; PAYNE, A. C.; REAVIL, L. R. P. Gerenciamento: para engenheiros, cientistas e tecnólogos. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2006.
- KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da Qualidade: teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II			
PRÉ-REQUISITO: Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Escoamento em meios porosos. Separações mecânicas. Operações de redução de tamanho. Transferência de calor por condução e convecção. Trocadores de calor. Evaporação.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamentos de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- FOUST, A. S.; WENZEL, L. A., CLUMP, C. W.; MAUS, L., ANDERSEN, L. B. Princípios das Operações Unitárias, 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.
- MATTOS, E. E.; FALCO, R. Bombas industriais. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 1998. xxii, 474 p.

Complementar

- ARAUJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e técnica. 5. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011.
- HIMMELBLAU, D. M.; RIGGS, J. L. Engenharia química: princípios e cálculos. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2006.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
- BOTELHO, M. H. C.; BIFANO, H. M. Operação de caldeiras: gerenciamento, controle e manutenção. São Paulo: Blucher, 2011.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Fernanda Carolina Monteiro Ismael			

<b>EMENTA</b>
---------------

Origem e natureza dos resíduos da indústria de alimentos. Características e métodos de tratamento de águas residuais. Tratamento de resíduos da indústria de alimentos. Legislação ambiental. Noções de ecologia. Efeito da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- PHILIPPI JR, A. Saneamento, saúde e meio ambiente. São Paulo: Manole, 2006.
- BERTOLINO, M. T. Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2012.
- SPADOTTO, C.; RIBEIRO, W. Gestão de Resíduos na Agricultura e Agroindústria. São Paulo: FEPAF, 2006.

Complementar

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMPRESAS DE LIMPEZA PÚBLICA E RESÍDUOS ESPECIAIS - ABRELPE. Panorama dos resíduos sólidos no Brasil 2012. Disponível em: <http://www.abrelpe.org.br/Panorama/panorama2012.pdf>
- BARBOSA, R. P.; IBRAHIN, F. I. D. Resíduos Sólidos - Impactos, Manejo e Gestão Ambiental. Editora Erica. 2014
- BRASIL. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Política Nacional de Resíduos Sólidos. Presidência da República. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato20072010/2010/lei/l12305.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2010/lei/l12305.htm).
- BARROS, R. T. Elementos de gestão de resíduos sólidos. São Paulo: Tessitura, 2013.
- TACHIZAWA, T. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 442p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base:

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

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

Na Resolução CNE/CP Nº2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.



Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas Curriculares de Extensão III			
PRÉ-REQUISITO: Práticas Curriculares de Extensão II			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: -	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: 50H/R
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Sonnalle Silva Costa/ Bruno Alexandre de Araújo Sousa			

EMENTA
--------

Planejamento, desenvolvimento, execução e conclusão de atividades de extensão relacionadas à área de Tecnologia em Alimentos. Interdisciplinaridade e integração curricular. Metodologias participativas de leitura de realidade local. Sistematização de experiências. Cultura alimentar e sociedade no território. Políticas públicas.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a, 2004.
- ALMEIDA, Joaquim Anecio. Pesquisa em extensão rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.
- de LIMA, J. R. T. Extensão rural, desafios de novos tempos: agroecologia e sustentabilidade. Bagaço, 2006.

Complementar

- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. Aparecida - SP, Ideias e Letras, 2008.
- SHIMOKOMAKI, Massami et al. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Varela, 2006. 236 p.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado. São Paulo: Atheneu, 2011.
- FARIAS, Roberto Maia. Manual de segurança na higiene e limpeza. Caxias do Sul: EDUCS, 2011.

OBSERVAÇÕES
-------------

Componente curricular com base na:

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regulamenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

Resolução Nº 34/2022 – IFPB, que dispõe sobre as diretrizes para a curricularização da extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: Estatística			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 15H/R	PRÁTICA: 18H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Juliana Maria Guedes de Oliveira			

EMENTA
--------

Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos sensoriais: a) métodos discriminativos, b) métodos descritivos, c) métodos afetivos. Análise estatística uni-variada (ANOVA). Seleção de provadores. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Princípios básicos sobre psicofísica: lei de Etevens e Threshold.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise Sensorial de Alimentos. 5. ed. Champagnat, 2013. 531 p.
- MINIM, Valéria Paula Rodrigues (ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores. 3 ed. Viçosa: UFV, 2013.
- PALERMO, Jane Rizzo. Análise Sensorial Fundamentos e Métodos. Atheneu, 2015. 170 p.
- ALMEIDA, T.C.A. et al. Avanços em análise sensorial. 1 ed. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

Complementar

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas [NBR 12994]. Rio de Janeiro. RJ: ABNT, 1993. 2p.
- CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Imprensa Universitária, 1996.
- ELLENDERSEN, Luciana de Souza Neves. Análise Sensorial Descritiva Quantitativa: Estatística e Interpretação. UEPG, 2010. 90p.
- FARIA, E. V. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL, 2002.
- ALMEIDA, T.C.A. et al. Avanços em análise sensorial. 1 ed. São Paulo: Livraria Varela, 1999.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Cereais e Panificação			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 30H/R	PRÁTICA: 37H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Ana Carolina de Almeida Lins Moura			

<b>EMENTA</b>
---------------

Introdução a tecnologia dos principais cereais, produzidos no Brasil e no Mundo (arroz, milho, cevada, aveia, centeio e trigo). Tecnologia de amido e suas principais aplicações industriais. Tecnologia de trigo: produção, estrutura do grão, composição química, classificação, aplicações. Moagem industrial do trigo. Avaliação da qualidade da farinha de trigo (métodos/instrumentos) e obtenção de glúten. Uso de ingredientes e seu efeito nos produtos alimentícios. Tecnologia de Panificação: processo convencional (massa direta e esponja). Tecnologia de biscoitos, bolos e de massas alimentícias.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: SENAC, 2005.
- CAUVAIN, Stanley P. Tecnologia da panificação. Barueri: Manole, 2009.
- KALANTY, Michael. Como assar pães: as cinco famílias de pães. São Paulo: SENAC, 2012.

Complementar

- KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.
- LOPES, José Dermeval Saraiva. Curso profissional de panificação. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2007.
- HELSTOSKY, Carol. Pizza uma história global. São Paulo: Senac: 2012.
- BRETHERTON, Caroline. Pães e outras delícias: passo a passo. São Paulo: Publifolha, 2013.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 38H/R	PRÁTICA: 12H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Dalany Menezes Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Processamento de cervejas, vinhos e bebidas destiladas. Tecnologias de vinagres. Elaboração de refrigerantes. Envase de água mineral.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- VENTURINI FILHO, W. G. (Coordenador). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. v. 1. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.
- VENTURINI FILHO, W. G. (Coordenador). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. v. 2. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.
- BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 3. v.

Complementar

- EMBRAPA. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e Suco de Frutas/Embrapa Agroindústria de Alimentos, Serviço de apoio às micro e pequenas Empresas. Brasília: EMBRAPA, Informação Tecnológica, 2003.
- EMBRAPA. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Processamento de uva – vinho tinto, grapa e vinagre/Embrapa Agroindústria de Alimentos, Serviço de Apoio às micro e pequenas Empresas. Brasília: EMBRAPA: Informação Tecnológica, 2004.
- BRASIL. Secretaria de Educação. Cachaça = Cachaça. Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2005.
- BRASIL. Secretaria de Educação. Café = coffee. Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2005.
- VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. Bebidas: tecnologia, química y microbiologia. Zaragoza, España: Editorial Acribia, 1997

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Vegetais			
PRÉ-REQUISITO: Matérias-Primas Alimentícias/Princípios da Conservação de Alimentos			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 34H/R	PRÁTICA: 33H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 67H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Luís Gomes de Moura Neto			

<b>EMENTA</b>
---------------

Fisiologia de pós-colheita. Princípios e técnicas de conservação de pós-colheita de frutas e hortaliças. Produtos minimamente processados. Tecnologias de processamento de frutas e hortaliças: polpas, desidratados, cristalizados, vegetais fermentados e acidificados, compotas, geleias, doces em pasta. Fabricação de vinagre. Tecnologia de produção de açúcar a partir de cana-de-açúcar. Tecnologia de produção de óleos e gorduras. Controle de qualidade e legislação para frutas e hortaliças. Tratamento de resíduos e aproveitamento de subprodutos.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática, 602 p., 2a ed., 2006.
- EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.

Complementar

- GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa: UFV, 2011.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
- KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Relações Humanas no Trabalho			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Maria Aparecida Alves Sobreira Carvalho			

### EMENTA

Conceitos fundamentais, teorias, definições e classificação da ética e da ação moral e da trajetória das Relações Humanas, seu objeto de estudo e aspectos teóricos sobre o ser humano, bem como contribuições para a organização. Estudo da cultura e da diversidade cultural presentes nos grupos sociais. Estudo do comportamento humano, técnicas de intervenção, percepção e fatores que a influenciam. Apresentação de mecanismos de defesa inconscientes da mente, caracterização da personalidade e implicações nos relacionamentos interpessoais, no comportamento profissional, na empresa e no exercício do trabalho em equipe.

### BIBLIOGRAFIA

#### Básica

- BERGAMINI, C. W. Motivação nas organizações: nem todos fazem as mesmas coisas pelas mesmas razões. 7ª. ed. São Paulo: Atlas, 2018.
- CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 13ª ed. Petrópolis: Vozes, 2014.
- CAMILO, Juliana A. O.; FORTIM, Ivelise; AGUERRE, Pedro (Orgs.). Gestão de pessoas: práticas de gestão da diversidade nas organizações. São Paulo: Senac, 2019.
- OLIVEIRA, Iolanda de (org.). Relações raciais e educação: novos desafios. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.
- ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A. Comportamento Organizacional. 18ª ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall Brasil, 2020.
- WEIL, P.; TOMPAKOW, R. Relações Humanas na Família e no Trabalho. 57ª Vozes, 2013.

#### Complementar

- ANTUNES, Celso. Relações interpessoais e autoestima: a sala de aula como um espaço do crescimento integral. 10ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.
- BERGAMINI, C. W. Psicologia aplicada à administração de empresas: psicologia do comportamento organizacional. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 2015.
- CORTELLA, M. S. A diversidade: aprendendo a ser humano. Rio de Janeiro: Littera, 2020.
- CORTELLA, M. S.; BARROS FILHO, C. de. Ética e vergonha na cara! São

Paulo: Papirus, 2014.

- FAGUNDES, Márcia Botelho. Aprendendo valores éticos. 4<sup>a</sup>. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.
- JARDIM, Denise Fagundes; LÓPEZ, Laura Cecília (orgs.) Políticas da diversidade: (in)visibilidades, pluralidade e cidadania em uma perspectiva antropológica. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.
- MCSHANE, Steven; VON GLINOW, Mary. Comportamento organizacional. 6<sup>a</sup>. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.
- PICHON-RIVIÈRE, E. O processo grupal. São Paulo: Martins Fontes, 2009.
- RONCHI, Carlos César *et. al.* Resiliência e trabalho: o comportamento de multiprofissionais na sociedade contemporânea. Curitiba: Juruá, 2019.
- ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A. Fundamentos do Comportamento Organizacional. 12<sup>a</sup> ed. Porto Alegre: Pearson, 2014.
- WOODMAN, Marion. O vício da perfeição: compreendendo a relação entre distúrbios alimentares e desenvolvimento psíquico. São Paulo: Summus. 2002.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Embalagem para Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Ana Carolina de Almeida Lins Moura			

EMENTA
--------

Introdução (histórico, conceitos e funções). Embalagens: plásticas, metálicas e celulósicas. Recipientes de vidro. Embalagens de distribuição. Estabilidade de alimentos. Máquinas e equipamentos. Controle de Qualidade. Planejamento e legislação. Novas Tecnologias.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- CARVALHO, M. A. Engenharia de embalagens. São Paulo: Novatec, 2008.
- CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. Embalagens para a Indústria Alimentar. Instituto Piaget, 2003. 610 p.
- TWEDE, D.; GODDARD, R. Materiais para embalagens. São Paulo: Blucher, 2010.

Complementar

- FARIA, J. A. Manual de aulas práticas de embalagens. Campinas: Unicamp/FEA, 2001.
- JORGE, N. Embalagens para alimentos. São Paulo: Cultura Acadêmica da Universidade Estadual Paulista, 2013.194p.
- LUENGO, R. F. A.; CALBO, A. G. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília: EMBRAPA, 2009.
- ORTIZ, S. A. Manual de legislação de embalagens para alimentos no Brasil. Campinas: ITAL, Divisão de Engenharia e Planejamento, Seção de Embalagem e Acondicionamento, 1980. 402p.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

OBSERVAÇÕES
-------------



Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Elaboração de Projetos Industriais			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Kerolayne Santos Leite			

<b>EMENTA</b>
---------------

Introdução à Elaboração de Projetos Agroindustriais. Análise de mercado. Escolha de um processo industrial. Engenharia do projeto. Tamanho e localização do projeto. Estudo do arranjo físico. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo. Estimativa do investimento, do custo e análise econômica. Elaboração e apresentação de um projeto de indústria de alimentos.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- CARDOSO, S. Elaboração e avaliação de projetos para indústrias. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011.
- PIMENTEL, A. Gerência de projetos. São Paulo: Digerati Books, 2008.
- WOILER, S. E.; MATHIAS, W. F. Projetos: planejamento, elaboração e análise. São Paulo: Atlas, 2002.

Complementar

- BALLESTERO-ALVAREZ, M. E. Gestão de qualidade, produção e operações. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- PALADINI, E. P. Gestão da Qualidade. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2012.
- ROZENFELD, H. et al. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2006.
- TEIXEIRA, S.; MILOT, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
- IANNINI, P. P. Chefia e liderança: capacidade gerencial. 1ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil Editora. 2000.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Instalações Industriais			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 50H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Noções de desenho técnico de tubulações. Projeto de instalação. Layout. Materiais e suas aplicações. Dimensionamento de elementos e tubulações. Acessórios de tubulações. Válvulas, purgadores, filtros, conexões e suportes. Geração e distribuição de vapor. Sinalização, proteção e controle.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- MACINTYRE, A. J. Instalações Hidráulicas prediais e Industriais. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1996.
- MACINTYRE, A. J. Equipamentos Industriais e de Processos. Livros Técnicos e Científicos. Rio de Janeiro: LTC, 2000.
- SIEMENS, A. G. Instrumentação industrial. São Paulo: Ed. Edgard Blücher, 1976.

Complementar

- CARVALHO, B. A. Higiene das construções. Rio de Janeiro: LTC, 1956.
- TELLES, P. C. S.; Tubulações Industriais: materiais, projeto, montagem. 10. ed., ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.
- MAMEDE FILHO, J. Instalações elétricas indústrias. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.
- MATTOS, E. E.; FALCO, R. Bombas industriais. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 1998. xxii, 474 p.
- STOECKER, W. F. Refrigeração industrial. São Paulo: Blusher, 2002.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas Curriculares de Extensão IV			
PRÉ-REQUISITO: Práticas Curriculares de Extensão III			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: -	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: 50H/R
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 50H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira/ Lucélia Kátia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Planejamento, desenvolvimento, execução e conclusão de atividades de extensão relacionadas à área de Tecnologia em Alimentos. Interdisciplinaridade e integração curricular. Metodologias participativas de leitura de realidade local. Sistematização de experiências. Cultura alimentar e sociedade no território. Políticas públicas.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a, 2004.
- ALMEIDA, Joaquim Anecio. Pesquisa em extensão rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.
- de LIMA, J. R. T. Extensão rural, desafios de novos tempos: agroecologia e sustentabilidade. Bagaço, 2006.

Complementar

- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. Aparecida - SP, Ideias e Letras, 2008.
- CAUVAIN, Stanley P. Tecnologia da panificação. Barueri: Manole, 2009.
- BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 3. v.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática, 602 p., 2a ed., 2006.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base na:

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

Resolução N° 34/2022 – IFPB, que dispõe sobre as diretrizes para a curricularização da extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Práticas Curriculares de Extensão V			
PRÉ-REQUISITO: Práticas Curriculares de Extensão IV			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ x ] Optativa [ ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 6º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: -	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: 83H/R
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 5H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 83H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Ana Carolina Almeida Lins Moura/ Ticiane Leite Costa/ Juliana Maria Guedes de Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

Organização de evento, para apresentação à comunidade acadêmica e externa, dos resultados das ações desenvolvidas nos componentes curriculares de extensão, ofertados nos semestres anteriores. Interdisciplinaridade e integração curricular. Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a, 2004.
- ALMEIDA, Joaquim Anecio. Pesquisa em extensão rural: um manual de metodologia. Brasília, MEC/ABEAS, 1989.
- de LIMA, J. R. T. Extensão rural, desafios de novos tempos: agroecologia e sustentabilidade. Bagaço, 2006.

Complementar

- ZUIN, Luís Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. Produção de alimentos tradicionais: extensão rural. Aparecida - SP, Ideias e Letras, 2008.
- ROBBINS, S. P.; JUDGE, T. A. Comportamento Organizacional. 18ª ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall Brasil, 2020.
- CAMILO, Juliana A. O.; FORTIM, Ivelise; AGUERRE, Pedro (Orgs.). Gestão de pessoas: práticas de gestão da diversidade nas organizações. São Paulo: Senac, 2019.
- JARDIM, Denise Fagundes; LÓPEZ, Laura Cecília (orgs.) Políticas da diversidade: (in)visibilidades, pluralidade e cidadania em uma perspectiva antropológica. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base na:

Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014.

Resolução Nº 34/2022 – IFPB, que dispõe sobre as diretrizes para a curricularização da extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Libras			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 6º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Daniele Amanda Costa de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Conceito de Libras. Fundamentos históricos da educação de surdos. Legislação específica. Aspectos Linguísticos da Libras, Escrita de Língua de Sinais.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

**Básica**

- BOTELHO, P. Segredos e Silêncios na Educação dos Surdos. Belo Horizonte: Autêntica, 1998. ISBN: 8586583200.
- CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira. Vol. I: sinais de A a L. 3. ed. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2001. ISBN: 8531406692.
- FELIPE, T. LIBRAS em contexto: curso básico (livro do estudante). 8. ed. Rio de Janeiro: WalPrint, 2007. ISBN: 8599091018.

**Complementar**

- BRASIL. Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 25 dez 2002. p. 23.
- BRASIL. Decreto-lei nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 23 dez 2005. p. 28.
- DICIONÁRIO DE LIBRAS. Disponível em: <www.dicionariolibras.com.br>.
- FEDERAÇÃO NACIONAL DE EDUCAÇÃO E INTEGRAÇÃO DOS SURDOS - FENEIS. Disponível em: <http://www.feneis.org.br/page/index.asp>.
- GRUPO DE ESTUDOS SURDOS - GES. Disponível em: <www.ges.ced.ufsc.br>. Acesso em: 15 fev. 2015.
- LODI, A.; HARRISON, K.; CAMPOS, S.; TESKE, O. Letramento e minorias. 5. ed. Porto Alegre: Mediação, 2013. ISBN: 9788587063649.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Componente curricular com base:

No Decreto Nº 5626/2005, que regulamenta a Lei Nº 10.436/2002 e o ART. 18 da Lei 10.098/200. Inclusão de Libras como componente curricular.

Na Instrução Normativa no 02/2016-PRE, DE 29 de novembro de 2016.

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Toxicologia de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

<b>EMENTA</b>
---------------

Histórico. Conceitos gerais de toxicologia (Toxicologia, agente tóxico, droga, fármacos, veneno, xenobiótico, intoxicação, toxicidade e risco). Classificação da toxicologia e áreas de atuação. Toxicologia de alimentos e efeitos. Toxinas naturais em alimentos de origem animal, vegetal, micotoxinas e toxinas de origem bacteriana. Pesticidas e resíduos tóxicos gerados durante o processamento de alimentos. Mutagênese e carcinogênese. Metais tóxicos. Interação entre embalagens e alimentos. Análises para determinação de micotoxinas.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

Básica

- SHIBAMOTO, T; BJELDANES, L. F. Introdução à toxicologia dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
- OLIVEIRA, F. A.; OLIVEIRA, F. C. Toxicologia Experimental de Alimentos. 1. ed. Porto Alegre: Sulina, 2010.
- SEIZI, O.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. Fundamentos de Toxicologia. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

Complementar

- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. Barueri: Manole, 2019.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.
- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
- ESKIN, M. Bioquímica de Alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Desenvolvimento de Novos Produtos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 3º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Dalany Menezes Oliveira/Kerolayne Santos Leite			

EMENTA
--------

Importância e fatores que norteiam o desenvolvimento de novos produtos. Categoria de novos produtos. Etapas e princípios para o desenvolvimento de novos produtos na indústria de alimentos. Legislação e procedimentos para o registro de um novo produto. Apresentação da proposta de um novo produto ou de um produto tradicional com uma técnica nova. Estratégia de marketing: produto, preço, logística e vendas. Comportamento, processo de compra e adoção de novos produtos pelos consumidores. Parecer da viabilidade de implementação efetiva da proposta. Ciclo de vida de produtos.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- BAXTER, M. Projeto de produto: guia prático para o design de novos produtos. 3.ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2011. 342p.
- MACHADO, M. C.; TOLEDO, N. N. Gestão do processo de desenvolvimento de produtos: uma abordagem baseada na criação de valor. São Paulo: Atlas, 2008. 147 p.
- ROZENFELD, H.; FORCELINNI, F.A.; AMARAL, D.C.; TOLEDO, J.C.de; SILVA, S.L.; ALLIPRANDINI, D.H.; SCALICE, R.K. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2006. 542p.

Complementar

- BARBOSA FILHO, A. N. Projeto e desenvolvimento de produtos. São Paulo: Atlas, 2009. 181p.
- PLATT, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2015. p.337- 354.
- MIGUEL, P. A. C. Implementação do QFD para o desenvolvimento de novos produtos. São Paulo: Atlas, 2008. 170p.
- PAHL, G.; BEITZ, W.; FELDHUSEN, J.; GROTE, K.H. Projeto na engenharia: fundamentos do desenvolvimento eficaz de produtos: métodos e aplicações. 6. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2005. 411p.
- RAZZOLINI FILHO, E. Gerência de Produtos para Gestão Comercial: um enfoque prático. Cutiriba: Editora Intersaberes, 2012.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Rotulagem de Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5°
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Juliana Maria Guedes de Oliveira			

<b>EMENTA</b>
Legislações sobre rotulagem dos alimentos (Anvisa, MAPA, INMETRO). Informações obrigatórias nos rótulos. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem nutricional obrigatória de alimentos. Cálculos nutricionais. Rotulagem nutricional complementar de alimentos.
<b>BIBLIOGRAFIA</b>

#### Básica

- MAGALHÃES, Simone. Rotulagem Nutricional Frontal dos Alimentos Industrializados: política pública fundamentada no direito básico do consumidor à informação clara e adequada. Editora Dialética, 2020.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. 7.ed. Editora Manole, 2021.
- RDC 259/02 – Regulamento Técnico Sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259\\_20\\_09\\_2002.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html)
- RDC 429/2020 – Dispõe sobre rotulagem nutricional dos alimentos embalados. <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>
- IN 75/2020 – Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>

#### Complementar

- Decreto – lei 986/1969 – Institui normas básicas sobre alimentos. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/decreto-lei-no-986-de-21-de-outubro-de-1969.pdf/view>
- Decreto 9013/17 – Regulamento da inspeção industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20134722/do1-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20134722/do1-2017-03-30-decreto-n-9-013-de-29-de-marco-de-2017-20134698)
- IN 22/05 – Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. [http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-22\\_2005.pdf](http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-22_2005.pdf)
- IN 67/20 – Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-67-de-14->



de-dezembro-de-2020-294301069

- RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.
- Lei 10.647/2003 – Glúten. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/lei-no-10-674-de-16-de-maio-de-2003.pdf>
- RDC 136/2017 – Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos. [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794620/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-136-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794494](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794620/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-136-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794494)
- RDC 135/2017 – Dispõe sobre alimentos para dietas com restrição de lactose. [https://www.in.gov.br/materia/-/asset\\_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794561/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-135-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794490](https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20794561/do1-2017-02-09-resolucao-rdc-n-135-de-8-de-fevereiro-de-2017-20794490)
- RDC 26/2015 – Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026\\_26\\_06\\_2015.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2015/rdc0026_26_06_2015.pdf)
- RDC 19/2010 - Dispõe sobre a obrigatoriedade das empresas informarem à ANVISA a quantidade de fenilalanina, proteína e umidade de alimentos, para elaboração de tabela do conteúdo de fenilalanina em alimentos, assim como disponibilizar as informações nos sítios eletrônicos das empresas ou serviço de atendimento ao consumidor (SAC). [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0019\\_05\\_05\\_2010.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0019_05_05_2010.html)
- Decreto 4680/2003 do MAPA: Transgênicos. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/decreto-no-4-680-de-24-de-abril-de-2003.pdf>
- Portaria 2658/03 do Ministério da Justiça: Emprego do símbolo transgênico. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/insumos-agropecuarios/insumos-pecuarios/alimentacao-animal/arquivos-alimentacao-animal/legislacao/portaria-no-2-658-de-22-de-dezembro-de-2003.pdf>
- Portaria 398/99: Comprovação de propriedades funcionais. [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/1999/prt0398\\_30\\_04\\_1999.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/1999/prt0398_30_04_1999.html)
- RDC 493/2021. Classificação e identificação de integral. <https://portal.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-493-de-15-de-abril-de-2021-315225504>
- Portaria INMETRO 249/2021: Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC002775.pdf>

OBSERVAÇÕES

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Alimentos Funcionais			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 2º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Lucélia Katia de Lima			

EMENTA
--------

Alimentos funcionais: definição, fontes, legislação e benefícios à saúde. Principais grupos de alimentos funcionais. Prebióticos e probióticos. Fibras alimentares. Vitaminas, antioxidantes. Ácidos graxos essenciais. Compostos fenólicos. Carotenoides. Atividade antioxidante. Inovações e novas fontes de alimentos funcionais.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- COSTA N. M. B.; ROSA C. O. B. Alimentos Funcionais - Componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016, 504 p.
- DUARTE, L. J. V. Alimentos funcionais. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.
- OLIVEIRA, M. N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2009.

Complementar

- PIMENTEL, C. V. M. B; ELIAS, M. F., PHILLIPPI, S. T. Alimentos funcionais e compostos bioativos, 1. ed. Barueri [SP]: Manole, 2019.
- SALGADO, J. Alimentos funcionais. 1. ed. São Paulo. Oficina de Textos, 2017.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 16, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos e ou Novos Ingredientes. Brasília, 1999.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 17, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos. Brasília, 1999.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 18, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico que estabelece as Diretrizes Básicas para Análise e Comprovação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Alegadas em Rotulagem de Alimentos. Brasília, 1999.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 19, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimento com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde em sua Rotulagem. Brasília, 1999. Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas - Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Atualizado em julho/2008. Demais artigos selecionados de revistas indexadas.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Biotecnologia Aplicada à Alimentos			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 33H/R	PRÁTICA: -	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Luís Gomes de Moura Neto			

EMENTA
--------

Tópicos especiais em genética e biotecnologia molecular. Emprego dos microrganismos 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.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U. A. (coord). Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v. 4, 523p
- JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 332 p.
- PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997. 1 v.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia de processamentos de alimentos: princípios e práticas. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Complementar

- BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial: processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 3. v.
- RESENDE, R. R. Biotecnologia Aplicada à Agroindústria: fundamentos e aplicações – v.4 / organizado por Rodrigo Ribeiro Resende; colaboração de Carlos Ricardo Soccol e Luiz Renato de França. – São Paulo: Blucher, 2016.
- LIMA, U. A. et al. Biotecnologia industrial. São Paulo: Edgard Blücher, v.1-4, 2001.
- OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
IDENTIFICAÇÃO			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Ovos e Mel			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 4º
CARGA HORÁRIA			
TEÓRICA: 23H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Suely Cristina Pereira de Lima Oliveira			

EMENTA
--------

Conceituação e importância do ovo como alimento. Qualidade de ovos in natura. Industrialização de ovos: processamento, embalagens e comercialização. Conceituação e importância dos produtos apícolas: pólen, própolis, geleia real e mel como alimentos. Tecnologias de produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de mel e dos demais produtos apícolas. Regulamentação legal para produção e comercialização.

BIBLIOGRAFIA
--------------

Básica

- KOBLITZ, M. G. B. Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade. Guanabara Koogan; 1ª ed. 2011. 320p.
- MANO, S.B. et al. Tópicos em Tecnologia de aves, ovos e derivados. Niterói: UFF, 2006, 103p
- ORDÓÑEZ, J. A. Componentes dos Alimentos e Processos – Alimentos de Origem Animal. 1. ed. Editora: Artmed, 2005. Vol. 2.

Complementar

- BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. Portaria nº 01 de 21/02/90. Aprova as Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados. D.O.U., Brasília, 06/03/90
- BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 20 DE OUTUBRO DE 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel, conforme o Anexo a esta Instrução Normativa. D.O.U., Brasília, 23/10/2000.
- LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. Editora Blucher. 1º ed. 2010. 420p.
- ORDÓÑEZ, J. A. Componentes dos Alimentos e Processos - Componentes dos alimentos e processos. 1. ed. Editora: Artmed, 2005. Vol. 1.
- WIESE, H. Nova apicultura. Agrolivros. 10ª ed. 2020. 544p.

OBSERVAÇÕES
-------------

Plano de Disciplina			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>			
CAMPUS: Sousa			
CURSO: Tecnologia em Alimentos			
DISCIPLINA: Tecnologia de Cana-de-açúcar e Derivados			
PRÉ-REQUISITO: -			
UNIDADE CURRICULAR: Obrigatória [ ] Optativa [ x ] Eletiva [ ]			SEMESTRE/ANO: 5º
<b>CARGA HORÁRIA</b>			
TEÓRICA: 23H/R	PRÁTICA: 10H/R	EaD: -	EXTENSÃO: -
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2H/A			
CARGA HORÁRIA TOTAL: 33H/R			
DOCENTE(S) RESPONSÁVEL(IS): Dalany Menezes Oliveira			

<b>EMENTA</b>
---------------

História da matéria-prima: cana de açúcar. Tecnologia da produção de açúcar cristal, açúcar mascavo, rapadura, aguardente. Análises laboratoriais aplicadas em produtos derivados da cana de açúcar.

<b>BIBLIOGRAFIA</b>
---------------------

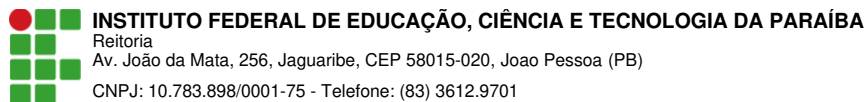
Básica

- VENTURINI FILHO, W. G. (Coordenador). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. v. 1. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.
- OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática, 602 p., 2a ed., 2006.
- EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.

Complementar

- PAYNE, J. H. Operações unitária na produção de açúcar de cana. São Paulo: Nobel, 2007. 248 p.
- LOPES, C. H. Tecnologia de produção de açúcar de cana. São Carlos: Edufscar, 2011. 183 p. MACHADO, S. S. Tecnologia de fabricação do açúcar. Inhumas: IFG, 2012. 56 p.

<b>OBSERVAÇÕES</b>
--------------------



## Documento Digitalizado Ostensivo (Público)

### PPC - Versão corrigida 2

**Assunto:** PPC - Versão corrigida 2  
**Assinado por:** Juliana Guedes  
**Tipo do Documento:** Plano  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Ostensivo (Público)  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- Juliana Maria Guedes de Oliveira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 01/11/2022 16:06:11.

Este documento foi armazenado no SUAP em 01/11/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 661907  
Código de Autenticação: 91bea1fe75

