



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS CAMPO NOVO DO PARECIS

**PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA**

**Educação Superior: Tecnologia
Modalidade: Presencial**

Campo Novo do Parecis

Gilmar Borges de Lima

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021
Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

2020

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Willian Silva de Paula

Pró-Reitor de Administração
Túlio Marcel Rufino Vasconcelos de Figueiredo

Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional
Gláucia Mara de Barros

Pró-Reitor de Pesquisa e Inovação
Wander Miguel de Barros

Pró-Reitor de Extensão
Marcus Vinicius Taques Arruda

Pró-Reitor de Ensino
Carlos André Câmara

Diretora de Graduação
Marilane Alves Costa

Diretor Geral do *Campus* Campo Novo do Parecis
Fábio Luís Bezerra

Chefe do Departamento de Ensino do *Campus* Campo Novo do Parecis
William Benedito da Silva

Coordenador do Curso
Madison Willy Silva Cordeiro



Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021
Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

**COORDENAÇÃO, COLEGIADO DE CURSO, NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE,
COMISSÃO DE REVISÃO E REESTRUTURAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE
CURSO:**

Coordenador do Curso

Madison Willy Silva Cordeiro

Colegiado do Curso

Titulares

Madison Willy Silva Cordeiro

Gilmar Borges de Paiva

Simon Yukiiti Kanematsu

Suplentes

Marcio Tadeu Vione

Daltro André Machado

Antônio Maciel Goes

Representantes discentes

Titular

Luís Fernando Alves da Mata

Suplente

William Pereira de Araújo

Núcleo Docente Estruturante

Titulares

Madison Willy Silva Cordeiro

Marcel Alexandre da Silva Souza

Simoni Anese

Simon Yukuti Kanematsu

Lourivani Bastos de Souza

Suplentes

Gilmar Borges de Paiva

Léa Flores

Representantes Técnicos em Assuntos Educacionais

Titular

Lucas Monteiro Caldeira

Suplente

Wagner Tenório dos Santos



SUMÁRIO

1 QUADRO DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	6
2 APRESENTAÇÃO.....	7
3 PERFIL INSTITUCIONAL.....	8
4 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS.....	10
4.1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.....	10
4.2 HISTÓRICO DO CAMPUS.....	10
4.3 PERFIL DO CAMPUS.....	11
4.4 ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	11
4.5 VOCAÇÃO.....	12
4.6 PRINCÍPIOS.....	12
4.7 FINALIDADES.....	12
5 JUSTIFICATIVA.....	13
6 OBJETIVOS.....	15
6.1 GERAL.....	15
6.2 ESPECÍFICOS.....	16
7 DIRETRIZES.....	16
7.1 ARTICULAÇÃO COM O PLANO NACIONAL DE ENSINO (PNE).....	18
7.2 EDUCAÇÃO DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E PARA O ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E AFRICANA.....	18
7.3 POLÍTICAS NACIONAIS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL E DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS PARA A EDUCAÇÃO AMBIENTAL.....	18
7.4 DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS EM DIREITOS HUMANOS.....	19
8 REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO.....	20
9 PÚBLICO-ALVO.....	20
11 MATRÍCULA.....	21
12 TRANSFERÊNCIA.....	22
13 PERFIL DO EGRESSO DO CURSO.....	22
14 RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO DO CURSO.....	24
15 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	24
15. 1 JUSTIFICATIVAS DAS MODIFICAÇÕES PROPOSTAS PARA A MATRIZ CURRICULAR 2.....	25
16 MATRIZ CURRICULAR.....	28
16. 1 MATRIZ CURRICULAR 1.....	28
16.2 MATRIZ CURRICULAR 2.....	30
16. 3 ALTERAÇÕES POR PERÍODO ENTRE A MATRIZ CURRICULAR 1 E 2.....	33
16. 4 QUADRO DE EQUIVALÊNCIA ENTRE COMPONENTES CURRICULARES DA MATRIZ CURRICULAR 1 E 2.....	43
17 FLUXOGRAMA DA MATRIZ CURRICULAR 2.....	45
18 EMENTAS.....	46

19 ATIVIDADES COMPLEMENTARES, DE PESQUIAS, ENSINO E EXTENSÃO.....	92
20 METODOLOGIA.....	93
21 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	94
22 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO.....	95
23 ATENDIMENTO AO DISCENTE.....	96
24 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS.....	98
25 POLÍTICAS DE PERMANÊNCIA E ÊXITO.....	98
26 CERTIFICAÇÃO E DIPLOMAS.....	99
27 PESSOAL DOCENTE.....	99
28. INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS.....	100
28.1 RECURSOS MATERIAIS.....	100
28.2 BIBLIOTECA.....	101
28.3 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS-PEDAGÓGICOS.....	101
29 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE.....	102
31 PLANO DE MELHORIA DO CURSO.....	102
ASPECTOS DE ACESSIBILIDADE.....	105
34 REFERÊNCIAS.....	105
35 ANEXOS.....	108
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO.....	126
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA.....	126
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO	
CAMPUS CAMPO NOVO DO PARECIS.....	126
GABINETE DA DIREÇÃO.....	126
Regimento Geral dos Colegiados dos Cursos Superiores do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – Campus Campo Novo do Parecis.....	126

1 QUADRO DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Características Gerais
Curso: Superior de Tecnologia em Agroindústria
Modalidade: Tecnologia
Forma: Presencial
Formação Profissional: Tecnólogo em Agroindústria
Carga Horária Disciplinas: 1.989 horas
Projeto Integrador: 240 horas
Atividades Complementares: 210 horas
Carga Horária Total: 2.439 horas
Turno: Noturno
Periodicidade de Seleção: Anual
Regime de Matrícula: Semestral
Integralização do Curso: Mínimo de seis semestres
Número de Alunos: 35
Início do Curso: 2021/1

Gilmar Borges de Lima

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021
Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

2 APRESENTAÇÃO

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso *Campus* Campo Novo do Parecis (IFMT/CNP), foi ofertado pela primeira vez à comunidade, no ano de 2009, logo após a implantação e início das atividades do *Campus*, em 2008.

O Curso de Tecnologia em Agroindústria do IFMT/CNP teve sua implantação e consolidação a partir dos seguintes processos:

- aprovação da criação, em 05 de dezembro de 2008, pela Resolução nº 34 do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de Cuiabá (CEFET Cuiabá; vide anexo A).
- instalação do Curso de Tecnologia em Agroindústria no primeiro semestre de 2009, com a primeira aula no dia 09 de fevereiro;
- reconhecimento do Curso pela Portaria nº 546 de 12 de setembro de 2014 (vide anexo B).
- renovação do reconhecimento do Curso pela Portaria nº 763 de 21 julho de 2017 (vide anexo C).

A implantação e ampliação gradativa dos cursos de tecnologia é um instrumento precioso para adequar o ensino superior brasileiro ao contexto da realidade socioeconômica do país. Não se trata apenas de implantar cursos novos, mas de criar uma nova sistemática de ação, fundamentada nas necessidades da comunidade.

A proposta de implantação do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria utiliza dois princípios dos cursos de tecnologia: o primeiro impõe a necessidade de serem criados cursos flexíveis permanentemente atualizados e contemporâneos da tecnologia produtiva; outro, de somente serem ofertados para a formação de profissionais necessários em nichos de mercado claramente definidos e cuja demanda lhes garanta espaço e, conseqüentemente, remuneração.

Todo Projeto Pedagógico de Curso (PPC) precisa ser continuamente revisado, a fim de afirmar a construção coletiva, o valor e o significado para cada sujeito e para a comunidade educacional, a fim de consolidar nossa missão de Educar para a Vida e para o Trabalho. E é sob esta perspectiva que esta primeira revisão ocorreu, com o empenho na manutenção e ampliação da qualidade de ensino oferecida.

Desta forma, procurou-se estabelecer uma real consonância entre o perfil do egresso, com qualificação profissional bem identificada e a demanda do mundo do trabalho.

Estão presentes também, como marcos orientadores desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos desta Instituição e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função social do IFMT/CNP de promover a educação profissional, científica e tecnológica, gratuita e de qualidade, nos diferentes níveis e modalidades, através da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, formando profissionais que atuem de forma qualitativa, reflexiva e crítica no desenvolvimento econômico, cultural e tecnológico da sociedade.

Por isso, esta revisão defende a manutenção do curso considerando que as justificativas do *Campus* para a permanência do Curso de Tecnologia em Agroindústria são, basicamente, as mesmas da época de sua criação: a carência por profissionais na área de Tecnologia em Agroindústria, desde a elaboração do projeto industrial e seleção de matérias-primas até o transporte e comercialização do produto, aptos a atuar nas áreas de economia industrial, gestão de pessoas e trabalho, gestão de fábricas e gestão de sistemas de produção em processos de transformação de

Gilmar Borges de Lima

matérias-primas em produtos industrializados, alimentícios ou não.

Ainda, a atualização deste Projeto Pedagógico de Curso (PPC), corrobora o desenvolvimento da função estratégica, do IFMT, no processo de desenvolvimento socioeconômico do Estado, na medida em que a qualificação profissional, o incentivo à pesquisa, os projetos de extensão e as demais ações da Instituição estão diretamente relacionados ao aumento da produtividade, inovação nas formas de produção e gestão, melhoria da renda dos trabalhadores e na qualidade de vida da população em geral (PDI, 2014-2019).

Com as atualizações no PPC se propõem: um melhor delineamento do perfil do egresso; um novo desenho curricular com reorganização de disciplinas, com alterações nos códigos, nos pré-requisitos, na carga horária e nomes das disciplinas, atualizando seus ementários e bibliografias, além da extinção e inclusão de disciplinas; a oferta de uma formação inicial mais sólida e coesa, atentando-se para que essa formação profissional seja alicerçada aos valores étnicos-raciais, aos direitos humanos e à sustentabilidade ambiental, primando pelo ensino, porém vinculando-o estreitamente aos processos de pesquisa e extensão; vislumbrando até mesmo melhorias estruturais da instituição com essa reestruturação.

Assim, o Curso de Tecnologia em Agroindústria foi reestruturado sob a atual concepção de educação e da educação formal escolar, onde docentes que ministram aulas no mencionado curso, o Colegiado do curso, o Núcleo Docente Estruturante e a comunidade em geral, foram envolvidos, chegando a esta proposta. O Curso de Tecnologia em Agroindústria reestruturado entrará em vigor a partir de 2020.

3 PERFIL INSTITUCIONAL

A rede federal de educação profissional e tecnológica, cujas origens remontam ao ano de 1909, com a missão de oferecer educação profissional e tecnológica pública, gratuita e de qualidade, foi incumbida de contribuir para o desenvolvimento científico, tecnológico e sociocultural do país, sem perder de vista o seu caráter inclusivo e sustentável.

Assim, temos que a missão do IFMT: “Educar para a vida e para o trabalho” realmente está sendo colocada em prática.

Atendendo à legislação e a uma demanda social e econômica, o IFMT, cuja visão “Ser reconhecida, até 2019, como uma instituição de excelência na oferta de educação profissional e tecnológica”, tem focado sua atuação na promoção do desenvolvimento local, regional e nacional. E o *Campus* Campo Novo do Parecis também tem o compromisso de atuar em favor do desenvolvimento local e regional na perspectiva da construção da cidadania. Para tanto, propõe um diálogo vivo entre educação e tecnologia. A tecnologia é o elemento transversal presente no ensino, na pesquisa e na extensão, configurando-se como uma dimensão que ultrapassa os limites das simples aplicações técnicas e amplia-se aos aspectos socioeconômicos e culturais. Nesta visão, pretende-se construir currículos centrados na dimensão tecnológica, privilegiando tanto os aspectos materiais das tecnologias envolvidas na formação profissional pretendida quanto prático ou a arte do como fazer.

Ressaltando que o desenvolvimento desses currículos estão de acordo com os valores do IFMT:

- Ética: fundamental para as relações saudáveis.

Gilmar Borges de Lima

- Transparência: um direito constitucional.
- Profissionalidade: na busca contínua pela qualidade.
- Inovação: utilizando das experiências para focar-se no futuro.
- Empreendedorismo: necessário para manter o propósito.
- Sustentabilidade: respeitando a sociedade e o planeta.
- Humanidade: a dignidade da pessoa humana acima de tudo.
- Respeito à diversidade: reconhecemos as diferenças para alcançar a igualdade.
- Inclusão: diversidade e diferenças tratadas com equidade.
- Democracia participativa: por um fazer coletivo.

O município de Campo Novo do Parecis vem apresentando ímpar crescimento populacional, econômico e social dentro do estado de Mato Grosso, gerando novos “postos de trabalho”. Também a demanda por ensino regular é proporcionalmente crescente.

E o IFMT/CNP, consoante com a Lei nº 11.892/2008, é instituição que tem por finalidade orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais. Dessa forma, consciente do seu papel social, entende que não pode prescindir da ação efetiva que possibilite a definição de projetos que permitam o desenvolvimento de um processo de inserção do homem na sociedade, de forma participativa, crítica e ética.

Ancorado pelo Parecer CNE/CES nº. 436/01, de 02 de abril de 2001, das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico - DCN, aprovada pelo CNE em 03 de dezembro de 2002, a atual proposta aqui exposta é a caracterização efetiva de uma reorganização curricular de nível superior de graduação que privilegia as exigências de um mercado de trabalho cada vez mais competitivo e mutante, no sentido de oferecer à sociedade uma formação profissional de nível superior com duração compatível com a área tecnológica e, principalmente, mais inter-relacionada com a atualidade dos requisitos profissionais. Esta proposta também atende o decreto 9.235 de 15 de dezembro de 2017, e visa atender aos requisitos apresentados pela portaria do MEC nº 1.383, de 31 de outubro de 2017, o qual foi aprovado os indicadores do Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação para os atos de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento nas modalidades presencial e a distância do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior; iniciativa do MEC/SETEC com o propósito de aprimorar e fortalecer os cursos superiores de tecnologia e servir como um guia para referenciar estudantes, educadores, instituições, sistemas e redes de ensino, entidades representativas de classes, empregadores e o público em geral.

4 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS

4.1 Dados de Identificação

Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT
Campus	Campo Novo do Parecis
Esfera Administrativa	Federal
Data de Criação	29/12/2008
Portaria	Nº. 04, de 06/01/2009

Resolução CONSEPE Nº 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Gilmar Borges de Lima

Publicação no DOU	07/01/2009
Endereço	Rodovia MT 235, Km 12, Zona Rural
Telefone	65 3382 6200
Sítio Institucional	www.cnp.ifmt.edu.br
Cidade/UF/CEP	Campo Novo do Parecis/MT/CEP 78.360-000

4.2 Histórico do *Campus*

A chegada do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia a Campo Novo do Parecis se deu inicialmente através da instalação de uma Unidade de Ensino Descentralizada - UNED do então Centro Federal de Educação Tecnológica de Cuiabá – CEFET Cuiabá, atualmente Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus São Vicente, como parte do Plano de Expansão II da Rede Federal de Educação Tecnológica.

A Prefeitura doou toda a área de 73 hectares, que antes abrigava a Escola Agrotécnica Municipal Dorvalino Minozzo, que estava desativada há dois anos, à União, em solenidade de entrega de chaves realizada no dia 26 de novembro de 2007.

No ano de 2008, iniciaram as obras de construção e reformas nas 20 unidades, entre prédios de aula, blocos administrativos, biblioteca, refeitório, dormitório, viveiro, unidades de produção e outros. Os primeiros servidores da unidade, entre professores e técnicos administrativos, foram selecionados através de concurso público no mês de julho.

O mês de setembro marcou o início efetivo das suas atividades pedagógicas com a primeira turma de Licenciatura em Matemática, quando 35 acadêmicos ingressaram no curso através de vestibular. No dia 8 de setembro foi realizada a aula magna do curso, com a presença do Diretor Geral do então CEFET Cuiabá, Leone Covari.

Ao iniciar o ano de 2009, com a criação dos Institutos Federais, a UNED Parecis tornou-se um dos dez *campi* do IFMT - o "*campus* Campo Novo do Parecis", integrando este que é um dos maiores Institutos Federais de Educação de todo o Brasil.

Neste ano, o *Campus* ofertou 280 vagas à comunidade, nos cursos de Técnico em Agropecuária (140 vagas), Licenciatura em Matemática (35 vagas), Bacharelado em Agronomia (70 vagas) e Tecnologia em Agroindústria (35 vagas).

No ano de 2010, ampliou seu atendimento, trazendo um novo curso, o Técnico em Comércio, na modalidade PROEJA, com mais 35 vagas. Além de iniciar a primeira turma de pós-graduação lato sensu na área da Educação em PROEJA, num projeto conjunto com a Pró-Reitoria de Pesquisa.

Na perspectiva da ampliação da oferta de acesso ao ensino público profissionalizante, o campus expandiu, criando o Núcleo Avançado de Sapezal, em 2011, com a oferta do curso Técnico em Comércio, na modalidade subsequente. E, no início de 2012, iniciou a oferta do curso técnico subsequente em Agropecuária, na sede.

Da parceria com o governo municipal de Sapezal, em 2014, iniciou também o curso técnico de nível médio, na modalidade subsequente, em Agropecuária. E, na sede, no segundo semestre deste mesmo ano, iniciou o curso superior de tecnologia em Processos Gerenciais.

No decorrer dos anos, os cursos superiores de Matemática, Agroindústria e Agronomia foram avaliados e obtiveram seus reconhecimentos:

- Portaria nº 544, de 12/09/2014 – reconhecimento da Licenciatura em

Resolução CONSEPE Nº 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Gilmar Borges de Lima

Matemática;

- Portaria n° 546, de 12/09/2014 – reconhecimento do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria;
- Portaria n° 307, de 23/04/2015 – reconhecimento do bacharelado em Agronomia.

O processo de construção deste *Campus* para que se configure num centro de formação de qualidade, no compromisso de formar e transformar a sociedade é um desafio permanente.

A implantação e ampliação gradativa dos cursos, bem como suas revisões e atualizações, vem sendo um instrumento precioso para adequar o ensino superior brasileiro ao contexto da realidade socioeconômica do país. Não se trata apenas de implantar cursos novos, mas de criar uma nova sistemática de ação, fundamentada nas necessidades da comunidade local e regional.

4.3 Perfil do *Campus*

O IFMT/CNP tem a missão de promover a educação profissional, científica e tecnológica, gratuita e de qualidade, nos diferentes níveis e modalidades, através da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, formando profissionais que atuem de forma qualitativa, reflexiva e crítica no desenvolvimento econômico, cultural e tecnológico da sociedade.

Busca consolidar-se como instituição de referência em educação profissional, científica e tecnológica, integrando as ações de ensino, pesquisa e extensão, em consonância com a realidade regional, assegurando a contemplação das necessidades de informações técnicas, culturais e científicas da sociedade a que serve sua missão.

E, nesta busca, assume como valores: o compromisso ético com responsabilidade social e ambiental, o respeito, a transparência, a valorização humana, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo.

Por isso, embora a instituição possua um perfil agroindustrial, também tem sua atenção voltada à área de gestão e de formação docente. Isto por compreender que deve atuar em consonância com os arranjos produtivos locais e regionais.

4.4 Áreas de Atuação

O *Campus* Campo Novo do Parecis atua prioritariamente nas áreas agrícolas e agroindustriais. Mas tem pautado suas definições de oferta de cursos a partir da demanda socioeconômica local e regional, atuando também na formação docente e na área de gestão.

No concernente técnica e tecnológica, considerando as orientações do Catálogo Nacional de CST e do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, este *Campus* tem definido sua atuação nos seguintes eixos tecnológicos:

- a) Recursos Naturais;
- b) Produção Alimentícia;
- c) Gestão e Negócios.

E ainda há a garantia da formação docente na área das Ciências da Natureza e Matemática, com a oferta da Licenciatura em Matemática.

Gilmar Boyes de Lima

4.5 Vocação

O agronegócio é a vocação principal do Município e da região. O Estado de Mato Grosso desponta como um dos mercados mais promissores nesta área. Dispõe ainda de diversos programas de incentivos fiscais e financeiros nas áreas industriais com infraestrutura adequadas, grandes reservas de recursos naturais, linhas de financiamento, programas de formação e captação de recursos humanos e rodovias federais.

Os arranjos produtivos locais têm foco nas áreas de Mecanização, Agropecuária, Agroindústria, Agronegócio e Turismo. O crescimento da agropecuária cria também boas possibilidades de investimentos nas áreas de comércio e setores industriais, gerando demanda de formação profissional na área de Gestão e Negócios.

O avanço nestes setores da economia vem gerando mudanças sociais e culturais, necessitando de mais trabalhadores e com maior qualificação, com maior nível de escolaridade. Sendo mais competitivo e exigente, tanto em produtos como, em serviços, o que impõe uma nova postura profissional. O curso de Tecnologia em Agroindústria unifica a área de Carnes, laticínios, vegetais, grãos, bebidas e produtos não alimentícios, de modo a ampliar os conhecimentos dos estudantes, possibilitando o acesso ao mundo do trabalho na grande área da agroindústria.

4.6 Princípios

O IFMT/CNP, enquanto instituição educacional pública de formação humana, científica e tecnológica, tem por princípios:

- defesa da educação pública e de qualidade;
- autonomia institucional;
- gestão democrática e descentralização gerencial, gerindo as atividades com ética e responsabilidade, alicerçadas no exercício da moral e da honestidade;
- compromisso social, parcerias e diálogo permanente com a sociedade;
- valorização do ser humano, com respeito à pluralidade e divergências de ideias, sem discriminação de qualquer natureza;
- construção e difusão do conhecimento, buscando atender as expectativas da sociedade e as exigências do mercado.

4.7 Finalidades

O IFMT/CNP é instituição de ensino superior, especializado na oferta de educação tecnológica nos diferentes níveis e modalidades de ensino; dotado de autonomia administrativa, financeira, patrimonial, didática e disciplinar, compatíveis com sua personalidade jurídica e de acordo com seus atos constitutivos.

Tem por finalidade formar e qualificar profissionais no âmbito da educação tecnológica para os diversos setores da economia; devendo, ainda, realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, articulado com os setores produtivos e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional.

Em conformidade com a legislação específica que rege os institutos federais (Lei nº 11.892/2008), são finalidades deste *Campus*:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;

III - promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;

IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal;

V - constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;

VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;

VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;

VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;

IX - promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

5 JUSTIFICATIVA

O Mato Grosso destaca-se dentre os demais estados brasileiros, como o maior e mais promissor estado produtor e exportador de alimentos para atender à crescente demanda de alimentos no mundo, apresentando desenvolvimento econômico acelerado, sustentado principalmente na agropecuária (IMEA, 2010). Face a este panorama, nos últimos anos observa-se um aumento significativo de investimentos nas indústrias, sobretudo agroindustriais, com destaque para os segmentos de armazenagem, beneficiamento e industrialização de grãos, de transformação da cana-de-açúcar, de abate e processamento de derivados cárneos e lácteos, as quais têm contribuído com a agregação de valor e a diversificação produtiva de alimentos no estado (MATO GROSSO, 2011).

Em se tratando de produtos de origem animal, Mato Grosso lidera o ranking das unidades da federação do abate de bovinos, sendo responsável pela produção de 1,28 milhões de toneladas, que corresponde a cerca de 16% da produção brasileira e destacando-se em âmbito nacional, especialmente nos avanços de produtividade (IBGE, 2018; IMEA, 2018). A produção de carnes de aves e de suínos, mesmo que em números menos pronunciados, impulsionam a produção e exportação brasileira de proteínas animais *in natura* e industrializada (ABPA, 2017).

Na área de aquicultura, são mais de 300 empresas que distribuídas em todas as regiões de Mato Grosso produzem cerca de 60 mil toneladas de peixe, tornando o estado o quarto maior e um dos mais competitivos produtor de peixes do Brasil em consequência do clima favorável, a grande

disponibilidade de água e matéria-prima para produção de rações, além da vocação para o agronegócio que geram altos índices de empregabilidade (AQUAMAT, 2018).

Em relação à produção vegetal, estima-se que apenas em Mato Grosso serão produzidos 59,64 milhões de toneladas de grãos do total de 226,04 milhões de toneladas a serem colhidas na safra 2017/2018, no Brasil (CONAB, 2018). Ao todo, dezessete empresas e unidades industriais de extração e refino de óleos vegetais estão instaladas em solo mato-grossense; juntas processam 22% das 190,33 mil toneladas de matérias-primas ao dia, com a mais sofisticadas tecnologias de extração e refino de óleos vegetais (ABIOVE, 2017).

Nesse contexto, insere-se o município de Campo Novo do Parecis que localiza-se na mesorregião Norte de Mato Grosso, distante 395 km de Cuiabá, e ocupa uma extensão territorial de 9.434,425 km². Sua área faz limite com os municípios de Brasnorte, Tangará da Serra, Diamantino, Sapezal, Nova Maringá e Nova Marilândia, que juntas somam uma população de cerca de 206 mil habitantes (IBGE, 2018).

A região é carente de instituições de ensino superior que propiciem a formação profissional de sua população e o *Campus* Campo Novo do Parecis nasceu com o objetivo de promover a produção do conhecimento e a transformação social desta região, municiando o Município e a região de profissionais para alavancar o seu potencial atingindo o desenvolvimento econômico e social tão almejado por todos.

Na região, semelhante ao restante do país, observa-se que há carência de profissionais na área de Tecnologia em Agroindústria e o número de jovens interessados em ingressar no mercado de trabalho formal é cada vez menor em decorrência dos baixos salários, das condições inadequadas de ensino, da violência nas escolas e da ausência de uma perspectiva motivadora de formação continuada associada a um plano de carreira atraente.

Cientes de que não há como melhorar a qualidade da educação profissional se as instituições de educação superior, em especial as federais, não assumirem a formação inicial e continuada dos recursos humanos que vão atuar na área Tecnológica, o IFMT *campus* Campo Novo do Parecis mantém seu compromisso social de propiciar o desenvolvimento da região através da formação de Tecnólogos em Agroindústria, expresso em seu Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

Assim como o estado de Mato Grosso, Campo Novo do Parecis e os outros municípios em seu entorno, tornam a região um pólo de desenvolvimento econômico, contribuindo com uma grande parcela da produção agrícola do estado de Mato Grosso. A agropecuária contribui com 61% do PIB municipal, devido à grande produção de grãos, além do cultivo de mandioca, banana, algodão, cana-de-açúcar e pecuária de corte.

Os sistemas de produção agrícola desenvolvidos na região são em sua maioria caracterizados pelo uso intensivo de insumos e máquinas em todas as etapas de cultivo, apresentando um cenário que demanda profissionais qualificados de alto nível. De maneira global

A importância de uma profissão tecnológica está em que, ao lado da ciência, ela é uma das grandes alavancas para o progresso do país; contribui com a pesquisa, o desenvolvimento e o uso de tecnologias modernas e de ponta no ramo de sua competência. E voltado à demanda do mercado de trabalho, o ensino tecnológico capacita recursos humanos para atender a essa necessidade.

O curso superior de Tecnologia em Agroindústria tem como foco disciplinas técnicas relativas aos processos de industrialização de produtos de origem vegetal e animal, bebidas e produtos não-alimentícios, mas também apresenta, disciplinas de abrangência gerencial e humana, direcionadas ao desenvolvimento de capacidades e competências básicas demandadas pelo mercado e para a vida.

Neste contexto, evidencia-se a contribuição do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria para formação de profissionais qualificados, atendendo à demanda regional, estadual e nacional. Tais profissionais estarão aptos a planejar serviços, implementar atividades, administrar, promover mudanças tecnológicas e aprimorar condições de segurança, qualidade, saúde e meio ambiente das agroindústrias. Atuando nas áreas de economia industrial, gestão de empresa e trabalho, gestão de fábrica e gestão de sistemas de produção em processos de transformação de matérias-primas em produtos industrializados, sua atuação ocorre desde a elaboração do projeto industrial e seleção de matérias-primas até o transporte e comercialização do produto.

Assim, o Tecnólogo de Agroindústria com formação baseada fundamentalmente na atuação prática, garante habilitação segura ao profissional para ingresso imediato no mercado de trabalho, com funções próprias e bem definidas para o nosso modelo econômico suprimindo com profissionais de nível superior em um setor em expansão.

Diante de dados coletados com a comunidade, acadêmicos, egressos, e posterior reflexões do corpo docente do curso, deliberou-se pela propositura de novo projeto pedagógico do curso, na perspectiva de melhorar a qualidade da formação ofertada, numa nova concepção curricular, adequada a legislação em vigor, pautada na inclusão - garantindo acesso, permanência e êxito, no compromisso com a acessibilidade, no desenho curricular dinâmico, que possibilita a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre teoria e prática.

A proposta de reestruturação do já mencionado curso não se trata apenas de modernizar os cursos de tecnologia, mas de criar uma nova sistemática de ação, fundamentada nas necessidades da comunidade e o crescimento acelerado do estado de Mato Grosso. Para sua elaboração, utilizaram-se de dois princípios dos cursos de tecnologia: o primeiro impõe a necessidade de serem criados cursos flexíveis e permanentemente atualizados e contemporâneos da tecnologia produtiva; outro, de somente serem ofertadas disciplinas para a formação de profissionais necessários em nichos de mercado claramente definidos e cuja demanda lhes garanta espaço e, conseqüentemente, remuneração.

6 OBJETIVOS

6.1 Geral

Formar profissionais com sólidos conhecimentos, habilidades e competências no uso das ferramentas úteis em âmbito agroindustrial, sejam elas de caráter técnico, tecnológico, metodológicos ou conceituais para projetar, desenvolver, implantar, avaliar e supervisionar atividades agroindustriais inerentes a produção de produtos de origem animal, vegetal, bebidas e produtos não alimentícios, de forma eficiente em prol do desenvolvimento regional e sustentável.

6.2 Específicos

- Desenvolver uma formação profissional fundamentada no domínio integrado de conhecimentos técnicos, operacionais, tecnológicos e de gestão para solucionar problemas, satisfazer demandas e desenvolver os setores agroindustriais regionais.



- Desenvolver visão abrangente a respeito dos compromissos social e ambiental, além das questões éticas, legais e de relacionamentos que envolvem a atuação profissional.
- Propiciar o desenvolvimento da capacidade de planejar, executar, controlar a qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial e produtos, além de sua administração.
- Estimular o desenvolvimento de pesquisas e ações de desenvolvimentos que aprimoram, desenvolvam o conhecimento e solucionem problemas.
- Desenvolvimento de perfis empreendedores e de inovação no futuro profissional, por meio do estímulo a percepção de oportunidades de negócios para geração de lucros e rendas.
- Compreender e posicionar-se enquanto cidadão-profissional no contexto de uma sociedade estruturalmente complexa, de classes, com diversidades culturais, econômicas, sociais e com apreço a sustentabilidade.

7 DIRETRIZES

O presente Projeto Pedagógico de Curso (PPC) teve como uma importante ferramenta balizadora, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023 do IFMT estando, portanto, em consonância com a sua missão de educar para a vida e para o trabalho e sua visão de ser uma Instituição de excelência na educação profissional e tecnológica, qualificando pessoas para o mundo do trabalho e para o exercício da cidadania por meio da inovação no ensino, na pesquisa e na extensão. Ademais, todas e quaisquer atualizações apresentadas neste documento foram planejadas para que se mantivessem condizentes com os valores da Instituição, ou seja, com a ética, inovação, legalidade, transparência, sustentabilidade, profissionalismo, comprometimento, respeito ao cidadão.

Paralelamente ao PDI 2019-2023, o Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFMT foi tomado como instrumento orientativo e de mediação dos trabalhos pedagógicos previstos e resultantes deste processo de atualização de PCC, com efeitos tanto no curso de Tecnologia em Agroindústria, quanto na Instituição proponente. Pelo exposto, o documento em atualização é o resultado do conhecimento e análise da realidade escolar (Instituição e público alvo); da necessidade de ações para superação das defasagens educacionais e profissionais, sua melhoria e desenvolvimento. Sua elaboração, ainda, foi realizada forma democrática sendo subsidiada por uma gestão política, pedagógica e administrativa, todos conhecedores também das realidades regionais do estado de Mato Grosso, *campus* e regiões circunvizinhas, de forma a atender todas as demandas inerentes ao trabalho escolar, metas, ações, procedimentos, investimento e financiamentos.

Além de todo o exposto, o Curso de tecnologia em agroindústria baseia-se nos seguintes dispositivos legais:

- a) Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (estabelece as diretrizes e bases da educação nacional); e no Decreto nº. 5.154, de 23 de julho de 2004;
- b) Lei nº 13.005, de 25 de junho 2014 (Plano Nacional de Educação – PNE);
- c) Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST, 2016, 3. ed.);
- d) Resolução CNE/CP nº 3, de 18/12/2002 das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia;
- e) Parecer CNE/CES nº 277/2006, aprovado em 07/12/2006 que institui a Nova forma de Organização da Educação Profissional e Tecnológica de Graduação;

- f) Parecer CNE/CES nº 436/2001, publicado em 6 de abril de 2001, sobre cursos superiores de Tecnologia e formação de Tecnólogos.
- g) Parecer CNE/CES nº 239/2008, aprovado em 06/11/2008 que institui a Carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia.
- h) Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017 (Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino);
- i) Legislações pertinentes a condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e aspectos relacionados, a saber:
- i.1) Constituição Federal da República Federativa do Brasil. 1988 (Artigos nº 205, 206 e 208);
 - i.2) Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000 (Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências);
 - i.3) Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004 (Regulamenta as Leis nºs 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências);
 - i.4) Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009 (Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007);
 - i.5) Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011 (Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências);
 - i.6) Portaria nº 3.284, de 7 de novembro de 2003 (Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições);
 - i.7) Norma Brasileira de Regulamentação – NBR 9050/2004 (Esta Norma estabelece critérios e parâmetros técnicos a serem observados quanto ao projeto, construção, instalação e adaptação do meio urbano e rural, e de edificações às condições de acessibilidade);
- j) Lei 12.764, de 27 de dezembro de 2012 (institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990);
- k) Resolução CNE/CP, nº 1 de 30 de maio de 2012 (institui as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos);
- l) Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003 (altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências);
- m) Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 (dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências);
- n) Decreto nº 4.281, de 25 de junho 2002 (Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências);

7.1 Articulação com o Plano Nacional de Ensino (PNE)

Gilmar Boyes de Lima

O novo Projeto Pedagógico do Curso é proposto com uma melhor articulação com o Plano Nacional de Educação, instituída pela Lei nº. 13.005, de 25 de julho de 2014. Com a adequação dos componentes curriculares e a execução do plano de melhoria proposto neste documento, se prevê além de aumentar a qualidade do curso e do perfil profissional do egresso, torná-los mais atraentes às pessoas que buscam cursos de graduação no eixo da Produção Alimentícia. Similarmente, espera-se contribuir sobremaneira com o aumento da taxa bruta de matrícula no segmento público conforme definido para a Meta 12, do PNE, além de ir ao encontro às diferentes estratégias definidas nesta Meta, como a **Estratégia 12.3**: “elevar gradualmente a taxa de conclusão média dos cursos de graduação presenciais nas universidades públicas para 90% (noventa por cento), ofertar, no mínimo, um terço das vagas em cursos noturnos...”; **Estratégia 12.5**: “ampliar as políticas de inclusão e de assistência estudantil dirigidas aos (às) estudantes de instituições públicas...”; **Estratégia 12.7**: “assegurar, no mínimo, 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social”; **Estratégia 12.8**: “ampliar a oferta de estágio como parte da formação na educação superior” e **Estratégia 12.9**: “ampliar a participação proporcional de grupos historicamente desfavorecidos na educação superior, inclusive mediante a adoção de políticas afirmativas, na forma da lei”.

7.2 Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana

Considerando a importância desta temática e de se promover a formação de profissionais atuantes e conscientes em uma sociedade multicultural, pluriétnica e com vistas a geração de relações étnico-sociais positivas e uma nação democrática, os conteúdos inerentes ao tema são abordados e ministrados nas disciplinas de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal e Ética e Cidadania, atendendo as exigências da Resolução nº. 01 de 17 de junho de 2004, do Conselho Nacional de Educação.

Paralelamente à abordagem da temática “Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana” em disciplinas do curso, anualmente o IFMT/CNP promove o evento “Sarau Étnico Racial”. Em sua última edição, participaram cerca de 400 pessoas entre discentes e servidores desta IES. Foram ofertados aos participantes 08 exposições temáticas (Literatura africana, culinária indígena, africana, Artesanato e máscaras afro, fotografia indígena, vídeos afro-indígena, literatura indígena); 3 palestras, sendo elas “Palestra de abertura “O emponderamento de negr@s pela educação” e “A educação étnico-racial”, “As perspectivas da cultura indígena em Campo Novo do Parecis”, além de mais 2 apresentações de dança e 11 oficinas, todas com enfoque na Cultura Afro-Brasileira e Indígena.

7.3 Políticas Nacionais de Educação Ambiental e Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental

A educação ambiental no curso Superior de Tecnologia em Agroindústria visa o desenvolvimento nos discentes de atitudes e valores socioambientais e para a formação de um perfil profissional que promova a proteção do meio ambiente natural e construído, visando ainda atender o que é estabelecido na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto nº 4.281 de

25 de junho de 2002, além da Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012, todas elas criadas pelo Conselho Nacional de Educação - CNE. As temáticas relacionadas a educação ambiental são abordadas de forma transversal, contínua e permanente nos componentes curriculares dos diferentes semestres e, especialmente, nas disciplinas de Gerenciamento de meio ambiente e resíduos, Desenvolvimento de novos produtos, Projetos de instalações agroindustriais e nas disciplinas básicas na área de química.

7.4 Diretrizes Curriculares Nacionais em Direitos Humanos

No que se refere a Educação em Direitos Humanos, à disciplina de Introdução à Tecnologia em Agroindústria contempla conteúdos relacionados a esta temática, bem como o tema está contemplado de forma transversal em outras disciplinas do curso como Tecnologia de produtos de origem vegetal e Microbiologia geral e dos alimentos, com a abordagem de tópicos como direito à liberdade humana e a alimentação adequada, e também a segurança alimentar e dos alimentos.

Paralelamente, o NAPNE e NAP tem por atribuição, juntamente com a coordenação do Curso de promover e estimular discussões entre a comunidade interna e externa, por meio de reuniões e palestras, acerca dos Direitos Humanos com a finalidade de disseminar a importância da igualdade e da defesa da dignidade humana.

Ao mesmo tempo, ações vem sendo promovidas pelo IFMT/CNP para a construção e facilitação do diálogo sobre a Dimensão de Gênero e Orientação Sexual, conforme orienta a Nota Técnica nº 24/2015 CGDH/DPEDHUC/SECAI/MEC. Nessa linha, recentemente fora promovido “oficina pedagógica” sobre o tema *Bullying* orientada ao corpo docente e técnico da Instituição, com vistas na formação de agentes combatentes desta prática. Ao final da capacitação, as seguintes proposições foram formuladas: a) Protocolo de atendimento às vítimas de *Bullying*; b) Produção de cartilha institucional sobre o tema; c) Produção de caixa de sugestões, denúncia e central de ouvidoria; d) promoção de debates sobre o tema; e) Incentivo institucional para o desenvolvimento de aplicativo de denúncia; e) Promoção de trabalhos de empoderamento do “sujeito alvo”.

Ainda, quanto ao desenvolvimento de ações educacionais voltadas a construção de cultura de respeito aos direitos humanos, outras ações já foram realizadas neste tema. Como exemplo, recentemente, realizou projeto de extensão intitulado “Ressocialização através da Educação” (Edital 105/2016), com vistas no fortalecimento do combate a diferentes formas de discriminação, na garantia da cidadania e no acesso ao ensino por parte de jovens reeducandos da cadeia pública de Campo Novo do Parecis. Dentre os objetivos propostos, tem-se a oferta de conhecimento das alternativas de cursos do IFMT/CNP e seu estímulo quanto ao retorno a escola, seja após o cumprimento de sua pena ou mesmo durante o período semiaberto. Ainda, com o intuito de promover a mudança visando a transformação social, seguindo o que preconiza a Resolução CNE/CP Nº 1, de 30/05/2012, e na crença que o processo de ressocialização é possível e que deva ser buscado, foi proposto no projeto citado o reconhecimento do conhecimento do participante por meio da certificação de saberes e competências, sua futura inclusão social e profissional e estimular sua participação contínua em projetos futuros. Em outro projeto foi ofertado para este mesmo público e para pessoas de cidades circunvizinhas a Campo Novo do Parecis, o curso de tecnologias audiovisuais visando também contribuir para o desenvolvimento profissional, sociocultural e pessoal dos adolescentes através da linguagem audiovisual. Pretendeu-se também sensibilizar os adolescentes para o potencial audiovisual como ferramenta de educação e comunicação; propiciar ao adolescente em cumprimento de Medida Socioeducativa o acesso à Cidadania,

em atendimento aos pressupostos estabelecidos no ECA/SINASE e demais normativas legais; despertar potencialidades e ampliar os horizontes culturais dos adolescentes; contribuir para o desenvolvimento profissional, sociocultural e pessoal dos adolescentes através da linguagem audiovisual.

8 REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria ofertará 35 (trinta e cinco) vagas anuais, com entrada semestral, no período noturno, aos estudantes que possuem certificado de conclusão do ensino médio ou que concluirão o mesmo até o ato da matrícula. Será proibido, contudo, que uma mesma pessoa aprovada dentro do número de vagas ocupe, na condição de estudante, duas vagas em cursos de graduação, neste mesmo curso ou em cursos diferentes em uma ou mais de uma instituição pública de ensino superior no Brasil, conforme à Lei nº. 12.089, de 11 de novembro de 2009.

O ingresso ao curso dar-se-á mediante processo seletivo, com formas e critérios estabelecidos em edital específico, onde publicar-se-á o número de vagas e os requisitos de acesso. O edital será publicado na Imprensa Oficial, no sítio eletrônico da instituição e em pelo menos um jornal local de grande circulação.

Consoante com a organização e estrutura de ensino do IFMT, são formas de processo seletivo para o ingresso neste curso:

- I- vestibular;
- II- Sistema de Seleção Unificada-SiSU, de responsabilidade do MEC;
- III- processos simplificados para vagas remanescentes do primeiro período letivo do curso;
- IV- reopção de curso (transferência interna);
- V- transferência externa;
- VI- portador de diploma de graduação; e
- VII- convênio/intercâmbio.

Nos casos das vagas a serem destinadas para ingresso por reopção de curso, transferência externa e portador de diploma de graduação, elas serão para ingresso a partir do segundo período letivo do curso. Estas vagas poderão ser geradas por:

- I- evasão;
- II- transferência para outra instituição;
- III- transferência de turno;
- IV- reopção de curso ou transferência interna; e
- V- cancelamento de matrícula

Como política de inclusão social, o IFMT/CNP, através do NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas), desenvolverá ações promotoras da inclusão de PNE no *campus*.

9 PÚBLICO-ALVO

O curso superior de Tecnologia em Agroindústria do IFMT/CNP tem como público-alvo

portadores de diploma do Ensino Médio e profissionais que atuam nas diversas áreas, mais que visam qualificação específica na área de produção alimentícia.

O Curso será semestral, com o ingresso dos discentes, considerando:

- a) número de alunos: 35 vagas por processo seletivo;
- b) tempo ideal para integralização das disciplinas: 6 semestres;
- c) turno: noturno.

10 INSCRIÇÃO

A inscrição para seleção do *Campus* Campo Novo do Parecis ocorrerá cumprindo as regulamentações de edital do IFMT.

Para se inscrever na seleção para concorrer às vagas de Tecnologia em Agroindústria o candidato deverá ter conhecimento das condições estabelecidas no edital, mas também assumir estar de acordo em aceitar todas elas. Por isso não poderá alegar desconhecimento posteriormente.

Para inscrever-se no processo seletivo, mediante orientações previstas em edital específico, deverão ser apresentados para o preenchimento do formulário de inscrição, no mínimo, os seguintes documentos: CPF, cédula de identidade ou documento equivalente, oficial, com foto, de validade nacional.

11 MATRÍCULA

A matrícula consiste no ato formal de ingresso no curso, ou seja, o ato formal pelo qual se dá a vinculação acadêmica do discente ao IFMT após a classificação em Processo Seletivo, mediante a apresentação dos documentos exigidos no edital.

Na condição de discente, uma mesma pessoa não poderá ocupar simultaneamente 02 (duas) vagas da Educação Superior em cursos ofertados por instituições públicas, conforme Lei nº 12.089, de 11/11/2009.

A matrícula é obrigatória e por componente curricular. Será realizada pelo candidato ou por seu representante legal, no local, dia e horário a serem divulgados no edital do processo seletivo e também na lista dos candidatos aprovados.

A matrícula por componente curricular será realizada, para cada período letivo, após o primeiro semestre do curso, pessoalmente, por meio eletrônico ou através de procurador legalmente constituído e orientado pelo Coordenador de Curso/Área.

A matrícula em componente curricular far-se-á dentre um conjunto de componentes curriculares estabelecidos neste PPC para cada período letivo obedecendo o tempo mínimo de integralização do curso.

As orientações e regulamentação sobre os procedimentos e documentos necessários à matrícula, para cada forma de acesso em específico, estarão previstas em edital, de acordo com as normas previstas na OD do IFMT.

12 TRANSFERÊNCIA

A transferência do aluno do IFMT/CNP para outra instituição é concedida em qualquer época do semestre, por solicitação do próprio aluno junto à coordenação do curso.

O IFMT/CNP acolherá alunos transferidos respeitando-se a existência de vagas e considerando-se a compatibilidade entre o curso de origem e o curso que o aluno pretende frequentar, conforme as orientações da OD do IFMT.

A transferência e o ingresso como portador de diploma ocorrerão conforme OD do IFMT vigente, nas seguintes situações e condições:

- ✓ Transferência interna (Reopção de curso): para os discentes regularmente matriculados no IFMT/CNP, que pretendam transferir-se de seu curso de origem para outro curso de mesmo nível no próprio *campus*.
- ✓ Transferência externa: deverá ocorrer por processo seletivo e será aberta a candidatos procedentes de cursos dos *Campi* do IFMT, e das instituições públicas ou privadas nacionais, credenciadas pelo MEC.
- ✓ Transferência Ex-officio: é a mudança de um servidor público federal civil ou militar de um município ou estado para outro, por determinação da instituição para atender aos interesses da administração pública. Dar-se-á na forma da Lei nº 9.536/1997.
- ✓ Portador de diploma: para as pessoas que portem diploma de nível superior reconhecido e registrado por entidade competente.

Condicionantes da aceitação de análise do pedido:

- ✓ Publicação de Edital específico para a vaga pretendida.
- ✓ Existência da vaga ociosa no semestre pretendido para ingresso.
- ✓ O ingresso somente poderá ser realizado a partir do segundo semestre do curso.
- ✓ A transferência e o ingresso como portador de diploma ocorrem conforme prevê a OD do IFMT.
- ✓ Por meio de convênios e intercâmbios: para pessoas provenientes de celebração de convênio cultural, educacional, científico e tecnológico entre o IFMT e instituições ou órgãos públicos, e entre o Brasil e outros países.

Ainda, caso ocorra a existência de vagas, o IFMT/CNP publicará edital próprio para oferecer vagas remanescentes, tanto para transferência interna ou para transferência externa. Vale ressaltar que estas vagas somente serão ofertadas se ocorrer evasão, pois as turmas não excederão a 35 (trinta e cinco) alunos.

13 PERFIL DO EGRESSO DO CURSO

O tecnólogo em Agroindústria no decurso de sua formação técnico-científico-profissional e educacional deverá apresentar as seguintes características:

- Competências para o acompanhamento dos processos de transformação, conservação e utilização das diferentes matérias-primas agroindustriais.
- Responsabilidade e compromisso com o processo de produção agroindustrial.
- Capacidade de comunicação e visão do mercado de trabalho baseada nas competências associadas aos fatores econômicos, ambientais, culturais e histórico-sociais.

- Atuar em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal;
- Auxiliar em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos econômico-ecológico e socialmente viáveis.
- Gerenciar atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários, contemplando o aspecto ambiental.
- Atuar nas diversas etapas que compõem um processo de industrialização aplicando normas e técnicas de higiene e sanitização, segurança alimentar, segurança no trabalho, e conservação do meio ambiente, visando salvaguardar a qualidade e a saúde pública;
- Controlar a qualidade na produção agroindustrial zelando pela conservação e armazenamento da matéria-prima e produtos industrializados, avaliando e monitorando os processos produtivos e de comercialização;
- Planejar, organizar e monitorar o processo de aquisição, preparo e conservação da matéria-prima, bem como o processamento dos produtos de origem animal e vegetal, utilizando estratégias mais viáveis com o intuito de reduzir custos e desperdícios;
- Prestar assistência técnica em agroindústrias, órgãos públicos, cooperativas, comunidades e propriedades rurais e outros, aplicando as normas e conceitos relacionados à segurança no trabalho e à elaboração de programas, processos e tecnologias;
- Determinar analiticamente os constituintes dos alimentos e suas propriedades;
- Supervisionar e assessorar na aquisição, manutenção e no reparo de instalações e equipamentos agroindustriais;
- Atuar na área de processos, determinando as medidas necessárias à maximização da qualidade na industrialização de produtos agroindustriais;
- Atuar de forma eficaz com autonomia intelectual, pensamento crítico, iniciativa própria e espírito empreendedor capaz de exercer liderança, trabalhar em equipe em situações rotineiras e imprevisíveis;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing.
- Planejar, acompanhar, orientar e supervisionar toda cadeia de produção de alimentos, incluindo: produção, seleção e tratamento da matéria-prima, processamento, conservação, controle de qualidade, armazenamento, distribuição e comercialização;
- Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico em sua área de formação.
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para os produtos agroindustriais;
- Inserir-se no mundo do trabalho com base em princípios éticos buscando o desenvolvimento regional sustentável;
- Interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.
- Atuar com ética e compromisso com vistas à construção de uma sociedade justa, equânime, igualitária;
- Proceder a formação continuada e/ou a continuidade dos estudos como pós-graduação;
- Demonstrar consciência da diversidade, respeitando as diferenças de natureza ambiental-ecológica, étnico-racial, de gêneros, de faixas geracionais, de classes

sociais, religiosas, de necessidades especiais, de diversidade sexual, política, entre outras, a fim de contribuir para a superação de problemas relacionados a esses temas.

Especificamente, no que se refere ao exercício profissional, os egressos do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria poderão registrar-se junto ao Conselho Regional de Química (CRQ) (vide Anexo D).

14 RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO DO CURSO

O pedido de renovação do reconhecimento será realizado de acordo com as instruções apresentadas no Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017. Assim sendo, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso protocolará o referido pedido no prazo e na forma estabelecidos em calendário e regulamento a serem editados pelo Ministério da Educação, e por intermédio do seu Procurador Institucional-PI.

No Anexo C deste Projeto Pedagógico de Curso está apresentada a Portaria de Renovação do Reconhecimento do Curso de Tecnologia em Agroindústria (Portaria nº 763 de 21 de julho de 2017).

15 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Com a finalidade de adequar o curso superior de Tecnologia em Agroindústria às novas necessidades e demandas do mundo do trabalho numa perspectiva mais ampla dos arranjos produtivos regional e local, decorrentes da rápida evolução tecnológica e atendendo ao que propõe a Reforma do Ensino Profissional, com base nas determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96; nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para o curso, normatizadas pela Resolução nº 3, de 18 de dezembro de 2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia (BRASIL, 2002); nas Diretrizes Institucionais para os cursos de Graduação do IFMT e demais normativas institucionais e nacionais pertinentes ao ensino superior, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso *campus* Campo Novo do Parecis, por meio de sua equipe técnico-pedagógica, reestruturou o currículo do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria.

O Currículo do curso está organizado de forma a concretizar e atingir os objetivos a que o curso se propõe, desenvolvendo as competências necessárias ao perfil profissional do egresso, atendendo às orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia (CNCST, 2016), à legislação vigente, às características do contexto regional e às concepções preconizadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI-2014) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, assim como o Projeto Político Pedagógico do Campus.

Além disso, busca implementar um currículo que contempla a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, de modo a estabelecer uma ponte entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação.

Assim, a organização do currículo do Curso tem como pilares a pesquisa como princípio educativo, a interdisciplinaridade, a flexibilidade, articulação entre teoria e prática e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, terá suas aulas distribuídas em 4 (quatro) tempos/aulas com duração de 50 minutos cada, de segunda a sexta-feira no período noturno, podendo ser atribuídas aulas aos sábados (período matutino e/ou vespertino), em função da necessidade de ajuste no calendário acadêmico ou cumprimento de carga horária de componentes curriculares, sendo 20 semanas em médias por semestre letivo.

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do IFMT/CNP, ao assumir a missão institucional de educar para a vida e para o trabalho, reconhece sua função social junto à comunidade em que está inserido. Por isso, propõe uma organização curricular a partir do contexto histórico e social em que este curso e este *Campus* estão inseridos.

Neste sentido, coerente ao PPI do IFMT, a presente organização curricular busca coerência ao objetivo geral do curso e tem sua essência referenciada na pesquisa de mercado, na demanda para a qualificação profissional, nas características socioeconômicas e no perfil agrícola e pecuário da região e do Estado do Mato Grosso, conforme mencionado nas justificativas.

Para dar atendimento a esta demanda, aliado a um profissional com um perfil diferenciado, não só em tecnologia, mas também voltado para o desenvolvimento social, a organização do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, apresenta bases científicas e de gestão de nível superior dimensionadas e direcionadas à formação do tecnólogo, onde as modificações, justificativas e embasamento legal estão listados a seguir:

15. 1 Justificativas das modificações propostas para a Matriz Curricular 2

A proposta de alteração da Matriz Curricular 1 do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria foi elaborada visando à adequação aos requisitos tecnológicos exigidos atualmente na área, visando atender, desta maneira, o disposto no Parecer CNE/CES 436/2001 que preconiza a importância em especializar, aperfeiçoar e atualizar o trabalhador em seus conhecimentos tecnológicos, mas principalmente atender a organização e estrutura de ensino do IFMT, quanto a quantidade de aulas por turno, e tempo da aula, sem aumentar os semestres letivos e cumprindo a carga horária mínima do curso. Para tanto, além das modificações sugeridas na Matriz Curricular, foram inseridas outras de caráter geral, descritas a seguir:

a) A Matriz Curricular 2 proposta prevê disciplinas optativas nas áreas:

- a.1) Humanas, Sociais e Cidadania, intitulada na Matriz Curricular como Optativas I, computando 40 horas e que será ofertada no 5º Período;
- a.2) Específicas relacionadas à área de Tecnologia em Alimentos, intitulada na Matriz Curricular como Optativas II, computando 60 horas e que será ofertada no 6º Período.

A lista de disciplinas optativas de Humanas, Sociais e Cidadania e optativas Específicas e seus ementários está apresentada logo após as disciplinas obrigatórias desta proposta.

b) Exclusão de pré-requisitos, revisão do ementário e carga horária:

Para as disciplinas obrigatórias do curso foram excluídos os pré-requisitos, para diminuir o impedimento de continuidade no curso noturno com apenas uma entrada anual, assim o aluno poderá dar continuidade ao aprendizado iniciado na disciplina anterior, mesmo sem o êxito de aprovação. Todas as disciplinas tiveram o seu ementário revisado e atualizado, e sua carga horária (número de aulas totais, aulas teóricas e aulas práticas) revista. Este procedimento foi feito por meio

de consulta aos professores responsáveis pelas mesmas, e comparação com os ementários de disciplinas equivalentes ministradas em outros cursos de graduação do *Campus* Campo Novo do Parecis. Procurou-se atender ao exposto nas Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação e a priorização da utilização de disciplinas comuns e organizadas de maneira a permitir a mobilidade entre os cursos e entre *Campus*.

- c) Alteração do múltiplo para o cômputo do número de aulas ministradas semestralmente e alteração da carga horária de 45 minutos para 50 minutos por aula:

Nesta proposta foi alterado o múltiplo para o cômputo do número de aulas ministradas semestralmente de 18 (dezoito) para 17 (dezessete), além de alterar a carga horária de 45 minutos para 50 minutos por aula, adequando-se de 5 aulas noturnas na Matriz Curricular 1, para 4 aulas noturnas na Matriz Curricular 2.

- d) Inclusão de Projetos Integradores e curricularização da extensão

Ainda nesta nova proposta de Projeto Pedagógico do Curso, os Projetos Integradores comporão sua matriz curricular como componentes pedagógicos obrigatórios. Os Projetos Integradores tem como objetivos promover a articulação entre as diferentes áreas do conhecimento e os componentes curriculares do curso de Tecnologia em Agroindústria, assim como tem por finalidade desenvolver habilidades de forma integrada, contextualizada e atitudinais para serem aplicadas no mundo do trabalho. Se prevê, assim, o desenvolvimento tanto de habilidades quanto de competências para resolução de situações problemas de formas originais e criativas inerentes aos sempre novos desafios e defasagens em âmbito social e da grande área de Agroindústria.

Os Projetos Integradores serão desenvolvidos em todos os períodos letivos do curso com uma carga horária de 40 horas/semestre, totalizando ao final do período de integralização do curso em 240 horas. Contudo, será realizado em horários alternativos e diferentes daqueles destinados à regência de aulas dos respectivos componentes curriculares semestrais, ou seja, em atividades extraclasse. Paralelamente, face a necessidade de horários flexíveis para as atividades extraclasses, reuniões periódicas de planejamento, acompanhamento e avaliação dos projetos, é evidente a importância da disponibilidade e o comprometimento dos alunos e professores para com a execução dos Projetos Integradores.

Para o atendimento desta proposta pedagógica, o curso de Tecnologia em Agroindústria dispõe de infraestrutura (laboratórios de análises físicas, químicas, microbiológicas e de processamento de alimentos, salas coletivas e individuais para reuniões, assessorias, palestras, e estudos) que subsidiem, em absoluto, todas as demandas futuras dos projetos integradores por mais desafiadoras e inovadoras que possam se apresentar.

Todos os Projetos Integradores serão realizadas sob a orientação, supervisão e avaliação de todos os docentes do curso (vide anexo E) em face da importância de se integrar todos os componentes curriculares da matriz, bem como terão caráter, obrigatoriamente, extensionista assegurando o cumprimento da estratégia 12.7 do Plano Nacional de Educação, a qual estabelece que atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular dos cursos de graduação.

Um docente articulador do Projeto Integrador será definido pelo Colegiado do curso de acordo com o interesse e maior disponibilidade, se responsabilizando, com o apoio do grupo de professores orientadores, pela seleção dos Projetos por meio de editais próprios, pela análise da

pertinência social, definição de metodologias e cronogramas de trabalhos, articulação entre atividades extensionistas, definição do público alvo e de estratégias de socialização e avaliação dos projetos integradores. Da mesma forma, o coordenador do curso, juntamente com o docente articulador e orientadores responsabilizar-se-ão pelo agendamento prévio dos encontros, orientações, reservas, acompanhamento das atividades em execução e pelo controle do cumprimento da carga horária estipulada para os Projetos Integradores.

Os Projetos Integradores serão voltados, prioritariamente, à áreas de pertinência social e preferencialmente às linhas “Desenvolvimento de novos produtos e processos” (Linha 1), “Gestão e ferramentas de qualidade” (Linha 2), “Caracterização e aproveitamento de produtos, subprodutos e resíduos agroindustriais” (Linha 3) e “Sistemas agroindustriais e arranjos produtivos e inovativos locais” (Linha 4). As linhas de atuação, disciplinas e atividades de extensão estão apresentadas no Quadro 1.

Quadro 1. Linhas de atuação, disciplinas e atividades extensionistas de acordo com as demandas e pertinências sociais.

Linhas prioritárias	Disciplinas	Atividades previstas (Cursos, oficinas, palestras, treinamentos e assessorias)
Linha 1	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Processamento de frutas e hortaliças, Produção e análise de qualidade de açúcar e etanol
	Tecnologia de Carnes I e II	Técnicas de inspeção e abate de animais de açougue, Processamento de produtos cárneos, Produção e otimização de produtos e processos cárneos
	Tecnologia de Leites I e II	Obtenção e conservação de leites, Legislações de aditivos alimentares e Legislações sanitárias, Produção de derivados lácteos, Produção e otimização de produtos e processos lácteos
	Empreendedorismo	Tipos de empreendimentos e processo de empreender
	Microbiológica de Alimentos	Manipulação higiênica de alimentos, Boas práticas de laboratório de microbiologia
Linha 2	Química Geral I e II, Química Orgânica, Química Analítica	Ensino de química, Preparo de reagentes e soluções, Testes e padronização de metodologias, Interpretação de laudos técnicos/resultados
	Controle de Qualidade	Boas práticas de fabricação, Rotulagem de alimentos, Gestão de processos de qualidade
	Microbiologia Geral e dos Alimentos	Manipulação higiênica de alimentos
	Análise Microbiológica de Alimentos	Análise microbiológica de alimentos e água, Validação de métodos microbiológicos
	Gestão de Produção	Ferramentas de gestão agroindustriais, Registro de produtos no MAPA e ANVISA
Linha 3	Análise de Alimentos	Análises bromatológicas e de qualidade de alimentos e água, Rotulagem nutricional e obrigatória
	Análise Sensorial de Alimentos	Análise sensorial de alimentos
Linha 4	Administração no Sistema Agroindustrial	Modelo e planos de negócio
	Desenho Técnico	Técnicas de desenho gráfico
	Segurança do Trabalho	Normas regulamentadoras
	Pós-colheita e Tecnologia de Grãos	Secagem e armazenamento de grãos, Classificação de grãos
	Projetos de Instalações Agroindustriais	Projeto de layout e dimensionamento de unidades agroindustriais e equipamentos

A avaliação final do PI dar-se-á através da entrega do relatório final escrito por parte discente e sua análise qualitativa pelos docentes membros da equipe orientadora; sua apresentação oral perante uma banca ou comissão avaliadora composta por docentes e por profissionais com reconhecida experiência na área/tema, à convite, e/ou durante um evento promovido exclusivamente para este fim: a Feira de Tecnologia em Agroindústria.

A Feira de Tecnologia em Agroindústria consistirá num evento anual e será realizada preferencialmente no segundo semestre letivo de cada ano nas dependências do IFMT *campus* Campo Novo do Parecis. Nela serão apresentados, obrigatoriamente, todos os resultados alcançados e produções acadêmicas e científico-tecnológicas resultantes dos projetos integradores/atividades de extensão. Por estar inserido dentro das atividades pedagógicas Projetos Integradores, a organização da Feira também será de responsabilidade dos discentes dos respectivos períodos letivos em curso e professores orientadores, sob a supervisão e apoio da coordenação do Curso.

e) Exclusão da obrigatoriedade do Estágio Obrigatório Supervisionado

Considerando o perfil dos ingressantes no curso, onde a grande maioria são trabalhadores já inseridos nos setores produtivos agroindustriais locais, e que buscam o aperfeiçoamento acadêmico, faz-se desnecessário a realização do estágio obrigatório supervisionado, sendo facultativo aos discentes interessados a realização e computo como atividade complementar, conforme Regulamento de AC em anexo.

f) Inclusão das Atividades Complementares (AC's) no cômputo da carga horária mínima do curso

As atividades Complementares permeiam todo o currículo do curso, e por serem atividades extracurriculares, complementam seu conhecimento e ajudam a construir um profissional de forma mais eclética e criativa, enriquecendo o processo de ensino-aprendizagem privilegiando a complementação da formação social e profissional do discente.

A carga horária mínima de AC será de 210 horas (8,7% do total mínimo exigido para o curso de Tecnologia em Agroindústria) e será somado a carga horária das disciplinas do curso, para computo de carga horária mínima do curso de 2.400 horas. As atividades complementares estão devidamente regulamentadas na Instituição (vide anexo F).

O regime continuará como sendo seriado e semestral, não terminais, ou seja, não confere ao discente certificação intermediária. A integralização do currículo deve ocorrer no período de no mínimo seis semestres, com carga horária mínima de 1.989 horas em disciplinas e somando a esta carga horária, também está programado o mínimo 210 e 240 horas a serem cumpridas em atividades complementares e Projetos Integradores, respectivamente, totalizando um curso com 2.439 horas.

Para facilitar a comparação e visualização das alterações propostas, a Matriz Curricular 1 vigente, aprovada pela Resolução nº 34 do Conselho Diretor do Centro Federal de Educação Tecnológica de Cuiabá (CEFET Cuiabá), está apresentada a seguir e na sequência a Matriz Curricular 2, que está sendo proposta por esse documento.

16 MATRIZ CURRICULAR

16.1 Matriz Curricular 1

1º SEMESTRE		
Disciplinas	Código	Carga Horária
Informática Básica e Aplicada	BAS 11	72
Química Geral e Inorgânica	BAS 12	72
Inglês Instrumental	BAS 13	36
Metodologia da Pesquisa	EDU 11	36

Cálculo	BAS 14	72
Química Orgânica	BAS 15	72
Segurança do Trabalho	BAS 16	36
Biologia Celular	BAS 17	36
	Total	432
2º SEMESTRE		
Disciplinas	Código	Carga Horária
Estatística Geral e Aplicada	BAS 21	72
Físico-Química	BAS 22	72
Bioquímica Básica	BAS 23	72
Microbiologia Geral e dos Alimentos	BAS 24	72
Química Analítica	BAS 25	72
Desenho Técnico	BAS 26	72
	Total	432

3º SEMESTRE		
Disciplinas	Código	Carga Horária
Análises Físico-Químicas de Alimentos	AGRD 31	72
Bioquímica de Alimentos	AGRD 32	72
Projetos de Instalações Agroindustriais	AGRD 33	72
Operações Unitárias	AGRD 34	72
Análise Microbiológica de Alimentos	AGRD 35	72
Administração no Sistema Agroindustrial	AGRD 36	36
Controle de Qualidade Agroindustrial	AGRD 37	54
	Total	450

4º SEMESTRE		
Disciplinas	CÓDIGO	Carga Horária
Industrialização de Carne Bovina e Suína I	AGRD 41	72
Industrialização da Cana-de-açúcar	AGRD 42	54
Industrialização do Leite I	AGRD 43	72
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	AGRD 44	72
Pós-colheita e tecnologia de grãos	AGRD 45	72
Higiene e Sanitização	AGRD 46	36
Empreendedorismo	AGRD 47	36
	Total	414

5º SEMESTRE		
Disciplinas	Código	Carga Horária
Industrialização de Carne Bovina e Suína II	AGRD 51	72
Tecnologia da Panificação e Derivados	AGRD 52	72
Industrialização do leite II	AGRD 53	72
Processamento de Carne de Aves e Ovos	AGRD 54	72
Tecnologia de Pescado	AGRD 55	72
Logística, Comercialização e Marketing no	AGRD 56	36

Gilmar Borges de Lima

Sistema Agroindustrial		
Trabalho de Conclusão de Curso I	TCC I	54
	Total	450

6º SEMESTRE		
Disciplinas	Código	Carga Horária
Embalagens	AGRD 61	36
Análise Sensorial	AGRD 62	72
Tecnologia de Produtos não Alimentícios e Rações	AGRD 63	72
Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais	AGRD 64	72
Gerenciamento de Meio Ambiente e Resíduos	AGRD 65	54
Trabalho de Conclusão de Curso II	TCC II	144
	Total	450

16.2 Matriz Curricular 2

1º SEMESTRE				
Código	Disciplinas	Aulas Semanais	Carga Horária de aula	Carga Horária Total
BAS01	Biologia Celular	2	34	40
BAS02	Cálculo I	2	34	40
BAS03	Informática	2	34	40
BAS04	Inglês Instrumental	2	34	40
BAS05	Química Geral I	4	68	80
BAS06	Química Orgânica	4	68	80
AGRD01	Administração no Sistema Agroindustrial	2	34	40
AGRD02	Introdução a Tecnologia em Agroindústria	2	34	40
Total		20	340	400

2º SEMESTRE				
Código	Disciplinas	Aulas Semanais	Carga Horária de aula	Carga Horária Total
BAS07	Bioquímica Básica	3	51	60
BAS08	Cálculo II	2	34	40
BAS09	Desenho Técnico	2	34	40
BAS10	Estatística	2	34	40
BAS11	Metodologia da Pesquisa	2	34	40
BAS12	Química Analítica	3	51	60
BAS13	Química Geral II	2	34	40
AGRD03	Microbiologia Geral e dos Alimentos	4	68	80
Total		20	340	400

3º SEMESTRE				
Código	Disciplinas	Aulas Semanais	Carga Horária de aula	Carga Horária Total
AGRD04	Análise de Alimentos	3	51	60
AGRD05	Análise Microbiológica de Alimentos	4	68	80
AGRD06	Bioquímica de Alimentos	4	68	80
AGRD07	Controle de Qualidade Agroindustrial	2	34	40
AGRD08	Operações Unitárias	3	51	60
AGRD09	Planejamento Experimental	2	34	40
AGRD10	Segurança do Trabalho	2	34	40
Total		20	340	400

4º SEMESTRE				
Código	Disciplinas	Aulas Semanais	Carga Horária de aula	Carga Horária Total
AGRD11	Gestão de Produção	2	34	40
AGRD12	Pós-colheita e Tecnologia de Grãos	4	68	80
AGRD13	Projetos de Instalações Agroindustriais	3	51	60
AGRD14	Tecnologia de Carnes I	4	68	80
AGRD15	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	4	68	80
AGRD16	Tecnologia do Leite I	3	51	60
Total		20	340	400

5º SEMESTRE				
Código	Disciplinas	Aulas Semanais	Carga Horária de aula	Carga Horária Total
AGRD17	Análise Sensorial de Alimentos	4	68	80
AGRD18	Logística, Comercialização e Marketing	2	34	40
AGRD19	Tecnologia de Biocombustíveis	4	68	80
AGRD20	Tecnologia de Carnes II	4	68	80
AGRD21	Tecnologia do Leite II	4	68	80
OPT 1	Optativa do Grupo I	2	34	40
Total		20	340	400

6º SEMESTRE				
Código	Disciplinas	Aulas Semanais	Carga Horária	Carga Horária

Gilmar Borges de Lima

			de aula	Total
AGRD22	Desenvolvimento de Novos Produtos	4	68	80
AGRD23	Empreendedorismo	2	34	40
AGRD24	Gerenciamento de Meio Ambiente e Resíduos	4	68	80
AGRD25	Tecnologia de Produtos Não Alimentícios e Rações	4	68	80
OPT 2	Optativa do Grupo II	3	51	60
Total		17	289	340

OPTATIVAS – GRUPO 1

Código	Disciplinas	Aulas Semanais	Carga Horária de aula	Carga Horária Total
OPT01	Análise Crítica de Artigos Científicos	2	34	40
OPT02	Ética e Cidadania	2	34	40
OPT03	Gestão de Pessoas	2	34	40
OPT04	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	2	34	40

OPTATIVAS – GRUPO 2

Código	Disciplinas	Aulas Semanais	Carga Horária de aula	Carga Horária Total
OPT05	Análise Instrumental de Alimentos	3	51	60
OPT06	Tecnologia de Bebidas	3	51	60
OPT07	Tecnologia de Panificação e Derivados	3	51	60
OPT08	Tecnologias Emergentes em Indústrias de Alimentos	3	51	60

QUADRO RESUMO

SEMESTRE	Carga Horária de aula	Carga Horária Total
Primeiro	340	400
Segundo	340	400
Terceiro	340	400
Quarto	340	400
Quinto	340	400
Sexto	289	340
Projetos integradores (PI)	240	
Atividades Complementares (AC)	210	
CARGA HORÁRIA TOTAL	2439	2790

Gilmar Borges de Lima

16.3 Alterações por período entre a Matriz Curricular 1 e 2

As alterações ocorridas nas disciplinas da Matriz Curricular 2 estão detalhadas período a período. Para cada período descrito a seguir, a primeira coluna corresponde a Matriz Curricular 1 e a segunda coluna, a Matriz Curricular 2.

Primeiro Período

Matriz Curricular 1

Informática básica e Aplicada	18
	54
	-
BAS11	4
Nenhum	72

Química geral e inorgânica	60
	12
	-
BAS12	4
Nenhum	72

Inglês instrumental	36
	-
	-
BAS13	2
Nenhum	36

Metodologia da pesquisa	36
	-
	-
EDU11	2
Nenhum	36

Cálculo	72
	-
	-
BAS14	4
Nenhum	72

Química orgânica	
BAS15	4
Nenhum	72

Segurança do trabalho	36
	-
	-
BAS16	2
Nenhum	36

Biologia celular	36
	-
	-
BAS17	2
Nenhum	36

Nome da Disciplina	AT
	AP
Código	TT

Matriz Curricular 2

Biologia celular	20
	14
BAS01	2
Nenhum	34

Cálculo I	34
	-
BAS02	2
Nenhum	34

Informática	14
	20
BAS03	2
Nenhum	34

Inglês instrumental	34
	-
BAS04	2
Nenhum	34

Química geral I	40
	28
BAS05	4
Nenhum	68

Química orgânica	40
	28
BAS06	4
Nenhum	68

Administração no sistema agroindustrial	34
	-
AGR01	2
Nenhum	34

Introdução a tecnologia em agroindústria	20
	14
AGR02	2
Nenhum	34

Projeto Integrador 1	
PI - 1	40
Nenhum	

LEGENDA

AT - AULAS TEÓRICAS

AP - AULAS PRÁTICAS

TT - TOTAL DE AULAS (SEMANA)

Gilmar Borges de Lima

PR	CHT
----	-----

CHT - CARGA HORÁRIA TOTAL SEMESTRAL

PR - PRÉ-REQUISITO

As disciplinas Informática Básica e Aplicada, Química Geral e Inorgânica, e Cálculo da Matriz Curricular 1, tiveram alteração de nome, passando a Informática, Química Geral I e Cálculo I, respectivamente, com adequação de conteúdos e carga horária para a Matriz Curricular 2. A disciplina de Segurança do Trabalho passará a disciplina do 3º Período na Matriz Curricular 2, e a disciplina de Metodologia da Pesquisa passará a disciplina do 2º Período na Matriz Curricular 2. A disciplina de Administração no sistema agroindustrial, ofertada no 3º Período na Matriz Curricular 1, passará para o 1º Período na Matriz Curricular 2. As disciplinas que continuam compondo o 1º Período na Matriz 2 são Inglês Instrumental, Química orgânica e Biologia Celular, sendo apenas atualizada a ementa, bibliografia, carga horária prática e teórica. Sendo incluído nesse 1º Período a disciplina de Introdução a Tecnologia em Agroindústria, para iniciar o contato dos acadêmicos com a área. O 1º período ficará com 22 aulas/semana.

A disciplina de Cálculo, que atualmente tem 4 aulas/semana, passará na Matriz Curricular 2 para 2 aulas/semana e será denominada de Cálculo I, que terá continuidade com a disciplina de Cálculo II (2º Período). Em Cálculo I, dentre os conteúdos ministrados, serão abordados, também, conteúdos básicos de matemática que permitirão ao aluno um melhor aproveitamento das disciplinas de cálculo (I e II).

A disciplina de Química Geral e Inorgânica, que atualmente tem 4 aulas/semana, será mantida na Matriz Curricular 2, assim como sua Carga Horária. Apenas passará a ser denominada de Química Geral I, e que junto com a disciplina de Química Geral II (2º Período), permitirá uma organização e adequação dos conteúdos ao andamento do curso.

A disciplina de Informática Básica e Aplicada, que atualmente tem 4 aulas/semana, passará na Matriz Curricular 2 para 2 aulas/semana e será denominada de Informática. Os conteúdos foram organizados para um melhor aproveitamento.

Com estas modificações, foi possível na Matriz Curricular proposta:

- 1) Reduzir a carga horária semana de 25 aulas para 22 aulas.
- 2) Organizar as disciplinas e suas ementas.
- 3) inserir a disciplina de Introdução à Tecnologia em Alimentos, com o objetivo de familiarizar o aluno com o curso, esclarecer o papel do Tecnólogo em Alimentos e introduzir conceitos da Tecnologia em Alimentos;

Segundo Período

Gilmar Borges de Lima

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021
Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Matriz Curricular 1

Estatística geral e aplicada	72
	-
	-
BAS21	4
Nenhum	72

Físico-química	
BAS22	
BAS12	72

Bioquímica básica	60
	12
	-
BAS23	4
BAS15	72

Microbiologia geral e dos alimentos	48
	24
	-
BAS24	4
BAS12	72

Química Analítica	60
	12
BAS25	4
BAS12	72

Desenho técnico	72
	-
	-
BAS26	4
BAS11	72

Matriz Curricular 2

Bioquímica básica	51
	-
BAS07	3
Nenhum	51

Cálculo II	34
	-
BAS08	2
Nenhum	34

Desenho técnico	10
	24
BAS09	2
Nenhum	34

Estatística	34
	-
BAS10	2
Nenhum	34

Metodologia da pesquisa	34
	-
BAS11	2
Nenhum	34

Química Analítica	30
	21
BAS12	3
Nenhum	51

Química geral II	22
	12
BAS13	2
Nenhum	34

Microbiologia geral e dos alimentos	40
	28
AGRD03	4
Nenhum	68

Projeto Integrador 2	
PI - 2	40
Nenhum	

Nome da Disciplina	AT
	AP
Código	TT
PR	CHT

LEGENDA

AT - AULAS TEÓRICAS

AP - AULAS PRÁTICAS

TT - TOTAL DE AULAS (SEMANA)

CHT - CARGA HORÁRIA TOTAL SEMESTRAL

PR - PRÉ-REQUISITO

A disciplina Estatística Geral e Aplicada sofreu alteração de nome e carga horária, passando a Estatística, e com Carga horária de 2 aulas/semana, pois na Matriz Curricular 2, propõe-se a inclusão da disciplina de Planejamento Experimental, permitindo uma adequação maior dos conteúdos curriculares dos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria.



As disciplinas de Química analítica, Bioquímica Básica e Desenho Técnico, tiveram redução de carga horária aula/semana, após avaliação dos professores, com adequação de conteúdos ao total de carga horária.

As disciplinas de Metodologia da pesquisa passou do 1º Período da Matriz Curricular 1, para o 2º Período na Matriz Curricular 2.

As disciplinas de Cálculo II e Química Geral II foram inseridas no 2º Período da Matriz Curricular 2, ambas com 2 aulas/semana. Assim, os conteúdos de Cálculo que são vistos na Matriz Curricular 1 em 4 aulas/semana (1º Período), serão vistos em 4 aulas/semana (2 aulas/semana no 1º Período - Cálculo I e 2 aulas/semana no 2º Período - Cálculo II), permitindo, desta maneira, na disciplina de Cálculo I a inserção de conteúdos básicos de matemática, que na Matriz Curricular 1 não são ministrados, e que poderão trazer benefícios não só nas disciplinas de Cálculo, mas em todas as outras que necessitam destes conteúdos. Similar é a proposta para os conteúdos de Química Geral, onde os conteúdos importantes de Química Geral e Inorgânica e Físico-química que são vistos na Matriz Curricular 1 em 4 aulas/semana (1º Período), e 4 aulas/semana (2º Período), respectivamente, foram organizados/adequados e serão vistos em 6 aulas/semana (4 aulas/semana no 1º Período – Química Geral I e 2 aulas/semana no 2º Período - Química Geral II), assim a disciplina de Físico-química componente da Matriz Curricular 1, foi excluída.

A disciplina de Microbiologia Geral e dos Alimentos, continua no 2º Período na Matriz Curricular 1 e 2, sendo apenas atualizada.

Terceiro Período

Matriz Curricular 1

Nome da Disciplina	AT
	AP
Código	TT
PR	CHT

Análise Físico-química de Alimentos	48
	24
	-
AGRD31	4
BAS12, BAS25	72

Bioquímica de alimentos	60
	12
	-
AGRD32	4
BAS23	72

Projetos de instalações agroindustriais	48
	24
	-
AGRD33	4
BAS26	72

Operações unitárias	48
	12
	-
AGRD34	4
BAS26	72

Análise microbiológica de alimentos	24
	48
	-
AGRD35	34
BAS24	72

Administração no sistema agroindustrial	36
	-
	-
AGRD36	2
Nenhum	36

Controle de qualidade agroindustrial	54
	-
	-
AGRD37	3
Nenhum	54

LEGENDA Matriz Curricular 2

AT - AULAS TEÓRICAS

AP - AULAS PRÁTICAS

TT - TOTAL DE AULAS (SEMANA)

CHT - CARGA HORÁRIA TOTAL SEMESTRAL

PR - PRÉ-REQUISITO

Análise de alimentos	27
	24
AGRD04	3
Nenhum	51

Análise microbiológica de alimentos	40
	28
AGRD05	4
Nenhum	68

Bioquímica de Alimentos	56
	12
AGRD06	4
Nenhum	68

Controle de qualidade Agroindustrial	34
	-
AGRD07	2
Nenhum	34

Operações unitárias	36
	15
AGRD08	3
Nenhum	51

Planejamento experimental	34
	-
AGRD09	2
Nenhum	34

Segurança do trabalho	24
	10
AGRD10	2
Nenhum	34

Projeto Integrador 3	
PI - 3	40
Nenhum	

Na Matriz Curricular 2 as disciplinas de Bioquímica de Alimentos, Análise Microbiológica de Alimentos foram mantidas, apenas sendo atualizadas, enquanto as disciplinas de Análise físico-química de Alimentos, Controle de qualidade Agroindustrial e Operações Unitárias sofreram redução de Carga horária. A Análise físico-química de Alimentos foi alterada para Análise de Alimentos, com redução de 01 aula/semana e adequação dos conteúdos, sendo parte do conteúdo ofertado na disciplina de Análise instrumental (optativa do grupo 2 na Matriz Curricular 2). A

Gilmar Boyes de Lima

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

disciplina de Controle de Qualidade Agroindustrial e Operações Unitárias passaram por atualização e redução de carga horária, ficando com 2 aulas/semana e 3 aulas/semana, respectivamente.

As disciplinas de Administração no Sistema Agroindustrial e Projetos de Instalações Agroindustriais que compõem o 3º Período na Matriz Curricular 1, passaram para o 1º Período e 4º Período, respectivamente, na Matriz Curricular 2. Assim a disciplina de Segurança do Trabalho, ofertada no 1º Período da Matriz Curricular 1, passou a compor o 3º Período da Matriz Curricular 2, após solicitação do professor responsável que justificou ser necessário que a disciplina seja ofertada após a disciplina de Desenho Técnico.

No 3º Período da Matriz Curricular 2 foi inserida a disciplina de Planejamento Experimental, solicitação antiga dos professores que trabalham com projetos de pesquisa e identificada como sendo disciplina com conteúdos requisitados nas empresas e área da Agroindústria.

Quarto Período

Matriz Curricular 1

Industrialização da carne bovina e suína I	48
	24
	-
AGRD41	4
Nenhum	72

Industrialização da cana-de-açúcar	30
	24
	-
AGRD42	4
Nenhum	54

Industrialização do Leite I	48
	24
	-
AGRD43	4
Nenhum	72

Tecnologia de frutas e hortaliças	48
	24
	-
AGRD44	4
Nenhum	72

Pós-colheita e tecnologia de grãos	50
	22
	-
AGRD45	4
AGRD21	72

Higiene e sanitização	36
	-
	-
AGRD46	2
Nenhum	36

Empreendedorismo	36
	-
	-
AGRD47	2
Nenhum	36

Matriz Curricular 2

Gestão de Produção	34
	-
AGRD11	2
Nenhum	34

Pós-colheita e tecnologia de grãos	40
	28
AGRD12	4
Nenhum	68

Projetos de instalações agroindustriais	51
	-
AGRD13	3
Nenhum	51

Tecnologia de carnes I	50
	18
AGRD14	4
Nenhum	68

Tecnologia de produtos de origem vegetal	40
	28
AGRD15	4
Nenhum	68

Tecnologia do leite I	39
	12
AGRD16	3
Nenhum	51

Projeto Integrador 4	
PI - 4	40
Nenhum	

Nome da Disciplina	AT
	AP
Código	TT
PR	CHT

LEGENDA

AT - AULAS TEÓRICAS

AP - AULAS PRÁTICAS

TT - TOTAL DE AULAS (SEMANA)

CHT - CARGA HORÁRIA TOTAL SEMESTRAL

PR - PRÉ-REQUISITO

As disciplinas de Tecnologia de Carnes (Industrialização de Carnes de Bovinos e Suínos I, Industrialização de Carnes de Bovinos e Suínos II, Industrialização de Carnes de Aves e Ovos e Tecnologia de Pescados) que totalizavam na Matriz Curricular 1, 16 horas/semana divididas em dois períodos (4º e 5º), tiveram seus conteúdos reavaliados, e propôs-se a redução da carga horária para 8 aulas/semana, divididas em duas disciplina de 4 aulas/semana Tecnologia de Carnes I e Tecnologia de Carnes II, ofertadas no 4º e 5º Período, respectivamente, na Matriz Curricular 2.

Caso similar também ocorreu com a disciplina de Industrialização da Cana-de-Açúcar e Tecnologia de Frutas e Hortaliças, ambas do 4º Período da Matriz Curricular 1, onde parte do conteúdo de Industrialização de Cana-de-Açúcar foi agrupado junto com o conteúdo de Tecnologia de Frutas e Hortaliças, compondo a disciplina de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal do 4º Período da Matriz Curricular 2. E a parte de conteúdo associada a produção de Etanol, comporá a nova disciplina de Tecnologia de Biocombustíveis do 5º Período da Matriz Curricular 2. Sendo portanto, extinta a disciplina de Industrialização da Cana-de-Açúcar.

A disciplina de Pós-colheita e Tecnologia de Grãos, passou por adequação de ementário, principalmente frente às necessidades da produção local, visto que Campo Novo do Parecis é um dos maiores produtores de grãos do estado. Enquanto que a disciplina de Industrialização do Leite I, teve seu conteúdo reavaliado e propôs-se uma redução da carga horária, passando de 4 aulas/semana para 3 aulas/semana.

A disciplina de Empreendedorismo que era no 4º Período da Matriz Curricular 1, será trabalhada 6º Período na Matriz Curricular 2, e a disciplina de Projetos de Instalações Agroindustriais que compunha a 3º Período da Matriz Curricular 1, agora compõe o 4º Período da Matriz Curricular 2.

Está sendo proposta a exclusão da disciplina de Higiene e Sanitização, onde os conteúdos serão alocados nas disciplinas de Introdução a Tecnologia em Agroindústrias e em cada umas das disciplinas de Tecnologia.

Quinto Período

Matriz Curricular 1

Industrialização da carne de Bovina e suína II	24
	48
	-
AGR51	4
Nenhum	72

Tecnologia de panificação e derivados	48
	24
	-
AGR52	4
Nenhum	72

Industrialização do leite II	36
	36
	-
AGR53	4
Nenhum	72

Processamento de carne de aves e ovos	48
	24
	-
AGR54	4
Nenhum	72

Tecnologia de pescados	48
	24
	-
AGR55	4
Nenhum	72

Logística, comercialização e marketing no sistema agroindustrial	36
	-
	-
AGR56	2
Nenhum	36

Trabalho de conclusão de curso	54
	-
	-
TCCI	3
Nenhum	54

Nome da Disciplina	AT
	AP
Código	TT
PR	CHT

Matriz Curricular 2

Análise sensorial de alimentos	34
	34
AGR17	4
Nenhum	68

Logística, comercialização e marketing	34
	-
AGR18	2
Nenhum	34

Tecnologia de biocombustível	40
	28
AGR19	4
Nenhum	68

Tecnologia de carnes II	20
	48
AGR20	4
Nenhum	68

Tecnologia de leites II	34
	34
AGR21	4
Nenhum	68

Optativa I	34
	-
OPT01	2
Nenhum	34

Projeto Integrador 5	
PI - 5	40
Nenhum	

LEGENDA

AT – AULAS TEÓRICAS

AP – AULAS PRÁTICAS

TT – TOTAL DE AULAS (SEMANAL)

CHT – CARGA HORÁRIA TOTAL SEMESTRAL

PR – PRÉ-REQUISITO

As disciplinas de Tecnologia de Carnes, como citado anteriormente, deram origem a duas disciplinas de 4 aulas/semana Tecnologia de Carnes I e Tecnologia de Carnes II, ofertadas no 4º e 5º Período, respectivamente, na Matriz Curricular 2, deixando de existir as disciplinas de Industrialização de Carnes de Bovinos e Suínos II, Industrialização de Carnes de Aves e Ovos, e Tecnologia de Pescados, do 5º Período da Matriz Curricular 1.

A disciplina de Industrialização do Leite II, do 5º Período da Matriz Curricular 1, passou por atualização, e na Matriz Curricular 2, será Tecnologia do Leite II, também no 5º Período. Assim como a de Logística, Comercialização e Marketing no Sistema Agroindustrial, alterada para Logística, Comercialização e Marketing. Enquanto a disciplina Tecnologia de Panificação e Derivados, do 5º Período da Matriz Curricular 1, passou a Optativa do Grupo 2 na Matriz Curricular 2, com redução de carga horária.

As disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso I (TCCI) e Trabalho de Conclusão de Curso II (TCCII), não farão parte das disciplinas obrigatórias na Matriz curricular 2.

Neste período haverá a inclusão de três disciplinas: Tecnologia de Biocombustíveis, Optativa I, que corresponde a disciplinas da área de Humanas, Sociais e Cidadania (Lei nº 11.645 de 10/03/2008, Resolução CNE/CP nº 01 de 17/06/2004), e uma disciplina ministrada na Matriz Curricular 1 no 6º Período, a Análise Sensorial de Alimentos.

Sexto Período

Matriz Curricular 1

Embalagens	36
	-
	-
AGRD61	2
Nenhum	36

Análise sensorial	48
	24
	-
AGRD62	4
Nenhum	72

Tecnologia de produtos não alimentícios e rações	48
	24
	-
AGRD63	4
Nenhum	72

Desenvolvimento de Novos Produtos alimentícios	48
	24
	-
AGRD64	4
Nenhum	72

Gerenciamento de meio ambiente e resíduos	54
	-
	-
AGRD65	3
Nenhum	54

Trabalho de conclusão de curso II	-
	144
	-
TCCII	8
	144

Matriz Curricular 2

Desenvolvimento de Novos Produtos	40
	28
AGRD22	4
Nenhum	68

Empreendedorismo	26
	8
AGRD23	2
Nenhum	34

Gerenciamento de meio ambiente e resíduos	46
	22
AGRD24	3
Nenhum	68

Tecnologia de produtos não alimentícios e rações	34
	34
AGRD25	4
Nenhum	68

Optativa 02	51
	-
OPT02	3
Nenhum	51

Projeto Integrador 6	
PI - 6	40
Nenhum	

Nome da Disciplina	AT
	AP
Código	TT
PR	CHT

LEGENDA

AT - AULAS TEÓRICAS

AP - AULAS PRÁTICAS

TT - TOTAL DE AULAS (SEMANA)

CHT - CARGA HORÁRIA TOTAL SEMESTRAL

PR - PRÉ-REQUISITO

A disciplina de Análise Sensorial de Alimentos, ministrada no 6º Período da Matriz Curricular 1, passará a compor o 5º Período da Matriz Curricular 2. Por outro lado a Disciplina de Empreendedorismo do 4º Período da Matriz Curricular 1, passa a compor o 6º Período da Matriz Curricular 2.

As disciplinas de Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais, Gerenciamento de Meio Ambiente e Resíduos, e Tecnologia de Produtos não Alimentícios e Rações, foram mantidos no 6º Período da Matriz Curricular 6. Será excluída a disciplina de Embalagens da Matriz Curricular 1, e os conteúdos referentes a embalagens, comporão a ementa de Introdução a Tecnologia de Agroindústria e as demais tecnologias. Neste período houve a inclusão de uma nova disciplina (Optativa II) inexistente na Matriz curricular 1.

16. 4 Quadro de equivalência entre componentes curriculares da matriz curricular 1 e 2

MATRIZ 1			MATRIZ 2		
Código	Disciplinas	C. H.	Código	Disciplinas	C. H.
BAS11	Informática Básica e Aplicada	72	BAS03	Informática	34
BAS12	Química Geral e Inorgânica	72	BAS05	Química Geral I	68
			BAS13	Química Geral II	34
BAS13	Inglês Instrumental	36	BAS04	Inglês Instrumental	34
EDU11	Metodologia da Pesquisa	36	BAS11	Metodologia da Pesquisa	34
BAS14	Cálculo	72	BAS02	Cálculo I	34
			BAS08	Cálculo II	34
BAS15	Química Orgânica	72	BAS06	Química Orgânica	68
BAS16	Segurança do Trabalho	36	AGRD10	Segurança do Trabalho	34
BAS17	Biologia Celular	36	BAS01	Biologia Celular	34
BAS21	Estatística Geral e Aplicada	72	BAS10	Estatística	34
BAS22	Físico-Química	72	Não há equivalência		
BAS23	Bioquímica Básica	72	BAS07	Bioquímica Básica	51
BAS24	Microbiologia Geral e dos Alimentos	72	AGRD03	Microbiologia Geral e dos Alimentos	68
BAS25	Química Analítica	72	BAS12	Química Analítica	51
BAS26	Desenho Técnico	72	BAS09	Desenho Técnico	34
AGRD31	Análises Físico-Químicas de Alimentos	72	AGRD04	Análises de Alimentos	51
AGRD32	Bioquímica de Alimentos	72	AGRD06	Bioquímica de Alimentos	68
AGRD33	Projetos de Instalações Agroindustriais	72	AGRD13	Projetos de Instalações Agroindustriais	51
AGRD34	Operações Unitárias	72	AGRD08	Operações Unitárias	51

AGRD35	Análise Microbiológica de Alimentos	72	AGRD05	Análise Microbiológica de Alimentos	68
AGRD36	Administração no Sistema Agroindustrial	36	AGRD01	Administração no Sistema Agroindustrial	34
AGRD37	Controle de Qualidade Agroindustrial	54	AGRD07	Controle de Qualidade Agroindustrial	34
AGRD41	Industrialização de Carne Bovina e Suína I	72	AGRD14	Tecnologia de carnes I	68
AGRD42	Industrialização da Cana-de-açúcar	54	Não há equivalência		
AGRD43	Industrialização do Leite I	72	AGRD16	Tecnologia do leite I	51
AGRD44	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	72	AGRD15	Tecnologia de produtos de origem vegetal	68
AGRD45	Pós-colheita e tecnologia de grãos	72	AGRD12	Pós-colheita e Tecnologia de Grãos	68
AGRD46	Higiene e Sanitização	36	Não há equivalência		
BAS47	Empreendedorismo	36	AGRD23	Empreendedorismo	34
AGRD51	Industrialização de Carne Bovina e Suína II	72	AGRD20	Tecnologia de carnes II	68
AGRD52	Tecnologia da Panificação e Derivados	72	OPT07	Tecnologia da Panificação e Derivados	51
AGRD53	Industrialização do Leite II	72	AGRD21	Tecnologia do Leite II	68
AGRD54	Processamento de Carne de Aves e Ovos	72	Não há equivalência		
AGRD55	Tecnologia de Pescado	72	Não há equivalência		
AGRD56	Logística, Comercialização e Marketing no Sistema Agroindustrial	36	AGRD18	Logística, comercialização e marketing	34
TCC I	Trabalho de Conclusão de Curso I	54	Não há equivalência		
AGRD61	Embalagens	36	Não há equivalência		
AGRD62	Análise Sensorial	72	AGRD17	Análise sensorial de alimentos	68
AGRD63	Tecnologia de Produtos não Alimentícios e Rações	72	AGRD25	Tecnologia de produtos não alimentícios e ração	68
AGRD64	Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais	72	AGRD22	Desenvolvimento de novos produtos	68
AGRD65	Gerenciamento de Meio Ambiente e Resíduos	54	AGRD24	Gerenciamento de meio ambiente e resíduos	68
TCC II	Trabalho de Conclusão de Curso II	144	Não há equivalência		

17 FLUXOGRAMA DA MATRIZ CURRICULAR 2

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO CAMPUS CAMPO NOVO DO PARECIS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA
MATRIZ CURRICULAR

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período
Biologia Celular 20 BAS01 2 Nenhum B 34	Bioquímica Básica 51 BAS07 3 Nenhum P 51	Análise de Alimentos 27 AGRD04 3 Nenhum P 51	Gestão da Produção 34 AGRD11 2 Nenhum P 34	Análise Sensorial de Alimentos 34 AGRD17 4 Nenhum P 68	Desenvolvimento de Novos Produtos 28 AGRD22 4 Nenhum P 68
Cálculo I 34 BAS02 2 Nenhum B 34	Cálculo II 34 BAS08 2 Nenhum B 34	Análise Microbiológica de Alimentos 40 AGRD05 4 Nenhum P 68	Pós-colheita e Tecnologia de grãos 40 AGRD12 4 Nenhum P 68	Logística, Comercialização e Marketing no Sistema Agroindustrial 34 AGRD18 2 Nenhum P 34	Empreendedorismo 26 AGRD23 2 Nenhum P 34
Informática 14 BAS03 2 Nenhum B 34	Desenho Técnico 10 BAS09 2 Nenhum B 34	Bioquímica de Alimentos 56 AGRD06 4 Nenhum P 68	Projetos de Instalações Agroindustriais 51 AGRD13 3 Nenhum P 51	Tecnologia de biocombustíveis 40 AGRD19 4 Nenhum P 68	Gerenciamento de Meio Ambiente e Resíduos 28 AGRD24 4 Nenhum P 68
Inglês Instrumental 34 BAS04 2 Nenhum B 34	Estatística 34 BAS10 2 Nenhum B 34	Controle de Qualidade Agroindustrial 34 AGRD07 2 Nenhum P 34	Tecnologia de Carnes I 50 AGRD14 4 Nenhum P 68	Tecnologia de Carnes II 20 AGRD20 4 Nenhum P 68	Tecnologia de Produtos Não Alimentícios e Rações 34 AGRD25 4 Nenhum P 68
Química Geral I 40 BAS05 4 Nenhum B 68	Metodologia da pesquisa 34 BAS11 2 Nenhum B 34	Operações Unitárias 36 AGRD08 3 Nenhum P 51	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal 40 AGRD15 4 Nenhum P 68	Tecnologia do Leite II 34 AGRD21 2 Nenhum P 68	Optativas II 51 OPT2 3 Nenhum P 51
Química Orgânica 40 BAS06 4 Nenhum B 68	Química Analítica 30 BAS12 3 Nenhum B 51	Planejamento Experimental 34 AGRD09 2 Nenhum P 34	Tecnologia do Leite I 39 AGRD16 3 Nenhum P 51	Optativas I 34 OPT1 2 Nenhum SIC 34	Projeto Integrador 6 40 PI-6 40 Nenhum SIC 40
Administração no Sistema Agroindustrial 34 AGRD01 2 Nenhum P 34	Química Geral II 22 BAS13 2 Nenhum B 34	Segurança do Trabalho 24 AGRD10 2 Nenhum P 34	Projeto Integrador 4 40 PI-4 40 Nenhum SIC 40	Projeto Integrador 5 40 PI-5 40 Nenhum SIC 40	
Introdução a Tecnologia em Agroindústria 20 AGRD02 2 Nenhum P 34	Microbiologia Geral e de Alimentos 40 AGRD03 4 Nenhum P 68	Projeto Integrador 3 40 PI-3 40 Nenhum SIC 40			
Projeto Integrador 1 40 PI-1 40 Nenhum SIC 40	Projeto Integrador 2 40 PI-2 40 Nenhum SIC 40				

Nome da Disciplina	AT	AP	TT	PR	TC	CHT
	AT - AULAS TEÓRICAS	AP - AULAS PRÁTICAS	TT - TOTAL DE AULAS (SEMANA)	PR - CARGA HORÁRIA TOTAL SEMESTRAL	TC - PRÉ-REQUISITO	TC - TIPO DE CONTEÚDO

TIPO DE CONTEÚDO (TC)
B - CONTEÚDOS BÁSICOS
P - CONTEÚDOS PROFISSIONALIZANTES
SIC - ATIVIDADE DE SÍNTESE E INTEGRAÇÃO DE CONHECIMENTO

QUADRO RESUMO	
DISCIPLINAS CURRICULARES (h)	1989
ATIVIDADES COMPLEMENTARES (h)	210
PROJETOS INTEGRADORES (h)	240
CARGA HORÁRIA TOTAL (h)	2439

18 EMENTAS

Os ementários das disciplinas pertencentes à Matriz Curricular 2 para o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria estão apresentados a seguir, por período, indicando códigos, a quantidade de aulas teóricas, práticas e carga horária total.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: BIOLOGIA CELULAR			CÓDIGO: BAS01
PERÍODO: 1º Semestre	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
C.H. Teórica: 20	C.H. Prática: 14	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Abordar a Citologia na perspectiva da integração entre estrutura, composição, funcionamento e evolução das células; Conhecer os aspectos intra e extra celular envolvendo os mecanismos de transporte através dos envoltórios; As organelas envolvidas na síntese de macromoléculas; O ciclo celular, a biologia do desenvolvimento e as tecnologias empregadas na biologia celular e molecular.

II – EMENTA

Introdução à biologia celular; Biossegurança em laboratórios; membranas, tráfego intracelular, transporte intracelular e citoesqueleto; mitocôndrias e armazenamento de energia; divisão celular, mitose e meiose; células germinativas, fertilização in vivo e in vitro; função das proteínas, mecanismos genéticos básicos; núcleo celular controle e expressão gênica; comunicação e adesão celular, formação de tecidos, tecido epitelial; relação das células com a matriz extracelular, tecido conjuntivo; transmissão de impulso nervoso; tecido nervoso.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. EÇA, L. P. **Biologia molecular**: guia prático e didático. 1. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2004. 262 p.
2. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 376 p.
3. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 556 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AVERSI-FERREIRA, T. A. **Biologia celular e molecular**. 1. ed. Campinas: Átomo, 2008. 208 p.
2. CARVALHO, H. F.; RECCO-PIMENTEL, S. M. **A célula**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2007. 396 p.
3. CHANDAR, N.; VISELLI, S. **Biologia celular e molecular ilustrada**. Porto Alegre: Artmed, 2011. 236 p.
4. DE ROBERTIS JUNIOR, E. M. F.; HIB, J.; PONZIO, R. **Biologia celular e molecular**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 424 p.
5. TURNER, P.C. et al. **Biologia molecular**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 287 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: CÁLCULO I			CÓDIGO: BAS02
PERÍODO: 1º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Dotar o discente de ferramentas do Cálculo que permitam compreender, equacionar e resolver problemas do cotidiano profissional.

II – EMENTA

Proporção, Logaritmo, Potenciação; Radiciação; Racionalização; Produtos notáveis; Fatoração; Equações do 1º grau; Funções; Limite de funções de uma variável.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GUIDORIZZI, H. L. **Um curso de cálculo**. v. 1. Rio de Janeiro: LTC, 2001.
2. BOULOS, P. Introdução ao Cálculo. São Paulo: Edgard Blucher, 1973. v. 2
3. IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; MACHADO, N. J. **Fundamentos de Matemática elementar**. 6. ed. São Paulo: Atual. 2013. 272 p. v. 8.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. STEWART, J. **Cálculo**. 6. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010. 757 p. v. 1.
2. FLEMMING, D. M. **Cálculo A**. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 1992.
3. LEITHOLD, L. O. **Cálculo com Geometria Analítica**. 3 ed. São Paulo: Harbra, 1997. 1178 p. v. 1, 2.
4. STEWART, J. **Cálculo**. 4. ed. São Paulo: Pioneira, 2002. vol 1 e 2.
5. MORETIN, P. A.; HAZZAN, S.; BUSSAB, W. O. **Cálculo: funções de uma e várias variáveis**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 408 p.

PLANO DE DISCIPLINA
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021
Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Gilmar Borges de Lima

DISCIPLINA: INFORMÁTICA		CÓDIGO: BAS03	
PERÍODO: 1º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 14	C.H. Prática: 20	C.H. TOTAL 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Capacitar o discente para a utilização racional de recursos computacionais dinamizando sua relação com a informação e consequentemente possibilitando autonomia na tomada de decisões. Apresentar numa linguagem clara e precisa os comandos e as técnicas mais produtivas de utilização dos softwares de suíte empresarial.

II – EMENTA

O Computador: origem, funcionamento, componentes básicos. Tecnologia de hardware: processadores, memória, dispositivo de E/S, redes de computadores. Suíte empresarial: editores de textos, planilhas eletrônicas, software e apresentação, browser como instrumento de comunicação, trabalho, ensino e pesquisa.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MANZANO, M. I. N. G.; MANZANO, A. L. N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7. ed. São Paulo: Editora Érica, 2007. 256 p.
2. LAPPONI, J.C. **Estatística usando excel**. Rio de Janeiro: Campus, 2005. 476 p.
3. REZENDE, D. A.; ABREU, A. F. **Tecnologia da informação aplicada a sistemas de informação empresariais**: o papel estratégico da informação e dos sistemas de informação nas empresas. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FIALHO, A. B. **SolidWorks Premium 2012**: Teoria e prática no desenvolvimento de produtos industriais. 1. ed. São Paulo: Editora Érica, 2012. 600 p.
2. SOUSA, B. L. **Redes de Computadores: guia total**. 1. ed. São Paulo: Editora Érica, 2009. 336 p.
3. SILVA, A. E. N. **Segurança da Informação**: vazamento de informações. 2. ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2012. 112 p.
4. SANTOS, A. de A. **Informática na empresa**. São Paulo: Atlas, 2003.
5. VELLOSO, F. C. **Informática**: conceitos básicos. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 392 p.

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA	
DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL	CÓDIGO: BAS04
PERÍODO: 1º	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Gilmar Borges de Lima

Semestre			
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Capacitar o discente oferecendo instrumental técnico para a leitura de textos na língua inglesa.

II – EMENTA

Técnicas de leitura em diferentes níveis de compreensão; Estudo de itens lexicais categoriais; Estudo da estrutura textual; Funções lingüísticas dos textos; Estudo do vocabulário inerente à área, bem como de textos de temas transversais como gênero, raça e sexualidade.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SCHUMACHER, C. **Gramática de inglês para brasileiros**. Elsevier, 2011.
2. MUNHOZ, R. **Inglês Instrumental: estratégias de leitura**. São Paulo: Texto Novo, 2000.
3. SOUZA, A. G. F. et al. **Leitura em Língua Inglesa: uma abordagem instrumental**. 1. ed. São Paulo: Disal, 2005.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CRAVO, A. **My english grammar**. 1. ed. São Paulo: Person, 2014. 327 p.
2. THOMSON, A. J.; MARTINET, A. V. **A practical english grammar**. 4. ed. London: Oxford University Press, 2010. 383 p.
3. TAGNIN, S.E.O. **O jeito que a gente diz**. 2. ed. São Paulo: Disal, 2013.
4. **Dicionário Oxford Escolar: para Estudantes Brasileiros de Inglês**. Português/Inglês –Inglês/Português. Ed. Oxford University Press, 2009.
5. **Longman gramática escolar da língua inglesa: com exercícios e resposta**. São Paulo: Longman, 2004.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: QUÍMICA GERAL I			CÓDIGO: BAS05
PERÍODO: 1º Semestre	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
C.H.	C.H. Prática: 28	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Gilmar Borges de Lima

Teórica: 40			
-------------	--	--	--

I – OBJETIVO

Entender os conceitos básicos de química geral e inorgânica e suas respectivas aplicações em agroindústria; Executar práticas experimentais básicas de química geral e inorgânica; Proporcionar conhecimentos sobre o comportamento químico das substâncias em soluções e compostos de interesse agroindustrial; Capacitar o discente para o entendimento dos fundamentos químicos dos principais métodos empregados na agroindústria, bem como familiarizá-lo com as técnicas laboratoriais.

II – EMENTA

Periodicidade Química; Ligações Químicas; Funções inorgânicas; Estequiometria; Reações Químicas.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. **Química Geral**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 424 p. v. 1.
- BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. **Química Geral**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 266 p. v. 2.
- ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de Química**: questionando a vida moderna e o meio. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011. 1048 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- RUSSEL, J. B. **Química geral**: volume 1. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2008. 621 p.
- KOTZ, J. C.; TREICHEL JÚNIOR, P. M. **Química Geral e Reações Químicas**. 6. ed. São Paulo: Thomson, 2006. 613 p. v. 1.
- KOTZ, J. C.; TREICHEL JÚNIOR, P. M. **Química Geral e Reações Químicas**. 6. ed. São Paulo: Thomson, 2009. 406 p. v. 2.
- BROWN, T. L.; LEMAY JÚNIOR, H. E.; BURSTEN, B. E. **Química a Ciência Central**. 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 992 p.
- LEE, J. D. **Química inorgânica não tão concisa**. 5. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1999. 544 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: QUÍMICA ORGÂNICA			CÓDIGO: BAS06
PERÍODO: 1º Semestre	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
C.H. Teórica: 40	C.H. Prática: 28	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

Gilmar Boyes de Lima

I – OBJETIVO

Ao final da disciplina o aluno será capaz de ter a visão geral sobre a nomenclatura, a estrutura, as propriedades físicas e as principais reações das funções orgânicas básicas; Desenvolver habilidades no manuseio de equipamentos e reagentes de uso rotineiro em laboratório de química orgânica.

II – EMENTA

Nomenclatura e propriedades dos alcanos, alquenos, alquinos, compostos aromáticos, haletos orgânicos, álcoois, éteres, ésteres, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos, aminas e amidas; Isomeria; Reações de compostos orgânicos (substituição e adição).

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. **Química orgânica**. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 648 p. v. 1.
2. McMURRY, J. **Química Orgânica**. São Paulo: Cengage Learning, 7. ed. 2011. 688 p. v. 1.
3. MORRISON, R.; BOYD, R. **Química Orgânica**. 15. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2009. 1512 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. VOLLHARDT, P.; NEIL, E. S. **Química orgânica: estrutura e função**. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. 1416 p.
2. SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. **Química orgânica**. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 494 p. v. 2.
3. McMURRY, J. **Química Orgânica**. São Paulo: Cengage Learning, 7. ed. 2011. 592 p. v. 2.
4. CAREY, F. A. **Química Orgânica**. 7. ed. Porto Alegre: Mcgraw Hill. 2011. 764 p. v. 1.
5. CAREY, F. A. **Química Orgânica**. 7 ed. Porto Alegre: Mcgraw Hill. 2011. 592 p. v. 2.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO NO SISTEMA AGROINDUSTRIAL			CÓDIGO: AGDR01
PERÍODO: 1º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

O aluno compreenderá os processos administrativos, por meio da análise de diversas áreas das ciências da administração e estará apto para auxiliar os gestores e as organizações atuantes no sistema agroindustrial.

II – EMENTA

Administração: tipos de empresas; Ambiente geral, operacional e tomada de decisão; Planejamento, organização, direção e controle; Funções administrativas: produção, comercial, financeira e de recursos humanos: gestão de pessoas e Legislação Trabalhista; Sistemas de Informações Gerenciais voltados à agroindústria; Gestão de estoque.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 800 p. v. 1.
2. BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial**. 5. ed. Editora Atlas, 2007. 440 p. v. 2.
3. CHIAVENATO, I. **Introdução a teoria geral da administração**: edição compacta. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 494 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. **Agronegócios: gestão e inovação**. São Paulo: Saraiva, 2006. 436 p.
2. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**: 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 608 p.
3. NEVES, M. F. **Agronegócios e desenvolvimento sustentável**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 172 p.
4. SOUZA FILHO, H. M.; BUAINAIN, A. M. **Economia agrícola**. São Carlos: EdUFSCar, 2011. 119 p. (Coleção UAB-UFSCar)
5. KOTLER, P; KELLER, K. L. **Administração de marketing**: a bíblia do marketing. 12. ed. São Paulo: Person/Prentice Hall, 2006. 776 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			CÓDIGO: AGRD02
PERÍODO: 1º Semestre	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
C.H. Teórica: 20	C.H. Prática: 14	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Introduzir os conceitos básicos referentes à Tecnologia em Agroindústria, por meio de demonstrações, aulas laboratoriais e visitas técnicas; Propiciar ao discente embasamento científico-tecnológico sobre os principais métodos de processamento, higiene e conservação de produtos agroindustriais e do ambiente.

II – EMENTA

Definição de agroindústria; Definições, classificação, funções, importância e disponibilidade dos alimentos; Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos; Situação da agroindústria no agronegócio brasileiro: histórico, características e perspectivas da agroindústria brasileira; Tipos de agroindústria; Fundamentos da gestão ambiental; Alterações em alimentos; Aditivos; Princípios e métodos de conservação e transformação de alimentos; Embalagens; Higiene e Sanitização de Alimentos.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. 424 p.
2. EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005. 482 p.
3. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.

IV - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**: alimentos de origem animal: Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.
2. PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da Carne**. 2. ed. Goiânia: UFG, 2005. 623 p. v. 1.
3. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p.
4. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed., São Paulo: Varela Editora, 2010. 624 p.
5. ROSENTHAL, A. **Tecnologia de alimentos e inovação**: tendências e perspectivas. 1. ed. Rio de Janeiro: Embrapa, 2008. 193 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: BIOQUÍMICA BÁSICA			CÓDIGO: BAS07
PERÍODO: 2º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 51	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 51	AULAS: 60

I - OBJETIVO

Proporcionar aos discentes a compreensão dos conceitos básicos do metabolismo celular; Conhecer as principais macromoléculas da bioquímica presente na sua vida fazendo a correlação com os

avanços tecnológicos e a diversidades de materiais, sua presença nas mais diversas áreas agropecuária, agroindústria, farmacológica, polímeros; Conhecer as rotas metabólicas e as reações envolvidas nestes processos.

II – EMENTA

Água e sistema tampão; Aminoácidos, proteínas e enzimas; Carboidratos; Lipídios; Introdução a metabolismo celular de carboidratos, lipídios, e proteínas; Integração e regulação metabólica.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1304 p.
2. BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
3. CONN, E. E.; STUMPF, P. K. **Introdução a Bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2011.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MARZZOCO, A. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
2. CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica ilustrada**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.
3. DEVLIN, T. M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 7. ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2011. 1296 p.
4. VOET, D.; VOET, J. G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 1512 p.
5. TAIZ, L.; ZEIGER, E. **Fisiologia vegetal**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 819 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: CÁLCULO II			CÓDIGO: BAS08
PERÍODO: 2º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVOS

Capacitar e desenvolver no aluno quanto ao entendimento e resolução de problemas matemáticos inerentes a Agroindústria que requeiram de conhecimentos relacionados a limites, derivadas e integrais.

Gilmar Borges de Lima

II – EMENTA:

Derivadas: conceito, cálculo e aplicações; Integrais indefinidas; Integrais definidas e aplicações; Técnicas de integração.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MORETIN, P. A.; HAZZAN, S.; BUSSAB, W. O. **Cálculo**: funções de uma e várias variáveis. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. 408 p.
2. IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; MACHADO, N. J. **Fundamentos de Matemática elementar**. 6. ed. São Paulo: Atual. 2013. 272 p. v. 8.
3. STEWART, J. **Cálculo**. 6. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010. 757 p. v. 1.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ANTON, H. **Cálculo**: um novo horizonte. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2000. 600 p. v. 1, 2.
2. EDWARDS, P. **O Cálculo com geometria analítica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos Científicos, 1999. v. 1, 2.
3. FLEMMING, D. M. **Cálculo**. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 1992.
4. LEITHOLD, L. **O Cálculo com Geometria Analítica**. 3 ed. São Paulo: Harbra, 1997. 1178 p. v. 1, 2.
5. STEWART, J. **Cálculo**. vol 1 e 2. 4ª ed. São Paulo: Pioneira, 2002.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: DESENHO TÉCNICO			CÓDIGO: BAS09
PERÍODO: 2º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 10	C.H. Prática: 24	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Apresentar os meios de representação gráfica nos diferentes tipos de projetos desta área profissional, buscando uma associação com as respectivas disciplinas específicas do curso; Habilitar o aluno, quanto aos elementos teóricos e práticos básicos e necessários para a interpretação e graficação de um projeto; Para este fim, serão obedecidas as normas e convenções usadas na execução do desenho técnico visando à aplicação e o desenvolvimento profissional; Ter conhecimento de convenções e normas; Capacitar o estudante no emprego de recursos

computacionais (sistemas CAD) no desenho de projetos, construções e instalações hidro-sanitárias para fins rurais e industriais.

II – EMENTA

Representação de dimensão e forma; Convenções e normas técnicas de desenho e acessibilidade; Vistas e projeções; Desenho arquitetônico para indústrias; Desenho assistido por computador (CAD).

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MONTENEGRO, G. A. **Desenho arquitetônico**. 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. 158 p.
2. BALDAM, R.; COSTA, L.; OLIVEIRA, A. **AutoCad 2014: utilizando totalmente**. São Paulo: Érica, 2013, 557 p.
3. MICELI, M. T.; FERREIRA, P. **Desenho técnico básico**. Rio de Janeiro: Ao livro técnico, 2010. 144 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FRENCH, T. E.; VIERCK, C. J. **Desenho técnico e tecnologia gráfica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Globo, 2011. 1093 p.
2. VENDITTI, M. V. R. **Desenho técnico sem prancheta com autoCAD 2008**. 2. ed. Florianópolis: Visual Books. 2007. 284 p.
3. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projeto de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal**. Viçosa: Editora UFV, 2005. 308 p. v. 1.
4. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projeto de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal**. Viçosa: Editora UFV, 2003. 459 p. v. 2.
5. PEREIRA, M. F. **Construções rurais**. São Paulo: Nobel, 2011. 330 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: ESTATÍSTICA			CÓDIGO: BAS10
PERÍODO: 2º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Ao final da disciplina o estudante será capaz de: Dominar as técnicas estatísticas e aplicações de probabilidades, executar análises de dados e interpretar resultados experimentais; Tirar conclusões probabilísticas sobre aspectos das populações, com base na observação de amostras extraídas dessas populações; Habilitar os conceitos referentes a cada tópico de modo que o aluno possa utilizá-lo na análise e interpretação de dados; Possibilitar ao aluno a visão prática e crítica de conceitos de matemática e estatística e mostrar aplicações em outros campos da ciência; Dar embasamento teórico para que os discentes possam trabalhar e tirar conclusões para parâmetros a partir de amostras e também previsões para determinadas variáveis trabalhando com modelos de regressão.

II – EMENTA

Conceitos introdutórios; Estatística Descritiva; Regressão e correlação linear simples; Introdução à teoria da probabilidade; Distribuição de probabilidades; Variáveis aleatórias discretas e contínuas; Distribuições de variáveis aleatórias discretas e contínuas; Amostragem e distribuição de amostragem; Estimação por ponto e por intervalo de confiança; Testes de hipóteses. Exercícios de fixação dados estatísticos da área de agroindústria, ambientais, sócio econômicos, raça e cor.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. COSTA NETO, P. L. **Estatística**. São Paulo: Blucher. 2002. 266 p.
2. MORETTIN, L. G. **Estatística básica**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 392 p.
3. NETO, B. B.; SCARMINIO, I. S.; BRUNS, R. E. **Como fazer experimentos**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 414 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. RODRIGUES, M. I.; IEMMA, A. F. **Planejamento de experimentos e otimização de processos**. 2. ed. Campinas: Cárita, 2009. 358 p.
2. SPIEGEL, M. R. **Estatística**. 3. ed. São Paulo: Makron Books, 1996. 660 p.
3. TRIOLA, M. F. **Introdução à estatística**. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. 707 p.
4. CRESPO, A. A. **Estatística fácil**. 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 224 p.
5. BANZATTO, D. A.; KRONKA, S. N. **Experimentação agrícola**. 4. ed. Jaboticabal, SP: Funep, 2011. 237 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA			CÓDIGO: BAS11
PERÍODO: 2º Semestre	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Aproximar o aluno da abordagem científica pertinente à formação acadêmica; Desenvolver no aluno a prática da sistematização do trabalho científico; Implementar recursos metodológicos para a produção científica; Capacitar o aluno a planejar e executar pesquisa científica; Observar as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT na redação e apresentação de trabalho científico.

II – EMENTA

O Papel da Ciência e da Tecnologia; Tipos de Conhecimento; Método e Técnica; O Processo de Leitura e de Análise Textual; Citações e Bibliográficas; Trabalhos Acadêmicos: Tipos, Características e Composição Estrutural; O Projeto de Pesquisa Experimental e Não-Experimental;

Pesquisa Qualitativa e Quantitativa; Instrumentos de pesquisa; Normas da ABNT.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FURASTÉ, P. A. **Normas técnicas para o trabalho científico**: elaboração e formatação. 15. ed. Porto Alegre: Dáctilo Plus, 2006. 308 p.
2. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico**: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 228 p.
3. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 320 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011. 136 p.
2. ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 176 p.
3. REY, L. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2011. 400 p.
4. MEDEIROS, J. B. **Redação científica**: a prática de fichamentos, resumos e resenhas. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 336 p.
5. MARCONI, N. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 7. Ed. São Paulo: Atlas, 2015. 277 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: QUÍMICA ANALÍTICA			CÓDIGO: BAS12
PERÍODO: 2º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 30	C.H. Prática: 21	C.H. TOTAL: 51	AULAS: 60

I – OBJETIVO

Proporcionar conhecimentos sobre o comportamento químico das substâncias em soluções dando ênfase a análises qualitativa e quantitativa de substâncias ou compostos de interesse agroindustrial.

II – EMENTA

Métodos de Análise Quantitativa e qualitativa; Técnicas de Amostragem; Erro e Tratamento estatístico de dados analíticos; Análises gravimétricas; Métodos volumétricos; Análise qualitativa de cátions e ânions; Espectrofotometria; Cromatografia.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; HOLLER, F. J. **Fundamentos de química analítica**. 8. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005. 1001 p.

2. HARRIS, D. C. **Análise química quantitativa**. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 886 p.
3. VOGEL, A. I. **Química analítica qualitativa**. São Paulo: Mestre Jou, 1981. 665 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BACCAN, N.; ANDRADE, J. C.; GODINHO, O. E. S.; BARONE, J. S. **Química analítica quantitativa elementar**. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2011. 308 p.
2. HOLLER, F. J.; SKOOG, D. A.; CROUCH, S. R. **Princípios de análise Instrumental**. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. 1055 p.
3. MORITA, T.; ASSUMPSÃO, R. M. V. **Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2011. 675 p.
4. HARRIS, D. C. **Explorando a química analítica**. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 568 p.
5. BROWN, T. L.; LEMAY JÚNIOR, H. E.; BURSTEN, B. E.; BURDGI, J. R. **Química: a ciência central**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 972 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: QUÍMICA GERAL II			CÓDIGO: BAS13
PERÍODO: 2º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 22	C.H. Prática: 12	C.H. TOTAL:34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Proporcionar aos discentes a compreensão dos conceitos básicos e as leis que regem os fenômenos físico-químicos; Relacionar e identificar a aplicabilidade dos conceitos estudados na área de atuação profissional.

II – EMENTA

Propriedade das soluções; Cinética química; Equilíbrio químico; Termoquímica.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MOORE, W. J. **Físico-química**. São Paulo: Edgard Blücher, 1976. v. 2.
2. ATKINS, P. W. **Físico-química**. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. v. 1
3. ATKINS, P. W. **Físico-química**. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. v. 2

V – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BALL, D. W. **Físico-química**. 1. ed. São Paulo: Thomson Learning, 2006. v. 1

2. BALL, D. W. **Físico-química**. 1. ed. São Paulo: Thomson Learning, 2006. v. 2.
3. RANGEL, R. N. **Práticas de físico-química**. 3. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2006. 336 p.
4. BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. **Química Geral**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 266 p. v. 2.
5. BROWN, T. L.; LEMAY JÚNIOR, H. E.; BURSTEN, B. E.; BURDGI, J. R. **Química: a ciência central**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 972 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS			CÓDIGO: AGRD03
PERÍODO: 2º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 40	C.H. Prática: 28	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Ter noções sobre os fundamentos da microbiologia para que possam compreender os diversos fatores que determinam a contaminação de alimentos com bactérias, fungos e vírus, os mecanismos de virulência dos principais microrganismos veiculados por alimentos e os fatores que controlam o crescimento em alimentos.

II – EMENTA

Introdução à microbiologia; Morfologia bacteriana; Fisiologia bacteriana; Bioquímica bacteriana; Esterilização e desinfecção; Ação dos agentes físicos e químicos sobre as bactérias; Morfologia e fisiologia dos fungos e leveduras; Propriedades gerais dos vírus; Propriedades gerais dos fungos; Infecção e resistência; Grupos de fungos e bactérias importantes em microbiologia dos alimentos; Fontes de contaminação dos alimentos e fatores que interferem na sua multiplicação; Microbiologia das toxinfecções de origem alimentar; Fatores que influenciam o crescimento de microrganismos.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B. **Microbiologia básica**. São Paulo: Atheneu, 2010.

2. PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo: Makron, 1996. 556 p. v. 1.
3. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Atheneu, 1996. 182 p.
2. FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.
3. JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 712 p.
4. JORGE, O. C. **Microbiologia: atividades práticas**. 2. ed. São Paulo: Editora Santos. 2011. 399 p.
5. MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2006. 258 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: ANÁLISE DE ALIMENTOS			CÓDIGO: AGRD04
PERÍODO: 3º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 27	C.H. Prática: 24	C.H. TOTAL: 51	AULAS: 60

I – OBJETIVO

Fornecer ao aluno conhecimentos sobre análise de alimentos.

II – EMENTA

Princípios da análise de alimentos: normas e segurança laboratorial, fundamentos da análise de alimentos; Amostragem e preparo da amostra em análise de alimentos; Análise de acidez e pH; Análise da composição centesimal dos alimentos: umidade, carboidratos, proteínas, lipídeos, minerais, vitaminas; Legislação: normas nacionais e internacionais de composição química dos alimentos. Políticas de descarte de resíduos e riscos.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CECCHI, M. H. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Unicamp, 2003. 208 p.
2. GOMES, J. C.; OLIVEIRA, J. F. **Análises físico-químicas de alimentos**. Viçosa: Editora UFV, 2011. 303 p.
3. SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2002. 235 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. **Manual de soluções, reagentes e solventes**. 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007. 724 p.
2. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2012. 184 p.
3. ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 4. ed. Viçosa, MG: EdUFV, 2009. 596 p.
4. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.
5. ZUBRICK, J. W. **Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica: guia de técnicas para o aluno**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 262 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS			CÓDIGO: AGRD05
PERÍODO: 3º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 40	C.H. Prática: 28	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Ter noções sobre os fundamentos da microbiologia para que possam compreender os principais microorganismos veiculados por alimentos e os fatores que controlam o crescimento em alimentos bem como, analisar microbiologicamente os alimentos, identificando e quantificando os microrganismos presentes.

II – EMENTA

Direitos humanos à alimentação adequada e saudável. Introdução à análise microbiológica; Legislação; Métodos de coleta de amostras e plano de amostragem; Métodos de contagem e de pesquisa de microrganismos em alimentos e no ambiente; Antimicrobianos naturais; Exame microbiológico de águas.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.; SILVEIRA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010. 624 p.
2. SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2010. 625 p.
3. PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo: Makron, 1996. 556 p. v. 1.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. 1034 p.
2. SOARES, M. M. S. R.; RIBEIRO, M. C. **Microbiologia prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 240 p.
3. MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2006. 258 p.
4. PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo: Person, 2009. 517 p. v. 2.
5. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS			CÓDIGO: AGRD06
PERÍODO: 3º Semestre	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
C.H. Teórica: 56	C.H. Prática: 12	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Conhecer as propriedades, estrutura e importância dos componentes dos alimentos (água, carboidratos, lipídeos, proteínas e pigmentos). Introduzir conhecimento básico sobre as reações desses componentes, que são responsáveis nas diversas alterações bioquímicas nos alimentos. Conhecer os fenômenos envolvidos nas transformações bioquímicas da carne, leite, ovos e vegetais.

II – EMENTA

Água nos alimentos; Dispersão; Reações de interesse em carboidratos, lipídios e proteínas; Bioquímica da carne, leite, ovos, e tecidos vegetais; Pigmentos.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.
2. ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos**. 5. ed. Viçosa: Editora UFV, 2011. 611 p.
3. KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 256 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. **Química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2007. 196 p.

2. KOBLITZ, M. G. B.; FEREIDON, S. **Bioquímica de alimentos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsever, 2015. 536 p.
3. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.
4. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.
5. CONN, E. E.; STUMPF, P. K. **Introdução a Bioquímica**. 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2011.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE AGROINDUSTRIAL			CÓDIGO: AGRD07
PERÍODO: 3º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Conhecer sobre o controle de qualidade de alimentos desde a matéria-prima até o produto final. Conhecer as normas e a legislação que abrange os processos de produção agroindustrial.

II – EMENTA

Introdução à Gestão da Qualidade: conceitos básicos e evolução da qualidade; Princípios da Qualidade; Ferramentas da Qualidade: Programa “5S”, Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos críticos de controle (APPCC), ISO’s, Programa de Alimento Seguro (PAS), Rastreabilidade; Normas da Qualidade; Legislação aplicada à agroindústria; Órgãos fiscalizadores: RIISPOA, SIF e CISPOA.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320 p.
2. MARCHALL JUNIOR, I.; CIERCO, A. A.; ROCHA, A. V.; MOTA, E. B.; LEUSIN, S. **Gestão da qualidade**. 10. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2011. 201 p.
3. SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. São Paulo, Varela, 1996. 385p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MONTGOMERY, D. C. **Introdução ao controle estatístico da qualidade**. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004. 513 p.

Gilmar Borges de Lima

2. MARSHALL JÚNIOR, I.; ROCHA, A. V.; MOTA, E. B.; QUINTELLA, O. M. **Gestão da qualidade e processos**. Rio de Janeiro: FGV, 2013. 204 p.
3. CARVALHO, M. M.; PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade: teoria e casos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 430 p.
4. STADLER, H. **Controle de qualidade: as ferramentas essenciais**. Curitiba: Ibpex, 2009. 182 p.
5. MELLO, C. H. P.; SILVA, C. E. S.; TURRIONI, J. B.; SOUZA, L. G. M. **ISO 9001:2008: sistema de gestão da qualidade para operações de produção e serviços**. São Paulo: Atlas, 2009. 239 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: OPERAÇÕES UNITÁRIAS			CÓDIGO: AGRD08
PERÍODO: 3º Semestre	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
C.H. Teórica: 36	C.H. Prática: 15	C.H. TOTAL: 51	AULAS: 60

I – OBJETIVO

Compreender os conceitos fundamentais dos fenômenos de transporte, balanços conservatórios de massa e energia, e suas aplicações nas agroindústrias.

II – EMENTA

Análise Dimensional e Conversão de Unidades; Estática e dinâmica dos fluidos; Equação de energia para escoamento de fluidos; Perdas de cargas e bombas; Destilação; Trocadores de calor; Evaporadores; Refrigeração; Umidificação e desidratação.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BIRD, R. B.; STEWART, W. E.; LIGHFOOT, E. N. **Fenômenos de transporte**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 838 p.
2. 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. 670 p.
3. BLACKADDER N. **Manual de operações unitárias**. 1. ed. São Paulo: Hemus, 2004. 276 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BRUNETTI, F. **Mecânica dos fluidos**. 2. ed. São Paulo: Pearson Education, 2008. 448 p.
2. LIVI, C. P. **Fundamentos de fenômenos de transporte: um texto para cursos básicos**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 254 p.
3. MACINTYRE, A. J. **Equipamentos industriais e de processo**. Rio de Janeiro: LTC, 1997. 280 p.
4. ROMA, W. N. L. **Fenômenos de transporte para engenharia**. 2. ed. São Carlos: Rima, 2006. 276 p.

5. HEWITT, P. G. **Física conceitual**. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011. 744 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: PLANEJAMENTO EXPERIMENTAL			CÓDIGO: AGRD09
PERÍODO: 3º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Capacitar o discente a planejar e executar experimentos, bem como analisar e interpretar seus resultados por meio de métodos estatísticos utilizando-se de softwares estatísticos.

II – EMENTA

Introdução à experimentação; Planejamento experimental; Testes de significância e médias; Delineamentos experimentais: de blocos ao acaso, inteiramente casualizado, experimentos fatoriais, em parcelas subdivididas e em faixas; Análise de regressão e correlação.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BANZATTO, D.A.; KRONKA, S.N. **Experimentação agrícola**. 4. ed. Jaboticabal: FUNEP, 2006.
2. PIMENTEL-GOMES, F. **Curso de estatística experimental**. Piracicaba: ESALQ-USP, 2000.
3. SANTOS, J.W.; ALMEIDA, F.A.C.; BELTRÃO, N.E.M.; CAVALCANTI, F.B. **Estatística Experimental Aplicada**. 2. ed. Revisada e Ampliada. Campina Grande: Embrapa Algodão/Universidade Federal de Campina Grande, 2008.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BUSSAB, W.O.; MORETTIN, P.A. **Estatística Básica**. 7.ed. São Paulo: Saraiva, 2011.
2. HOFFMAN, R.; VIEIRA, S. **Análise de Regressão: uma introdução à econometria**, Haucitec, São Paulo, 1987.
3. MARTINS, G.A.; DOMINGUES, O. **Estatística Geral e Aplicada**. 4. ed. ver. amp. São Paulo: Atlas, 2011.
4. MEYER, P. L. **Probabilidade: Aplicação à Estatística**, Rio de Janeiro: LTC, 2009.
5. MORETIN, L.G. **Estatística básica: probabilidade e inferência**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO			CÓDIGO: AGRD10
PERÍODO: 3º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 24	C.H. Prática: 10	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Conhecer os aspectos econômicos, sociais e psico-sociais do acidente de trabalho; Analisar os problemas de segurança e recomendar medidas preventivas e corretivas; Conhecer os principais tópicos da Engenharia de Segurança; Constituir um SESMT (Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho); Organizar e dirigir uma CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes), Discutir a responsabilidade ambiental de cada indivíduo e das empresas.

II – EMENTA

Introdução a Engenharia de Segurança; Estatística dos acidentes; Causas e custos dos acidentes; Aspectos sociais e econômicos dos acidentes; CIPA; SESMT; Combate a Incêndios; Equipamentos de Proteção Individual; Agentes físicos, químicos e biológicos; Meio ambiente e questões ambientais; Fundamentos da Higiene do Trabalho; Doenças Ocupacionais; Ergonomia; A cor na engenharia de segurança; Primeiros socorros.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SOUTO, D. F. **Saúde no trabalho**: uma revolução em andamento. 2. ed. São Paulo: Senac Nacional, 2008. 336 p.
2. CAMPOS, A.; TAVARES, J. C.; LIMA, V. **Prevenção e controle de risco em máquinas, equipamentos e instalações**. 6. ed. São Paulo: Senac, 2012. 412 p.
3. CAMILLO JUNIOR, A. B. **Manual de prevenção e combate a incêndio**. 12. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2005. 216 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. TAVARES, J. C. **Noções de prevenção e controle de perdas em segurança do trabalho**. 8. ed. São Paulo: Senac, 2012. 165 p.
2. EQUIPE ATLAS. **Segurança e medicina do trabalho**. 72. ed. São Paulo: Atlas, 2013. 1016 p.
3. CARDELLA, B. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes**: uma abordagem holística. São Paulo: Atlas, 2014. 254 p.

4. AYRES, D. O.; CORRÊA, J. A. P. **Manual de prevenção de acidentes do trabalho: aspectos técnicos e legais**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 280 p.
5. SZABO JUNIOR, A. M. **Manual de segurança, higiene e medicina do trabalho**. 11. ed. São Paulo: Rideel, 2017. 1192 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: GESTÃO DE PRODUÇÃO			CÓDIGO: AGRD11
PERÍODO: 4º Semestre	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Esta disciplina tem como objetivo oportunizar ao aluno acesso a conceitos de gestão e otimização que permitirão ao futuro profissional reduzir os custos, eliminar desperdícios e otimizar processos de sua organização e melhorar o relacionamento com os clientes e fornecedores.

II – EMENTA

Especificidades da agropecuária e sistemas de produção; Localização e arranjo físico de instalações agroindustriais; Capacidade produtiva e gestão de demanda; Problema de transporte; Programação linear com duas variáveis; Análise de viabilidade econômica; Introdução a custos industriais; PERT-CPM e Just in Time; Relações contratuais entre produtores-indústria e varejo;

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BATALHA, M. O. et al. **Gestão agroindustrial**, vol. 1, 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.
2. SLACK, N., CHAMBERS, S., JOHNSTON, R. **Administração da produção**, 4 Ed., São Paulo, Editora Atlas, 2008.
3. CHIAVENATO, I. **Teoria Geral da Administração**. McGrawHill, 2006.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SILVA, C. A. B. & FERNANDES, A. R. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Animal**. UFV.2003.
2. SILVA, C. A. B. & FERNANDES, A. R. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Vegetal**. UFV.2003.
3. PUCCINI, Abelardo de Lima. **Matemática Financeira Objetiva e Aplicada**. 9ª Ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.
4. LACHTERMARCHER, G. **Pesquisa Operacional na tomada de Decisões**. São Paulo: Campus, 2006.
5. HITSCHFELD, Henrique. **Engenharia Econômica e Análise de Custos**. São Paulo: Atlas, 1992.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: PÓS-COLHEITA E TECNOLOGIA DE GRÃOS			CÓDIGO: AGRD12
PERÍODO: 4º Semestre	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
C.H. Teórica: 40	C.H. Prática: 28	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Elucidar os fatores pré-colheita, colheita, recepção e armazenagem que influenciam na qualidade final dos grãos.

II – EMENTA

Fatores pré-colheita que afetam a qualidade pós-colheita dos grãos; Boas práticas no armazenamento; Recepção e classificação de grãos; Limpeza, pré-limpeza e secagem; Tipos de secagem e secadores; Armazenamento e tipos de silos; Termometria e Aeração; Controle de pragas; Controle da qualidade; Expedição de grãos; Processamento e beneficiamento de grãos e farinhas; Tecnologia e qualidade de óleos vegetais comestíveis. Tratamento, descarte e aproveitamento de resíduos.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. PUZZI, D. **Abastecimento e armazenagem de grãos**. Campinas: ICEA, 2010. 666 p.
2. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p.
3. ATHIÉ, I.; PAULA, D. C. **Insetos de grãos armazenados: aspectos biológicos e identificação**. 2. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 244 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SUAREZ, P. A. Z.; MENEGHETTI, S. M. P. **Parâmetros físico-químicos para os processos de produção de biodiesel**. Brasília: CNPQ, 2015. 216 p.
2. ELIAS, M. C.; OLIVEIRA, M.; SCHIAVON, R. A. **Qualidade de arroz na pós-colheita: ciência, tecnologia e normas**. 1. ed. Pelotas: Santa Cruz, 2010. 906 p. v. 1.
3. EL-DASH, A.; GERMANI, R. **Tecnologia de farinhas mistas**. Brasília: EMBRAPA, 1994. v. 1.
4. EL-DASH, A.; GERMANI, R. **Tecnologia de farinhas mistas**. Brasília: EMBRAPA, 1994. v. 2.
5. LORA, E. E. S.; VENTURINI, O. J. **Biocombustíveis**. Rio de Janeiro: Interciência, 2012. 1200 p. v. 1.

PLANO DE DISCIPLINA
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Gilmar Borges de Lima

DISCIPLINA: PROJETOS DE INSTALAÇÕES AGROINDUSTRIAIS			CÓDIGO: AGRD13
PERÍODO: 4º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 51	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 51	AULAS: 60

I – OBJETIVO

Fornecer subsídios para o desenvolvimento de projeto de unidades produtivas (industrial ou serviços), utilizando metodologia e técnicas como: projeto de fábrica, arranjo físico, organização do trabalho, organização da produção, simulação de sistemas, ergonomia, segurança do trabalho e tratamento e destinação dos resíduos gerados nestas unidades produtivas; O resultado final da disciplina é a confecção de um projeto de instalações que contemple todas as etapas de um projeto profissional, inclusive em sua apresentação final.

II – EMENTA

Etapas de projeto: estudo de produto e processos; Dimensionamento dos fatores de produção (materiais, equipamentos, pessoal e resíduos); Estratégia de produção; Organização do trabalho; Dimensionamento de áreas; Leiaute detalhado.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BARNES, R. M. **Estudo de movimentos e de tempos**. Projeto e medida do trabalho. São Paulo: Edgar Blucher, 1999. 648 p.
2. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projeto de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal**. Viçosa: Editora UFV, 2005. 308 p. v. 1.
3. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projeto de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal**. Viçosa: Editora UFV, 2003. 459 p. v. 2.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CREDER, H. **Instalações hidráulicas e sanitárias**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 440 p.
2. FERNANDES, F. C. F.; GODINHO FILHO, M. **Planejamento e controle da produção**: dos fundamentos ao essencial. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 296 p.
3. FERREIRA, R. G. **Engenharia econômica e avaliação de projetos de investimentos**: critérios de avaliação e financiamentos. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 288 p.
4. MOREIRA, D. A. **Administração da produção e operações**. 2. ed. Cengage Learning, 2008. 640 p.
5. SOUZA, W. J. **Resíduos**: conceitos e definições para manejo, tratamento e destinação. Piracicaba, SP: FEALQ, 2012. 272 p.

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA	
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE CARNES I	CÓDIGO: AGRD14

PERÍODO: 4º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 50	C.H. Prática: 18	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Dar ao aluno uma visão sobre a importância da ciência e industrialização de carnes para o desenvolvimento sustentável, e como atuar, desde o controle e seleção de matérias-primas, passando por todas as fases da industrialização, até o controle de qualidade do produto acabado.

II – EMENTA

Generalidades da Carne. Importância econômica. Caracterização das espécies de corte bovinos, suínos, aves e peixes. Fundamentos da Ciência da Carne. Estrutura do músculo. Tecido muscular, conectivo e ósseo. Princípios de bem estar animal. Manejo pré-abate e seus efeitos na qualidade de carnes. Tecnologia de abate. Maturação da carne. Microbiologia da carne. 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. Normas e legislação na área de tecnologia de carnes. Tratamento e destinação de resíduos na indústria de carnes.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos:** alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.
2. PARDI, M. C. **Ciência, higiene e tecnologia da Carne.** 2. ed. Goiânia: UFG, 2005. 623 p. v. 1.
3. LAWRIE, R. A. **Ciência da carne.** Porto Alegre: Artmed Editora. 2005. 384 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. **Carne y productos cárnicos:** Tecnología. Química. Microbiología. Zaragoza: Acribia, 1998, 480 p.
2. FRASER, D. **Compreendendo o bem-estar animal:** a ciência no contexto cultural. Londrina: Eduel, 2012. 436 p.
3. SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N. N.; FRANCO, B. D. M. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes.** São Paulo: Livraria Varela, 2006. 230 p.
4. CASTILLO, C. J. C. **Qualidade da Carne.** São Paulo: Livraria Varela, 2006. 240 p.
5. GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças.** Viçosa: UFV, 2006. 370 p.

PLANO DE DISCIPLINA	
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA	
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL	CÓDIGO: AGRDI5
PERÍODO: 4º	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA

Semestre			
C.H. Teórica: 40	C.H. Prática: 28	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Conhecer os aspectos importantes do amadurecimento e conservação de frutas, hortaliças e cana-de-açúcar (recepção, limpeza e seleção da matéria-prima). Conhecer os processos, as características dos produtos industrializados e os equipamentos utilizados na tecnologia de frutas, hortaliças e produção de derivados de cana-de-açúcar.

Informar sobre os produtos minimamente processados, fermentados e acidificados dos vegetais, etanol e açúcar. Conhecer os processos tecnológicos empregados na industrialização de vegetais. Identificar e conhecer as propriedades dos conservantes químicos.

II – EMENTA

Pós-colheita de frutas, hortaliças e cana; alterações metabólicas, conservação e amadurecimento e tecnologias de inibição; recepção da matéria prima, limpeza e seleção; processamentos; produtos industrializados; equipamentos; fluxogramas; minimamente processados; fermentação e acidificação de vegetais; polpa de frutas; geléias, doces, compotas, sucos e néctares; desidratação; processo de produção de chás; frigo-conservação; utilização de conservantes químicos; aspectos históricos da escravidão para produção de açúcar; mão-de-obra canavieira; tecnologia da cana-de-açúcar; processos industriais de produção de açúcar e etanol e aproveitamento alternativo do bagaço.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.
2. CASTRO, P. R. C.; KLUGE, R. A. **Ecofisiologia de fruteiras tropicais: abacaxizeiro, maracujazeiro, mangueira, bananeira, cacaureiro**. São Paulo: Nobel, 1998. 111 p.
3. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Agroindústria familiar: Hortaliças em conserva**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.
2. GOMES, P. **Fruticultura brasileira**. 13. ed. São Paulo: Nobel. 2007. 446 p.
3. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.
4. LOPES, C. H. **Tecnologia de produção de açúcar de cana**. São Carlos: EdUSFCAR, 2011. 183 p. (Coleção UAB-UFSCAR)
5. SANTOS, F.; BORÉM, A. **Cana-de-açúcar: do plantio a colheita**. Viçosa, MG: UFV, 2013. 257 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DO LEITE I			CÓDIGO: AGRD16
PERÍODO: 4º Semestre	DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
C.H.	C.H. Prática: 12	C.H. TOTAL: 51	AULAS: 60

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Gilmar Borges de Lima

Teórica: 39			
-------------	--	--	--

I – OBJETIVO

Conhecer as condições gerais de obtenção de leite de qualidade, desde sua formação, armazenamento e liberação nas glândulas mamárias das fêmeas, até sua composição, características químicas, físicas, microbiológicas e nutricionais, e os aspectos associados a conservação e ao tratamento térmico. Apresentando a classificação, condições e o funcionamento de estabelecimentos relacionados à obtenção e ao processamento do leite. Introduzir métodos de controle de qualidade de leite cru e processado, e metodologias de pesquisas de leites anormais, fraudes e alterações.

II – EMENTA

Mercado estadual, nacional e mundial de leites; Classificação, condições e funcionamento de estabelecimentos de obtenção e industrializadores de leite; Obtenção higiênica do leite; Síntese, armazenamento e secreção do leite; Estudo dos constituintes do leite: composição química, propriedades tecnológicas e físico-químicas, e valor nutritivo; Microbiologia do leite; Controle de qualidade do leite cru e processado: fundamentos e análises; Leites anormais, fraudes e alterações; Conservação e processamento térmico do leite. Aspectos e impactos ambientais da atividade leiteira: Tratamento de efluentes líquidos; emissões atmosféricas; resíduos sólidos e ruído.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4. ed. Porto Alegre: Editora UFSM, 2010. p.
2. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos:** alimentos de origem animal: Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.
3. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de produção de derivados de leite.** Viçosa, MG: UFV, 2012, 85 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. LEDIC, I. L. **Manual de bovinocultura leiteira:** alimentos, produção e fornecimento. 2. ed. São Paulo: Varela, 2002. 160 p.
2. CHAPAVAL, L.; PIEKARSKI, P. R. B. **Leite de qualidade:** manejo reprodutivo, nutricional e sanitário. Viçosa: Aprenda fácil, 2000. 195 p.
3. SGARBIERI, V. C. **Inovação nos processos de obtenção, purificação e aplicação de componentes do leite bovino.** 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.
4. SILVA, J. C. P. M.; VELOSO, C. M.; MARCONDES, M. I.; VELOSO, J. M. C. **Manejo de vacas leiteiras em confinamento.** Viçosa: Aprenda fácil, 2011. 153 p.
5. ANTUNES, A. J. **Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino.** 1. ed. São Paulo: Editora Ottoni, 2003.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS			CÓDIGO: AGRD17
PERÍODO: 5º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática: 34	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Levar o aluno a medir, analisar e interpretar reações percebidas pelos sentidos (gosto, olfato, audição, tato), permitindo estabelecer o nível de aceitação do produto.

II – EMENTA

Hábitos alimentares dos brasileiros: das populações negras e povos e comunidades tradicionais e indígenas. Órgãos dos sentidos: noções básicas sob a percepção sensorial; Condições para testes; Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor e textura; Painel Sensorial: recrutamento, seleção, treinamento e avaliação de julgadores; Montagem e organização de laboratório de análise sensorial; Amostragem e apresentação das amostras; Métodos sensoriais; Métodos objetivos; Análise estatística; Correlação entre os métodos objetivos e subjetivos; Análise sensorial como ferramenta para o desenvolvimento de novos produtos e processos.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2005. 81 p.
2. CHAVES, J. B. P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa, MG: EdUFV, 2005. 91 p.
3. MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2013. 332 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor dos alimentos: temas atuais**. São Paulo: Livraria Varela, 2004. 246 p. (DISPONÍVEL PARA COMPRA, de 95 a 108 reais)
2. DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p. (A ADQUIRIR)
3. MINIM, V. P. R.; SILVA, R. C. S. N. **Análise sensorial descritiva**. 1. ed. Viçosa: Editora UFV, 2016. 280 p. v. 1. (A ADQUIRIR)
4. NETO, B. B.; SCARMINIO, I. S.; BRUNS, R. E. **Como fazer experimentos**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 414 p.
5. GURGEL, F. A. **Administração da embalagem**. São Paulo: Thomson, 2007. 358 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: LOGÍSTICA, COMERCIALIZAÇÃO E MARKETING			CÓDIGO: AGRD18
PERÍODO: 5º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

O aluno estará apto para elaborar planos de marketing para empresas do sistema agroindustrial. Executar tarefas de análise das vendas, preços e produtos. Operacionalizar as políticas de comunicação das empresas: fidelização de clientes, relação com fornecedores ou outras entidades, além de, estar em condições de desenvolver estudos de mercado. Planejar o transporte de produtos agroindustriais, orientar o armazenamento, manuseio e acondicionamento de produtos agroindustriais, compreender e diferenciar os conceitos de logística e interpretar a logística pertinente ao transporte de produtos agroindustriais.

II – EMENTA

Conceitos básicos de marketing. Estratégia mercadológica, segmentação de mercado, posicionamento do mercado e desenvolvimento de produto. Modelos de comportamento do consumidor. Noções de pesquisa de mercado. Qualidade e apresentação dos produtos: embalagem e análise do mercado consumidor. Estratégias de comercialização dos produtos agroindustriais. Conceitos gerais de Logística. Caracterização dos sistemas de transportes: Hidroviário, Ferroviário, Rodoviário e Aéreo. Modelagem de transporte. Sistema de coleta e distribuição. Caracterização logística de produtos. Armazenagem, manuseio e acondicionamento de produtos. Localização de depósitos e de instalações de armazenagem. Controle de estoques, aquisição e programação de produção.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BALLOU, R. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos**: logística empresarial. 5 ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 616 p.
2. BALLOU, R. **Logística empresarial**: transportes, administração de materiais e distribuição física. São Paulo: Atlas, 2015. 388 p.
3. KOTLER, P. **Administração de marketing**: análise, planejamento, implementação e controle. 5, ed. São Paulo: Atlas, 2011. 726 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. COBRA, M. **Marketing Básico**: uma abordagem brasileira. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 552 p.
2. KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.
3. CAIXETA, J. V.; MARTINS, R. S. **Gestão logística do transporte de cargas**. São Paulo: Atlas, 2009. 296 p.
4. NOVAES, A. G. **Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição**: estratégia, operação e avaliação. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 400 p.
5. BOWERSOX, D. J.; CLOSS, D. J.; COOPER, M. B. BOWERSOX, J. C. **Gestão logística da cadeia de suprimentos**. 4. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. 455 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE BIOCOMBUSTÍVEIS			CÓDIGO: AGRD19
PERÍODO: 5º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 40	C.H. Prática: 28	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Capacitar o discente para compreender os processos legais e tecnológicos (matérias-primas, processos e equipamentos) de fabricação de biodiesel de matérias-primas diversas e quanto aos aspectos mercadológicos e normativas técnicas.

II – EMENTA

Poluentes atmosféricos oriundos da queima de combustíveis fósseis e biocombustíveis. Conceitos e definições de biocombustíveis. Características das matérias-primas para produção de biocombustíveis. Processos microbiológicos e fermentativos. Rotas do processo. Reações químicas de esterificação e transesterificação no processo de obtenção de biodiesel. Tipos de processos: homogêneos e heterogêneos. Processo tecnológico de produção de Etanol; Tecnologia de produção de biogás e biomassa (carvão e briquetes). Aditivos para biodiesel, tipos e funções dos catalisadores de processo. Propriedades físicas, químicas e reológicas dos diferentes tipos de biodiesel. Especificações técnicas de qualidade e comercialização de biodiesel.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LORA, E. E. S.; VENTURINI, O. J. **Biocombustíveis**. 1. ed. Rio de Janeiro: editora Interciência, 2012. 1200 p.
2. FONTANA, J. D. **Biodiesel**: para leitores de 9 a 90 anos. 1. ed. Curitiba: UFPR, 2011. 253 p.
3. KNOTHE, G.; GERPEN, J. V.; KRAHL, J.; RAMOS, L. P. **Manual de biodiesel**. 1. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2006. 352 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SANTOS, F.; BORÉM, A.; CALDAS, C. **Cana de açúcar**: bioenergia, açúcar e álcool. Viçosa: UFV, 2010. 577 p.
2. CECCATO-ANTONINI, S. R. **Microbiologia da fermentação alcoólica**: a importância do monitoramento microbiológico em destilarias. São Carlos: EdUFSCar, 2010. 105 p. (Coleção UAB-UFSCAR)
3. SILVA, J. S. **Produção de álcool na fazenda**: equipamentos, sistemas de produção e usos. Viçosa, MG: Aprenda fácil, 2011. 383 p.
4. KOTZ, J. C.; TREICHEL JÚNIOR, P. M. **Química Geral e Reações Químicas**. 6. ed. São Paulo: Thomson, 2006. 613 p. v. 1.
5. KOTZ, J. C.; TREICHEL JÚNIOR, P. M. **Química Geral e Reações Químicas**. 6. ed. São Paulo: Thomson, 2009. 406 p. v. 2.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE CARNES II			CÓDIGO: AGRD20
PERÍODO: 5º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 20	C.H. Prática: 48	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Capacitar o aluno no aproveitamento de carnes por meio do desenvolvimento de produtos derivados e dar ao aluno uma visão sobre a importância da industrialização da carne bovina, suína e de aves

de forma sustentável, e como atuar, desde o controle e seleção de matérias-primas, passando por todas as fases da industrialização, até o controle de qualidade do produto acabado.

II – EMENTA

Métodos de conservação: tratamento térmico e métodos químicos; 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.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. 424 p.
2. TERRA, N. N.; TERRA, A. B. M.; TERRA, L. M. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**. São Paulo: Livraria Varela, 2004. 88 p.
3. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal**: Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias**. Viçosa: UFV, 2007. 599 p.
2. TERRA, N. N. **Apontamentos de Tecnologia de Carnes**. São Leopoldo: Unisinos, 1998, 216 p.
3. TERRA, A.; FRIES, L.; TERRA, N. **Particularidades na fabricação do salame**. São Paulo: Livraria Varela, 2004. 152 p.
4. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE SUÍNOS. **Manual de industrialização dos suínos**. Brasília, DF: ABCS, 2014. 419 p.
5. GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Ciência e qualidade de carnes**. Viçosa, MG: UFV, 2013. 197 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DO LEITE II			CÓDIGO: AGR21
PERÍODO: 5º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática: 34	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Conhecer a composição e as características químicas, físicas, microbiológicas e nutricionais do leite destinado à industrialização; Informar sobre o controle de qualidade de leite cru a ser processado e dos derivados lácteos; Introduzir conhecimentos sobre as condições gerais de processamento

derivados lácteos fermentados, queijos, leites concentrados e desidratados, manteigas e gelados comestíveis.

II – EMENTA

Mercado de produtos lácteos processados; Leites fermentados: Histórico, definição, classificação, tecnologia de processamento e inovações; Definição, obtenção e aplicação de culturas starter; Queijos tradicionais, finos e mofados: Histórico, definição, classificação, tecnologia de processamento e inovações; Produtos lácteos concentrados e desidratados: Histórico, definição, classificação, tecnologia de processamento e inovações; Manteigas: Histórico, definição, classificação, tecnologia de processamento e inovações; Gelados comestíveis: Histórico, definição, classificação, tecnologia de processamento e inovações. Aspectos e impactos ambientais da industrialização de leites: Tratamento de efluentes líquidos; emissões atmosféricas; resíduos sólidos e ruído.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**: alimentos de origem animal: Porto Alegre: Artmed, 2005. 279 p. v. 2.
2. MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de produção de derivados do leite**. Viçosa: UFV, 2011. (Série didática)
3. SAAD, S. M. I.; CRUZ, A. G.; FARIA, J. A. F. **Probióticos e prebióticos em alimentos**: fundamentos e aplicações tecnológicas. 1. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2011. 669 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. PERRONE, I. T.; STEPHANI, R. **Doce de leite**: aspectos tecnológicos. São Paulo: Livraria Varela, 2011.
2. CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A.; CORASSIM, C. H. **Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 384 p.
3. CRUZ, A. G.; ZACARCHENCO, P. B.; OLIVEIRA, C. A.; CORASSIM, C. H. **Processamento de leite de consumo**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 384 p.
4. BELOTI, V. **Leite: obtenção, inspeção qualidade**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 420 p.
5. KOBLITZ, M. G. B.; FERREIDON, S. **Bioquímica de alimentos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 536 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS			CÓDIGO: AGRD22
PERÍODO: 6º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 40	C.H. Prática: 28	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Reconhecer novos mercados e perfis de mercado de consumo; Compreender o desenvolvimento de projetos de pesquisa e experimentações na área de alimentos; Pesquisar e desenvolver novos produtos, processos e metodologias analíticas para alimentos, bebidas e seus derivados; Compreender o desenvolvimento de planos de média complexidade e a elaboração de projetos

integrados e compreender as interfaces – mercado – pesquisa – desenvolvimento – lançamento de produto, em consonância com a conservação ambiental e conceitos éticos.

II – EMENTA

Etapas do desenvolvimento do produto; Estudos e pesquisas de mercado; Concepção e conceito do produto; Projeto de embalagem; Criação de fórmula do produto; Seleção e qualificação de fornecedores; Registros nos órgãos competentes; Ensaio industriais; Custos do projeto; Importância e avaliação; Esquema de monitoramento de qualidade; Produção e lançamento; Cronograma de desenvolvimento; Aspectos sobre responsabilidade ambiental no desenvolvimento de produtos e processos.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BAXTER, M. **Projeto de produtos:** guia prático para o desenvolvimento de novos produtos. 3. ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2000. 344 p.
2. COBRA, M. **Marketing básico:** uma abordagem brasileira. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2013. 552 p.
3. ROZENFELD, H.; FORCELLINI, F. A.; AMARAL, D. C. (Org.); TOLEDO, J. C.; SILVA, S. L.; ALLIPRANDINI, D. H.; SCALICE, K. **Gestão de desenvolvimento de produtos:** uma referência para a melhoria do processo. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. 542 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. DONAIRE, D. **Gestão ambiental na empresa.** 2. ed., São Paulo: Atlas, 2010. 168 p.
2. OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Manole, 2006. 632 p.
3. INSTITUTO DE EMBALAGENS. **Embalagens:** Design, materiais, processos e máquinas. 1. ed. São Paulo: Queen Books, 2010. 333 p.
4. ROSENTHAL, A. **Tecnologia de alimentos e inovação:** tendências e perspectivas. 1. ed. Brasília: Embrapa, 2008. 193 p.
5. GURGEL, F. A. **Administração da embalagem.** São Paulo: Thomson, 2007. 358 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO			CÓDIGO: AGRD23
PERÍODO: 6º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 26	C.H. Prática: 8	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

A disciplina de Empreendedorismo tem por objetivo despertar o aluno para novos horizontes, incentivando-o a desenvolver sua criatividade empreendedora e a conhecer ferramentas importantes que o ajudarão na inserção no mercado competitivo.

II – EMENTA

Perfil do empreendedor, habilidades e qualidades; Design Thinking; Canvas; Escolha de atividades produtivas; Construção de um plano de negócios: aspectos estratégicos, gerenciais e operacionais; Formação de equipe de trabalho.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2004.
2. DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232 p.
3. DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor**. São Paulo: Pioneira. 1987.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BERNARDI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão**: fundamentos, estratégias e dinâmicas. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
2. DEGEN, R. J. **O empreendedor**: fundamentos da iniciativa empresarial. São Paulo: McGraw-Hill, 1989.
3. FIALHO, F. A. P.; MONTIBELLER FILHO, G.; MACEDO, M.; MITIDIERI, T. C. **Empreendedorismo na era do conhecimento**. Florianópolis: Visual Books, 2007. 188 p.
4. DOLABELA, F. **O segredo de Luísa**. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.
5. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 608 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: GERENCIAMENTO DE MEIO AMBIENTE E RESÍDUOS			CÓDIGO: AGRD24
PERÍODO: 6º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 40	C.H. Prática: 28	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Tratar a importância da Política Nacional de Meio Ambiente integrada ao sistema de licenciamento de atividades poluidoras. Capacitar o aluno para a identificação e qualificação dos impactos ambientais, para que o mesmo possa participar em equipes de elaboração, e gerenciamento de trabalhos de EIA/RIMA e outros documentos legais para concessão de licenciamento ambiental. Propor conhecimentos sobre a natureza, efeito e controle dos resíduos e efluentes produzidos na agroindústria, visando alternativas de prevenção de poluição.

II – EMENTA

Legislação Ambiental e aspectos gerais sobre conservação e consciência ambiental. Sistema de licenciamento de atividades poluidoras; Atividades potencialmente impactantes. Avaliação de impactos ambientais. Termos de referência e roteiros de EIA e RIMA, diagnósticos ambiental, tipologia de impactos. Origem e natureza dos resíduos da indústria de alimentos. Mecanismos de controle de poluição. Tratamento de resíduos na indústria alimentícia. Características e métodos de tratamento das águas residuárias. Tecnologias limpas aplicadas à indústria de alimentos. Análise do ciclo de vida de produtos agroindustriais.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. POLETO, C. **Introdução ao gerenciamento ambiental**. Rio de Janeiro: Interciência, 2010. 336 p.
2. SCHWANKE, C. **Ambiente: tecnologias**. Porto Alegre: Bookman, 2013. 257 p.
3. CUNHA, S. B.; GUERRA, A. J. T. (Org.). **Avaliação e perícia ambiental**. 11. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010. 284 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. DONAIRE, D. **Gestão ambiental na empresa**. 2. ed., São Paulo: Atlas, 2010. 168 p.
2. VECCHIATO, A. B.; DORES, E. F. G. C.; SHIMIZU, G.; SOUZA, L. S.; CARNEVALI, M. I.; WEBER, O. L. S. **Manual de saneamento e segurança ambiental**. Cuiabá: IMA/MT, 2013. 96 p.
3. SOUZA, W. J. **Resíduos: conceitos e definições para manejo, tratamento e destinação**. Piracicaba, SP: FEALQ, 2012. 272 p.
4. SANCHEZ, L. E. **Avaliação de impacto ambiental: conceitos e métodos**. São Paulo: Oficina de textos, 2011. 495 p.
5. SEIFFERT, M. E. B. **ISO 14001: sistema de gestão ambiental**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 239 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE PRODUTOS NÃO ALIMENTÍCIOS E RAÇÕES			CÓDIGO: AGRD25
PERÍODO: 6º Semestre		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática: 34	C.H. TOTAL: 68	AULAS: 80

I – OBJETIVO

Reconhecer a importância econômica e ecológica do reaproveitamento de subproduto da agroindústria.

II – EMENTA

Importância Socioeconômica, Obtenção de Matérias-primas não-alimentares, Processamento de Produtos Não-alimentares: a) Sabões, b) Peles e Couros, c) Ossos, d) Ceras e Graxas, Normas e Legislação pertinente. Rações: Conceituação de boas práticas de fabricação, Matéria-prima,

Qualidade da área física da fábrica, Qualidade nos processos de pesagens, Qualidade da programação de produção de ração, Equipamentos e utensílios, Estudo dos ingredientes, Processamento, Embalagens, Armazenamento e transporte, Riscos Operacionais e Ocupacionais, Importância do Controle Sanitário.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Couto, H. P. **Fabricação de Rações e Suplementos para Animais**. CPT. Viçosa. 263 p.
2. EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005. 482 p
3. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro, Atheneu, 1991. 462 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. COUTO, H. P. **Fabricação de rações e suplementos para animais: gerenciamento e tecnologias**. Viçosa, MG: Aprenda fácil, 2008. 263 p.
2. SILVA, S. **Matérias-primas para produção de ração: perguntas e respostas**. Viçosa, MG: Aprenda fácil, 2009. 249 p.
3. TAIZ, L.; ZEIGER, E. **Fisiologia Vegetal**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 719 p.
4. BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 800 p. v. 1.
5. FERREIRA, J. M. S.; WARWICK, D. R.N.; SIQUEIRA, L. A. **A cultura do coqueiro no Brasil**. Embrapa, 1998.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: ANÁLISE CRÍTICA DE ARTIGOS CIENTÍFICOS			CÓDIGO: OPT01
PERÍODO: 5º Semestre		DISCIPLINA OPTATIVA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Capacitar o acadêmico para a escrita, leitura e análise crítica de artigos científicos com temas vinculados a área da agroindústria, Usando de conhecimentos estatísticos e críticos, para gerar bons argumentos a favor ou contra artigos publicados.

II – EMENTA

Análise Crítica: fatores a serem considerados na avaliação de artigos científicos; Publicação científica: Reputação de periódicos (Qualis e Fator de Impacto); Relevância e Evidência científica;

Causas de rejeição de um manuscrito pelo corpo editorial; A importância do tipo de amostragem na validade do estudo; Estratégia de busca eficiente da literatura; A importância do treinamento, calibragem e reprodutibilidade para a qualidade dos estudos; Tipos de Estudo; Escrita Científica e softwares para detecção de plágio; Seminários para “Análise crítica de artigo científico” segundo diferentes delineamentos, matérias primas, produtos, processos, etc.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FURASTÉ, P. A. **Normas técnicas para o trabalho científico**: elaboração e formatação. 15. ed. Porto Alegre: Dáctilo Plus, 2006. 308 p.
2. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico**: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 228 p.
3. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 320 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. THIOLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011. 136 p.
2. ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 176 p.
3. REY, L. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2011. 400 p.
4. MEDEIROS, J. B. **Redação científica**: a prática de fichamentos, resumos e resenhas. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 336 p.
5. MARCONI, N. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 7. Ed. São Paulo: Atlas, 2015. 277 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: ÉTICA E CIDADANIA			CÓDIGO: OPT02
PERÍODO: 5º Semestre		DISCIPLINA OPTATIVA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	C.H. TOTAL: 40

I – OBJETIVO

Desenvolver no discente na realização de análises críticas da realidade cotidiana, bem como das normas sóciomoraes vigentes e contribuir assim para uma idealização de formas mais justas e adequadas de convivência social e profissional.

II – EMENTA

Ética e responsabilidades; Ética e moral; Comportamento ética nas empresas; O indivíduo e suas relações no trabalho; Noções de cidadania; Cidadania e esfera pública; Cidadania, direitos sociais e participação política; Direitos humanos e educação; Aspectos da inclusão social, da convivência democrática e educação.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. PINSKY, J.; PINSKY, C. B. 6. ed. **História da cidadania**. São Paulo: Contexto, 2013.
2. ASHLEY, P. A. **Ética e responsabilidade social nos negócios**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2005.
3. CERQUIER-MANZINI, M. L. O que é cidadania. São Paulo: Brasiliense, 2013. (Coleção Primeiros Passos, 250)

III – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CEZER, A. **Acesso à justiça e cidadania**. Cuiabá: EdUFMT, 2002. 140 p.
2. TORRES, J. C. B. **Manual de ética**: questões de ética teórica e aplicada. Petrópolis: Vozes, 2014.
3. NOVAES, A. (Org.). **Ética**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.
4. SINGER, P. **Ética prática**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002. (Coleção biblioteca universal)
5. TUGENDHAT, E. **Lições sobre ética**. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2012. 432 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: GESTÃO DE PESSOAS			CÓDIGO: OPT03
PERÍODO: 5º Semestre	DISCIPLINA OPTATIVA		
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	C.H. TOTAL: 40

I – OBJETIVO

Capacitar o aluno a tomar decisões relativas a Gestão de Pessoas de modo a integrá-las aos objetivos da organização ao qual o mesmo esteja inserido.

II – EMENTA

Introdução a Moderna Gestão de Pessoas; A Gestão de Pessoas em um ambiente dinâmico e competitivo; Planejamento Estratégico de Gestão de Pessoas; Motivação e Liderança; Recrutamento e Seleção; Avaliação do Desempenho Humano; Remuneração e Programas de Incentivos; Treinamento; Relações com Empregados; Higiene, Segurança e Qualidade de Vida.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BOHLANDER, G; SNELL, S. **Administração de recursos humanos**: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

2. CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
3. CHIAVENATO, I. **Recursos humanos: capital humano das organizações**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BERNARDI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas**. São Paulo: Atlas, 2011.
2. CARVALHO, A. V.; SERAFIM, O. C. G. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Cengage Learning, 2011. v. 2.
3. DUTRA, J. S. **Competências: conceitos e instrumentos para a gestão de pessoas na empresa moderna**. São Paulo: Atlas, 2011.
4. FLEURY, A. **Estratégias empresariais e formação de competências: 2. ed.** São Paulo: Atlas, 2001.
5. MILKOVICH, G. T.; BOUDREAU, J. W. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Atlas, 2011.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS			CÓDIGO: OPT04
PERÍODO: 5º Semestre		DISCIPLINA OPTATIVA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática:	C.H. TOTAL: 34	AULAS: 40

I – OBJETIVO

Proporcionar discussões de base antropológica e culturalista, buscando referenciais que permitam conceber os surdos como sujeitos culturais; Reconhecer a LIBRAS como forma de expressão da comunidade surda; Identificar e emitir aspectos da estrutura gramatical da LIBRAS com o contexto na qual está inserida; Identificar e aplicar estratégias que possibilitem o bem estar do indivíduo surdo.

II – EMENTA

A LIBRAS como língua materna para os sujeitos surdos; O surdo no espaço escolar; Estudos de diferentes áreas que se propõem a ampliar a reflexão sobre a exclusão social dos grupos minoritários e problemas de letramento; Introdução às técnicas de tradução em Português/Libras; Noções básicas da língua de sinais brasileira; O sujeito surdo; Noções linguísticas de libras; A gramática da língua de sinais; Aspectos sobre a educação dos surdos; Teoria da tradução e interpretação.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CARVALHO, R. E. **Educação inclusiva: com os pingos nos “is”**. Porto Alegre: Mediação, 2004.
2. CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira Vol I e II**. São Paulo: Edusp, 2001.
3. QUADROS, R. M. de; KAMOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AGUIAR, J. S. **Educação Inclusiva: jogos para o ensino de conceitos**. 6º ed. Papirus, 2004.
2. REILY, L. **Escola Inclusiva: linguagem e mediação**. 4º ed. Papirus, 2004.
3. SACKS, O. **Vendo vozes: uma jornada pelo mundo dos surdos**. Rio de Janeiro: Imago, 1989.
4. SKLIR, C. **A surdez: um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre: Mediação, 2001.
5. SOARES, M. A. L.; CARVALHO, M. F. **O professor e o aluno com deficiência**. Cortez, 2012.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: ANÁLISE INSTRUMENTAL DE ALIMENTOS			CÓDIGO: OPT05
PERÍODO: 6º Semestre		DISCIPLINA OPTATIVA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática: 17	C.H. TOTAL: 51	AULAS: 60

I – OBJETIVO

Capacitar o aluno quanto a compreensão dos métodos instrumentais para análise de alimentos a partir de conceitos teóricos e aplicações práticas como subsídio ao controle de qualidade, pesquisa e desenvolvimento da área da Agroindústria.

II – EMENTA

Métodos espectrofotométricos, colorimétricos, potenciométricos, fotométricos, cromatográficos, de análise de textura instrumental, viscosimetria, espectrometria e absorção atômica; princípios básicos e normas técnicas de validação de métodos analíticos.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; HOLLER, F. J. **Fundamentos de química analítica**. 8. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005. 1001 p.
2. HARRIS, D. C. **Análise química quantitativa**. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 886 p.
3. VOGEL, A. I. **Química analítica qualitativa**. São Paulo: Mestre Jou, 1981. 665 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BACCAN, N.; ANDRADE, J. C.; GODINHO, O. E. S.; BARONE, J. S. **Química analítica quantitativa elementar**. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2011. 308 p.
2. HOLLER, F. J.; SKOOG, D. A.; CROUCH, S. R. **Princípios de análise Instrumental**. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. 1055 p.
3. MORITA, T.; ASSUMPSÃO, R. M. V. **Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2011. 675 p.
4. HARRIS, D. C. **Explorando a química analítica**. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. 568 p.
5. BROWN, T. L.; LEMAY JÚNIOR, H. E.; BURSTEN, B. E.; BURDGI, J. R. **Química: a ciência central**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 972 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE BEBIDAS			CÓDIGO: OPT06
PERÍODO: 6º Semestre		DISCIPLINA OPTATIVA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática: 17	C.H. TOTAL: 51	AULAS: 60

I – OBJETIVO

Capacitar o discente para compreender os processos legais e tecnológicos (matérias-primas, processos e equipamentos) para a obtenção de bebidas em geral e quanto ao desenvolvimento de produtos inovadores na área de bebidas.

II – EMENTA

Legislação brasileira de bebidas; Mercado brasileiro de bebidas; Boas práticas de fabricação e Análise de perigos e pontos críticos de controle em unidades de produção de bebidas; Características físicas e químicas, recepção e controle de qualidade da matéria-prima para produção de bebidas; Bioquímica e microbiologia da produção de bebidas; Tecnologia de produção de chás, cervejas, vinhos, aguardente, bebidas destiladas, água de coco, café solúvel, sucos, refrigerantes e vinagres; Inovação em tecnologia de bebidas.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p.
2. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed., São Paulo: Varela Editora, 2010. 624 p.

3. VENTURINI FILHO, W. G. **Tecnologia de bebidas**. 1. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2005. 564 p.

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ALCARDE, A. R. **Caçaca, tecnologia e arte**. 1. ed. São paulo: Edgard Blucher, 2014. 96 p.
2. CARDOSO, M. G. **Produção de aguardente de cana**. Viçosa: UFV, 2006. 44 p.
3. CECCATO-ANTONINI, S. R. **Microbiologia da fermentação alcoólica**: a importância do monitoramento microbiológico em destilarias. São Carlos: EdUFSCar, 2010. 105 p. (Coleção UAB-UFSCAR)
4. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
5. INSTITUTO DE EMBALAGEM – ENSINO E PESQUISA. **Embalagens: Design, Materiais, Processos e Máquinas**. São Paulo: Instituto de Embalagens, 2009. 333 p.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO E DERIVADOS			CÓDIGO: OPT07
PERÍODO: 6º Semestre		DISCIPLINA OPTATIVA	
C.H. Teórica: 21	C.H. Prática: 30	C.H. TOTAL: 51	AULAS: 60

I – OBJETIVO

Conhecer os aspectos importantes da tecnologia da panificação: características químicas, propriedades físico-químicas, microbiológicas, funcionais e nutricionais dos ingredientes e matérias-primas; Conhecer a tecnologia de obtenção de farinhas, amidos e féculas; Informar sobre os equipamentos utilizados e os fatores que afetam na tecnologia da panificação; Conhecer os processos tecnológicos, embalagens e armazenamento empregados na obtenção de pães, massas, bolos, biscoitos e derivados.

II – EMENTA

Maturação, colheita e armazenamento de grãos; Estrutura e composição do trigo, milho, centeio, aveia, soja e outros; Moagem e processamento de grãos, para obtenção de extratos solúveis, produtos farináceos (farinhas, féculas, gritz, sêmola, entre outros) e protéicos (glúten, proteína isolada, proteína texturizada, entre outros); Composição química, padrões físico-químicos e microbiológicos, propriedades funcionais dos ingredientes utilizados na panificação; Tecnologia da produção de amidos e féculas; Tecnologia do processamento de pães, massas, bolos, biscoitos e derivados; Equipamentos e fatores que afetam o produto final; Embalagem e armazenamento.

III - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência. 4. ed. São Paulo: Senac, 2010. 348 p.
2. GALVEZ, M. C. P. Técnicas de panificação e massas. São Paulo: Érica, 2014. 138 p.

3. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 95 p.

IV - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. EL-DASH, A.; GERMANI, R. Tecnologia de farinhas mistas. Brasília: EMBRAPA, 1994. v. 1.
2. EL-DASH, A.; GERMANI, R. Tecnologia de farinhas mistas. Brasília: EMBRAPA, 1994. v. 2.
3. EL-DASH, A.; GERMANI, R. Tecnologia de farinhas mistas. Brasília: EMBRAPA, 1994. v. 3.
4. EL-DASH, A.; GERMANI, R. Tecnologia de farinhas mistas. Brasília: EMBRAPA, 1994. v. 4.
5. EL-DASH, A.; GERMANI, R. Tecnologia de farinhas mistas. Brasília: EMBRAPA, 1994. v. 5.

PLANO DE DISCIPLINA			
CURSO: TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA			
DISCIPLINA: TECNOLOGIAS EMERGENTES EM INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS			CÓDIGO: OPT07
PERÍODO: 6º Semestre		DISCIPLINA OPTATIVA	
C.H. Teórica: 34	C.H. Prática: 17	C.H. TOTAL: 51	C.H. TOTAL: 60

I – OBJETIVO

Apresentar uma visão de inovação na indústria alimentícia, colocando os acadêmicos em contato com as tecnologias emergentes, não convencionais no processamento de alimentos, suas principais características, efeitos na inativação microbiana, enzimática, nos constituintes das matérias primas e impactos nas características sensoriais e de vida de prateleira dos mesmos.

II – EMENTA

O processo de inovação e os novos produtos na indústria de alimentos; Processos térmicos: Ohmic Heating; Processamento por alta pressão; Campo de pulso elétrico; Esterilização a plasma; Tecnologia de Ozônio; Nanotecnologia; Irradiação; Ultrassom; Ultrafiltração.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. Rio de Janeiro: Atheneu, 20-05. 482 p.
2. 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. 670 p.
3. ROSENTHAL, A. **Tecnologia de alimentos e inovação: tendências e perspectivas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Embrapa, 2008. 193 p.

IV - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006. 612 p.

Gilmar Borges de Lima

19 ATIVIDADES COMPLEMENTARES, DE PESQUISAS, ENSINO E EXTENSÃO

As Atividades Complementares (AC's) do curso Superior de Tecnologia em Agroindústria constituem atividades curriculares obrigatórias que poderão e deverão ser realizados do decorrer de todo o período de integralização do curso, priorizando-se atividades de ensino, pesquisa e extensão. De maneira geral, as AC's tem por objetivo propiciar o enriquecimento do processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação formativa em âmbito pessoal, social e profissional, assim como integrar as teorias de sala de aula com a prática acadêmico-profissional.

Ao todo, os discentes deverão cumprir no mínimo 210 horas de atividades complementares distribuídas obrigatoriamente em 4 diferentes categorias, descritas em regulamento próprio e definidas segundo às suas relevâncias para a boa complementação da formação do Tecnólogo em Agroindústria. Para as diferentes atividades complementares descritas dentro de suas respectivas categorias, há definida uma carga horária máxima, bem como não há definição de carga horária mínima a ser alcançada em cada uma delas. Ao alcançar a carga horária mínima definida para às AC's, os discentes deverão apresentar à Coordenação do curso, para análise e validação, os documentos comprobatórios da execução das atividades. No Anexo F estão sumarizadas as categorias e discriminação das respectivas atividades complementares e carga horária máxima.

Além do exposto, o PDI do IFMT, com vistas ao estabelecimento de bases sólidas para o desenvolvimento de pesquisa científica relevante, compatível com as mais diversas áreas do conhecimento tem como diretrizes a implementação de um Fundo de Apoio à Pesquisa e à melhoria dos mecanismos de articulação entre ensino, pesquisa e extensão. Desta forma, o referido plano prevê um apoio à ampliação e modernização da infraestrutura para as atividades de pesquisas de interesse institucional.

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria consolidará as diretrizes e estratégias do PDI desta instituição e terá conotações práticas, acadêmicas e sociais. Como prática acadêmica deverá priorizar o envolvimento do corpo discente, pois além da busca de uma solução científica,

terá como objetivo o exercício desta busca, em sintonia com o ensino e tecnologias clássicas e inovadoras. Como prática social deverá ser realizada em constante relação com as necessidades e demandas da sociedade, em sintonia com a extensão.

Além das pesquisas realizadas no rol de AC's, em articulação com as Coordenações de Pesquisa, Extensão e Relações Internacionais, os discentes serão estimulados a participarem de projetos/programas de:

1) Iniciação Científica, visando despertar nos estudantes a vocação científica e envolvimento nas atividades de pesquisa, proporcionando-lhes a aprendizagem de métodos e técnicas de pesquisa e estimulando-os ao desenvolvimento da criatividade e do pensar científico;

2) Monitoria com bolsa ou voluntária interna e externa à instituição, com o objetivo de contribuir para o desenvolvimento de aptidões para a docência ao discente e para a formação acadêmica do aluno; o compartilhamento de conhecimentos adquiridos entre discentes; promover a cooperação entre os corpos discentes e docentes para a melhoria do ensino; minimizar os problemas de reprovações, evasão e de falta de motivação dos alunos e contribuir com a qualidade de ensino;

3) Extensão, que constitui-se de processo interdisciplinar, educativo, científico, cultural e político que promoverá a interação transformadora entre o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, o IFMT e os mais diversos setores da sociedade. Neste processo, conforme o Plano Nacional da Educação (Lei nº. 13.005, de 25 de junho de 2014) mais esforços serão despendidos com vistas a assegurar que no mínimo 10% da carga horária total do curso sejam cumpridas como atividades de extensão, na forma de projetos, cursos, treinamentos, transferência de tecnologias e informações técnico-científicas, orientados prioritariamente para áreas de grande pertinência social;

4) Mobilidade Estudantil e Intercâmbio, a partir do estabelecimento de normas e procedimentos inerentes a mobilidade acadêmica estudantil de cursos regulares do IFMT e a ampliação de convênios que tratam de intercâmbios científicos e tecnológicos com instituições de ensino, pesquisa e extensão, nacionais e internacionais.

Desta forma, suscitar-se-á a produção de conhecimentos científicos, visando formar discentes capazes de contribuir com o efetivo desenvolvimento local, regional e nacional na área da tecnologia em agroindústria.

20 METODOLOGIA

Na perspectiva da inclusão e em consonância com a missão do IFMT de educar para a vida e para o trabalho, o docente é compreendido como mediador, articulador do processo de ensino-aprendizagem, visando a construção do sujeito histórico, social e afetivo. E os conteúdos são concebidos como meio e não fim, ou seja, devem ser trabalhados a partir de uma ação pedagógica na qual as unidades curriculares não apenas somam esforços, mas trabalham para a construção de conceitos.

Nesta ótica, conforme o PPI do IFMT,

torna-se imprescindível interagir com a tendência crítica da pedagogia que se caracteriza pela prática pedagógica dialógica, reflexiva e transformadora, com vistas a contribuir para um processo de formação e transformação social. Pretende-se cultivar esse processo de formação no cotidiano dos *campi* do IFMT para que se ressignifiquem os processos de assimilação e de produção do conhecimento, de modo que cada vez mais se encontrem

experiências que privilegiem as práticas libertadoras, contribuindo para a dissipação das práticas bancárias e autoritárias, como já preconizava o educador Paulo Freire.

O alcance dos objetivos deste curso e o êxito na construção do perfil do egresso exigem que a metodologia de ensino seja adequada a essas finalidades. A consideração às inteligências múltiplas, à autoestima dos alunos, aos processos interativos, bem como a utilização de recursos tecnológicos modernos permitem imprimir, ao processo pedagógico, dinamicidade que ultrapassa a mera transmissão do conteúdo. Além disso, não se podem ignorar os pilares da educação para o século XXI, nem furtar-se aos parâmetros da educação planetária para tornar o educando um profissional competente e consciente de seu papel no mundo moderno.

Compreende-se nesta proposição que a compreensão teórica e prática sobre os processos formativos deve nos orientar metodologicamente para a busca de fazeres educacionais que levem em consideração que a educação, socialmente construída, se pauta nas realidades da vida e do trabalho, para não apenas reproduzir as concepções dominantes, mas para permitir aos atores desse processo um novo olhar sobre mundo, na condição de sujeitos históricos e com capacidade de intervenção na realidade.

Assim, por meio do diálogo crítico com autores clássicos e contemporâneos e do debate em sala de aula, teorias vão se consolidando para permitir que estudos de casos, seminários, pesquisas, práticas e estágios contribuam para o desenvolvimento de habilidades e a construção de competências para a prática profissional exitosa.

21 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Consoante com o PPI e a OD do IFMT, a avaliação é entendida como parte do processo educacional que permite delinear, obter e fornecer informações úteis para a tomada de decisões com vistas a atingir níveis mais aprimorados de aprendizagem. A aprendizagem dos discentes, para fins de avaliação, se fundamentará não simplesmente na ação de julgar a reprodução dos conteúdos aprendidos, mas no nível de interatividade com o objeto de estudo, no processo de construção de conceitos e na aplicabilidade destes conhecimentos na resolução de problemas.

O processo de avaliação deve constituir-se no principal instrumento de investigação diagnóstica, contínua, cumulativa, sistemática e compartilhada em cada etapa educativa, para a busca incessante de compreensão das dificuldades do discente e da instituição na dinamização de novas oportunidades de conhecimento.

Na avaliação das atividades discentes pretende-se que seja contemplado o enfoque interdisciplinar e globalizador, o que significa que os docentes envolvidos nas atividades didático-pedagógicas de ensino, pesquisa e extensão desenvolverão um processo continuado e progressivo de avaliação, considerando o percurso percorrido pelos acadêmicos, valorizando os saltos positivos na progressão, e identificando e encontrando estratégias de superação para as dificuldades apresentadas neste mesmo percurso.

No Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, o processo continuado e permanente do processo avaliativo é o pretendido, buscando com ele:

- a) diagnosticar possíveis dificuldades e construir estratégias para sua superação, possibilitando ao discente condições de compreender o estágio de aprendizagem em que se encontra o aluno e detectar causas determinantes das dificuldades;

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Gilmar Boyes de Lima

b) informar resultados que estão sendo alcançados durante e no final das atividades desenvolvidas;

c) possibilitar o replanejamento do trabalho docente;

d) favorecer o desenvolvimento do discente como indivíduo e como cidadão, auxiliando-o no seu crescimento, na construção do conhecimento, no processo de interação consigo mesmo e no desenvolvimento de suas responsabilidades políticas e sociais.

A avaliação da aprendizagem auxilia o discente a compreender o crescimento em seu processo de formação, especialmente no que se refere à construção de conhecimentos e aprendizagem de condutas e habilidades significativas para atuação profissional.

Nesse sentido, a avaliação da aprendizagem também é uma avaliação do ensino. Avalia-se o docente e a instituição, o sujeito que ensina-aprende e a instituição que oferece as condições objetivas de trabalho.

As estratégias e critérios de avaliação e de aproveitamento estão sintetizadas abaixo:

- o docente deve explicitar seu sistema de avaliação no plano de ensino e apresentar aos discentes no início do semestre;

- o docente deve aplicar no mínimo, dois instrumentos avaliativos no decorrer do semestre;

- no regime semestral, não se adota a organização bimestral; assim, para verificação do rendimento considerar-se-á uma só nota final, no período semestral; resultante da média aritmética simples, expressa na escala de 0 (zero) a 10 (dez), sem arredondamento e considerando a primeira casa decimal;

- será considerado aprovado, por média, sem necessita de prova final, o discente que obtiver aproveitamento igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência igual ou superior a 75%;

- se no final do semestre o discente não obtiver a média 6,0 (seis) terá direito a Prova Final (PF);

- o discente terá direito a PF em todas as disciplinas que estiver cursando, sem nota mínima para ser convocado;

- mas, se estiver reprovado por falta, não terá direito a realizar PF;

- a PF terá valor de 0 (zero) a 10 (dez);

- a média final do semestre, após PF, será calculada por média aritmética simples e será considerado aprovado o discente que obtiver nota igual ou superior a 5,0 (cinco);

- a frequência mínima para aprovação quanto à assiduidade é de 75% da carga horária da disciplina, conforme estabelecido por Lei;

- a justificativa das faltas somente será concedida nos casos previstos em lei, mediante pedido a ser protocolado pelo aluno ou por seu representante, com apresentação de documentação original comprobatória, no prazo de até 48 horas úteis ao dia da falta;

- será concedida segunda chamada para os discentes que faltarem a qualquer avaliação, nos casos amparados por lei;

- o discente terá direito a requerer revisão de qualquer avaliação escrita, a qual foi submetida, no prazo máximo de cinco dias a partir de sua devolução;

- o pedido de revisão de PF dependerá de deliberação do Colegiado de Curso, que solicitará a Coordenação do Curso a constituição de Banca Examinadora.

Considera-se reprovado, ao final do semestre letivo, o aluno que:

- obtiver média final inferior a 5,0 (cinco) pontos, computada a nota da prova final; ou,

- obtiver frequência inferior a 75% na disciplina; ou,

- não comparecer para a realização da prova final, sem justificativa apresentada no prazo de

48 horas, em horário de expediente da coordenação, a contar da data e hora previstas para o exame.

22 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO

O acompanhamento e a avaliação do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria serão feitos permanentemente na busca de reconstrução das práticas e modalidades de trabalho que compõem o projeto.

A avaliação do Curso compreenderá quatro dimensões:

a) O Departamento de Ensino do IFMT/CNP e a Coordenação de Curso organizarão e implementarão processos de avaliação da prática docente, processos estes que envolvam a participação de todos os estudantes e professores na identificação e análise da qualidade do trabalho;

b) A Comissão Própria de Avaliação (CPA) realizará diagnóstico das condições das instalações físicas, equipamentos, acervos e qualidade dos espaços de trabalho da Instituição e encaminhará aos dirigentes competentes as solicitações quando necessárias mudanças, adaptações que se coloquem como necessárias no desenvolvimento das atividades de ensino.

c) O Núcleo Docente Estruturante (NDE) acompanhará, analisará e proporá mudanças ao projeto do curso com o intuito de torná-lo atual e adequado aos requisitos da profissão e dos processos pedagógicos utilizados, atuando conjuntamente à Coordenação e ao Colegiado do curso;

d) O Colegiado de Curso organizará espaços de discussão e acompanhamento da qualificação didático-pedagógica dos docentes através de levantamentos que permitem observar a produção dos professores e o investimento realizado no sentido da socialização de pesquisas em diferentes espaços da comunidade.

Integram o Colegiado de Curso os professores que ministram aulas no Curso, uma representação de professores de outros Cursos que participam do trabalho e representantes dos estudantes, conforme Regimento Unificado dos Colegiados dos Cursos Superiores do *Campus* Campo Novo do Parecis (vide anexo G).

Todos os cursos de graduação do IFMT/CNP desenvolvem processos avaliativos que se inserem no Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES, sistema este instituído pelo MEC no ano de 2004. O SINAES tem como objetivo assegurar processo nacional de avaliação das instituições de educação superior, dos cursos de graduação e do desempenho acadêmico de seus estudantes.

A CPA é responsável por gerir a avaliação institucional internamente. Os resultados das avaliações permitem o planejamento de ações futuras com vistas a permanente qualificação do trabalho de formação do ensino superior.

Em relação aos egressos do Curso, o IFMT recentemente regulamentou a Política de Acompanhamento de Egresso (Resolução nº. 143, de 13 de dezembro de 2017), no qual é definido um conjunto de ações voltadas para o processo de conhecimento, avaliação, monitoramento e acompanhamento da Instituição através dos ex-alunos e sua realidade profissional e acadêmica. As informações resultantes destas ações constituem subsídios para o melhor planejamento, a definição e a retroalimentação das políticas educacionais não apenas do Curso, mas de todo o IFMT.

A pesquisa e acompanhamento do egresso é realizada por meio de questionário eletrônico enviado aos egressos da instituição, entre um ano e um ano e meio após terem concluído a graduação, com roteiros que abordam questões relativas a informações pessoais,

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Gilmar Borges de Lima

acadêmicas, profissionais e sobre o curso realizado. A partir dos resultados obtidos um relatório um relatório de cada curso é gerado e que servem como subsídio à reformulação curricular.

A avaliação dos cursos superiores visa identificar as condições de ensino oferecidas aos discentes, em especial às relativas ao perfil do corpo docente, à infraestrutura e à organização didático-pedagógica. Em relação à avaliação do desempenho dos discentes é realizada por meio da aplicação do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE). O ENADE, é um instrumento de avaliação que integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e, tem como objetivo acompanhar o processo de aprendizagem e o rendimento dos alunos dos cursos de graduação em relação aos conteúdos programáticos, às habilidades e competências desenvolvidas.

23 ATENDIMENTO AO DISCENTE

O IFMT/CNP conta com o Núcleo de Apoio Psicopedagógico (NAPP) e o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) os quais tem como função acompanhar os educandos e suas famílias no que tange os processos de ensino-aprendizagem, desempenho e outras situações que necessitem de acompanhamento pedagógico, psicológico, social ou assistencial.

A equipe do NAPP está composta por 02 pedagogas, 02 técnicos em assuntos educacionais, 03 assistentes de alunos, psicóloga, assistente social e enfermeiro. Todos são servidores efetivos admitidos por concurso público e um desempenha também a função de coordenador do setor. O NAPNE conta com quatro Intérpretes de Libras para acompanhamento dos alunos surdos, sendo que uma das Intérpretes desempenha também o cargo/função de professora e Coordenadora do setor.

Este grupo de profissionais capacitados tem como objetivo dar suporte ao corpo discente no que se refere às dificuldade enfrentadas no processo ensino-aprendizagem quais sejam: dificuldade de aprendizagem, relacionamento interpessoal, auto gestão pessoal e profissional e outros, atuando como canal de comunicação entre os alunos e a Instituição, intermediando questões didático-pedagógicas, promovendo apoio a projetos e outras atividades de interesse dos alunos, sugerindo ações e mudanças para a melhoria do sistema de gestão no que se refere ao atendimento ao aluno.

Caracteriza-se como um espaço aberto ao diálogo, onde os discentes poderão expor suas ideias e/ou dificuldades para serem ultrapassadas com o objetivo de alcançar a sua plena satisfação.

Nesse contexto, as atividades são compostas para:

- dar atendimento personalizado ao discente;
- apoiar atividades de discentes e docentes;
- examinar e orientar os discentes em suas eventuais dificuldades psicopedagógicas, juntamente como o corpo docente e coordenadores;
- receber e encaminhar queixas, reclamações e sugestões da comunidade acadêmica, apurando e sugerindo melhoria na qualidade dos serviços prestados;
- orientar os discentes profissionalmente para o mercado de trabalho, preparando-os para atividades além da sala de aula.

Em relação aos discentes com dificuldades de aprendizagem, duas estratégias, a princípio, serão traçadas para atendê-los de forma que venham apresentar uma aprendizagem satisfatória:

- a primeira estratégia se refere a um conjunto integrado e interno de atendimento ao discente, na medida em que, caso seja constatadas dificuldades, o docente deverá fazer uma solicitação ao coordenador do curso para que seja autorizada a criação de um grupo de estudantes com dificuldades em sua matéria e seja marcado um plantão tutorial extraclasse;

- caso o discente apresente dificuldades cognitivas em termos dos conhecimentos e suas relações ou afetivas em relações inter e intrapessoais, que o impeçam de aprender, o discente será encaminhado para clínicas parceiras de atendimento psicopedagógico ou psicológico, via NAPNE.

O NAPP e NAPNE são providos de salas próprias para atendimento coletivo ou individual dos discentes com necessidades, sejam elas de cunho intelectual, mental, visual, auditiva, múltipla ou superdotados, ou o grupo específico de pessoas com transtorno global do desenvolvimento, transtorno do espectro autista como síndrome de Rett, síndrome de Asperger e Psicose infantil.

Adicionalmente, cabe destacar o notório exemplo de ação promovida pelo IFMT campus Campo Novo do Parecis, por meio dos seus núcleos NAPP e NAPNE, que foi promoção do II Encontro de cultura Surda e Libras do IFMT, entre os dias 26 e 27 de setembro de 2018, que teve como objetivo “promover reflexões sobre o empoderamento do sujeito surdo, imerso em uma sociedade multifacetada que ainda encontra barreiras para lidar com a língua visual e com a maneira de ser e estar surdo em um mundo majoritariamente ouvinte”. No evento foi proposto a socialização dos saberes e experiências por meio da apresentação de pôsteres, palestras, mesas redondas, relatos de experiências e exposições tendo como foco a Libras e a Cultura Surda. Paralelamente, o concurso de arte intitulado “Cultura surda: a arte expressa pelas mãos”, destinado exclusivamente a participantes surdos, foi realizado.

24 APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

O aproveitamento de estudos é feito através de reconhecimento da identidade ou equivalência entre disciplinas e conteúdos, totalizando, no mínimo, 80% do conteúdo das ementas.

Serão consideradas para aproveitamento de estudos as disciplinas cursadas no prazo máximo de 05 (cinco) anos. Em se tratando de aproveitamento de disciplinas cursadas há mais de 5 anos, ficará o Colegiado de Curso responsável por avaliar se o discente possui os pré-requisitos necessários para dar continuidade aos estudos.

A Coordenação do Curso, juntamente com o professor da disciplina é responsável pela análise do currículo e posterior parecer.

Os alunos que já concluíram disciplinas em cursos superiores ou equivalentes, os transferidos ou reingressantes poderão solicitar aproveitamento de estudos, e consequente dispensa de disciplinas, mediante a abertura de processo, instruído de requerimento com especificação de disciplinas a serem aproveitadas, histórico escolar ou certificação, acompanhado da descrição de conteúdo ou súmula de componentes curriculares autenticados, com vias à análise da Coordenação do Curso.

25 POLÍTICAS DE PERMANÊNCIA E ÊXITO

O IFMT/CNP já dispõe de uma Comissão Interna de Sistematização e Elaboração do Plano Estratégico de Ações de Permanência e Êxito, instituída pela Portaria nº. 163, de 05/09/2017, a qual tem por objetivo, a elevação dos índices de permanência e êxito dos estudantes, em todos os níveis e modalidades de ensino ofertadas no IFMT. Dentre as principais ações desta Comissão, destacam-se: o levantamento das ações globais no Campus de prevenção da evasão e retenção dos discentes; diagnóstico das causas de evasão; criação de mecanismos de controle e acompanhamento das ações sobre o tema implantados no *campus*.

Neste *campus*, o combate à retenção e a evasão dá-se início antes mesmo do ingresso do discente nos cursos. No processo de divulgação dos processos de seleção, uma equipe de servidores atuam junto às escolas de Ensino Médio, apresentado aos discentes os perfis profissionais pretendidos desenvolvidos naqueles profissionais que por ventura venham graduar-se nos cursos ofertados pela instituição. Dessa forma, também se prevê a redução de frustrações das expectativas geradas por falta de familiaridade com a área escolhida. Em adição, são confeccionados *folders* informativos sobre as áreas abrangidas e principais atividades desenvolvidas no curso, bem como as possibilidades de atuação do profissional formado.

Quando do ingresso, caso os professores julguem necessário, poderá ocorrer a revisão de conteúdo no início do semestre letivo a título de nivelamento de conhecimento da turma.

Posteriormente ao ingresso, o curso contará com instrumentos que busquem estimular a participação do discente na construção do curso fazendo com que ele se sinta responsável e parte do sucesso do mesmo. Para tanto, serão utilizadas várias metodologias: incentivo a participação em projetos de pesquisa e extensão, priorizando o destino de bolsas e programas de voluntários, bolsa alimentação e alojamento aos alunos mais carentes; programa de monitoria; auxílio para participação em eventos; realização de no mínimo um evento institucional que propicie sua participação.

No caso específico da minimização da evasão, sempre que possível, serão ofertadas turmas especiais (extras) nas disciplinas com maior índice de reprovação. Já quanto à retenção, poderá ocorrer à divisão da disciplina entre dois ou três docentes buscando um trabalho pedagógico coletivo e com maior diversidade metodológica. Ainda, ao discente, será permitido cursar disciplina afim, em outro curso do *campus*, desde que com anuência da Coordenação de Curso, para posterior solicitação de aproveitamento.

26 CERTIFICAÇÃO E DIPLOMAS

Aos concluintes de todas as atividades indispensáveis à formação acadêmica e profissional será outorgado o grau de Tecnólogo em Agroindústria, em cerimônia especificamente destinada para tal fim, pelo Reitor do IFMT ou pessoa legalmente habilitada para a outorga.

O diploma expressará o título obtido, permitindo o progresso acadêmico e a possibilidade de atuar profissionalmente de acordo com as leis profissionais e normativas específicas. O diploma somente será expedido após cerimônia de colação de grau nos prazos determinados pela instituição.

Fará jus ao diploma o discente que:

- estiver aprovado em todas as disciplinas;

Gilmar Boyes de Lima

- comprovar a realização das Atividades Complementares;
- comprovar a realização dos Projetos Integradores;
- estar com situação regular em relação ao ENADE.

27 PESSOAL DOCENTE

O corpo docente do IFMT/CNP é composto de professores que desenvolvem atividades de ensino, pesquisa e extensão. O ingresso do corpo docente é feito por meio de concurso público mediante a publicação de edital próprio e o regime de trabalho é de dedicação exclusiva.

Atualmente, são 15 docentes com a seguinte titulação:

Titulação	Nº de docentes	%
Doutor	03	21,4
Mestre	10	71,4
Especialista	01	7,1
Total	14	100

O corpo docente envolvido com o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria é composto por profissionais que contemplam a realidade atual e com potencial para atender as demandas deste novo curso.

NOME	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO
Antônio Maciel Goes	Licenciatura em Matemática	Mestrado em Matemática
Andréia Fernanda Silva Iocca	Tecnologia de Alimentos	Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos
Cassiana Kissel	Tecnologia em Alimentos	Doutorado em Ciência dos Alimentos
Daltro André Machado	Bacharelado em Engenharia Civil	Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho
Gilmar Borges de Paiva	Tecnologia em Alimentos	Mestrado em Educação Agrícola
Léa Flores	Bacharelado em Administração	Mestrado em Educação Agrícola
Madison Willy Silva Cordeiro	Tecnologia em Alimentos	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Michele Rejane da Silva Coura	Graduação em Administração	Mestre em Educação
Lourivani Bastos de Souza	Graduação em Licenciatura Plena em Computação	Mestrado em Engenharia de Produção
Renata Kelli Modesto	Graduação em Letras	Mestre em Estudos

Fernandes		Ingleses e Americanos
Simon Yukiiti Kanematsu	Graduação em Engenharia Química	Mestre em Ciência da Computação
Simoni Anese	Graduada em Ciências Biológicas	Doutorado em Ciências biológicas e Recursos Naturais
Thereza Cristina Utsunomyia Alves	Bacharelado em Agronomia	Mestrado em Agricultura Tropical
William Cardoso Lima	Bacharelado em química	Mestrado em Química

28. INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS

28.1 Recursos Materiais

Os recursos materiais à disposição do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria são aqueles pertencentes ao *Campus* Campo Novo do Parecis, contando hoje com uma área construída de cerca de 7.500 m².

O espaço físico do *Campus* compreende uma área pedagógica, com sala de direção, de coordenações de curso, de professores, de apoio pedagógico, de registro acadêmico, de pesquisa e extensão. Há também a área administrativa, com inúmeras salas. E, por ser um *campus* rural, dispõe de restaurante, vestiários, áreas de produção vegetal e animal e alojamentos.

Há 4 (quatro) blocos de salas de aula, com banheiros, 2 (dois) laboratórios de informática, o Laboratório de Ensino de Matemática, biblioteca e todos os laboratórios dos cursos de Agronomia e Agroindústria, sendo todos climatizados.

Quanto à qualidade dos Laboratórios específicos do curso, todos apresentam-se com equipamentos de medição e/ou avaliação de produtos agroindústrias assim como preconizados nos planos das disciplinas da área. Ainda, visando melhorar a qualidade de ensino e as aulas práticas obrigatórias, fora recentemente protocolado junto a Pró-reitora de Desenvolvimento Institucional, por intermédio do seu Departamento de Engenharia, o Projeto de obras de um bloco com 3 laboratórios (Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos, Laboratório de Tecnologia de Produtos Vegetais e Laboratório de Tecnologia de Produtos Animais) (Protocolo nº 231920328462016/70), elaborado segundo as normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida ([Lei nº. 10.098, de 19 de dezembro de 2000](#); ABNT NBR 9050:2004; Decreto nº. 5.296, de dezembro de 2004; Decreto nº. 6.949, de 25 de agosto de 2009; Decreto nº. 7.611, de 17 de novembro de 2011 e Portaria nº. 3.284, de 7 de novembro de 2003); cujo início está condicionado à disponibilidade orçamentária.

Além disso, o *Campus* possui um ônibus e um micro-ônibus disponível para a realização de visitas técnicas e viagens acadêmicas diversas (participação em feiras, congressos, simpósios, visitas técnicas etc.).

28.2 Biblioteca

O *Campus* conta com uma biblioteca que atende na totalidade os cursos atualmente ofertados, preparando-se para atender também os cursos em estágio de implantação. Atualmente, existe um total de aproximadamente 14.500 exemplares de livros. Neste momento, a quantidade de acervos na área da Tecnologia em Agroindústria é composta por cerca de 1.425 exemplares catalogados.

O acervo é renovado anualmente, conforme disponibilidade orçamentária e atendendo às solicitações do corpo docente e discente.

A biblioteca encontra-se em processo de informatização e utiliza o software Biblivre 3.0, em implantação. Já implantado, encontra-se o acesso ao Portal de Periódicos da CAPES.

A área total interna da biblioteca é de 161,00 m² e está disponível para toda a comunidade, sendo o empréstimo domiciliar restrito à comunidade interna. O horário de funcionamento é das 8:00 h às 22:00 h.

28.3 Laboratórios didáticos-pedagógicos

Os laboratórios didáticos-pedagógicos representam espaços reservados para atividades práticas, experimentais e concretas de ensino. Neles propicia-se ao discente a compreensão dos conteúdos fazendo uma interligação entre a teoria e prática. Por isso, o ambiente é diferenciado, e servem para desenvolvimento de projetos de pesquisa, extensão e TCC, além das atividades de ensino.

O *Campus* disponibiliza a seus discentes:

- Laboratórios de Informática (2): que ocupam duas sala de 60 m² com 30 máquinas cada e seus monitores de LCD todos operando pelo sistema livre LINUX. Na área de informática, há três docentes graduados em Ciência da Computação e dois servidores técnicos em Informática.
- Laboratório de Ensino Matemático ocupa uma sala de 60 m², climatizada, no bloco III de salas. No mobiliário tem: 4 computadores de mesa, 2 televisões, aparelho de dvd, mesas redondas, cadeiras estofadas, sofá, armários, retroprojeto, projetor de multimídia.
- Laboratório de Biologia ocupa uma sala de 60 m², climatizada, dotada de microscópios, lupas e estufas, além de vidrarias e reagentes necessários.
- Laboratório de Química ocupa uma sala de 80 m², climatizada, dotada de destilador de água, mufla, estufas, dessecadores, pHmêtros, condutivímetros, bombas de vácuo, capela de exaustão, centrifugas, entre outros equipamentos, além de vidrarias e reagentes necessários.
- Laboratório de Microbiologia ocupa uma sala de 80 m², climatizada, dotada de estufas, contadores de colônias, estufa BOD, refrigerador, mesa agitadora, entre outros equipamentos, além de vidrarias e reagentes necessários.
- Laboratório de Análise de Alimentos ocupa uma sala de 60 m², climatizada, dotada de estufas, digestor e destilador de proteínas, determinador de atividade de água, colorímetro, texturômetro, refratômetro, digestor de fibras, extrator de soxhlet, pHmêtro, condutivímetro, computador entre outros equipamentos, além de vidrarias e reagentes necessários.
- Laboratório de Industrialização de Alimentos ocupa uma sala de 60 m², climatizada, dotada de despulpadeira de frutos, batedeira, amassadeira, divisora, modeladora de pães, cilindro, forno, moedor e misturador de carnes, tachos de coagulação de queijos, tachos de fusão de requeijão, e Iogurteira, desidratador, câmara fria, seladoras a vácuo, cabines para análise sensorial, além de outros equipamentos, vidrarias, utensílios e ingredientes necessários

- Laboratório de Sementes ocupa uma sala de 60 m², climatizada, dotada de câmara fria, peneiras de classificação, homogeneizadores e quarteadores, contador de grãos e sementes, estufas, entre outros equipamentos, além de vidrarias e reagentes necessários.

29 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE), criado com o objetivo de acompanhar, analisar e propor mudanças ao projeto do curso com o intuito de torná-lo atual e adequado aos requisitos da profissão e dos processos pedagógicos utilizados, tem suas atribuições e estruturação consoantes à Resolução nº. 046, de 06 de dezembro de 2011 do IFMT.

Em anexo, está a portaria com a atual formação do NDE do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria (vide anexo H) e regimento (vide anexo I).

31 PLANO DE MELHORIA DO CURSO

No presente Plano de Melhoria do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, se propõe ações no âmbito do Curso e Instituição que visam eliminar às fragilidades apontadas no Relatório de Avaliação gerado pela Comissão do MEC, em 2017, a partir do ato regulatório de Avaliação de Renovação de Reconhecimento de Curso (Protocolo: 201509933; Código da Avaliação: 132838).

Dimensão 1: Organização didático-pedagógica

Funcionamento do Colegiado de Curso ou Equivalente

Ação	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
1	Renovação dos membros do Colegiado de Curso	Presidente do Colegiado	Concluído
2	Elaboração de cronograma de reuniões de Colegiado de Curso	Presidente do Colegiado e seus membros	Em Execução
3	Publicização de Atas de reunião de Colegiado em sítio eletrônico Institucional	Coord. de curso/Assessoria de Comunicação	60

Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

Ação	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
1	Criação de grupo de pesquisa na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Docentes/Coord. de pesquisa	Em análise
2	Estimular o corpo docente quanto a elaboração e submissão de projetos de pesquisa à editais de internos e externos de fomento	Coord. de curso/Coord. de pesquisa	Em execução

Sistema de avaliação do curso / Tecnologias de informação e Comunicação

Gilmar Borges de Lima

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021
Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Ação	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
1	Implantação de sistema eletrônico de auto-avaliação de curso	Comissão Própria de Avaliação (CPA)	Concluído
2	Criação de fórum <i>online</i> de discussão de temas e disseminação de atualidades na área de Tecnologias Agroindustriais	Coord. de curso/Docentes/Coord. TI	180

Dimensão 2: Corpo docente e tutorial

Atuação do Núcleo Docente Estruturante - NDE

Ação	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
1	Renovação dos membros do NDE, priorizando-se docentes com título de Pós-Graduação <i>Strictu Sensu</i>	Colegiado de curso	Concluído
2	Criação de cronograma de reuniões de NDE	Presidente do NDE/Coord. de Curso	60
3	Publicização de Atas de reunião de NDE em sítio eletrônico Institucional	Coord. de curso/Assessoria de Comunicação	30

Atuação do (a) coordenador

Ação	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
1	Renovação da Coordenação	Direção de Ensino	Executado
2	Análise e construção de indicadores do curso e coordenação	NDE/Colegiado de curso	180
3	Alteração do regime de trabalho de parcial para integral do coordenador	Direção de ensino	60

Dimensão 3: Infraestrutura

Biblioteca

Ação	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
1	Ampliação física da biblioteca por meio de sala de estudo coletivo e individual	Coord. de Biblioteca/Dep. compras e licitação	Em execução
2	Ampliação do número de equipamentos (computadores) para consulta ao acervo bibliográfico	Coord. Biblioteca e T.I/Dep. compras e licitação	360
3	Treinamento de discentes no uso do Portal de periódicos informatizados	Coord. de curso/Coord. de Biblioteca	90
4	Elaboração de plano de gerenciamento para fins de atualização da quantidade de literaturas demandadas e plano de contingência para garantia de acesso e do serviço	Coord. Biblioteca e T.I/Dep. compras e licitação	360

Salas de aula

	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
--	-------------------	-------------------	--------------

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021

Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

Gilmar Borges de Lima

Ação			
1	Reforma e manutenção periódica de portas, janelas, carteiras e equipamento de projeção	Dep. de administração e planejamento/coord. serviços de apoio	Em execução

Laboratório de acesso à informática

Ação	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
1	Elaboração de plano de acesso aos laboratórios de Informática. Definição de datas, horários, regras de acesso e permanência	Coord. de TI e de ensino	Em execução
2	Elaboração de política de atualização de equipamentos e <i>softwares</i> inerentes às disciplinas do curso	Docentes, Coord. de TI e de ensino	A cada 180

Laboratórios didáticos

Ação	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
1	Elaboração de plano de manutenção e aquisição de equipamentos	Técnicos de laboratórios/Coord. de laboratórios	360
2	Revisão e atualização de normas de laboratórios/elaboração de normas de segurança	Comissão de elaboração de Normas e regulamentos	360
3	Elaboração de processo de avaliação periódica da qualidade das instalações e demandas laboratoriais	Coord. de laboratório/Coord. de curso	180

Gabinetes de trabalho

Ação	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
1	Adequação de espaços físicos dos laboratórios para implantação de gabinetes de permanência docente	Direção de Ensino e Direção Geral	Em execução
2	Construção de Gabinetes de trabalho para coordenações de curso	Direção Geral	Em execução

Bibliografia básica e complementar

Ação	Plano de melhoria	Setor responsável	Prazo (dias)
1	Aquisição de bibliografias básicas e complementares	Direção de Ensino e Direção Geral	Em execução
2	Providenciar Acesso Remoto aos docentes e discente dos conteúdos disponíveis no Periódico capes	Coord. de biblioteca	180
3	Avaliação qualitativa do acervo bibliográfico básico por unidade curricular	Núcleo Docente Estruturante	180

Aspectos de acessibilidade

1	Construção de passarelas e rampas de acessibilidade entre blocos e laboratórios didáticos	Direção Geral e setor de licitação	Em execução

34 REFERÊNCIAS

ABIOVE – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ÓLEOS VEGETAIS. **Pesquisa da capacidade instalada da indústria de óleos vegetais**. São Paulo: Abiove. Disponível em: < <http://www.abiove.org.br/site/index.php?page=estatistica&area=NC0yLTE=>>. Acesso em: 05 mar. 2018.

ABPA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Relatório Anual da ABPA**. São Paulo: ABPA, 133 p.

AQUAMAT – ASSOCIAÇÃO DOS AQUICULTORES DE MATO GROSSO. Disponível em: <www.aquamat.com.br>. Acesso em: 05/04/2018.

BRASIL. Ministério da Educação. Lei nº 9.795/99. Brasília, 1999. Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=321>>. Acesso em 31 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Lei nº. 9394/96. Brasília, 1996. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm >. Acesso em 30 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Institui o SINAES. Lei nº. 10.861/04. Brasília, 2004. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/110.861.htm>. Acesso em 30 Ago. 2016

_____. Ministério da Educação. Lei nº 11.645/08. Brasília, 2008. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm>. Acesso em 31 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Decreto nº 4.281/02. Brasília, 2002. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm>. Acesso em 30 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Decreto nº 5.773/06. Brasília, 2006. Disponível em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm >. Acesso em 30 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Decreto nº 11.892/08. Brasília, 2008. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm >. Acesso em 30 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Resolução nº 03/03. Brasília, 2003. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/ces032003.pdf>>. Acesso em 30 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Resolução nº 001/04. Brasília, 2004. Disponível em:<<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>>. Acesso em 30 Ago. 2016.

Gilmar Borges de Lima

_____. Ministério da Educação. Resolução nº 01/12. Brasília, 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&Itemid=30192>. Acesso em 30 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Resolução nº 02/15. Brasília, 2015. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/educacao-quilombola-/323-secretarias-112877938/orgaos-vinculados-82187207/21028-resolucoes-do-conselho-pleno-2015>>. Acesso em 30 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Parecer nº 28/01. Brasília, 2001. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/028.pdf>>. Acesso em 30 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Parecer nº 1.302/01. Brasília, 2001. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES13022.pdf>>. Acesso em 30 Ago. 2016.

_____. Ministério da Educação. Parecer nº 15/05. Brasília, 2005. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pces0015_05.pdf>. Acesso em 30 Ago. 2016.

CONAB – COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Acompanhamento da safra brasileira de grãos – safra 2017/2018 (Sexto levantamento)**. Brasília: Conab, 2018. 140 p.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Estatística por cidade e estado. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/>>. Acessado em: 05 mar. 2018.

IFMT. Resolução nº 024/2011, de 06 de julho de 2011. Aprova a normativa para elaboração dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Superiores oferecidos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso. Cuiabá, 2011.

_____. Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso. Período 2014-2018. Cuiabá, 2014. Disponível em: <http://ifmt.edu.br/media/filer_public/b3/cb/b3cbb909-bb6d-48c7-abe8-d723d23dacc7/pdi-oficial-consup-ultima-versao1.pdf>. Acesso em 05 Set. 2016.

ASSOCIAÇÃO MATOGROSSENSE DE MUNICÍPIOS (AMM). Disponível em: <<http://www.amm.mt.gov.br>>. Acesso em: 13 out. 2008.

BRASIL, **Lei Federal Nº 5.550, de 04 de dezembro de 1968**, publicado no DOU de 05-12-1968, Seção 1.

BRASIL, **Lei Federal Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**, publicado no DOU de 23-12-1996, seção 1.

_____, IBGE. **Sinopse Preliminar do Censo Demográfico 2000**. Disponível em: <ftp://ftp.ibge.gov.br/Censos/Censo_Demografico_2000/Sinopse_preliminar/TabelasExcel/MT.zip>. Acessado em: 20 maio 2007.

_____, MEC, INEP. **Censo Escolar 2006**. Disponível em: <<http://www.inep.gov.br/download/censo/2006/internet2006.zip>>. Acessado em: 20 maio 2007.

_____, _____, _____. **Sinopse Estatística da Educação Básica**. Disponível em: <http://www.inep.gov.br/download/censo/2006/resultado_censo_escolar2006>. Acessado em: 20 maio 2007.

IMEA – INSTITUTO MATOGROSSENSE DE ESTATÍSTICA AGROPECUÁRIA. **Projeções para produção agropecuária em Mato Grosso**. Cuiabá, MT: IMEA, 2010. 4 p.

IMEA – INSTITUTO MATOGROSSENSE DE ESTATÍSTICA AGROPECUÁRIA. **Conjuntura Econômica**. Boletins: nº. 41 - 47. Cuiabá, MT: IMEA, 2018. Disponível em: <<http://www.imea.com.br/imea-site/relatorios-mercado-detalhe?c=6&s=4>>. Acessado em: 05 mar. 2018.

Gilmar Borges de Lima

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021
Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

35 ANEXOS

ANEXO A



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE CUIABÁ
CONSELHO DIRETOR

RESOLUÇÃO N.º 34 DE 05 DE DEZEMBRO DE 2008

O PRESIDENTE DO CONSELHO DIRETOR DO CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE CUIABÁ-MT, no uso de suas atribuições legais e regimentais e mediante a decisão proferida em Reunião Ordinária, nesta Instituição, no dia 05 de dezembro de 2008, resolve:

Art. 1º. Aprovar a criação do Curso Tecnológico em Agroindústria a ser ministrado na Unidade Descentralizada de Campo Novo do Parecis.

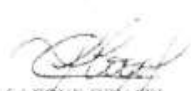
Art. 2º O perfil profissional pretendido para o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria é o de nível superior de graduação, com aptidão a desenvolver, de forma plena e inovadora, atividades na área tecnológica de processamento de alimentos com formação voltada para a aplicação, desenvolvimento e difusão de tecnologias, gerenciamento de processos de produção e desenvolvimento da capacidade empreendedora.

Art. 3º O Curso de Tecnologia em Agroindústria ofertará 75 (setenta e cinco) vagas com aulas presenciais no período noturno.

Parágrafo único - O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria terá duração mínima de 03 (três) anos, desde que o estágio e o trabalho de conclusão de curso sejam realizados concomitantemente com as disciplinas ofertadas, envolvendo atividades teóricas e práticas, e o prazo máximo de 05 (cinco) anos.

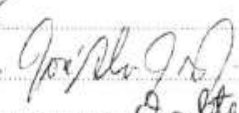
Art. 4º Esta resolução entra em vigor nesta data, revogando as disposições em contrário.

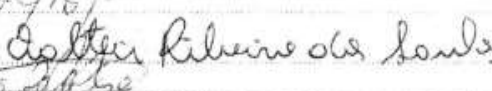
São Vicente do Serra - MT, 05 de dezembro de 2008.

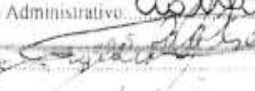

Prof. LEONE COVAARI
Presidente do Conselho Diretor

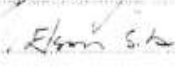
De acordo:

01 - Presidente: 

02 - Representante do corpo Docente: 

03 - Representante do corpo Técnico Administrativo: 

04 - Representante do corpo Discente: 

05 - Representante dos Técnicos Egresso: 

ANEXO B

PORTARIA Nº 546, DE 12 DE SETEMBRO DE 2014

A SECRETARIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da atribuição que lhe confere o Decreto nº 7.690, de 2 de março de 2012, alterado pelo Decreto nº 8.066, de 7 de agosto de 2013, e tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, e suas alterações, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2010, a Portaria Normativa nº 01, de 25 de janeiro de 2013, ambas do Ministério da Educação, e considerando o disposto nos processos e-MEC, listados na planilha anexa, resolve:

Art. 1º Ficam reconhecidos os cursos superiores constantes da tabela do Anexo desta Portaria, ministrados pelas instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 10, do Decreto nº 5.773, de 2006.

Parágrafo único. O reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido exclusivamente para o curso ofertado nos endereços citados na tabela constante do Anexo desta Portaria.

Art. 2º Nos termos do art. 10, §7º, do Decreto nº 5.773, de 2006, o reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido até o ciclo avaliativo seguinte.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARTA WENDEL ABRAMO

ANEXO

(Reconhecimento de Cursos)

Nº de Ordem	Registro e-MEC nº	Curso	Nº de vagas totais anuais	Mantida	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
1.	201210635	COMÉRCIO EXTERIOR (Tecnológico)	100 (cem)	FACULDADE SENAC PORTO ALEGRE - EPSGA	SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC ABRÉS	RUA CORONEL GENUINO, 130, CENTRO, PORTO ALEGRE/RS
2.	201206121	SEGURANÇA NO TRABALHO (Tecnológico)	240 (duzentas e quarenta)	FACULDADE JOAQUIM NABUCO - PAULISTA	SER EDUCACIONAL S.A.	AVENIDA SENADOR SALGADO FILHO, 5/N, CENTRO, PAULISTA/PE
3.	200908509	TEOLOGIA (Bacharelado)	80 (oitenta)	INSTITUTO DE ESTUDOS SUPERIORES DO MARANHÃO	SOCIEDADE MARANHENSE DE CULTURA SUPERIOR	RUA DO RANCHO, 110, CENTRO, SÃO LUIS/MA
4.	201205576	FARMÁCIA (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE MARIA MILZA	CENTRO EDUCACIONAL MARIA MILZA LTDA - ME	BR-101, KM 212, ESTRADA DE CRUZ DAS ALMAS-GOVERNADOR MANGABEIRA, ZONA RURAL, S/N, SINGUA, CRUZ DAS ALMAS/BA
5.	201208889	ENGENHARIA QUÍMICA (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE PITAGORAS DE BETIM	PITAGORAS - SISTEMA DE EDUCACAO SUPERIOR SOCIEDADE LTDA	AV. JUSCELINO KUBITSCHEK, 229, CENTRO, BETIM/MG
6.	200905884	DIREITO (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS DE ITABIRITO	FUNDAÇÃO PRESIDENTE ANTONIO CARLOS	RUA MATOZINHOS, 293, MATOZINHOS, ITABIRITO/MG
7.	201210884	SEGURANÇA PÚBLICA (Tecnológico)	240 (duzentas e quarenta)	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE GOIÁS	ASSOCIACAO GOIANA DE ENSINO	AVENIDA JOÃO CÂNDIDO DE OLIVEIRA, 115, CIDADE JARDIM, GOIÂNIA/GO
8.	201205740	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	100 (cem)	CENTRO UNIVERSITÁRIO SERRA DOS ORGAOS	FESO FUNDACAO EDUCACIONAL SERRA DOS ORGAOS	RUA GONÇALO DE CASTRO, 85, ALTO, TERESOPOLIS/RJ
9.	201208680	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE CENECISTA DE RIO BONITO	CAMPANHA NACIONAL DE ESCOLAS DA COMUNIDADE	AVENIDA SETE DE MAIO, 383, CENTRO, RIO BONITO/RJ
10.	201205980	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	120 (cento e vinte)	CENTRO UNIVERSITÁRIO METODISTA IZABELA HENDRIX	INSTITUTO METODISTA IZABELA HENDRIX	RUA DA BAHIA, 2020, FUNCIONARIOS, BELO HORIZONTE/MG
11.	201202665	ENFERMAGEM (Bacharelado)	120 (cento e vinte)	UNIVERSIDADE DO GRANDE RIO PROFESSOR JOSE DE SOUZA HERDY	SOCIEDADE NILZA CORDEIRO HERDY DE EDUCACAO E CULTURA S/S LTDA	AV. AERTON SENA, 3383, TIJUCA, RIO DE JANEIRO/RJ
12.	201202795	LOGÍSTICA (Tecnológico)	60 (sessenta)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE GOIAS	AVENIDA PEDRO LUDOVICO, VIVIAN PARQUE, ANAPOLIS/GO
13.	201204346	ENGENHARIA AMBIENTAL E SANITÁRIA (Bacharelado)	40 (quarenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA	CIDADE UNIVERSITARIA PROF. JOSE MARIANO DA ROCHA FILHO, AVENIDA ROSADMA, 1000, CAMPUS UNIVERSITARIO, CAMPO, SANTA MARIA/RS
14.	201207925	QUÍMICA (Bacharelado)	180 (cento e oitenta)	UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL	CRUZEIRO DO SUL EDUCACIONAL S.A.	AVENIDA DOUTOR URSIEL CRULIO, 225, VILA JACUÍ, SÃO MIGUEL, SÃO PAULO/SP
15.	201117654	FISIOTERAPIA (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE ALFREDO NASSER	ASSOCIACAO APARECENSE DE EDUCACAO	AVENIDA BELA VISTA, 26, JARDIM DAS ESMERALDAS, APARECIDA DE GOIÂNIA/GO
16.	201210348	COMÉRCIO EXTERIOR (Tecnológico)	100 (cem)	FACULDADE ESAM SOROCABA	ESCOLA SUPERIOR DE GESTAO DE NEGOCIOS LTDA	RUA ROMEU DO NASCIMENTO, 777, JARDIM PORTAL DA COLINA, SOROCABA/SP
17.	201202214	ENFERMAGEM (Bacharelado)	160 (cento e sessenta)	FACULDADE PITAGORAS DE SÃO LUÍZ	PITAGORAS - SISTEMA DE EDUCACAO SUPERIOR SOCIEDADE LTDA	AVENIDA DANIEL LA TOUCHE, 23, JARDIM BURITI II, OLHO D'ÁGUA, SÃO LUIS/MA
18.	201208787	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	50 (cinquenta)	FACULDADE DE TECNOLOGIA SÃO FRANCISCO	UNIAO DE ENSINO SAO FRANCISCO LTDA - EPP	AVENIDA HERCULANO FERNANDES DE JESUS, 111, RESIDENCIAL SOMBRA DA TARDE, ITAÍOAS FERNANDES, BARRA DE SÃO FRANCISCO/ES
19.	200903248	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	60 (sessenta)	CENTRO UNIVERSITARIO DE FORMIGA	FUNDAÇÃO EDUCACIONAL COMUNITARIA FORMIGUENSE	AVENIDA DOUTOR ARNALDO DE SENNA, 328, ÁGUA VERMELHA, FORMIGA/MG
20.	201113908	LETRAS - TRADUÇÃO ESPANHOL - PORTUGUÊS (Bacharelado)	10 (dez)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS	RUA GOMES CARNEIRO, 1, CENTRO, PELOTAS/RS
21.	200908152	MARKETING ESTRATÉGICO (Sequencial)	200 (duzentas)	INSTITUTO UNIFICADO DE ENSINO SUPERIOR OBJETIVO	ASSOCIACAO OBJETIVO DE ENSINO SUPERIOR - ASSOBES	RUA AMÉLIO, 110, QUADRA 06 - LOTE 0203, PLANALTO, GOIÂNIA/GO
22.	201109712	LICENCIATURA INTERCULTURAL INDÍGENA (Licenciatura)	30 (trinta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ	RUA JOAQUIM CAETANO DA SILVA, S/N, CENTRO, OIAPOQUE/AP
23.	201114799	ENGENHARIA MECÂNICA (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE PITAGORAS DE IPATINGA	PITAGORAS - SISTEMA DE EDUCACAO SUPERIOR SOCIEDADE LTDA	RUA EQUITIBA, 401, HORTO, IPATINGA/MG
24.	200904281	LOGÍSTICA (Tecnológico)	120 (cento e vinte)	FACULDADE PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS DE UBERABA	FUNDAÇÃO PRESIDENTE ANTONIO CARLOS	RUA SENADOR PENA, 521, CENTRO, UBERABA/MG
25.	201113422	QUÍMICA (Licenciatura)	72 (setenta e duas)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA	RUA JOSÉ LINO KRETZER, 608, PRAIA COMPREIDA, SÃO JOSÉ/SC
26.	201203600	AGROINDÚSTRIA (Tecnológico)	35 (trinta e cinco)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO - IFMT	INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO	RODÓVIA MT 355, KM 12, S/N, ZONA RURAL, CAMPO NOVO DO PARCIS/MT
27.	201209510	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	100 (cem)	FACULDADE EVOLUÇÃO ALTO OESTE POTIGUAR	FACEP-FACULDADE EVOLUCAO ALTO OESTE POTIGUAR LTDA - ME	RUA JOSÉ PAULINO, 45, PISO 2, JOÃO XXIII, PAU DOS FERROS/PN
28.	200901862	QUÍMICA (Bacharelado)	50 (cinquenta)	CENTRO UNIVERSITARIO DE LAVRAS	FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE LAVRAS	RUA PADRE JOSÉ POGGEL, 506, CENTENÁRIO, LAVRAS/MG
29.	201207527	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL REI	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO JOAO DEL REI	RODÓVIA MG 424, KM 47, ÁREA RURAL, SETE LAGOAS/MG
30.	201112597	CIÊNCIAS NATURAIS (Licenciatura)	30 (trinta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARA	RUA AUGUSTO CORREIA, 01, GUAMA, BELEM/PA
31.	201210185	PSICOLOGIA (Bacharelado)	120 (cento e vinte)	FACULDADE DOS GUARARAPES	SOCCE- SOCIEDADE CAPIBARIBE DE EDUCACAO E CULTURA S.A.	RUA COMENDADOR JOSE DUDER, 27, PIEDADE, JARUATÁ DOS GUARARAPES/PE
32.	201209574	ENGENHARIA DE SEGURANÇA NO TRABALHO (Bacharelado)	80 (oitenta)	CENTRO UNIVERSITARIO DO NORTE PAULISTA	SOCIEDADE ASSISTENCIAL DE EDUCACAO E CULTURA	RUA PIRANGA, 3460, JARDIM ALTO RIO PRETO, SÃO JOSÉ DO RIO PRETO/SP
33.	201207364	FISIOTERAPIA (Bacharelado)	100 (cem)	INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DE RIO VERDE	ASSOCIACAO DE ENSINO SUPERIOR DE GOIAS-AESGO	RUA 12 DE OUTUBRO, 40, CENTRO, RIO VERDE/GO
34.	200903143	ENGENHARIA AMBIENTAL E SANITÁRIA (Bacharelado)	60 (sessenta)	CENTRO UNIVERSITARIO DE FORMIGA	FUNDAÇÃO EDUCACIONAL COMUNITARIA FORMIGUENSE	AVENIDA DOUTOR ARNALDO DE SENNA, 328, ÁGUA VERMELHA, FORMIGA/MG

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 00012014091600027

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

ANEXO C

PORTARIA Nº 763 DE 21 de julho de 2017.

A SECRETÁRIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da atribuição que lhe confere pelo Decreto nº 9.005, de 14 de março de 2017, e tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006 e suas alterações, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2010, do Ministério da Educação, e considerando o disposto nos processos e-MEC, listados na planilha anexa,

RESOLVE:

Art. 1º Fica renovado o reconhecimento dos cursos superiores constantes da tabela do Anexo desta Portaria, ministrados pelas Instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 10, do Decreto nº 5.773, de 2006.

Parágrafo único. A renovação de reconhecimento a que se refere esta Portaria é válida exclusivamente para o curso ofertado nos endereços citados na tabela constante do Anexo desta Portaria.

Art. 2º Nos termos do art. 10, §7º, Decreto nº 5.773, de 2006, a renovação de reconhecimento a que se refere esta Portaria é válido até o ciclo avaliativo seguinte.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

HENRIQUE SARTORI DE ALMEIDA PRADO

ANEXO (Renovação de Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC n.º	Curso	N.º vagas totais anuais	Mantida	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
1	201509933	AGROINDÚSTRIA (Tecnológico)	35 (trinta e cinco)	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO - IFMT	INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO	RODOVIA MT 235, KM 12, S/N, ZONA RURAL, CAMPO NOVO DO PARECIS/MT
2	201402528	DIREITO (Bacharelado)	260 (duzentas e sessenta)	UNIVERSIDADE LUTERANA DO BRASIL	ASSOCIAÇÃO EDUCACIONAL LUTERANA DO BRASIL - AELBRA	AVENIDA FARROUPILHA, 8001, SÃO JOSÉ, CANOAS/RS
3	201509955	SEGURANÇA NO TRABALHO (Tecnológico)	100 (cem)	FACULDADE CAMPO LIMPO PAULISTA	INSTITUTO DE ENSINO CAMPO LIMPO PAULISTA LTDA	RUA GUATEMALA, 167, JARDIM AMÉRICA, CAMPO LIMPO PAULISTA/SP
4	201349451	PEDAGOGIA (Licenciatura)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE VALE DO RIO VERDE	FUNDAÇÃO COMUNITÁRIA TRICORDIANA DE EDUCAÇÃO	RUA JOSÉ BAHIA CAPANEMA, S/N, JOÃO PAULO II, PARA DE MINAS/MG
5	201402643	DIREITO (Bacharelado)	200 (duzentas)	FACULDADE ATENAS	CENTRO EDUCACIONAL HYARTE-ML LTDA	RUA EURIDAMAS AVELINO DE BARROS, 60, LAVRADO, PARACATU/MG
6	201410920	DESIGN GRÁFICO (Tecnológico)	180 (cento e oitenta)	UNIVERSIDADE VEIGA DE ALMEIDA	ANTARES EDUCACIONAL S.A.	RUA IBITURUNA, 108, TIJUCA, RIO DE JANEIRO/RJ
7	201610830	ENGENHARIA CIVIL (Bacharelado)	360 (trezentas e sessenta)	UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PERNAMBUCO	CENTRO DE EDUCAÇÃO TÉCNICA E CULTURAL	RUA DO PRÍNCIPE, 526, CAMPUS UNIVERSITÁRIO-UNICAP, BOA VISTA, RECIFE/PE
8	201408451	FISIOTERAPIA (Bacharelado)	90 (noventa)	UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	RUA URUGUAI, 458, UNIVALI - UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI, CENTRO, ITAJAI/SC
9	201109756	DIREITO (Bacharelado)	90 (noventa)	UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - UNIAN-SP	ANHANGUERA EDUCACIONAL LTDA	RUA MARIA CÂNDIDA, 1813, VILA GUILHERME, SÃO PAULO/SP
10	201509508	GESTÃO AMBIENTAL (Tecnológico)	160 (cento e sessenta)	UNIÃO DAS FACULDADES DOS GRANDES LAGOS	ASSOCIAÇÃO EDUCACIONAL DE ENSINO SUPERIOR	RUA EDUARDO NIELSEN, 960, JARDIM AEROPORTO, SÃO JOSÉ DO RIO PRETO/SP
11	201301616	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (Bacharelado)	240 (duzentas e quarenta)	UNIVERSIDADE SANTA ÚRSULA	ASSOCIAÇÃO UNIVERSITÁRIA SANTA ÚRSULA	RUA FERNANDO FERRARI, 75, BOTAFOGO, RIO DE JANEIRO/RJ
12	201402503	DIREITO (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE PARANAENSE	ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA	RUA RUI BARBOSA, 611, CENTRO, CASCAVEL/PR
13	201509968	GESTÃO DE SEGURANÇA PRIVADA (Tecnológico)	200 (duzentas)	CENTRO UNIVERSITÁRIO ESPÍRITO-SANTENSE/FAESA	FUNDAÇÃO DE ASSISTÊNCIA E EDUCAÇÃO - FAESA	RUA ANSELMO SERRAT, 199, ILHA DE MONTE BELO, VITÓRIA/ES
14	201402340	DIREITO (Bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA	CAMPUS UNIVERSITÁRIO DARCY RIBEIRO, S/N, ASA NORTE, BRASÍLIA/DF
15	201301385	CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO (Bacharelado)	230 (duzentas e trinta)	UNIVERSIDADE PAULISTA	ASSOCIAÇÃO UNIFICADA PAULISTA DE ENSINO RENOVADO OBJETIVO-ASSUPERO	RUA LUÍS LEVORATO, QUARTEIRÃO 2 / LADO PAR .S/N, JARDIM MARABÁ, KM 335, CHACARAS BAURUENSE, BAURU/SP
16	201709451	CIÊNCIAS CONTÁBEIS (Bacharelado)	120 (cento e vinte)	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE MINAS GERAIS	SOCIEDADE MINEIRA DE CULTURA	RUA WALTER IANNI, 225, SÃO GABRIEL, 255, SÃO GABRIEL, BELO HORIZONTE/MG
17	201408467	CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	RODOVIA BR-101, S/N, - DO KM 206,001 AO KM 207,999 - LADO IMPAR, KOBRASOL, SÃO JOSÉ/SC

ANEXO (Renovação de Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC nº	Curso	Nº vagas totais anuais	Mantida	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
18	201301716	FILOSOFIA (Licenciatura)	35 (trinta e cinco)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO	UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO	RUA CORONEL ALVES, 55, CENTRO, OURO PRETO/MG
19	201216496	PEDAGOGIA (Licenciatura)	100 (cem)	FACULDADE BRASILEIRA DE TECNOLOGIA	CENTRO UNIVERSITARIO DA BAHIA LTDA	AV. MARECHAL CANDIDO DA SILVA RONDON, S/N, JABOTIANA, ARACAJU/SE
20	201102383	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	300 (trezentas)	FACULDADE SANTISSIMO SACRAMENTO	ASSOCIACAO EDUCATIVA E CULTURAL MARIA EMILIA	RUA MARECHAL DEODORO, 118, CENTRO, ALAGOINHAS/BA
21	201408481	LETRAS - LINGUA PORTUGUESA (Licenciatura)	100 (cem)	UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	RUA URUGUAI, 458, UNIVALI - UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI, CENTRO, ITAJAI/SC
22	201408450	DESIGN - INDUSTRIAL (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	5ª AVENIDA, 1.100, - , MUNICIPIOS, BALNEARIO CAMBORIU/SC
23	201117193	ENFERMAGEM (Bacharelado)	150 (cento e cinquenta)	UNIVERSIDADE ESTACIO DE SA	SOCIEDADE DE ENSINO SUPERIOR ESTACIO DE SA LTDA	AVENIDA 28 DE MARÇO, 423 - CENTRO, 423, CENTRO, CAMPOS DOS GOYTACAZES/RJ
24	201402527	DIREITO (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE PARANAENSE	ASSOCIACAO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA	AV. JULIO ASSIS CAVALHEIRO, 2000, , INDUSTRIAL, FRANCISCO BELTRÃO/PR
25	201417754	PUBLICIDADE E PROPAGANDA (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - UNIAN-SP	ANHANGUERA EDUCACIONAL LTDA	AVENIDA INDUSTRIAL, 3330, , CAMPESTRE, SANTO ANDRÉ/SP
26	201402597	DIREITO (Bacharelado)	60 (sessenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VICOSA	AV. P.H. ROLFS, S/N, CAMPUS UNIVERSITÁRIO, CAMPUS UNIVERSITÁRIO, VIÇOSA/MG
27	201117620	MEDICINA (Bacharelado)	121 (cento e vinte e uma)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO	UNIVERSIDADE FEDERAL DE SAO PAULO	RUA BOTUCATU, 740, EDIF. OCTAVIO DE CARVALHO, VILA CLEMENTINO, SÃO PAULO/SP
28	201101544	FARMÁCIA (Bacharelado)	230 (duzentas e trinta)	UNIVERSIDADE PAULISTA	ASSOCIACAO UNIFICADA PAULISTA DE ENSINO RENOVADO OBJETIVO-ASSUPERO	AVENIDA FRANCISCO MANOEL, S/Nº, , VILA MATHIAS, SANTOS/SP
29	201407811	CIÊNCIAS ECONÔMICAS (Bacharelado)	325 (trezentas e vinte e cinco)	UNIVERSIDADE NILTON LINS	CENTRO DE ENSINO SUPERIOR NILTON LINS	AV. PROF. NILTON LINS, 3259, , PARQUE DAS LARANJEIRAS, MANAUS/AM
30	201408454	FOTOGRAFIA (Tecnológico)	100 (cem)	UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	RUA URUGUAI, 458, UNIVALI - UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI, CENTRO, ITAJAI/SC
31	201101846	SISTEMAS DE INFORMAÇÃO (Bacharelado)	150 (cento e cinquenta)	FACULDADES INTEGRADAS IPEP	INSTITUTO PAULISTA DE ENSINO E PESQUISA-IPEP	RUA PIRAPITINGUI, 186, , LIBERDADE, SÃO PAULO/SP
32	201610918	AUTOMAÇÃO INDUSTRIAL (Tecnológico)	50 (cinquenta)	FUNVIC - FACULDADE DE PINDAMONHANGABA	FUNDACAO UNIVERSITARIA VIDA CRISTA	ESTRADA RADIALISTA PERCY LACERDA, 1.000, KM 99 SP - RJ, PINHÃO DO BORDA, PINDAMONHANGABA/SP
33	201402828	DIREITO (Bacharelado)	100 (cem)	UNIVERSIDADE LUTERANA DO BRASIL	ASSOCIACAO EDUCACIONAL LUTERANA DO BRASIL - AELBRA	RUA MARTINHO LUTERO, 301, UNIVERSITARIO, CACHOEIRA DO SUL/RS
34	201101895	SISTEMAS PARA INTERNET (Tecnológico)	120 (cento e vinte)	FACULDADE DE TECNOLOGIA IPEP DE CAMPINAS	INSTITUTO PAULISTA DE ENSINO E PESQUISA-IPEP	RUA JOSÉ DE ALENCAR, 470, , CENTRO, CAMPINAS/SP
35	201109753	DIREITO (Bacharelado)	90 (noventa)	UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - UNIAN-SP	ANHANGUERA EDUCACIONAL LTDA	RUA BELA VISTA, 739, , SANTO AMARO, SÃO PAULO/SP

ANEXO (Renovação de Reconhecimento de Cursos)

N.º de ordem	Registro e-MEC nº	Curso	Nº vagas totais anuais	Mantida	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
36	201411849	MARKETING (Tecnológico)	150 (cento e cinquenta)	FACULDADE DE EDUCAÇÃO E CIÊNCIAS GERENCIAIS DE SUMARÉ	UNIESP S.A	RUA JOSÉ MARIA MIRANDA, 480, , CENTRO, SUMARÉ/SP
37	201408516	LETRAS - INGLÊS (Licenciatura)	70 (setenta)	CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO JOSÉ DE ITAPERUNA	FUNDACAO EDUCACIONAL E CULTURAL SAO JOSE	RUA MAJOR PORPHIRIO HENRIQUES, 41, CENTRO, ITAPERUNA/RJ
38	201301354	GEOGRAFIA (Bacharelado)	40 (quarenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO	AV. FERNANDO FERRARI, 514, GOIABEIRAS, 514, CAMPUS UNIVERSITÁRIO, GOIABEIRAS, VITÓRIA/ES
39	201011313	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	220 (duzentas e vinte)	UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ	SOCIEDADE DE ENSINO SUPERIOR ESTACIO DE SA LTDA	RUA MANUEL JOÃO GONÇALVES, 410/412, , ALCANTARA, SÃO GONÇALO/RJ
40	201205243	MÚSICA - PERCUSSÃO (Bacharelado)	10 (dez)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA	AVENIDA JOÃO NAVES DE ÁVILA, 2121, REITORIA, SANTA MÔNICA, UBERLÂNDIA/MG
41	201408449	FARMÁCIA (Bacharelado)	90 (noventa)	UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	FUNDACAO UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI	RUA URUGUAI, 458, UNIVALI - UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAI, CENTRO, ITAJAI/SC
42	201301447	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (Bacharelado)	115 (cento e quinze)	UNIVERSIDADE PAULISTA	ASSOCIACAO UNIFICADA PAULISTA DE ENSINO RENOVADO OBJETIVO-ASSUPERO	AVENIDA PRESIDENTE JUSCELINO KUBITSCHEK DE OLIVEIRA, S/N, , JARDIM TARRAF II, SÃO JOSÉ DO RIO PRETO/SP
43	201301596	CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO (Bacharelado)	230 (duzentas e trinta)	UNIVERSIDADE PAULISTA	ASSOCIACAO UNIFICADA PAULISTA DE ENSINO RENOVADO OBJETIVO-ASSUPERO	AV. BAGUAÇU, 1939, , JARDIM ALVORADA, ARAÇATUBA/SP
44	201301553	PEDAGOGIA (Licenciatura)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARA	AVENIDA MARECHAL RONDON, S/N, , APARECIDA, SANTARÉM/PA
45	201100356	COMÉRCIO EXTERIOR (Tecnológico)	230 (duzentas e trinta)	UNIVERSIDADE PAULISTA	ASSOCIACAO UNIFICADA PAULISTA DE ENSINO RENOVADO OBJETIVO-ASSUPERO	RUA FRANCISCO BAUTISTA, 300, KM 12 DA RODOVIA ANCHIETA, JARDIM SANTA CRUZ, SÃO PAULO/SP
46	201115438	LETRAS - PORTUGUÊS E INGLÊS (Licenciatura)	120 (cento e vinte)	UNIÃO DAS ESCOLAS DO GRUPO FAIMI DE EDUCAÇÃO	UNIESP S.A	AVENIDA LUIS FERNANDO MOREIRA, 1005, JARDIM SÃO JOSÉ, MIRASSOL/SP
47	201301382	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (Licenciatura)	115 (cento e quinze)	UNIVERSIDADE PAULISTA	ASSOCIACAO UNIFICADA PAULISTA DE ENSINO RENOVADO OBJETIVO-ASSUPERO	AVENIDA PRESIDENTE JUSCELINO KUBITSCHEK DE OLIVEIRA, S/N, , JARDIM TARRAF II, SÃO JOSÉ DO RIO PRETO/SP
48	200913313	MATEMÁTICA (Licenciatura)	65 (sessenta e cinco)	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BARRA MANSÁ	SOBEU - ASSOCIACAO BARRAMANSENSE DE ENSINO	RUA VEREADOR PINHO DE CARVALHO, 267, CENTRO, BARRA MANSÁ/RJ
49	201109755	DIREITO (Bacharelado)	180 (cento e oitenta)	UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE SÃO PAULO - UNIAN-SP	ANHANGUERA EDUCACIONAL LTDA	ESTRADA DO CAMPO LIMPO, 3677, CAMPO LIMPO, SÃO PAULO/SP
50	201205238	MÚSICA - PIANO (Bacharelado)	20 (vinte)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA	AVENIDA JOÃO NAVES DE ÁVILA, 2121, REITORIA, SANTA MÔNICA, UBERLÂNDIA/MG

Portaria nº 763, de 21 de julho de 2017

ANEXO D



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO FEDERAL DE QUÍMICA

SEDE – SETOR DE AUTARQUIAS SUL – SAUS – QUADRA 05 – BLOCO I
TELS.: (0xx61) 3224-0202/224-5316/3224-0493 – FAX: (0xx61) 3224-3277
CEP 70070-050 – BRASÍLIA – DF
e-mail: cfq@cfq.org.br

DESPACHO

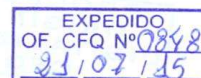
PROC.CFQ Nº: 19.345/14
OF. CRQ Nº: 0096 de 27/02/15

Devolva-se o presente processo ao **CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICA 16ª REGIÃO**, conforme decisão tomada na **573ª** Reunião Plenária, através da Resolução Ordinária (RO) nº **23335** do seguinte teor: O Conselho Federal de Química, no uso de suas atribuições, aprovou por unanimidade, o parecer do(a) Conselheiro(a) **LUÍS ROBERTO PASCHOAL**, referente ao processo **CFQ nº 19.345/14** originado pelo ofício **CRQ-XVI nº 0096 de 27/02/15** de interesse do(a) **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO – CAMPUS CAMPO NOVO DO PARECIS - CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA**, que votou no sentido de *considerar que a Estrutura Curricular do referido curso da mencionada instituição, atende às exigências estabelecidas pela Resolução Ordinária nº 1.511/75 e Resolução Normativa nº 36/74, do Conselho Federal de Química, podendo seus egressos registrarem-se em Conselhos Regionais de Química com o título de seus diplomas consoante com o Art. 3º da RN nº 198 de 17/12/2004, caracterizado pelo cadastro 2 (dois) do Art. 8º da RN nº 222 de 20/11/09, podendo desempenhar as atribuições constantes dos números 01 a 13, conforme prevê a RN nº 36 de 25/04/74, restritas à Agroindústria. Os CRQs devem observar o disposto no § 3º do Art. 1º da RN nº 221/09.x.x.x.x.x.x.x.x.x.x.x.x.x.x.*

Brasília, 18 de junho de 2015.

Jesús Miguel Tajra Adad
JESUS MIGUEL TAJRA ADAD
Presidente do CFQ

wbns/2015



ANEXO E

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO *CAMPUS* CAMPO NOVO DO PARECIS**

**REGULAMENTO DOS PROJETOS INTEGRADORES DO CURSO SUPERIOR DE
TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA**

Regulamenta e estabelece critérios para o desenvolvimento dos Projetos Integradores no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso *campus* Campo Novo do Parecis.

Campo Novo do Parecis
2020

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente regulamento estabelece normas e diretrizes para a execução e cumprimento dos Projetos Integradores pelos discentes do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do IFMT *campus* Campo Novo do Parecis.

Art. 2º. O desenvolvimento dos Projetos Integradores, bem como o cumprimento das atividades extensionistas neles previstos, por parte do discente, tratam-se de requisitos obrigatórios para a conclusão do Curso de Tecnologia em Agroindústria, sendo todas as atividades desenvolvidas de acordo com as orientações previstas no Projeto Pedagógico do Curso e neste Regulamento.

Parágrafo único: Os Projetos Integradores deverão abordar, de forma interdisciplinar, articuladora e extensionista, os conhecimentos teóricos e práticos de no mínimo 03 (três) disciplinas do respectivo semestre letivo.

TÍTULO II

DOS OBJETIVOS

Art. 3º. O Projeto Integrador tem por objetivo geral promover a articulação de conhecimentos inerentes as diferentes áreas da Agroindústria e a contextualização dos saberes práticos e teóricos obtidos em nível acadêmico com os diferentes campos de atuação e futuras realidades profissionais do discente.

TÍTULO III

DA ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

Art. 4º. O Colegiado do curso atribuirá a um docente à atribuição de articulador das atividades inerentes aos Projetos Integradores. Dentre as responsabilidades do docente articulador estão: elaborar editais de seleção de projetos, apresentar metodologias e elaborar cronograma de trabalho, analisar e articular atividades, docentes e disciplinas, coordenação do processo de socialização e avaliação dos Projetos Integradores.

Art. 5º. O Projeto Integrador será realizado obrigatoriamente em grupos de no mínimo três e máximo de 5 discentes e sob a orientação de um docente escolhido pelo grupo.

§ 1º. O docente articulador do Projeto Integrador publicará no prazo máximo de 20 dias após o início do semestre letivo um edital próprio de seleção de Projetos Integradores, bem como a lista de professores orientadores e respectivas linhas de atuação.

Art. 6º. Os Projetos Integradores deverão ser voltados preferencialmente para as linhas: 1) Desenvolvimento de novos produtos e processos; 2) Gestão e ferramentas de qualidade; 3) Caracterização e aproveitamento de produtos, subprodutos e resíduos agroindustriais; e 4) Sistemas agroindustriais e arranjos produtivos e inovativos locais.

§ 1º. Outras linhas e atividades por ventura sugeridos pelo grupo discente será avaliada pelo Colegiado do Curso conjuntamente com os docentes orientadores dos Projetos Integradores.

§ 2º. O desenvolvimento do Projeto Integrador apenas se iniciará a partir da avaliação/aprovação da proposta de trabalho por parte do professor articulador em conjunto com os professores do curso membros de uma banca instituída para esta finalidade.

Art. 7º. O professor articulador, orientadores e discentes agendarão em conjunto as datas e horários de atendimento/orientação, sendo estes registrados em formulários/relatórios próprios de acompanhamento semanal ou mensal. Em data previamente agendada pelo professor articulador, precedente ao final da disciplina, os orientadores deverão entregar todos os relatórios de acompanhamento do Projeto Integrador.

CAPÍTULO IV DOS PROCESSOS DE AVALIAÇÃO

Art. 8º. A avaliação discente ocorrerá de forma:

- a) Individualizada, a partir da atuação e desenvolvimento das atividades em grupo, a saber: comprometimento com as atividades e cumprimento de prazos estipulados em cronograma, nível de assiduidade e pontualidade nos encontros de orientação.
- b) Estrutura acadêmica do texto do trabalho e seu desenvolvimento de acordo com as normas gramaticais e ortográficas, conforme a estrutura básica: introdução, justificativa/caracterização do problema, material e métodos, resultados e discussão, conclusões e bibliografias.
- c) Apresentação ou socialização dos Projetos Integradores (PI) perante uma banca ou comissão avaliadora, podendo ser composta pelo docente articulador do PI, orientadores e até 2 docentes/profissionais da área, convidados, em evento interno promovido para esta finalidade ou eventos externos à instituição a critério do Colegiado de Curso.

§1º A carga horária definida para cada PI (até 40h/semestre), apenas será computada no sistema de registro acadêmico e histórico escolar, caso o aluno obtido nota média igual ou superior a 6,0 (resultantes de uma escala compreendida de 0,0 (zero) a 10,0 (dez)) e frequência mínima de 75% nos encontros de orientação.

CAPÍTULO V DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 9º. Ao coordenador do curso são atribuídas as seguintes responsabilidades:

- a) Acompanhar o desenvolvimento dos Projetos Integradores e propor meios de facilitar sua realização de forma articulada com docentes e demais departamentos da Instituição.
- b) Garantir a disponibilidade do docente articulador e orientadores a todos os alunos proponentes dos Projetos Integradores.

Art. 10º. Aos docentes articuladores dos Projetos Integradores são atribuídas as seguintes responsabilidades:

- a) Responder pelos sistemas e documentos pedagógicos inerentes ao Projeto Integrador.
- b) Coordenar a formação de bancas de avaliação ou eventos de socialização com apoio do coordenador do curso.
- c) Propor adequações em Projetos Integradores segundo às limitações, às pertinências sociais e facilidades da Instituição no que se diz respeito aos aspectos didático-pedagógicas e de infraestrutura.

Art. 11º. São responsabilidades dos professores orientadores:

- a) Orientar os discentes em todas as fases que envolvem os Projetos Integradores.
- d) Acompanhar o desenvolvimento dos Projetos Integradores, identificando possíveis dificuldades, facilidades e alternativas para a sua melhor conclusão.
- e) Realizar a avaliação do rendimento dos discentes sob sua orientação.
- f) Manter sob controle o desenvolvimento dos Projetos Integradores, o registro de atividades e frequência dos orientandos.
- g) Participar ativamente das ações ou atividades planejadas pelos docentes articuladores dos Projetos Integradores.

Art. 12º. São responsabilidades dos discentes.

- a) Executar o Projeto Integrador segundo a metodologia própria definida pelo professor da disciplina e regulamentos específicos.
- b) Realizar as atividades propostas pelo professor orientador.
- c) Manter assiduidade e efetiva participação em reuniões e encontros de orientação conforme cronograma proposto pelo Coordenador da disciplina e orientador.
- d) Cumprir os prazos inerentes às atividades do Projeto Integrador e de entrega, apresentação e socialização dos Projetos Integradores.
- e) Possuir ciência e zela pelo cumprimento dos procedimentos descritos neste regulamento.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 13º. Os casos omissos neste Regulamento serão analisados pelo Colegiado do Curso de Tecnologia em Agroindústria.

ANEXO F

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO CAMPUS CAMPO NOVO DO PARECIS GABINETE DA DIREÇÃO

Regulamento das Atividades Complementares (AC) do IFMT - Campus Campo Novo do Parecis.

Regulamenta e estabelece critérios para a avaliação das atividades complementares desenvolvidas pelos alunos dos cursos superiores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT – Campus Campo Novo do Parecis.

TÍTULO I

Das disposições preliminares

Art. 1º As atividades complementares permeiam todo o currículo do curso, dando-lhe maior flexibilidade no trato dos mais diversos temas e assuntos, voltados para a promoção da interdisciplinaridade. São atividades extracurriculares, que complementam seu conhecimento e ajudam a construí-lo de forma mais eclética e criativa, a partir do estreitamento das relações com conteúdo das disciplinas que estão sendo cursadas no semestre, de outros que ainda não foram estudados/abordados no currículo e inclusive de assuntos emergentes nas áreas afins que merecem ser abordados e debatidos para enriquecimento da formação profissional. A formação do aluno, nesse sentido, não fica restrita a sala de aula, podendo interagir criativamente com outros contextos, ajudando a desenvolver habilidades que podem contribuir para a formação do seu perfil

profissional. As coordenações dos cursos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis poderão criar atividades, contribuindo para o cumprimento das atividades, com discussão de temas relevantes e atuais em cada área específica.

TÍTULO II

Do objetivo

Art. 2º O objetivo da Atividade Complementar é o complemento e enriquecimento da formação oferecida ao corpo discente, através de atividades pertinentes e úteis para a formação humana e profissional do acadêmico, dos cursos superiores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis.

Parágrafo Único: Estão sujeitos ao cumprimento das Atividades Complementares todos os alunos matriculados nos Cursos Superiores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis devendo ser realizado por meio de participação em eventos promovidos pela Instituição, ou vinculados por outras IES e Conselhos da Categoria, ou relacionados à área empresarial e social com a devida aprovação da coordenação de curso.

TÍTULO III

Da carga horária

Art. 3º As atividades complementares são componentes dos currículos dos cursos superiores, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis com duração mínima prevista em cada Projeto Pedagógico de seus devidos cursos superiores.

Art. 4º O presente conjunto de normas visa regulamentar as atividades relacionadas com as atividades complementares dos Cursos Superiores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis, sendo o seu integral cumprimento indispensável para a colação de grau.

TÍTULO IV

Das atribuições

Art. 5º Cabe às Coordenações dos Cursos Superiores a normatização das atividades complementares:

I) Conceber, complementar ou reformular, juntamente com o Colegiado de Curso, o projeto de atividades complementares de acordo com as diretrizes curriculares vigentes.

- II) Divulgar o Projeto de Atividades Complementares dos cursos superiores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis junto aos alunos.
- III) Convocar, sempre que necessárias reuniões com os docentes e discentes para esclarecer dúvidas e orientar procedimentos.
- IV) Indicar professores para acompanhamento e validação das atividades complementares apresentadas pelos acadêmicos do curso.
- V) Providenciar o encaminhamento do registro das atividades complementares com suas respectivas cargas horárias aprovadas e assinadas para o arquivo geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis, a fim de que conste no Histórico Escolar.
- VI) Verificar a idoneidade da documentação fornecida pelo aluno.
- VII) Tomar, no âmbito de sua competência, todas as medidas necessárias ao efetivo cumprimento deste Regulamento.
- VIII) Resolver com o Colegiado de Curso e/ou Conselho de Graduação os casos omissos neste Regulamento.

Art. 6º Uma vez indicado, pela Coordenação de curso superior, o professor/orientador, têm entre outras as seguintes atribuições:

- I. Atender os alunos em horários previamente fixados, sempre que necessário;
- II. indicar atividades complementares a partir do projeto do curso e da indicação do corpo docente em relação às suas disciplinas;
- III. verificar a idoneidade da instituição em que o aluno participou da atividade;
- IV. sugerir atividades, ainda não previstas, que possam enriquecer o currículo do acadêmico para aprovação da Coordenação do Curso e inclusão de atividades complementares.

TÍTULO V

Dos Acadêmicos em fase de participação em Atividades Complementares

Art. 7º - Para efeito de acompanhamento e registro da carga horária a ser cumprida, as Atividades Complementares estão divididas nas seguintes categorias:

- I. Palestras, seminários, congressos, conferências ou similares, que versem sobre temas relacionados ao Curso;

- II. Projetos de extensão cadastrados nas Coordenações de Extensão vinculadas às Diretorias de Relações Empresariais e Comunitárias – DREC e Pesquisa e Pós Graduação – DPPG;
- III. Cursos livres e/ou de extensão, presenciais ou à distância, certificados pela instituição promotora, com carga horária e conteúdos definidos;
- IV. Estágios extracurriculares em instituições conveniadas como o Campus Campo Novo do Parecis;
- V. Atividades de Monitoria;
- VI. Atividades voluntárias em instituições filantrópicas ou do terceiro setor;
- VII. Atividades culturais, esportivas e de entretenimento;
- VIII. Iniciação científica;
- IX. Publicação, como autor, do todo ou de parte de texto acadêmico;
- X. Participação em órgãos colegiados do Campus Campo Novo do Parecis;
- XI. Participação em comissão organizadora de evento educacional ou científico.

Art. 8º A fim de garantir a diversificação e a ampliação do universo cultural, bem como o enriquecimento plural da formação docente, o estudante dos Cursos de Educação Superior do Campus Campo Novo do Parecis deverá realizar Atividades Complementares de pelo menos 04 (quatro) categorias diferentes.

Art. 9º Por palestras, seminários, congressos, conferências ou similares entendesse a série de eventos, sessões técnicas, exposições, jornadas acadêmicas e científicas, organizadas ou não pelo Campus Campo Novo do Parecis, nos quais o educando poderá participar como ouvinte/participante ou na condição de palestrante, instrutor, apresentador, expositor ou mediador.

Art. 10º Projeto de extensão consiste na prestação de serviços à comunidade em questões ligadas à cidadania, de modo a pôr em prática a função social do conhecimento.

Parágrafo Único: Projetos propostos pelo próprio estudante poderão ser aceitos, desde que sob orientação de um servidor e submetidos previamente à Coordenação de Extensão, a fim de que os projetos sejam cadastrados e acompanhados.

Art. 11 Considera-se como curso de extensão o conjunto articulado de ações pedagógicas, de caráter teórico ou prático, planejadas e organizadas de modo sistemático, ofertadas por Instituições de Ensino Superior credenciadas ou por outras organizações científicas e culturais formalmente instituídas, com carga horária mínima

de 08 (oito) horas.

Art. 12 Definem-se como cursos livres aqueles que, mesmo não estando diretamente relacionados à área de formação do aluno, servem à complementação de sua formação.

Art. 13 O estágio extracurricular visa propiciar a complementação da aprendizagem do aluno através da vivência de experiências profissionais que não sejam obtidas no ensino escolar.

Parágrafo Único: Como estágios extracurriculares admitem-se as experiências realizadas na educação não formal, visando à popularização da ciência, os estágios realizados em indústrias ou centros de pesquisas e outros relacionados à área de formação.

Art. 14 Compreende-se como monitoria a atividade que, independentemente do estágio curricular supervisionado obrigatório, nos cursos em que seja existente, propicia ao aluno a oportunidade de desenvolver, sob supervisão, suas habilidades para a carreira profissional. O monitor é um auxiliar do corpo docente das tarefas didático-científicas, responsabilizando-se por atendimento aos alunos que apresentem dificuldades de aprendizagem, trabalhos práticos e experimentais em laboratórios, trabalhos em biblioteca e no campo, além de outros compatíveis com seu grau de conhecimento e experiência.

Art. 15 A atividade em instituições filantrópicas ou do terceiro setor pressupõe a ação voluntária em projetos sociais, caracterizada pelo trabalho solidário sem fins lucrativos.

Art. 16 As atividades culturais, esportivas e de entretenimento visam a formar um profissional com visão múltipla acerca das manifestações artísticas, culturais, esportivas e científicas, aprimorando a formação cultural do aluno.

Parágrafo Único: Para serem consideradas válidas, essas atividades deverão ser aprovadas pelo Colegiado do Curso.

Art. 17 A iniciação científica compreende o envolvimento do aluno em atividade investigativa, sob a tutoria e a orientação de um professor, visando ao aprendizado de métodos e técnicas científicas e ao desenvolvimento do pensamento científico e da criatividade. Ela inclui a formação de grupos de estudo e de interesse, com produção intelectual, e a participação em projetos de pesquisa, com desenvolvimento experimental ou projeção social real.

Art. 18 As publicações aceitas como textos acadêmicos são aquelas que, tendo passado por avaliador *ad-hoc*, sejam veiculadas em periódicos ou em livros relacionados à área de abrangência do Curso.

Art. 19 A participação em comissão organizadora de evento educacional ou científico somente será considerada como Atividade Complementar se o evento for promovido por instituição acadêmica, órgão de pesquisa ou sociedade científica.

TÍTULO VI

Da validação das atividades complementares

Art. 20 As Atividades Complementares, para serem reconhecidas e incorporadas à carga horária necessária à integralização do Curso, deverão ser validadas pela Coordenação do Curso.

§ 1º A validação deve ser requerida pelo aluno à Coordenação do Curso por meio de formulário próprio acompanhado da cópia autenticada do certificado de participação, com a identificação da entidade promotora do evento e a carga horária cumprida.

§ 2º Quando solicitado, o aluno deverá produzir relatórios referentes a cada atividade desenvolvida.

Art. 21 A Coordenação do Curso poderá formular exigências para a atribuição de carga horária acerca da pertinência de uma atividade ou de sua comprovação, solicitando a apresentação de novos documentos ou de esclarecimentos do aluno, por escrito.

Art. 22 As Atividades Complementares serão registradas e validadas segundo sua categoria, em conformidade com o art. 7º deste Regulamento, conforme estabelecido no formulário presente no *anexo G*.

Art. 23 Cada atividade realizada, independente de sua duração, será validada, no máximo, a quantidade de horas explicitadas no *anexo G*.

Parágrafo Único: A carga horária a ser validada por evento, assim como os documentos comprobatórios da participação do discente em Atividades Complementares, está relacionada no *anexo G* deste Regulamento.

Art. 24 Os alunos ingressantes nos Cursos Superiores, através de transferência

ou reingresso, ficam sujeitos ao cumprimento da carga horária estabelecida para as Atividades Complementares, podendo solicitar, observadas as seguintes condições:

I. A compatibilidade das Atividades Complementares estabelecidas pela instituição de origem com as estabelecida neste Regulamento.

II. A carga horária atribuída pela instituição de origem e a conferida por este Regulamento a atividades idênticas ou congêneres.

§ 1º As horas excedentes serão desconsideradas no cômputo total da carga horária das Atividades Complementares, de acordo com o disposto no Art. 23 deste Regulamento.

§ 2º O indeferimento do pedido de atribuição de carga horária pela Coordenação do Curso será comunicado por escrito ao aluno, que poderá formular pedido de reconsideração ao Colegiado do Curso.

TÍTULO VII

Das disposições finais

Art. 25 O presente conjunto de normas pode ser alterado por sugestão e/ou imperiosa necessidade de novas adaptações, visando o seu aprimoramento e deverá ser submetido à apreciação do Colegiado de Curso e do Conselho de Graduação.

Art. 26 Cabe ao Registro Acadêmico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis informar ao aluno a quantidade de horas-atividades aproveitadas, sendo que o aluno é responsável pela sua integralização - prevista no projeto pedagógico de cada curso.

Art. 27 Os casos de fraude serão considerados faltas graves, sujeitas a reprovação.

Art. 28 Este regulamento entra em vigor a partir desta data.

ANEXO G



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO
GROSSO *CAMPUS* CAMPO NOVO DO PARECIS
GABINETE DA DIREÇÃO**

***Regimento Geral dos Colegiados dos Cursos Superiores do Instituto Federal de Educação
Ciência e Tecnologia – Campus Campo Novo do Parecis.***

Regulamenta e estabelece critérios para a composição e funcionamento dos Colegiados dos Cursos Superiores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT – Campus Campo Novo do Parecis.

**CAPÍTULO I
DA DEFINIÇÃO**

Art. 1º. Os Colegiados dos Cursos Superiores do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis, definidos como unidades didático-pedagógico-científicas, são órgãos supervisores, planejadores e executores das atividades que lhes são pertinentes, sendo também as instâncias normativas, deliberativas e executivas sobre políticas acadêmicas para os fins de Ensino, Pesquisa e Extensão, no seu âmbito e dentro do que estabelecer as normas de instâncias superiores.

**CAPÍTULO II
DA COMPOSIÇÃO, ELEIÇÃO E DO MANDATO**

Art. 2º. Os Colegiados dos Cursos Superiores do Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Parecis serão compostos:

- I. Pelo Coordenador do Curso, que o presidirá;
- II. Por dois representantes eleitos pelo Corpo Docente do Curso, em efetivo exercício;
- III. Pelo representante eleito do Corpo Discente do Curso;
- IV. Pelo Representante do Corpo Técnico, especialista em assuntos pedagógicos, indicado pelo Departamento de Ensino.

§ 1º. Os representantes mencionados no “caput”, com exceção do representante do Corpo Técnico, terão cada qual um suplente, eleito ou designado, conforme o caso, pelo mesmo processo e na mesma ocasião da escolha dos titulares, aos quais substituem, automaticamente, nas faltas, impedimentos ou vacância.

§ 2º. O processo eleitoral dos representantes deverá ser conduzido pelo Colegiado de Curso ou por comissão indicada pelo mesmo, e, caso haja candidato pleiteando a reeleição, este não poderá participar como membro da comissão de processo eleitoral;

§ 3º. O processo eleitoral deverá ser registrado em ata, em seus procedimentos e resultados;

§ 4º. O edital do processo eleitoral deverá ser publicado com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, nos murais e no endereço eletrônico oficial dessa Instituição.

Art. 3º. O mandato dos membros do Colegiado do Curso será de 2 (dois) anos para os representantes do Corpo Docente e do Corpo Técnico e de 1 (um) ano para o representante do Corpo Discente.

Parágrafo Único – A representação docente e discente poderá ser reconduzida por mais um mandato de igual período.

CAPÍTULO III **DAS ATRIBUIÇÕES DO COLEGIADO**

Art. 4º. São atribuições do Colegiado de Curso:

- Estabelecer o perfil profissional e a proposta pedagógica do curso;
- Elaborar o seu regimento interno;
- Elaborar, analisar e avaliar o currículo do curso e suas alterações, e submetê-los a apreciação das instâncias superiores;
- Analisar, aprovar e avaliar os planos de ensino das disciplinas do curso, propondo alterações quando necessárias;
- Fixar normas quanto à matrícula e integralização do curso, respeitando o estabelecido pelas instâncias superiores;
- Deliberar sobre os pedidos de prorrogação de prazo para conclusão do curso;
- Emitir parecer sobre processos de revalidação de diplomas de cursos de graduação, expedidos por estabelecimentos estrangeiros de ensino superior;
- Exercer as demais atribuições conferidas por leis, neste Regulamento ou Regimento do Curso;
- Emitir parecer em processos de Ensino e Pesquisa vinculados à coordenação de curso;

- Participar ativamente da administração acadêmica, assessorando demais órgãos colegiados, deliberativos, consultivos, e executivos, no desempenho de suas funções;
- Propor ao Departamento de Ensino e às Coordenadorias de Ensino Superior, de Extensão, de Pesquisa e de Estágio normas de funcionamento e verificação do rendimento escolar para estágio, trabalhos de conclusão e de disciplinas com características especiais do curso;
- Sugerir medidas que visem ao aperfeiçoamento e desenvolvimento das atividades da Instituição, opinando sobre assuntos pertinentes que lhe sejam submetidos pelo Diretor Geral;
- Constituir comissões específicas para o estudo de assuntos de interesse dos colegiados dos cursos;
- Zelar pela fiel execução dos dispositivos regimentais e demais regulamentos;
- Reunir-se e tomar decisões conjuntas com os demais colegiados, sempre que o assunto e interesse da matéria exigir;
- Decidir sobre complementação pedagógica, exercícios domiciliares, aproveitamento de estudos, matrículas especiais, trancamento de matrícula, transferências.
- Decidir sobre quaisquer situações omissas a este regimento, que se referem ao curso, seus alunos e turmas.

CAPÍTULO IV

DAS ATRIBUIÇÕES DO PRESIDENTE DO COLEGIADO

Art. 5º. São atribuições do Presidente do Colegiado de Curso:

4. Convocar e presidir as reuniões, com direito a voto, inclusive o de qualidade;
5. Representar o colegiado junto aos outros setores da instituição;
6. Executar as deliberações do colegiado;
7. Designar relator ou comissão para estudo de matéria a ser decidida pelo colegiado;
8. Decidir, *ad referendum*, em caso de urgência, sobre matéria de competência do colegiado, juntamente com outro membro por ele designado;
9. Elaborar os horários de aula, juntamente com outros cursos envolvidos;
10. Orientar os alunos quanto à matrícula e a integralização do curso;
11. Verificar o cumprimento do currículo do curso e demais exigências para a concessão de grau acadêmico aos alunos concluintes;
12. Decidir sobre pedidos referentes à transferência, matrícula, matrícula especial, trancamento de matrículas no curso, cancelamento de matrículas em disciplinas.

CAPÍTULO V DAS REUNIÕES

Art. 6º. O Colegiado do Curso reunir-se-á, ordinariamente, bimestralmente, por convocação do Presidente, ou extraordinariamente, sempre que convocado pelo seu Presidente ou por 50% (cinquenta por cento) de seus membros.

§ 1º. As convocações para as reuniões serão feitas por escrito, constando a pauta dos assuntos, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, para as reuniões ordinárias e de 24 (vinte e quatro) horas para as reuniões extraordinárias.

§ 2º. Em caso de urgência ou excepcionalidade, o prazo de convocação previsto no parágrafo anterior poderá ser reduzido e a indicação de pauta omitida, justificando-se a medida no início da reunião.

§ 3º. O comparecimento espontâneo do membro ora convocado, sem a observância das formas acima descritas, convalida o ato de convocação e não acarretará nulidade da sessão.

§ 4º. As sessões somente serão abertas com a presença de mais de 50% de seus membros, após duas chamadas, com o intervalo mínimo de 15 minutos.

Art. 7º. O comparecimento dos membros do colegiado às reuniões plenárias é de caráter obrigatório e tem preferência sobre qualquer outra atividade acadêmica, perdendo o mandato aquele que, sem motivo justificado, faltar a mais de 03 (três) reuniões consecutivas ou 05 (cinco) sessões alternadas, e será substituído por um suplente para exercer o prazo restante do mandato;

§ 1º. Na ausência do Presidente do Colegiado de Curso, a reunião será presidida por um membro indicado pela maioria dos membros presentes;

§ 2º. Não será configurada a ausência quando o membro suplente substituir o ausente;

§ 3º. O suplente somente terá direito a voz e voto quando tiver assinado a lista de presença em substituição ao membro titular.

Art. 8º. As deliberações serão realizadas por meio de voto da maioria dos presentes na sessão.

Parágrafo Único – Nenhum membro do Colegiado pode recusar-se a votar.

Art. 9º. Das sessões serão lavradas atas, lidas, aprovadas e assinadas por todos os presentes, na mesma sessão ou na seguinte;

Parágrafo Único – As atas das sessões do Colegiado de Curso serão lavradas por um secretário *ad hoc*, designado, dentre os membros do colegiado, devendo nelas constar as deliberações e pareceres emitidos.

Art. 10º. Declarada aberta a reunião do Colegiado de Curso, proceder-se-á a leitura e discussão da Ata da Reunião anterior e, não havendo emendas ou impugnações, será a mesma considerada aprovada.

Art. 11. Toda a documentação do Colegiado será processada e arquivada na respectiva Coordenação de Curso.

Art. 12. Todos os documentos gerados ou arquivados pelo Colegiado da Instituição serão de livre acesso ao público, desde que se faça solicitação por escrito ao Presidente do Colegiado de Curso e este julgar procedente.

Art. 13 . A reunião do Colegiado poderá ser suspensa ou encerrada por:

I – Conveniência da ordem;

II – Falta de “quorum” para deliberações;

III – Falta de matéria a ser discutida.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 14. O Presente Regimento poderá ser modificado mediante proposta do Coordenador do Curso ou por 50% (cinquenta por cento) dos membros do Colegiado dos Cursos, apreciada em reunião extraordinária especialmente convocada para esta finalidade.

Art. 15. Nas omissões deste Regulamento aplicar-se-á, no que couber, o Regimento Interno, em especial no que tange aos procedimentos para discussão. As omissões que ainda assim persistirem, serão solucionadas pelo Presidente do Colegiado.

Art. 16. Esse regimento entra em vigor na data de sua aprovação.

Campo Novo do Parecis / MT, 30 de novembro de 2010.

ANEXO H



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

PORTARIA 30/2020 - CNP-GAB/CNP-DG/CCNP/RTR/IFMT, de 16 de março de 2020

O Diretor-Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Portaria IFMT n.º 866, 19 de abril de 2017, publicada no D.O.U. de 20 de abril de 2017, considerando o Processo Nº 23192.034347.2016-17.

Resolve:

Art. 1º – Designar os servidores abaixo relacionados para compor o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso Tecnologia em Agroindústria do IFMT – Campus Campo Novo do Parecis:

Presidente:

Madson Willy Silva Cordeiro – Matrícula SIAPE n.º 1819015

Membros:

Marcel Alexandre da Silva Souza – Matrícula SIAPE n.º 3719496

Simoni Anese – Matrícula SIAPE n.º 2153142

Simon Yukitzi Kanematsu – Matrícula SIAPE n.º 1933997

Lourivani Bastos de Souza – Matrícula SIAPE n.º 2303674

Suplentes:

Gilmar Borges de Paiva - Matrícula SIAPE n.º 2765504

Léa Flores - Matrícula SIAPE n.º 1659487

Membro Efetivo Técnicos em Assuntos Pedagógicos:

Lucas Monteiro Caldeira - Matrícula SIAPE n.º 1998601

Membro Suplente:

Wagner Tenório dos Santos - Matrícula SIAPE n.º 3163186

Art. 2º – Revogar a portaria n.º 53, de 03 de abril de 2018

Art. 3º – Cientifiquem-se, cumpram-se.

Fábio Luis Bezerra
Diretor-Geral do Campus Campo Novo do Parecis
Portaria IFMT N.º 866, de 19/04/2017

Documento assinado eletronicamente por:

• Fábio Luis Bezerra, DIRETOR - CG - CNP-DG, em 16/03/2020 14:57:27.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/03/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 44703

Código de Autenticação: 2d8ef1932f



ANEXO I

Resolução CONSEPE N° 03, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2021
Resolução 8/2021 - RTR-CONSUP/RTR/IFMT, de 31 de março de 2021

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO *CAMPUS*
CAMPO NOVO DO PARECIS

Resolução/Portaria nº XX, de dia de mês de ano

O Diretor-Geral do *Campus* Campo Novo do Parecis do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas, resolve:

Regulamentar o Núcleo Docente Estruturante do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso Campus Campo Novo do Parecis.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente Regulamento cria e disciplina as atribuições e o funcionamento do Núcleo Docente Estruturante – NDE, do curso de Tecnologia em Agroindústria, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso *Campus* Campo Novo do Parecis.

Art. 2º. O Núcleo Docente Estruturante é o órgão consultivo e de coordenação didática, responsável pela concepção, acompanhamento e adequações da política de ensino, pesquisa e extensão e do Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia em Agroindústria, possuindo caráter consultivo, deliberativo e normativo em sua esfera de decisão.

CAPÍTULO II

DA CONSTITUIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Art. 3º. O Núcleo Docente Estruturante será constituído:

- I. Pelo Coordenador do Curso;
- II. Por 5 (cinco) professores pertencentes ao corpo docente permanente do curso, dos quais no mínimo 60% possua titulação acadêmica obtida em programa de pós-graduação *stricto sensu*;
- III. Pelo Presidente do NDE, o qual será eleito por seus pares e cujo mandato será de 1 (um) ano, permitida a recondução.

§ 1º. A indicação dos membros docentes será feita pelo Colegiado de Curso em sessão ordinária, especialmente convocada para este fim.

§ 2º. O mandato dos membros docentes será de 3 (três) anos, podendo ser prorrogado por mais 1 (um).

Parágrafo único. O Presidente será substituído nas faltas e impedimentos pelo membro mais antigo do NDE.

CAPÍTULO III

DAS ATRIBUIÇÕES DO PRESIDENTE DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Art. 4º. Compete ao Presidente do Núcleo Docente Estruturante:

- I. Organizar pauta, convocar e presidir as reuniões, com direito a voto, inclusive o de qualidade;
- II. Coordenar e supervisionar os trabalhos do NDE;
- III. Designar um representante docente para secretariar e lavrar as atas;
- IV. Representar o NDE sempre que assim for necessário;
- V. Encaminhar as deliberações do NDE;

CAPÍTULO IV

DAS COMPETÊNCIAS DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Art. 5º. Ao Núcleo Docente Estruturante compete:

- I. Analisar e atualizar periodicamente o Projeto Pedagógico do Curso;
- II. Estabelecer e conduzir trabalhos de reestruturação curricular a ser avaliado e aprovado pelo Colegiado de Curso, sempre que necessário;
- III. Auxiliar a Coordenação de Pesquisa na fixação das linhas básicas de pesquisa do Curso;
- IV. Emitir pareceres das propostas de ensino, pesquisa e extensão no âmbito do Curso;
- V. Fixar as diretrizes gerais dos programas das disciplinas do Curso e suas respectivas ementas, recomendando ao Coordenador do Curso, modificações dos programas para fins de compatibilização;
- VI. Propor ao Coordenador providências necessárias à melhoria qualitativa do ensino;
- VII. Coordenar a elaboração e recomendar a aquisição de lista de títulos bibliográficos e outros materiais necessários ao Curso;
- VIII. Assessorar o Coordenador em outras atividades especiais;
- IX. Sugerir providências de ordem didática, científica e administrativa que entenda necessárias ao desenvolvimento das atividades do Curso;
- X. Participar do processo de seleção, permanência ou substituição de docentes do Curso;
- XI. Zelar pela regularidade e qualidade do ensino ministrado pelo Curso;
- XII. Promover a interdisciplinaridade do curso;
- XIII. Exercer as demais funções que lhe são explícitas ou implicitamente conferidas pelo regimento geral do Instituto Federal e de outras legislações e regulamentos a que se subordine.

CAPÍTULO V

DAS REUNIÕES

Art. 6º. O Núcleo Docente Estruturante reunir-se-á ordinariamente, 2 (duas) vezes por Semestre ou extraordinariamente, sempre que convocado pelo seu presidente ou pela maioria dos seus membros efetivos.

§ 1º. A convocação das reuniões será feita com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas antes do horário marcada para o início da sessão e, sempre que possível, com a pauta da reunião.

§ 2º. Em casos de extrema urgência o prazo de que trata o "caput" deste artigo poderá ser reduzido, desde que todos os membros do NDE tenham conhecimento da convocação e ciência das causas determinantes de urgência dos assuntos a serem tratados.

§ 3º. O Núcleo Docente Estruturante, salvo *quorum* estabelecido por lei ou por este Regulamento, funciona e delibera, normalmente, com a presença da maioria absoluta de seus membros;

§ 4º. O Núcleo Docente Estruturante poderá requisitar, periodicamente, junto à Direção do *Campus*, o pessoal técnico necessário para auxiliar nas suas atividades.

§ 5º. Podem ser submetidos à consideração do plenário, assuntos de urgência, a critério do NDE, que não constem da Ordem do Dia, se encaminhados por qualquer um de seus membros;

§ 6º. Das reuniões, lavrará um dos membros do NDE, ata circunstanciada que, depois de lida e aprovada é assinada pelos membros presentes na reunião.

CAPÍTULO VI

DAS DECISÕES DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Art. 7º. Todo membro do NDE tem direito à voz e voto, cabendo ao Presidente o voto de qualidade.

Art. 8º. As decisões do NDE serão tomadas por maioria simples de votos, com base no número de presentes.

Art. 9º. Observar-se-á nas votações os seguintes procedimentos:

- a) em todos os casos a votação é em aberto;
- b) qualquer membro do NDE pode fazer consignar em ata expressamente o seu voto;
- c) nenhum membro do NDE deve votar ou deliberar em assuntos que lhe interessem pessoalmente;
- d) não são admitidos votos por procuração.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 10º. Os casos omissos serão resolvidos pelo Núcleo ou órgão superior, de acordo com a competência dos mesmos.

Art. 11º. O presente Regulamento entra em vigor a partir desta data.