



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais
IFSULDEMINAS

RESOLUCAO Nº23/2025/CAPEPI/IFSULDEMINAS

4 de abril de 2025

Dispõe sobre a alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Especialização Lato Sensu em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS - Campus Inconfidentes.

O Pró-reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação e Presidente da Câmara de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação (CAPEPI) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, Professor Carlos Henrique Rodrigues Reinato, nomeado pela portaria nº 1314/2022/GAB/IFSULDEMINAS de 19 de agosto de 2022, publicada no DOU de 22/08/2022, seção 2, página 29 e em conformidade com a Lei 11.892/2008, no uso de suas atribuições legais e regimentais, **RESOLVE**:

Art. 1º - Aprovar a alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Especialização *Lato Sensu* em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS - *Campus Inconfidentes* (Anexo).

Art. 2º - Atualizar as Resoluções CONSUP nº 348/2023 e CAPEPI nº 19/2024.

Art. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura.

Carlos Henrique Rodrigues Reinato
Presidente da Câmara de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
IFSULDEMINAS

Documento assinado eletronicamente por:

- **Carlos Henrique Rodrigues Reinato**, PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRAD, INOVAÇÃO - CD2 - IFSULDEMINAS, em 04/04/2025 11:54:26.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 03/04/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 540934

Código de Autenticação: 5d8307b6dc





INSTITUTO FEDERAL

Sul de Minas Gerais

Campus Inconfidentes

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO *LATO SENSU* EM HIGIENE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Inconfidentes/MG
2025

GOVERNO FEDERAL

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
Camilo Santana

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Marcelo Bregagnoli

REITOR DO IFSULDEMINAS
Cleber Ávila Barbosa

PRÓ-REITOR DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
Honório José de Moraes Neto

PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS
Clayton Silva Mendes

PRÓ-REITOR DE ENSINO
Luiz Carlos Dias Rocha

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO
Daniela Ferreira

PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO
Carlos Henrique Rodrigues Reinato

CONSELHO SUPERIOR

Presidente

Cleber Ávila Barbosa

Representantes dos Diretores-gerais dos Campi

Luiz Flávio Reis Fernandes, Aline Manke Nachtigall, Renato Aparecido de Souza, Juliano de Souza Caliari, Rafael Felipe Coelho Neves, Alexandre Fieno da Silva, João Olympio de Araújo Neto e Carlos José dos Santos.

Representante do Ministério da Educação

Silmário Batista dos Santos

Representantes do Corpo Docente

João Paulo Rezende, Luciano Pereira Carvalho, Márcio Maltarolli Quidá, Rodrigo Cardoso Soares de Araújo, Thiago Caproni Tavares, Carlos Alberto de Albuquerque, Gusthavo Augusto Alves Rodrigues e Amauri Araújo Antunes.

Representantes do Corpo Técnico Administrativo

João Paulo Espedito Mariano, Giuliano Manoel Ribeiro do Vale, Jonathan Ribeiro de Araújo, Dorival Alves Neto, Paula Costa Monteiro, Nelson de Lima Damião, Willian Roger Martinho Moreira, João Paulo Junqueira Geovanini e Olimpio Augusto Carvalho Branquinho.

Representantes do Corpo Discente

Italo Augusto Calisto do Nascimento, Leonardo Fragoso de Mello, Fernanda Flório Costa, Roneilton Gonçalves Rodrigues, Débora Karolina Corrêa, Flaviane Brunhara de Almeida, Danilo Gabriel Gaioso da Silva e Henry Magalhães Miliato.

Representantes dos Egressos

Igor Corsini, Keniara Aparecida Vilas Boas, Jorge Vanderlei da Silva, Rafaele Cristina Vicente da Silva, Otavio Pereira dos Santos, Bernardo Sant' Anna Costa, Adriano Carlos de Oliveira e Hellena Damas Menegucci.

Representantes das Entidades Patronais

Alexandre Magno e Jorge Florêncio Ribeiro Neto

Representantes das Entidades dos Trabalhadores

Teovaldo José Aparecido e Ana Rita de Oliveira Ávila Nossack

Representantes do Setor Público ou Estatais

Rosiel de Lima e Cícero Barbosa

Representantes Sindicais

Rafael Martins Neves

Membros Natos

Rômulo Eduardo Bernardes da Silva, Sérgio Pedini e Marcelo Bregagnoli

DIRETORES-GERAIS DOS CAMPI

Campus Carmo de Minas

João Olympio de Araújo Neto

Campus Inconfidentes

Luiz Flávio Reis Fernandes

Campus Machado

Aline Manke Nachtigall

Campus Muzambinho

Renato Aparecido de Souza

Campus Passos

Juliano de Souza Caliari

Campus Poços de Caldas

Rafael Felipe Coelho Neves

Campus Pouso Alegre

Alexandre Fieno da Silva

Campus Três Corações

Carlos José dos Santos

COORDENADORA DO CURSO

Flávia De Floriani Pozza Rebello

EQUIPE ORGANIZADORA DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

DOCENTES

Flávia De Floriani Pozza Rebello

PEDAGOGOS

Cleonice Maria da Silva

Eneida Sales Noronha

ELABORAÇÃO DOS PLANOS DAS UNIDADES CURRICULARES

Nome do(a) Professor(a)	Titulação	Formação	Email	Currículo Lattes
Alison Geraldo Pacheco	Doutor	Química	alison.pacheco@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/3318878067835821
Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva	Doutora	Tecnologia em Laticínios	ana.ferreira@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/7718949598120664
Fernanda Goes da Silva	Mestre	Administração de Empresas	fernanda.silva@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/4891742540842604
Flávia De Floriani Pozza Rebello	Doutora	Engenharia de Alimentos	flavia.rebello@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/3819029377968660
Lucas Deleon Ramirio	Doutor	Técnico em Segurança do Trabalho Engenheiro Elétrico Pós Graduado em Segurança do Trabalho	lucas.ramirio@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/1580637610208144
Maiquel Moreira Nunes Santos	Mestre	Engenharia de Alimentos	maiquel.santos@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/4232546646621827
Taciano Benedito Fernandes	Mestre	Técnico em Agroindústria Tecnologia em Agrimensura	taciano.fernandes@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/7508328160746955
Wallace Ribeiro Correa	Doutor	Biologia	wallace.correa@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/5273587968523479

SUMÁRIO

1 DADOS DA INSTITUIÇÃO	8
1.1 IFSULDEMINAS – Reitoria	8
1.2 Entidade Mantenedora	8
1.3 IFSULDEMINAS – <i>Campus</i> Inconfidentes	8
1.4 Dados da Coordenação	9
2 DADOS GERAIS DO CURSO	9
3 HISTÓRICO DO IFSULDEMINAS	10
4 CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO <i>CAMPUS</i>	11
5 APRESENTAÇÃO DO CURSO	15
6 JUSTIFICATIVA	16
7 OBJETIVOS DO CURSO	18
7.1 Objetivo Geral	18
7.2 Objetivos Específicos	19
8 FORMAS DE ACESSO	20
9 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E ÁREAS DE ATUAÇÃO	20
10 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	21
10.1 Matriz Curricular	21
11 EMENTÁRIO	21
12 METODOLOGIA	36
13 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	37
13.1 Da Frequência	38
13.2 Da Verificação do Rendimento Escolar, da Aprovação e do Exame Final	39
14 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	39
15 APOIO AO DISCENTE	40
15.1 Atendimento a pessoas com Deficiência ou com Transtornos Globais	41
15.2 Atividades de Tutoria – EaD	44
16 TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICs – NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM	45
17 MATERIAL DIDÁTICO INSTITUCIONAL	45
18 MECANISMOS DE INTERAÇÃO	46

19 CORPO DOCENTE E ADMINISTRATIVO	47
19.1 Núcleo Docente Estruturante – NDE	47
19.2 Funcionamento do Colegiado de Curso ou equivalente	47
19.3 Atuação da Coordenação do Curso	48
19.4 Corpo Docente	50
19.4.1 Corpo Administrativo	50
20 INFRAESTRUTURA	56
20.1 Biblioteca, Instalações e Equipamentos	57
20.2 Centro de Educação a Distância (CEAD)	58
20.3 Laboratórios	58
21 SISTEMA DE CONTROLE DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA)	58
22 CERTIFICADOS E DIPLOMAS	59
23 CONSIDERAÇÕES FINAIS	60
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	60

1 DADOS DA INSTITUIÇÃO

1.1 IFSULDEMINAS – Reitoria

Nome do Instituto Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais				CNPJ 10.648.539/0001-05	
Nome do Dirigente Cleber Ávila Barbosa					
Endereço do Instituto Av. Vicente Simões, 1.111				Bairro Nova Pouso Alegre	
Cidade Pouso Alegre	UF MG	CEP 37550-000	DDD/Telefone (35)3449-6150		E-mail reitoria@ifsuldeminas.edu.br

1.2 Entidade Mantenedora

Entidade Mantenedora Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica–SETEC				CNPJ 00.394.445/0532-13	
Nome do Dirigente Getúlio Marques Ferreira					
Endereço da Entidade Mantenedora Esplanada dos Ministérios Bloco L, 4º andar – Sala 400 Ed. Sede				Bairro Asa Norte	
Cidade Brasília	UF DF	CEP 70047-902	DDD/Telefone (61) 2022-8684/8581/8582		E-mail agendagabsetec@mec.gov.br

1.3 IFSULDEMINAS – *Campus* Inconfidentes

Nome do Local de Oferta Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – <i>Campus</i> Inconfidentes					CNPJ 10.648.539/0004-58	
Nome do Dirigente Luiz Flávio Reis Fernandes						
Endereço do Instituto Praça Tiradentes, 416				Bairro Centro		
Cidade Inconfidentes	UF MG	CEP 37576-000	DDD/Telefone (35)34641200	DDD/Fax 34641200	E-mail gabinete.inconfidentes@ifsuldeminas.edu.br	

1.4 Dados da Coordenação

Nome da Coordenadora Flávia De Floriani Pozza Rebello				
Endereço do Instituto Praça Tiradentes, 416			Bairro Centro	
Cidade Inconfidentes	UF MG	CEP 37576-000	DDD/Telefone (35)34641200	E-mail flavia.rebello@ifsuldeminas.edu.br

2 DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do Curso: CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO *LATO SENSU* EM HIGIENE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Área de Conhecimento CNPq: 5.07.00.00-6

Modalidade: A distância (100% EAD, de acordo com a resolução 215/2022)

Local de Funcionamento: IFSULDEMINAS - *Campus* Inconfidentes

Ano de Implantação: 2024

Habilitação: Especialista em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos

Número de Vagas Oferecidas: 50

Forma de ingresso: Processo seletivo

Requisitos de Acesso: de acordo com o texto da resolução interna, em seu artigo 8º e 9º, o ingresso ao curso será feito exclusivamente por processo seletivo, publicado em edital, podendo se candidatar aos cursos, diplomados em cursos de graduação reconhecidos pelo MEC e que atendam às exigências contidas nos editais.

Duração do Curso: 12 meses

Periodicidade de oferta: A cada 12 meses

Estágio Supervisionado: Não exigido

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC): Não exigido

Avaliações: 100% EAD

Carga Horária total: 360h

Ato Autorizativo: RESOLUCAO Nº348/2023/CONSUP/IFSULDEMINAS de 25 de outubro de 2023

Portaria de Reconhecimento: Não há

3 HISTÓRICO DO IFSULDEMINAS

O IFSULDEMINAS foi constituído pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que delimitou seus serviços educacionais dentre aqueles pertencentes à educação profissional, técnica de nível médio e superior e estabeleceu sua finalidade de fortalecer o arranjo produtivo, social e cultural regional.

A instituição se organiza como autarquia educacional *multicampi*, com proposta orçamentária anual para cada *Campus* e para a Reitoria, exceto no que diz respeito a pessoal, encargos sociais e benefícios ao servidor, os quais têm proposta unificada. Possui autonomia administrativa e pedagógica. Suas unidades físicas se distribuem no Sul de Minas Gerais da seguinte forma:

- *Campus* Inconfidentes;
- *Campus* Machado;
- *Campus* Muzambinho;
- *Campus* Passos;
- *Campus* Poços de Caldas;
- *Campus* Pouso Alegre;
- *Campus* Carmo de Minas;
- *Campus* Três Corações;
- Reitoria em Pouso Alegre.

A estrutura *multicampi* começou a constituir-se em 2008, quando a Lei 11.892/2008 transformou as Escolas Agrotécnicas Federais de Inconfidentes, Machado e Muzambinho em *Campus* Inconfidentes, *Campus* Machado e *Campus* Muzambinho do IFSULDEMINAS, cuja Reitoria fica, desde então, em Pouso Alegre.

Em 2009 estes três *Campi* iniciais lançaram polos de rede em Passos, Poços de Caldas e Pouso Alegre, os quais se converteram nos *Campus* Passos, *Campus* Poços de Caldas e *Campus* Pouso Alegre. Em 2013, foram criados os *Campi* Carmo de Minas e de Três Corações. Ambos derivam de polos de rede estabelecidos na região do circuito das águas mineiro, que foi protocolada no Ministério da Educação em 2011, como região prioritária da expansão.

Compete aos *Campi* prestar os serviços educacionais para as comunidades em que se inserem. A competência estruturante da Reitoria influencia a prestação educacional concreta no dia a dia dos *Campi*.

A Reitoria comporta cinco pró-reitorias:

- Pró-Reitoria de Ensino;
- Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação;
- Pró-Reitoria de Extensão;
- Pró-Reitoria de Planejamento e Administração;
- Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas.

As pró-reitorias são competentes para estruturar suas respectivas áreas. A Pró-Reitoria de Ensino, a Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação e a Pró-Reitoria de Extensão concentram serviços de ensino, pesquisa científica e integração com a comunidade. As outras duas pró-reitorias – Pró-Reitoria de Planejamento e Administração e Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas – concentram as competências de execução orçamentária, infraestrutura e de pessoas. O IFSULDEMINAS possui a missão de “promover a excelência na oferta da educação profissional e tecnológica, em todos os níveis, formando cidadãos críticos, criativos, competentes e humanistas, articulando ensino, pesquisa e extensão e contribuindo para o desenvolvimento sustentável do Sul de Minas Gerais”.

4 CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO CAMPUS

O IFSULDEMINAS, *Campus* Inconfidentes, originou-se da Escola Agrotécnica Federal de Inconfidentes MG – “Visconde de Mauá” que iniciou suas atividades em 28 de fevereiro de 1918, pelo Decreto nº 12.893, nove anos após a criação da primeira Escola Agrícola no Brasil, ainda como Patronato Agrícola, vinculada ao Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio.

Permaneceu assim até o final da década de 1950, quando então passou a ser denominada Escola Agrícola “Visconde de Mauá”, oferecendo curso ginásial, durante toda a década de 1960. Em 1978, passou à Escola Agrotécnica Federal de Inconfidentes – MG “Visconde de Mauá” (EAFI) com 203 alunos matriculados. A partir desse ano, desenvolveu-se o sistema Escola-Fazenda, destacando-se a implantação da Cooperativa-Escola como elo entre a Escola e o Mercado Consumidor, consolidando a filosofia do “Aprender a fazer e fazer para aprender”.

Este fato proporcionou a integração de três mecanismos fundamentais: Sala de aula, Unidades Educativas de Produção (UEP) e Cooperativa-Escola. Como instrumentos complementares, desenvolveram-se os sistemas de Monitoria e Estágio Supervisionado. Essas ações perduraram por toda a década de 80 e foram responsáveis pela evolução da Escola em todas as áreas Pedagógicas, Administrativas e de Produção Agropecuária. Foi ministrado nesse período o Curso Técnico Agrícola em nível de 2º Grau.

Em 1993, o processo de autarquização trouxe nova dinâmica à Escola, que além das questões administrativas e pedagógicas, provocou novas necessidades de ajustes para atender à crescente demanda da comunidade regional.

A partir do ano de 1995 foram implantados os cursos de Técnico em Informática e Técnico em Agrimensura para egressos do ensino médio, somando 508 alunos matriculados.

Em 1998, com 862 matrículas, ofereciam-se os cursos Técnico em Agropecuária, Técnico em Agricultura, Técnico em Zootecnia, Técnico em Agroindústria, Técnico em Informática e Técnico em Agrimensura, nas formas concomitante e sequencial e efetivou-se a separação do ensino médio do ensino profissional.

Em 1999, registra-se a iniciativa para a efetivação dos Programas de Educação Para Jovens e Adultos e o “Telecurso 1º e 2º Graus”, em convênio com a Prefeitura Municipal de Inconfidentes.

No ano de 2004, com 1.572 matrículas, a EAFI objetivou ser foco de referência no estado. O compromisso institucional foi o de promover o desenvolvimento educacional da região por meio da oferta de Ensino Superior Tecnológico em diferentes modalidades. Em novembro desse mesmo ano a EAFI finalizou o projeto do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental na Agropecuária, autorizado por comissão do MEC, Portaria Nº 4244 de 21/12/2004, publicada no DOU de 22/12/2004, Seção I, página 18.

Com o intuito de ofertar outros cursos de nível superior, como parte integrante do projeto de desenvolvimento da instituição, foi iniciado em 2005 o processo para a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Agrimensura. Este curso foi autorizado pela comissão do MEC, conforme consta na Portaria n.º 781 de 24/03/2006, publicada no DOU de 27/03/2006, Seção I, página 18. Concomitantemente, elaboravam-se projetos para oferta dos Cursos Superiores de Tecnologia em Informática e Processamento de Alimentos.

A partir desse compromisso, a EAFI definiu sua política de trabalho em consonância com as necessidades e expectativas gerais da sociedade local em interface permanente com o mercado de trabalho global e o sistema educacional.

As Escolas Agrotécnicas Federais tiveram o compromisso com a formação integral dos seus alunos, na oferta da educação básica, técnica e superior e, na promoção do desenvolvimento econômico regional. Portanto, buscavam atender aos anseios da comunidade ofertando educação de qualidade, prestando serviços nas suas atividades de pesquisa e extensão, respondendo às necessidades e demandas sociais oriundas do meio no qual se encontravam inseridas.

Em 2008 uma nova ordenação da Rede com uma proposta educacional inovadora, abrangendo todos os estados brasileiros, propôs a criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia com a oferta de cursos técnicos, superiores de tecnologia, licenciaturas, mestrado e doutorado. Com a criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, as Escolas Agrotécnicas Federais passaram a ter uma nova identidade por afirmar seu caráter social de origem e possibilitar o redimensionamento de seu papel no atual contexto de desenvolvimento científico e tecnológico.

O Instituto Federal do Sul de Minas Gerais surgiu com a unificação das Escolas Agrotécnicas de Inconfidentes/MG, de Machado/MG e de Muzambinho/MG.

O *Campus* Inconfidentes possui Unidades Educacionais de Produção voltadas à parte zootécnica, agrícola e agroindustrial. Conta também com laboratórios, dos quais podem destacar-se: Laboratório de Sistemática e Morfologia Vegetal; Laboratório de Biologia Celular; Laboratório de Zoologia; Laboratório de Coleção Biológica de Vespas Sociais; Laboratório de Química; Laboratório de Anatomia Humana; Laboratório Interdisciplinar de Formação de Educadores (LIFE); Sala do PIBID; Museu de História Natural "Professor Laércio Loures"; Laboratório de Produção Vegetal; Laboratório de Microbiologia; Laboratório de Bromatologia; Laboratório de Águas; Setor de Laticínio; Setor de Processamento de Carnes; Setor de Processamento de Frutas e Hortaliças; Laboratório de Óleos e Gorduras; Laboratório de Embalagens; Laboratório de Análise Sensorial; Laboratório de Ensino de Matemática; Laboratório de Análise do Solo; Laboratório de Física do Solo; Laboratório de Bromatologia; Laboratório de Entomologia e Agroecologia; Laboratório de Resíduos Sólidos; Laboratório de Análises Física e Química da Água; Laboratório de Biotecnologia; Laboratório de Manejo de Bacias Hidrográficas; Laboratório de Geologia; Laboratório de Inseminação Artificial; Laboratório de Mecanização Agrícola; Laboratório de Fisiologia Vegetal; Laboratório de Fitopatologia; Laboratório de Sementes; Laboratório de Física; Laboratório de Informática (1, 2, 3, 4); Laboratório de Informática Orientada; Laboratório de Informática Empreendedorismo; Laboratório de Hardware; Laboratório de Redes; Laboratório de Sensoriamento Remoto; Laboratórios de Agrimensura/Equipamentos; Laboratório de Geoprocessamento;

Laboratório Aberto de Hidráulica e Irrigação e Laboratório de Pesquisa em Biociências. Além disso, possui uma biblioteca equipada com salas de estudos; oferece acesso à internet; e salas de aulas com equipamentos audiovisuais, como projetores e computadores. O Instituto ainda conta com um ginásio poliesportivo para desenvolvimento de atividades físicas e sala de jogos para entretenimento.

O IFSULDEMINAS - *Campus* Inconfidentes tem avançado na perspectiva inclusiva com a constituição do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas – NAPNE, que possui regimento interno, visando atender educandos com limitação para o desempenho das atividades acadêmicas. Busca promover a acessibilidade através da adequação de sua infraestrutura física e curricular, como a inclusão da disciplina de Libras (Língua Brasileira de Sinais) nos cursos de licenciatura¹ e, a inserção na estrutura curricular de seus cursos de temáticas que abordem as políticas inclusivas, como preveem os decretos 5.626/2005 e 5.296/2004.

No intuito de também promover o crescimento e o desenvolvimento dos seus alunos, realiza atividades artístico-culturais, esportivas e cívicas como seminários, jornadas científicas e tecnológicas, campeonatos esportivos, fanfarra, entre outros.

A “Casa das Artes” é um espaço destinado a atividades artístico-culturais que atende às comunidades interna e externa.

Funcionando em sua sede, na cidade de Inconfidentes - MG, o *Campus* oferece educação superior nos seguintes cursos:

- Graduação em: Tecnologia em Gestão Ambiental, Tecnologia de Redes de Computadores, Engenharia Agrônoma, Engenharia de Agrimensura e Cartográfica, Engenharia de Alimentos, Engenharia Ambiental, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em Ciências Biológicas, Licenciatura em Educação do Campo - Área Ciências Agrárias, Licenciatura em História e Licenciatura em Pedagogia;
- Pós-graduação *Lato sensu*: Especialização em Gestão Ambiental e Especialização em Educação Matemática.
- Ensino técnico integrado: Técnico em Geoprocessamento, Técnico em Agropecuária, Técnico em Alimentos, Técnico em Informática e Técnico em Meio Ambiente.

Desde o ano de 2010, o *Campus* Inconfidentes vem atuando também na modalidade de Ensino a Distância.

¹ Decreto 5626, de 22/12/2005 (Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº10.098, de 19 de dezembro de 2000).

5 APRESENTAÇÃO DO CURSO

O presente curso de pós-graduação *Lato sensu* em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos, modalidade 100% EaD, apresentado neste Projeto Pedagógico do Curso, tem por objetivo oferecer uma complementação a cursos de graduação aprovados pelo MEC que queiram ampliar seus conhecimentos na área de alimentos, **a fim de se configurar como um importante recurso no combate a carência da oferta de formação continuada a:**

- I- Técnicos em Alimentos ou Técnicos em Agropecuária com habilitação em Agroindústria que possuam graduação em qualquer área do conhecimento, e cuja atuação profissional esteja diretamente relacionada à indústria de alimentos;**
- II- Graduados em qualquer área do conhecimento, desde que tenham Mestrado e/ou Doutorado em Alimentos e cuja atuação profissional esteja diretamente relacionada à indústria de alimentos;**

III- Graduados em: Engenharia de Produção, Engenharia Civil, Engenharia Sanitária, Engenharia de Pesca, Engenharia Química, Engenharia de Segurança do Trabalho, Engenharia Agroindustrial de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, Bacharelado em Agroindústria de Alimentos, Tecnologia de Gestão da Produção Industrial, Gastronomia, Tecnologia em Gestão da Qualidade, Farmácia, Química, Nutrição, Biologia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Agronomia e Biomedicina; e tendo como pilares os pressupostos de um ensino público gratuito e de qualidade, percebeu-se a necessidade de implantação de um curso de formação continuada destes profissionais no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes que trilhe os caminhos promissores da Educação a Distância, viabilizando aos profissionais maior acessibilidade aos processos de formação continuada.

Nesta perspectiva, o presente curso de pós-graduação *Lato sensu* em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos propõe uma matriz curricular composta por disciplinas que contemplem as tendências e demandas das indústrias de alimentos, bem como de consumidores. Este curso não terá Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), amparado pela resolução MEC CNE/CES 01, de 6 de abril de 2018, que determina a não obrigatoriedade de TCC nas pós-graduações *Lato sensu*.

Por fim, o Instituto Federal do Sul de Minas – *Campus* Inconfidentes reconhece a importância de investir em cursos de formação continuada de profissionais do setor de alimentos, compreendendo o papel estratégico desse tipo de política de formação de profissionais responsáveis e competentes.

6 JUSTIFICATIVA

Um dos objetivos dos Institutos Federais se refere a formação dos profissionais em exercício, o que pode ser constatado pela LEI Nº 11.892, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2008, Seção III, Item “d”, onde determina-se que sejam oferecidos “cursos de pós-graduação *Lato sensu* de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento”. Especificamente para este *Campus*, que já possui o ensino Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio e o curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, o curso visa ampliar os conhecimentos destes profissionais, preparando-os ainda mais para o mercado de trabalho, ofertando disciplinas complementares a estes cursos e que são tendências e demandas de mercado. Além disso, o Campus Inconfidentes já possui credenciamento pelo MEC para ofertar cursos 100% EaD.

O perfil selecionado para o curso de Especialização *Lato sensu* em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos foi definido a partir de um questionário aplicado pela coordenadora do curso e amplamente divulgado através da página da instituição, redes sociais e contatos de alunos da Engenharia de Alimentos. O questionário foi enviado via e-mail e WhatsApp para ex-alunos da instituição e de outras instituições brasileiras que oferecem cursos na área de Alimentos.

Dentre os critérios e objetivos utilizados para a definição do perfil selecionado estão:

- Formação acadêmica: O curso é destinado aos seguintes profissionais:

Técnicos em Alimentos ou Técnicos em Agropecuária com habilitação em Agroindústria que possuam graduação em qualquer área do conhecimento, desde que sua atuação profissional esteja voltada para a indústria de alimentos;

Graduados em quaisquer cursos desde que tenha Mestrado e/ou Doutorado em Alimentos e que esteja atuando em indústrias de alimentos;

Graduados em: Engenharia de Produção, Engenharia Civil, Engenharia Sanitária, Engenharia de Pesca, Engenharia Química, Engenharia de Segurança do Trabalho, Engenharia Agroindustrial de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, Bacharelado em Agroindústria de Alimentos, Tecnologia de Gestão da Produção Industrial, Gastronomia, Tecnologia em Gestão da Qualidade, Farmácia, Química, Nutrição, Biologia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Agronomia e Biomedicina.

Essa formação acadêmica prévia é essencial para garantir que os participantes tenham uma base sólida de conhecimentos relacionados ao campo de estudo.

- Disponibilidade geográfica: O curso foi projetado para atender tanto a demanda local quanto a de outras regiões do Brasil. Há cerca de 12 cursos de especialização na área de alimentos, no Rio de Janeiro, São Paulo, Espírito Santo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Ceará, tanto EaD como presenciais, alguns com até 5 meses de curso. Porém não há oferta desse tipo de curso nesta modalidade EaD, totalmente gratuito, com 12 meses e tão abrangente no entorno da cidade de Inconfidentes (há um semelhante, mas parcialmente presencial, somente na área de alimentos de origem animal e com custo a 233 km de distância, outro somente na área de Qualidade, também com custo e ambos com obrigatoriedade de TCC, a 188km), a especialização busca preencher essa lacuna, atraindo alunos não apenas da região próxima, mas de diferentes localidades do país, principalmente por ser gratuito.

- Necessidade do mercado: O enfoque abrangente do curso, contemplando várias áreas do setor de alimentos, foi definido com base em uma análise da necessidade do mercado. Foram consideradas as demandas e tendências do setor alimentício, garantindo que o conteúdo abordado esteja alinhado com as exigências e oportunidades profissionais em crescimento.

O objetivo é capacitar os participantes com habilidades e conhecimentos atualizados em higiene, ciência e tecnologia de alimentos, preparando-os para atender às demandas do mercado de trabalho, bem como para contribuir para o desenvolvimento e inovação no setor alimentício.

Desta forma, o curso é direcionado para profissionais que busquem uma especialização abrangente e atualizada para atender às demandas do mercado e contribuir para o avanço da indústria de alimentos no Brasil, permitindo que se atualizem na área, uma vez que há esta exigência para quem trabalha em uma área tão dinâmica, porém não possuem tempo disponível para realizarem um curso na forma presencial em razão da dificuldade de liberação deste profissional por parte dos

empregadores. Este é o diferencial desta proposta de curso. A grande maioria dos cursos de especialização na área, oferecidos pelas instituições de ensino no Brasil, são oferecidos na forma presencial ou semi presencial. Além disso, a maioria dos cursos nesta modalidade possui custo relativamente alto (média de R\$ 1.570,00 – valor total do curso), dificultando a acessibilidade principalmente para quem está começando a atuar no mercado, visto que os salários são mais baixos. Outro diferencial é que a proposta deste curso é não haver necessidade de realização de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), que é exigido pela maioria dos demais cursos em outras instituições. Também não será exigida a presença do aluno, possibilitando-o estudar e realizar todas as atividades avaliativas no momento em que estiver disponível, uma vez que as aulas ficarão gravadas.

7 OBJETIVOS DO CURSO

7.1 Objetivo Geral

Ofertar um curso EaD, afim de se configurar como um importante recurso no combate a carência da oferta de formação continuada a:

- I- Técnicos em Alimentos ou Técnicos em Agropecuária com habilitação em Agroindústria que possuam graduação em qualquer área do conhecimento, e cuja atuação profissional esteja diretamente relacionada à indústria de alimentos;
- II- Graduados em qualquer área do conhecimento, desde que tenham Mestrado e/ou Doutorado em Alimentos e cuja atuação profissional esteja diretamente relacionada à indústria de alimentos;
- III- Graduados em: Engenharia de Produção, Engenharia Civil, Engenharia Sanitária, Engenharia de Pesca, Engenharia Química, Engenharia de Segurança do Trabalho, Engenharia Agroindustrial de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, Bacharelado em Agroindústria de Alimentos, Tecnologia de Gestão da Produção Industrial, Gastronomia, Tecnologia em Gestão da Qualidade, Farmácia, Química, Nutrição, Biologia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Agronomia e Biomedicina; e tendo como pilares os pressupostos de um ensino público gratuito e de

qualidade, percebeu-se a necessidade de implantação de um curso de formação continuada destes profissionais no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes que trilhe os caminhos promissores da Educação a Distância, viabilizando aos profissionais maior acessibilidade aos processos de formação continuada.

O curso surge como uma oportunidade para os profissionais que estão trabalhando em indústrias de alimentos e possuem extrema necessidade de se manterem atualizados, porém têm imensa dificuldade em realizar cursos presenciais ou semi presenciais, em razão da natureza do trabalho que exercem, exigindo dedicação total e integral. O curso visa ofertar disciplinas diferentes e complementares das já vistas no curso de graduação, possibilitando mais conhecimentos necessários para quem segue as áreas de manipulação, processamento, higiene, controle de qualidade, gerenciamento, supervisão e responsabilidade técnica.

7.2 Objetivos Específicos

- Ofertar disciplinas complementares ao público alvo, promovendo assim maiores conhecimentos ao profissional da área de alimentos;
- Preparar profissionais para solucionarem problemas relativos a cadeia produtiva de alimentos, visando o menor impacto ambiental e a sustentabilidade;
- Atender as demandas nacionais em desenvolvimento de tecnologias / inovação, com foco na aplicação destas na produção de alimentos;
- Despertar a prática de pesquisa e reflexão acadêmicas sobre temas que se relacionem com inovação, a ciência e tecnologia de alimentos;
- Motivar os alunos a empreenderem;
- Possibilitar a atualização em relação às exigências da legislação relativa às inovações no processamento de alimentos, não só as legislações referentes a elaboração e o controle sanitário das matérias primas e produtos acabados, como também as legislações ambientais;

- Complementar e ampliar os estudos na área de processamento, controle de riscos nos processos, custos de produção e propriedades funcionais de cada produto;
- Proporcionar conhecimentos técnico-científicos relevantes na área de Engenharia de alimentos e áreas afins.

8 FORMAS DE ACESSO

Para ingresso no curso será obrigatória a comprovação de conclusão do ensino superior aprovado pelo MEC e se fará a cada doze meses, por meio de processo seletivo publicado em Edital.

O processo de seleção para os cursos de pós-graduação *Lato sensu* do IFSULDEMINAS será desenvolvido por Comissão de Seleção, de acordo com os procedimentos, etapas e critérios definidos em Edital, conforme Resolução CONSUP Nº 109/2021 - Regimento Interno da Pós-Graduação no IFSULDEMINAS.

9 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E ÁREAS DE ATUAÇÃO

O perfil do egresso do curso de Especialização em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Sul de Minas, *Campus Inconfidentes*, modalidade 100% EaD se baseia no domínio de conhecimentos teóricos específicos, pautados nas atuais demandas de consumidores e legislações de alimentos a fim de promover a melhoria da qualidade dos processos produtivos, visando a segurança alimentar, oferta de alimentos mais nutritivos, com menos aditivos químicos e com menor impacto ambiental (seguindo uma crescente tendência e exigência dos consumidores), menores custos de produção, refletindo em produtos mais acessíveis economicamente e sem acidentes de trabalho, além de preparar os discentes para também empreenderem, planejando e implementando seu próprio negócio.

10 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

10.1 Matriz Curricular

Em conformidade com a Resolução nº 1, de 06 de abril de 2018, a qual estabelece normas para o funcionamento de cursos de pós-graduação *Lato sensu*, em nível de especialização, o curso proposto terá a duração mínima de 360 horas. Não haverá Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). O aluno deverá cursar 13 disciplinas, dispostas em dois semestres letivos, conforme a matriz curricular:

MATRIZ CURRICULAR	
Módulo I	
DISCIPLINA	HORA AULA
Ambientação ao Moodle	10h
Empreendedorismo	20h
Ciência e tecnologia em embutidos cárneos	40h
Higiene e Microbiologia de matérias primas e alimentos processados	40h
Tecnologia de chocolates e derivados	40h
Análise de riscos em indústrias de alimentos	20h
Tecnologia e qualidade de ovos	40h
TOTAL	210h
Módulo II	
Alimentos funcionais e nutracêuticos	40h
Tópicos especiais em atividade antioxidante	20h
Análise econômica em processos industriais	20h
Gerenciamento de resíduos sólidos na indústria de alimentos	10h
Segurança do trabalho	20h
Tecnologia de queijos especiais	40h
TOTAL	150h
TOTAL DA CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS	360h
CARGA HORÁRIA OBRIGATÓRIA TOTAL DO CURSO	360h

11 EMENTÁRIO

Módulo I

Disciplina: Ambientação ao Moodle	
Carga horária total: 10h	Módulo: I

Ementa	
O ambiente virtual de aprendizagem. A organização do ambiente. As ferramentas de interação. Edição do perfil. Envio e download de arquivos. Acesso a notas. Boas práticas em EaD.	
Bibliografias básicas	
<p>COSTA, T. F. Informática. São Paulo: Juspodium, 2021.</p> <p>SANTOS, E. Pesquisa-formação na cibercultura. Teresina: EDUFPI, 2019.</p> <p>VELLOSO, F.C. Informática: conceitos básicos. São Paulo: LTC, 2017.</p>	
Bibliografias complementares	
<p>BRASIL. Decreto nº 2.494. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Brasília, DF: Presidência da República, 1998.</p> <p>BRASIL. Portaria nº 4.361. Ministério da Educação. Brasília, DF: MEC, 2004.</p> <p>BRASIL. Decreto nº 5.622. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Brasília, DF: Presidência da República, 2005.</p> <p>SANTOS, E. Pesquisa-formação na cibercultura. Santo Tirso-PT: White books, 2014.</p> <p>VES, M.C.S. Fatores importantes para o desenvolvimento de cursos on-line. Disponível em <http://cdchaves.sites.uol.com.br/fatores_desenvolvimento.htm></p>	

Disciplina: Empreendedorismo	
Carga horária total: 20h	Módulo: I
Ementa	
O mercado de trabalho: conceitos, funcionamento e cenário atual; Empreendedorismo: conceito e importância do empreendedorismo; O perfil empreendedor: a história da vida e as características dos empreendedores; Empresas: a estrutura do plano de negócios.	
Bibliografias básicas	

<p>DORNELAS, J.C.A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 9ªed., São Paulo: Ed. Empreende/Atlas, 2018.</p> <p>DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 5ª ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.</p> <p>DORNELAS, J.C.A. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e diferenciar na sua empresa. 3ªed., São Paulo: Ed. Empreende/Atlas, 2015, 172p.</p>
Bibliografias complementares
<p>BENVENUTI, M. Incansáveis: como empreendedores de garagem engolem tradicionais corporações e criam oportunidades transformadoras. São Paulo: Ed. Gente, 2016.</p> <p>COHEN, D. Cultura de excelência. São Paulo: Ed. Primeira Pessoa, 2017.</p> <p>DUARTE, R.B.A. Histórias de sucesso: experiências empreendedoras. Vol.1,2 e 3. Brasília: SEBRAE, 2020.</p> <p>GAUTHIER, F.A.O; LABIAK, J. S; MACEDO, M. Empreendedorismo. Curitiba : Editora LT, 2010, v.1. p.120.</p> <p>GHOBRIL, A. N. Oportunidades, Modelos e Planos de Negócio. São Paulo: Editora Mackenzie, 2017.</p>

Disciplina: Ciência e tecnologia de embutidos cárneos	
Carga horária total: 40h	Módulo: I
Ementa	
<p>Matérias primas, envoltórios, condimentos e aditivos utilizados em embutidos cárneos frescos, cozidos e defumados; produtos curados; emulsão cárnea; carne CMS, regulamento técnico de identidade e qualidade de linguiças, salames, presunto, apressado, salsicha e mortadela.</p>	
Bibliografias básicas	

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H.S. Ciência, higiene e Tecnologia da carne. Volume 2. Editora UFG, 2016.

PINTO, P. S. A. Inspeção e Higiene de Carnes. 2ª ed. Viçosa: UFV, 2014, 389p.

VASCO, P. História, Ciência e Tecnologia da Carne Bovina. Editora Paco: São Paulo/SP, 2015.

Bibliografias complementares

MAPA, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Decreto no 9.013, de 29 de março de 2017. Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasil: Diário Oficial da União, Brasília, 29 de março de 2017, 2017. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>.

MAPA, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Decreto no 9.918, de 18 de julho de 2019. Regulamenta o art. 10-A da Lei no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, 18 de julho de 2019, 2019a. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>.

MAPA, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa no 14, de 3 de junho de 2019. Adota a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC no 272, de 14 de março de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GM/Mercosul no 63/18 e dispõe sobre os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos. Brasil: Diário Oficial da União, Brasília-DF, 13 de junho de 2019, 2019b. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>.

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>.

MAPA, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa no 17, de 29 de maio de 2018. Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 01 de junho de 2018, 2018a. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>.

PASTORE, G. M. BICAS, J. L., MARÓSTICA-JUNIOR, M. R. Biotecnologia de Alimentos - Vol. 12. Ed. Atheneu: São Paulo/SP, 2016.

Disciplina: Higiene e Microbiologia de matérias primas e alimentos processados

Carga horária total: 40h

Módulo: I

Ementa

Conceito de controle sanitário na indústria de alimentos; Importância da água na indústria de alimentos: qualidade química, física e microbiológica; Higiene e sanitização na indústria de alimentos; Detergentes e sanitizantes utilizados na indústria de alimentos; Procedimento Padrão de Higienização Operacional (PPHO); Boas Práticas de Fabricação (BPF's); Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Programa "5S" e "8S"; Normas para construção e instalação de uma indústria de alimentos; Doenças de origem alimentar; Rotulagem de alimentos; Importância da qualidade das matérias primas; contaminações cruzadas.

Bibliografias básicas

FREITAS, J. A. Introdução à higiene e conservação das matérias-primas de origem animal. São Paulo: Atheneu, 2015.

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. São Paulo: Manole, 2011.

TORTORA, G. J; FUNKE, B. R; CASE, C.L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

Bibliografias complementares

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia:** ênfase na segurança dos alimentos. 1. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

LIMA, U.A. Matérias-primas dos alimentos. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2010.

KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. 3ª ed Editora Atheneu. São Paulo, 456p.2015.

SILVA, E. A. M. Manual de Controle Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação. Editora Varela. São Paulo, 693p. 2014.

Disciplina: Tecnologia de chocolates e derivados	
Carga horária total: 40h	Módulo: I
Ementa	
Histórico e mercado de cacau e chocolate; Legislação. Cadeia e processamento do cacau; Principais matérias-primas e ingredientes; Processamento de Chocolates: temperagem de chocolate, moldagem e recobrimento, resfriamento e envase; Tipos de equipamentos e condições gerais de processo; Influência das etapas de processo nas características físico-químicas, nutricionais e funcionais; Parâmetros de qualidade e defeitos.	
Bibliografias básicas	

AFOAKWA, E. O. Chocolate science and technology. Second edition E-BOOK. (1 online resource). ISBN 9781118913765 (Adobe PDF). Disponível em: <http://onlinelibrary.wiley.com/book/10.1002/9781118913758>.

BECKETT, S.T. Industrial Chocolate Manufacturing and Use. 4th ed. Chichester, U.K.; Aimes, IA: Wiley-Blackwell, 2009. E-BOOK. (xxxi, 688 p., [15] p. of plates), ill. (some col.), map, 25 cm. Includes bibliographical references and index. ISBN 1444301586. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1002/9781444301588>.

FERREIRA, A. C. R. Beneficiamento de cacau de qualidade superior. Ilhéus, BA: PTCSB, 2017, 76p.

Bibliografias complementares

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. RDC 264: Regulamento Técnico para Chocolate e Produtos de Cacau. Brasília, DF: ANVISA, 2005, 4p.

EFRAIM, P. et al. Characteristics of cocoa butter and chocolates obtained from cocoa varieties grown in Bahia, Brazil. European Food Research & Technology (Print), v. 237, p. 419-428, 2013.

HOBOKEN, NJ: John Wiley & Sons, 2010. E-BOOK. (1 online resource (1451 p.)). Includes bibliographical references and index. ISBN 1444320521. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1002/9781444320527>.

MOHOS, F. Confectionery and Chocolate Engineering: Principles and Applications. Wiley-Blackwell; 1ª edição, 2010, 712p.

SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Cacau: produção, manejo e colheita. Brasília: Senar, 2018, 145p. (Coleção Senar, 215)

Disciplina: Análises de riscos em indústrias de alimentos

Carga horária total: 20h

Módulo: I

Ementa

Métodos de Identificação de Perigos e Avaliação de Riscos aplicados na área da Indústria Alimentar; Relação entre a segurança ocupacional e a segurança alimentar por meio do Método de Avaliação de Riscos e Acidentes de Trabalho (MARAT) e o Método de William T. Fine, na categoria de métodos semi-quantitativos; Caracterização da linha de produção; Levantamento dos perigos e riscos em cada uma das etapas do processo e hierarquia do controle de riscos.

Bibliografias básicas

AYRES, D. O; CORREA, J. A. P. Manual de prevenção de acidentes do trabalho. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística. São Paulo: Atlas, 2011. 254p.

MATTOS, U.A.O; MÁSCULO, F.S (org.) Higiene e Segurança do Trabalho. Rio de Janeiro. Abepro/Elsevier, 2011.

Bibliografias complementares

LANZA, J. Manutenção preventiva: um pré-requisito essencial para a segurança dos alimentos. Food Safety Brazil, 2017. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/manutencao-preventiva-um-pre-requisito-essencial-para-seguranca-dos-alimentos/>>

RODRIGUES, M.A.B. A importância do laudo para equipamentos magnéticos na indústria alimentícia. Food Safety Brazil, 2019. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/importancia-do-laudo-para-equipamentos-magneticos-na-industria-alimenticia/>>

SANTANA, A. Detector de metal ou raio-X para Segurança de Alimentos – Qual a melhor escolha para meu processo? Food Safety Brazil, 2015. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/detector-de-metal-ou-raio-x-para-seguranca-de-alimentos-qual-a-melhor-escolha-para-meu-processo/>>

SHINOHARA, N. K. S; ALMEIDA, A.A.M; NUNES, C.G.P.S; LIMA, G. S; PADILHA, M. R.F. BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: não conformidades. V. 10, nº 1, p. 79-91. Pernambuco: Revista Eletrônica Diálogos Acadêmicos, 2016. Disponível em: <http://uniesp.edu.br/sites/_biblioteca/revistas/20170627113500.pdf>

SEVERINO, P.R.S. Food Defense e a sua relação com as normas IFS V6, BRC V7 e FSSC 22000. Dissertação para a obtenção do Grau de Mestre em Engenharia Alimentar - Qualidade e Segurança Alimentar. Portugal: Universidade de Lisboa, 2016. Disponível em:

<https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/13372/1/TESE%20FINAL_PRSS_2016.pdf>

Disciplina: Tecnologia e qualidade de ovos	
Carga horária total: 40h	Módulo: I
Ementa	
Tecnologia de Ovos; Estrutura e composição dos ovos in natura; Características dos ovos in natura; Classificação e pasteurização de ovos; Utilização e propriedades funcionais dos ovos; Processamento de ovo líquido e desidratado.	
Bibliografias básicas	
<p>BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990. Resolve aprovar as Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados, propostas pela Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados - DICAR que serão divulgadas através de Ofício Circular da SIPA. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 21 jan. 1990.</p> <p>BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Resolução nº 5, de 05 de julho de 1991. Resolve baixar padrões de identidade e qualidade para os produtos ovo integral. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 05 jul. 1991.</p> <p>BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 35, de 17 de junho de 2009. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 18 jun. 2009. Seção 1, p. 47.</p>	
Bibliografias complementares	
<p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5. ed. São Paulo: Varela, 2015. 655 p.</p> <p>MAZZUCO, H. Ovo: alimento funcional perfeito à saúde. Disponível em: <http://www.ovosbrasil.com.br/site/wp-content/uploads/2016/09/2008-Mazzuco_Ovo_alimento-funcional-perfeito-%C3%A0-sa%C3%BAde_EMBRAPA-CNPSA.pdf></p>	

OLIVEIRA, B.L. Ovo – Qualidade e Importância. Lavras. Disponível em: <<http://www.sna.agr.br/artigos/artitec-ovos.htm>>

OLIVEIRA, B. L.; OLIVEIRA, D. D. Qualidade e Tecnologia de Ovos. Lavras: Editora UFLA, 2013.

RÊGO, I. O. P.; MENEZES, L. D. M.; FIGUEIREDO, T.C.; OLIVEIRA, D. D.; ROCHA, J. S. R.; LARA, L. J. C.; LIMA, A. L.; SOUZA, M. R.; CANCADO, S. V. Bioactive amines and microbiological quality in pasteurized and refrigerated liquid whole egg. Poultry Science. v. 93. p. 1018-1022, 2014.

Módulo II

Disciplina: Alimentos funcionais e nutracêuticos	
Carga horária total: 40h	Módulo: II
Ementa	
Introdução ao estudo dos alimentos funcionais e nutracêuticos.; Classes de compostos funcionais; Aspectos legais acerca dos alimentos funcionais; Fontes naturais de obtenção de nutracêuticos.	
Bibliografias básicas	
BARLETA A. D, NORONHA V. C. Alimento funcional: uma nova abordagem terapêutica das dislipidemias como prevenção da doença aterosclerótica. Cadernos UniFOA, v. 2, n. 3, p.100-120, 2017.	
COSTA N.M.B.; ROSA C.O.B. (Org.). Alimentos Funcionais - Componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 1ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2010, 536 p. (biblioteca).	
SAAD, S.M.I.; CRUZ, A.G.; FARIA, J.A.F. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. 1 ed. São Paulo: Varela, 2011. 672 p.	
Bibliografias complementares	

BAPTISTA, I. D. C., G, T. M. D. S., CALDERELLI, V. A. S, M., A. A., PORTILHO, M., & MATIOLI, G. Conhecimento da comunidade universitária em relação aos alimentos funcionais. Acta Scientiarum. Health Sciences, v. 35, n. 1, p. 15-21, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n. 19, de 30 de abril de 1999. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimento com Alegação de Propriedades Funcionais e ou de Saúde em sua Rotulagem. Brasília, 1999.

Lista de alegações de propriedade funcional aprovadas - Alimentos com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde Atualizado em julho/2022.

PASCOAL, G. B., SILVA, C. O., PAZ, J. G., PACHECO, P. Alimentos Funcionais. In: Ciência dos Alimentos: princípios de bromatologia. 1º ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016, p. 141-160.

REIS, A. R. R., SOARES, J. M. D., SOUZA, A. G. D., & MESSIAS, C. M. B. D. O. Conhecendo os benefícios dos alimentos: alimentos funcionais. Extramuros-Revista de Extensão da Univasf, v. 4, n. 2, p. 10-14, 2016.

Disciplina: Tópicos especiais em atividade antioxidante

Carga horária total: 20h

Módulo: II

Ementa

Atividade antioxidante de substâncias e extratos; Metodologias de avaliação da atividade antioxidante; Enriquecimento nutricional antioxidante de substratos alimentares.

Bibliografias básicas

BAYNES, J. W; DOMINICZAK, M. H. Bioquímica médica. 3 ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. XX v, 653 p.

BOROSKI, M; VISENTAINER, J. V; COTTIGA, S. M; MORAIS, D. R. Antioxidantes Princípios e métodos analíticos. São Paulo. Appris, 2015. 141p. p.

OLIVEIRA, J. V. R. Estresse Oxidativo na Doença de Parkinson – Neuroproteção com flavonóides. Tradução para o Português. Berlin. Novas Edições Acadêmicas. 2017. 88 p.

Bibliografias complementares

GHOSH, S; CHATTERJEE, J.K, HAZRA, A.K. Avaliação comparativa das atividades antioxidantes in vitro e da impressão digital por cromatografia líquida de alta eficiência de cascas de frutas coletadas de resíduos da indústria de processamento de alimentos. Phcog Res 2019; 11: 346-5. Disponível em: <http://www.phcogres.com/text.asp?2019/11/4/346/271433>.

MARTINS, M. M. Constituintes voláteis, fenóis totais, capacidade antioxidantes e biológica de folhas, flores e raízes da *Vernonia brasiliiana Less.* 2012. 67 f. Dissertação (Mestrado em Química) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2012.

ROCHA, E. O. Avaliação dos constituintes fenólicos e voláteis, atividade antioxidante e antimicrobiana de *Campomanesia pubescens O. Berg* (Gabirola). 2011. 80p. Dissertação (Mestrado em Química)- Instituto de Química, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2011.

ROCHA, R. R. Estudo da composição química dos óleos essenciais e as atividades antioxidante, antimicrobiana e antiprotzoária do óleo essencial e de extratos etanólicos de folhas de *Qualea grandiflora* e *Qualea multiflora mart.* 2014. 95p. Dissertação (Mestrado em Química)- Instituto de Química, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2014.

SOUZA, R. O. S. Potencial antioxidante de extratos obtidos a partir de resíduos de frutos amplamente consumidos no estado do Amazonas. (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Amazonas, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, 2013.

Disciplina: Análise econômica em processos industriais

Carga horária total: 20h

Módulo: II

Ementa

Conceitos iniciais e indicadores econômicos; Análise do ponto de equilíbrio das operações; Vida econômica e Obsolescência; Métodos para avaliar alternativas de Investimentos; Viabilidade econômica; Análise econômica para tomada de decisão; Valuation.

Bibliografias básicas

<p>CASAROTTO F.N; KOPITTKKE, B. H. Análise de investimentos: matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>GOMES, J.M. Elaboração e Análise de Viabilidade Econômica de Projetos, Ed. Atlas, 2013.</p> <p>KOTLER, P; KELLER, K. L. ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING: 14a edição. São Paulo: Pearson Education, 2012. 792 p.</p>
Bibliografias complementares
<p>ALBERGONI, L. Introdução à Economia: Aplicações no Cotidiano. São Paulo: Atlas. 2015. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522499526/978-8522499519.</p> <p>ASSAF NETO, A. Estrutura e Análise de Balanços: Um enfoque econômico financeiro, São Paulo, Atlas, 10ª. ed., 2012.</p> <p>ASSAF NETO, A; SILVA, C. A. T. Administração do capital de giro. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>BAER, W. A economia brasileira. 541 p. 3. ed. São Paulo: Nobel, 2011.</p> <p>MARTINS, E; DINIZ, J. A; MIRANDA, G. J. Análise avançada das demonstrações contábeis: uma abordagem crítica. São Paulo: Atlas, 2012.</p>

Disciplina: Gerenciamento de resíduos sólidos na indústria de alimentos	
Carga horária total: 10h	Módulo: II
Ementa	
<p>Origem e natureza dos resíduos da indústria de alimentos; As implicações legais da poluição ambiental; Reuso e Reciclagem na indústria alimentícia; Tecnologias de tratamento de resíduos sólidos e suas características; Tecnologias de tratamento de aeróbios e anaeróbios de águas residuárias e suas características.</p>	
Bibliografias básicas	

JARDIM, A.; YOSHIDA, C.; MACHADO FILHO, J.V. Política Nacional, gestão e gerenciamento de resíduos sólidos – Barueri, SP: Manoli, 2012.

BARBOSA, R. P.; IBRAHIM, F. I. D. Resíduos Sólidos - Impactos, Manejo e Gestão Ambiental. Editora Erica. 2014.

BRASIL. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010. Política Nacional de Resíduos Sólidos. Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato20072010/2010/lei/112305.htm.

Bibliografias complementares

BARROS, R. T. Elementos de gestão de resíduos sólidos. São Paulo: Tessitura, 2013.

BERTOLINO, M. T. Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2012.

MATOS, A.T. Tratamento e Aproveitamento Agrícola de Resíduos Sólidos. Editora UFV. 2014.

SANT'ANNA JÚNIOR, G.L. Tratamento biológico de efluentes: fundamentos e aplicações. 2.ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2013. 404 p.

TACHIZAWA, T. Gestão ambiental e responsabilidade social corporativa: estratégias de negócios focadas na realidade brasileira. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 442p.

Disciplina: Segurança do trabalho

Carga horária total: 20h

Módulo: II

Ementa

A natureza dos riscos empresariais; Riscos puros e riscos especulativos; Risco: conceituação e evolução histórica; 3- Segurança de Sistemas e Subsistemas; A empresa como sistema; Responsabilidade pelo produto; Segurança e qualidade; Identificação de riscos; Inspeção de segurança; Investigação de acidentes; Análise de acidentes; Técnicas para incidentes críticos; Fundamentos matemáticos: probabilidades, confiabilidade, álgebra booleana; Análise de árvores de falhas; Confiabilidade. Série de riscos. Análise preliminar de riscos (APR); Análise de Operacionalidade de Perigos; Análise de Causa Raiz; Análise de modos de falhas e efeitos (AMFE); Técnica de Incidentes Críticos; Técnica What If? Taxa de Frequência e Gravidade

Gerenciamento de Riscos; Programa de Gerenciamento de Riscos - Inventário de Riscos - Plano de Ação.
Bibliografias básicas
<p>BARSANO, P. R; BARBOSA, R. P. Controle de riscos: prevenção de acidentes no ambiente ocupacional. São Paulo: Érica, 2014.</p> <p>BREVIGLIERO, E; POSSEBON, J; SPINELLI, R. Higiene Ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos. 5. ed. São Paulo: Ed. SENAC – São Paulo, 2010.</p> <p>CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo:Atlas,2012. 254p.</p>
Bibliografias complementares
<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISO18801: sistema de saúde e segurança no trabalho –requisitos. Brasil, 2010.</p> <p>GONÇALVES, E. A; GONÇALVES, J. A. A. Segurança e Saúde no Trabalho em 2000 Perguntas e Respostas. 4. ed. São Paulo: LTr, 2010.</p> <p>GONÇALVES, E. A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. 5. ed. São Paulo: LTr, 2011.</p> <p>LEAL, P. Descomplicando a segurança do trabalho: ferramentas para o dia a dia. ed. ampl. e rev. São Paulo: LTr, 2014. 430 p.</p> <p>MINISTÉRIO DO TRABALHO E DO EMPREGO. Normas Regulamentadoras. Disponível em: <www.mte.gov.br>.</p>

Disciplina: Tecnologia de queijos especiais

Carga horária total: 40h	Módulo: II
Ementa	
Definição e histórico; Classificação e situação mundial da produção de queijos; Seleção e tratamentos do leite para queijos; Processo geral de fabricação; Fermentação e coagulação do leite; O papel dos microrganismos no desenvolvimento das características do queijo; Queijos mofados; queijos artesanais; Inovação e mercado de queijos finos, artesanais e autorais no Brasil.	
Bibliografias básicas	
FURTADO, M. M. Queijos Duros. São Paulo, SP: Setembro Editora, 2011. 212 p.	
FURTADO, M. M. Principais problemas dos queijos: causas e prevenção. 3 ed. São Paulo: Setembro, 2017. 255p.	
FURTADO, M. M. Queijos semiduros. São Paulo: Setembro, 2018. 300 p.	
Bibliografias complementares	
CRUZ; A.G.; ZACARCHENCO; P.B. OLIVEIRA; C. A. F.; CORASSIN, C.H. Processamento de produtos lácteos. v. 3. 1 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.	
JAY, J.M.; LOESSNER, M.J.; GOLDEN, D.A. Modern food microbiology. 7.ed.New York: Springer, 2011. 790p.	
KOBELITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, A. E. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite. Viçosa: Editora UFV, 2011.	
PELCZAR JR., M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2012. vol. 1. 524 p.	

12 METODOLOGIA

A fim de atender os objetivos do curso de Pós-Graduação *Lato sensu* em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos na modalidade a distância (EaD), assim como possibilitar o diálogo entre

as tecnologias e as tendências de mercado, disponibilizamos diferentes meios para a interação entre estudantes, tutor e professores no decorrer do curso. Para tanto, serão utilizados alguns recursos midiáticos, tais como fóruns de dúvidas, exercícios de fixação e gravações de aulas em vídeos, cada um com suas especificidades, podendo contribuir para o alcance de diferentes níveis de aprendizagem, atendendo à diversidade e heterogeneidade do público-alvo. As mídias são complementares entre si.

A carga horária das disciplinas será cumprida no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), onde o aluno poderá acessar os conteúdos das aulas, realizar avaliações, estudos e outras atividades previstas. No AVA o estudante terá acesso ao professor da disciplina por meio de mensagens e chats. Ele terá ao seu dispor também o tutor a distância, que irá auxiliá-lo durante o desenvolvimento das disciplinas, com o acompanhamento das atividades postadas e chats, entre outros recursos disponíveis. Além disso, o curso disponibilizará materiais didáticos no ambiente virtual, tais como apostilas a serem produzidas ou disponibilizadas pelos professores da disciplina, vídeos e textos atualizados, que permitirão que o aluno complemente suas horas de estudo.

Vale destacar que a Biblioteca Virtual a ser hospedada no AVA do curso se constituirá como o local onde estarão disponíveis bibliografias, textos e artigos, além de indicações de sites que tratam das diferentes temáticas abordadas no curso estabelecendo uma associação entre a teoria e a prática.

O estudante contará ainda com o polo de apoio presencial, que garanta ao aluno continuidade de forma efetiva ao curso mediante a apropriação eficiente das técnicas e ferramentas que permitam o desenvolvimento da aprendizagem individual a distância. O horário de funcionamento dos polos presenciais será definido após acordos firmados com esses polos e serão divulgados amplamente.

Será ofertada uma apresentação em vídeo dos professores que ministram as disciplinas para os estudantes.

13 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Conforme Resolução CONSUP Nº 109/202, ou aquela que venha a substituí-la, os cursos de pós-graduação Lato sensu oferecidos na modalidade à distância, deverão incluir, necessariamente, instrumentos avaliativos. Para este curso, as provas/atividades avaliativas serão realizadas ao decorrer dos módulos.

As avaliações serão realizadas de forma contínua, por meio de atividades e tarefas nas quais serão observadas a capacidade do estudante de refletir sobre conceitos, pesquisar, perceber suas

dificuldades e superá-las, visando a sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão desejado pelo curso.

Será atribuído um total de 10 (dez) pontos para cada disciplina, distribuídos de acordo com os critérios previamente descritos nos planos de ensino, pelos professores responsáveis. A soma dos pontos atribuídos às avaliações em cada uma das disciplinas totalizará o desempenho acadêmico e o aproveitamento do estudante.

As avaliações serão realizadas de forma 100% remota, realizadas na finalização de etapa em cada disciplina, a fim de avaliar o aproveitamento do discente etapa por etapa. Não haverá Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

A avaliação do aproveitamento dar-se-á mediante acompanhamento constante do estudante e dos resultados por ele obtidos de acordo com os instrumentos de avaliação. Os estudantes poderão reunir-se com seus pares, auxiliados por um professor em ambiente virtual (tutor), onde deverão produzir uma tarefa em pequenos grupos de trabalho.

Segundo o Art. 38 da Resolução do CONSUP nº215/2022 de 28 de junho de 2022, ou aquela que venha a substituí-la, o curso deverá prever em seu PPC o sistema de notas em que o discente será aprovado nas disciplinas que obtiver nota final igual ou superior a 7,0 (sete) pontos. Prevê também que, nos cursos à distância não haverá controle de frequência on-line e presencial (artigo 47 da Lei nº 9.394/1996).

De acordo com a Resolução 215/2022, o estudante deverá obter a nota mínima de 5,0 pontos para ter direito ao exame final. O estudante que, mesmo após a realização do exame final, não obtiver a nota mínima necessária para aprovação será desligado do curso, não fazendo jus ao recebimento do diploma ou certificado de conclusão. Em virtude do curso não adotar o programa de dependência, o estudante não poderá realizar novamente a disciplina em que foi reprovado. Caso deseje retomar os estudos, deverá participar de novo processo seletivo, sendo que, uma vez aprovado, poderá solicitar o aproveitamento das disciplinas nas quais obteve aprovação previamente, dentro do prazo de 5 (cinco) anos, conforme normas vigentes. Não será permitido, em hipótese alguma, a realização de disciplinas isoladas.

13.1 Da Frequência

Conforme Resolução CONSUP Nº 109/2021, ou aquela que venha a substituí-la, na modalidade a distância não será computada a frequência. A permanência no curso fica assegurada

aos alunos classificados de acordo com a forma de seleção definida em edital e regularmente matriculados no curso, com exceção aos casos de desligamento previstos neste PPC e Resolução vigente.

13.2 Da Verificação do Rendimento Escolar, da Aprovação e do Exame Final

O estudante será aprovado nas disciplinas em que obtiver nota final igual ou superior a 7,0 (sete) pontos.

Ao estudante regularmente matriculado será assegurado o direito de cursar disciplinas pendentes, durante o semestre corrente, por meio de exame final, em período previsto no calendário acadêmico do corrente ano.

Será reprovado nas disciplinas o discente que;

I) obtiver nota final inferior a 7,0 (sete) pontos; (Resolução N° 109/2021, ou aquela que venha a substituí-la) e que não tenha conseguido obter média na etapa de exame final (designada como Etapa Final no SUAP).

14 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

O curso será avaliado anualmente pela Comissão Permanente de Avaliação - CPA. Essa avaliação tem por objetivo verificar a eficiência e eficácia do curso e terá como elementos básicos de análise:

- adequação do PPC para atingir os objetivos desejados;
- necessidade de alterações das ementas às novas realidades;
- adequação da bibliografia utilizada nas disciplinas levando em consideração à evolução do conhecimento ao longo dos anos;
- verificação de adequação dos mecanismos de avaliação de aprendizagem;
- e outros elementos relevantes para a melhoria do curso.

A avaliação do projeto pedagógico será do tipo quantitativo/qualitativo e terá como

mecanismo de coleta de dados o questionário.

De posse do parecer emitido sobre os itens elencados acima, o Colegiado do Curso avaliará a necessidade de alterações no PPC.

15 APOIO AO DISCENTE

O apoio ao discente contemplará:

acessibilidade arquitetônica – Condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, dos espaços, dos mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos serviços de transporte e dos dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação, por pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida;

acessibilidade atitudinal – Refere-se à percepção do outro sem preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações. Os demais tipos de acessibilidade estão relacionados a esta, pois é a atitude da pessoa que impulsiona a remoção de barreiras;

acessibilidade pedagógica – Ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Está relacionada diretamente à concepção subjacente à atuação docente: a forma como os professores concebem conhecimento, aprendizagem, avaliação e inclusão educacional determinará, ou não, a remoção das barreiras pedagógicas;

acessibilidade nas comunicações – Eliminação de barreiras na comunicação interpessoal (face a face, língua de sinais), escrita (jornal, revista, livro, carta, apostila, etc., incluindo textos em Braille, grafia ampliada, uso do computador portátil) e virtual (acessibilidade digital) e;

acessibilidade digital – Direito de eliminação de barreiras na disponibilidade de comunicação, de acesso físico, de tecnologias assistivas, compreendendo equipamentos e programas adequados, de

conteúdo e apresentação da informação em formatos alternativos.

15.1 Atendimento a pessoas com Deficiência ou com Transtornos Globais

Ressalta-se que os espaços estruturais do *Campus*, internos e externos, possibilitam acessibilidade às pessoas com necessidades específicas. Embasado no Decreto Nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004, o Instituto Federal do Sul de Minas – *Campus* Inconfidentes articula-se de maneira tal a suprir as demandas mencionadas no decreto, em seu Capítulo III, art. 8º, como:

I – disponibilização de acessibilidade: condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, dos serviços de transporte e dos dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação, por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida;

II – eliminação de barreiras: qualquer entrave ou obstáculo que limite ou impeça o acesso, a liberdade de movimento, a circulação com segurança e a possibilidade das pessoas se comunicarem ou terem acesso à informação.

Portanto o *Campus* Inconfidentes é adequado quanto a infraestrutura física e curricular, pois prioriza o atendimento e acesso ao estabelecimento de ensino em qualquer nível, etapa ou modalidade, proporcionando condições de utilização de todos os seus ambientes para pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, inclusive salas de aula, biblioteca, auditório, ginásio e instalações desportivas, laboratórios, áreas de lazer e sanitários. De acordo com a demanda gerada pelo corpo discente, o *Campus* buscará inserção das ajudas técnicas – produtos, instrumentos, equipamentos ou tecnologia adaptados ou especialmente projetados para melhorar a funcionalidade da pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida, favorecendo a autonomia pessoal, total ou assistida.

Além disso, o *Campus* Inconfidentes conta com o apoio do Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), que visa garantir aos discentes com deficiência, condições específicas que permitam o acompanhamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão na Instituição. De acordo com a Resolução CONSUP Nº 68/2020 - Regimento do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas – NAPNE do IFSULDEMINAS, como expostas:

Art. 5º – Ao NAPNE compete:

I – Refletir e promover a cultura da inclusão no âmbito do IFSULDEMINAS por meio de

projetos, assessorias e ações educacionais, contribuindo para as políticas e ações inclusivas nas esferas municipal, estadual e federal;

II – Implantar e implementar políticas de acesso, permanência e conclusão do processo educacional com êxito, respeitando as especificidades do discente, em articulação com os poderes públicos e sociedade civil;

III – Assegurar ao discente com necessidades especiais o espaço de participação, de modo que, em seu percurso formativo, adquira conhecimentos e também valores sociais consistentes que o levem a atuar na sociedade de forma autônoma e crítica;

IV – Propiciar o envolvimento da família do discente com necessidades especiais nas ações inclusivas, visando sua participação no processo educacional e inserção do educando no mundo do trabalho;

V – Zelar para que, na elaboração de documentos institucionais, seja contemplada a Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva no ensino regular, em consonância com a legislação vigente;

VI – Promover eventos que envolvam a sensibilização e capacitação da comunidade escolar e sociedade civil;

VII – Requerer percentual mínimo de destinação orçamentária para campus e reitoria para garantir o desenvolvimento das ações dos núcleos;

VIII – Gerir os recursos financeiros disponibilizados pelo poder público e iniciativa privada, definindo prioridades de ações e aquisição de equipamentos, softwares, materiais didático-pedagógicos e materiais para a Sala de Recursos Multifuncionais;

IX – Solicitar à Direção-geral do campus, por intermédio da Diretoria de Desenvolvimento Educacional ou Diretoria de Ensino, a contratação de profissionais especializados para atuarem junto aos discentes com necessidades educacionais específicas, possibilitando a estruturação de equipes de apoio educacional especializado;

X – Fazer cumprir a organização curricular diferenciada, bem como a adequação de métodos, técnicas, recursos educativos e demais especificidades pedagógicas que se fizerem necessárias, para tanto dispondo de equipe de apoio educacional especializado quando se fizer necessário;

XI – Assessorar na elaboração do Plano Educacional Individualizado (PEI) conforme

regulamentação institucional vigente;

XII – Reunir a documentação dos estudantes, conforme demanda, para respaldar o processo de deliberação de Certificação por Terminalidade Específica conforme regulamentação institucional e legislação vigente;

XIII – Incentivar, promover e assessorar projetos de pesquisa e projetos de extensão na área da Educação Inclusiva;

XIV – Acompanhar as reuniões pedagógicas de planejamento quando envolver ações pertinentes à Educação Inclusiva, em articulação com as coordenações dos cursos, docentes e equipe multidisciplinar;

XV – Assessorar a Copese quanto às adaptações necessárias aos candidatos que apresentem necessidades educacionais específicas nos processos seletivos, quando solicitado.

PARÁGRAFO ÚNICO: Entende-se por equipe de apoio educacional especializado aquela composta por profissionais que auxiliarão diretamente os discentes com necessidades educacionais específicas, como Profissional de Apoio, Professor de Atendimento Educacional Especializado, Tradutor e Intérprete de Libras, dentre outros.

Ademais, o curso pautar-se-á pelo atendimento à Lei de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, conforme na Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Também embasando-se no PDI 2014-2018, os Núcleos de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas analisam os laudos médicos quando apresentados e, no caso de ingresso do candidato, encaminham as providências para que os novos estudantes tenham pleno acesso aos serviços pedagógicos, além da exigência da construção do PEI – Plano Educacional Individual, de acordo com a comprovação e análise dos laudos médicos. Em que serão registradas dificuldades, intervenções, Estratégias a serem utilizadas dentro e fora da sala de aula que possibilitem o desenvolvimento dos conhecimentos e capacidades previstas durante o processo de ensino-aprendizagem, abordando as diversas esferas, tais como o desenvolvimento das habilidades cognitivas, metacognitivas, interpessoais, afetivas, comunicacionais e outros.

15.2 Atividades de Tutoria – EaD

Por ser um curso a distância, no qual o aluno está fisicamente distante do professor, a tutoria se destaca como um dos essenciais componentes para que a comunicação entre estes dois elos comunicacionais se estabeleça. Nos diversos modelos de EaD, a tutoria desempenha funções de mediação entre os conteúdos das disciplinas e os alunos, entre professores e alunos, e os alunos entre si.

O tutor a distância, no exercício da função não docente, participa ativamente da prática pedagógica. Trata-se de um profissional que deve ser graduado na área do curso, devidamente capacitado para utilização das TICs, que atue a partir do IFSULDEMINAS e por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA, medie o processo pedagógico com estudantes geograficamente distantes e que seja referenciado aos polos de apoio presencial.

São atribuições do tutor a distância: esclarecer dúvidas através dos fóruns de discussão na internet, por meio de telefone, através de participação em videoconferências; promover espaços de construção coletiva de conhecimentos; selecionar material de apoio e sustentar teoricamente os conteúdos; assistir ou auxiliar o professor nos processos avaliativos de ensino e aprendizagem, e colaborar com o professor da disciplina na correção das atividades. Seguem as atribuições do tutor:

- ministrar as atividades típicas de tutoria à distância ou presencial;
- auxiliar os alunos nas atividades do curso;
- mediar a comunicação de conteúdos entre o professor e os cursistas;
- supervisionar as atividades do ambiente virtual de aprendizagem (AVA);
- apoiar o professor da disciplina nas atividades do curso;
- redigir os relatórios de regularidade dos alunos e os de desempenho dos alunos nas atividades;
- estabelecer e promover contato permanente com os alunos;
- aplicar avaliações;
- corrigir atividades e avaliações, aplicadas pelos professores do módulo;

Por conseguinte, os tutores assumem o papel de orientar o estudante durante o processo de aprendizado, com flexibilidade para adaptar-se a situações muito diferenciadas. Já quanto ao processo

de interatividade entre alunos e tutores a distância realizar-se-á utilizando-se de ferramentas e suportes, tais como: fóruns, sala de bate papo, e-mail e videoconferência, conforme plano pedagógico da disciplina, utilizando-se dos espaços oferecidos no ambiente virtual de aprendizagem Moodle.

16 TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICs – NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM

O processo de ensino e aprendizagem e a interação do corpo discente com o corpo docente, acontece mediante um Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). Este é configurado de forma a permitir o acesso simultâneo de todos os usuários aos diversos conteúdos disponibilizados, assim como acompanhar o rendimento de cada estudante nas diversas atividades propostas para a integralização do curso. Adicionalmente ao AVA, ambientes de simulação podem ser utilizados para explorar e estudar situações presentes no dia a dia.

17 MATERIAL DIDÁTICO INSTITUCIONAL

O material didático traduzirá os objetivos do curso, abordará os conteúdos expressos nas ementas e levará os estudantes a alcançarem os resultados esperados em termos de conhecimentos e habilidades. Assim, o material didático disponibilizado aos estudantes permitirá a formação definida no Projeto Pedagógico do Curso, considerando aspectos como: abrangência, disponibilidade de acesso pela população envolvida, bibliografia adequada às exigências da formação, aprofundamento e coerência teórica.

Dessa forma, o professor será responsável pelo planejamento, elaboração e seleção do material didático das unidades curriculares do curso e pela orientação dos tutores em suas atividades didáticas.

O material didático do curso será disponibilizado no AVA (Moodle) em formato digital,

possibilitando o acompanhamento do estudante.

18 MECANISMOS DE INTERAÇÃO

Além do material didático apresentado anteriormente, haverá uma disciplina específica de Ambientação, cujo objetivo é orientar os alunos em relação ao acesso ao curso e à Plataforma Moodle. Da mesma forma, se prevê uma política de atendimento e acompanhamento constante dos estudantes, bem como necessários mecanismos de sua interação com docentes e tutores, o que além de tornar o curso mais dinâmico ainda poderá prevenir possíveis evasões.

Os mecanismos de interação permitirão o desenvolvimento autônomo dos estudantes, bem como a aquisição de conhecimentos e habilidades e ainda o desenvolvimento da sociabilidade, por meio de atividades de comunicação, interação e troca de experiências e resumem nos seguintes:

- **site do curso:** oferece o conteúdo e as informações referentes ao curso de forma a aproveitar o potencial pedagógico do computador, permitindo a troca de mensagens, o envio de avisos, a possibilidade de atividades avaliativas, além de oferecer materiais complementares de estudo;
- **correio eletrônico (mensagens):** possibilita comunicações entre os atores envolvidos no processo de aprendizagem, as mensagens ficam registradas tanto no ambiente virtual de aprendizagem, como no e-mail cadastrado para o participante;
- **chats (bate-papo):** possibilita comunicações síncronas entre os atores envolvidos no processo de ensino aprendizagem;
- **fórum:** promove discussão assíncrona e permite que todas as mensagens trocadas fiquem registradas, oferecendo aos participantes a possibilidade de acompanhamento das discussões no decorrer do curso e uma avaliação mais detalhada da participação do aluno;
- **tarefa:** permite que atividades de avaliação sejam propostas pelo professor/tutor e postadas

pelos cursistas, seguidas de avaliações com feedbacks, comentários e notas.

19 CORPO DOCENTE E ADMINISTRATIVO

19.1 Núcleo Docente Estruturante – NDE

O NDE poderá ser formado por professores do IFSULDEMINAS - *Campus Inconfidentes*, os quais, além de participarem de todas as etapas de elaboração e implementação deste curso e atuarão como docentes no mesmo. Caberá, ainda, aos membros do NDE elaborar e acompanhar instrumentos de análise e avaliação do curso em todas as suas etapas. Os professores que ministrarão as disciplinas do curso, serão membros do NDE.

19.2 Funcionamento do Colegiado de Curso ou equivalente

De acordo com a Resolução CONSUP N° 215/2022, ou aquela que venha a substituí-la, o colegiado de curso, é um órgão técnico, consultivo e deliberativo em assuntos pedagógicos, científicos, didáticos e disciplinares no âmbito do curso, sendo constituído:

- I) Pelo coordenador do curso, assumindo a função de presidente, com mandato de 04 (quatro) anos;
- II) Por 2 (dois) professores efetivos do curso, eleitos pelos seus pares, com mandato de 02 (dois) anos;
- III) Por dois representantes do corpo discente do curso, eleitos pelos seus pares, com mandato de 1 (um) ano.

O colegiado de curso reúne-se ordinariamente uma vez por semestre e, extraordinariamente, quando convocado pela Coordenadoria Geral de Ensino ou pelo Coordenador de curso ou por requerimento de 2/3 (dois terços) dos seus membros, com indicação do motivo e convocação com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

Compete ao colegiado de curso:

- I) Aprovar o projeto pedagógico do curso e estabelecer o perfil profissional e a proposta

pedagógica do curso;

II) Deliberar sobre editais e projetos relativos ao curso;

III) Aprovar o plano geral de atividades do curso e auxiliar nos processos seletivos;

IV) Avaliar o desempenho do corpo docente;

V) Deliberar sobre propostas de medidas disciplinares aplicáveis aos docentes, encaminhadas pelo coordenador de curso;

VI) Deliberar sobre normas de prestação de serviços à comunidade relacionadas com o curso;

VII) Acompanhar o processo de aprendizagem do corpo discente;

VIII) Deliberar sobre alterações e/ou modificações do currículo do curso com observância das Normas para funcionamento dos cursos de pós-graduação;

IX) Aprovar os projetos de ensino, pesquisa e extensão considerados relevantes para a melhoria da qualidade do curso;

X) Analisar, aprovar e avaliar os planos de ensino das disciplinas do curso, propondo alterações quando necessárias;

XI) Deliberar sobre os pedidos de prorrogação de prazo para a conclusão de curso;

XII) Deliberar sobre os pedidos de aproveitamento de disciplinas para o caso previsto neste regimento interno;

XIII) Avaliar as questões de ordem disciplinar;

XIV) Atuar como instância recursiva às decisões do Coordenador do Curso;

XV) Exercer as demais atribuições decorrentes da legislação em vigor e deste regimento.

19.3 Atuação da Coordenação do Curso

A coordenação do curso terá um mandato de 4 (quatro) anos, prorrogáveis por mais quatro anos, caso seja do interesse do (a) mesmo (a) e deverá auxiliar os docentes e discentes nas suas demandas para que possam desenvolver suas atividades acadêmico-científicas de forma

satisfatória e com qualidade. Além desta atribuição, a coordenação deverá:

- I) Elaborar e divulgar com antecedência as disciplinas do período letivo vigente, de acordo com o calendário acadêmico.
- II) Manter constante comunicação, atuando como interlocutor entre os membros da comunidade acadêmica.
- III) Zelar pelo cumprimento dos compromissos dos corpos docente e discente.
- IV) Zelar pelo cumprimento do plano pedagógico de curso e deste regimento interno.
- V) Propor mudanças no plano pedagógico de curso e no regimento interno, buscando aprimoramento do curso.
- VI) Coordenar o processo seletivo que será conduzido pelos membros do colegiado de curso.
- VII) Aprovar os programas e planos de ensino das disciplinas e verificar o cumprimento do conteúdo programático e da carga horária das disciplinas.
- VIII) Representar o curso junto aos órgãos da unidade de ensino.
- IX) Convocar e presidir as reuniões de docentes do curso e do colegiado de curso.
- X) Supervisionar e fiscalizar a execução das atividades programadas, bem como a assiduidade dos professores.
- XI) Coordenar e supervisionar os planos de atividades do curso.
- XII) Coordenar os trabalhos de elaboração do currículo pleno do curso, bem como de suas modificações, para submissão aos órgãos competentes.
- XIII) Zelar pelo cumprimento das disposições legais e regimentais do curso e do IFSULDEMINAS.
- XIV) Promover semestralmente ações de avaliação do curso, permitindo a manifestação dos

discentes sobre todos os aspectos.

19.4 Corpo Docente

Nome do(a) Professor(a)	Titulação	Formação	Email	Currículo Lattes
Alison Geraldo Pacheco	Doutor	Química	alison.pacheco@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/3318878067835821
Ana Cristina Ferreira Moreira da Silva	Doutora	Tecnologia em Laticínios	ana.ferreira@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/7718949598120664
Fernanda Goes da Silva	Mestre	Administração de Empresas	fernanda.silva@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/4891742540842604
Flávia De Floriani Pozza Rebello	Doutora	Engenharia de Alimentos	flavia.rebello@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/3819029377968660
Lucas Deleon Ramirio	Doutor	Técnico em Segurança do Trabalho Engenheiro Elétrico Pós Graduado em Segurança do Trabalho	lucas.ramirio@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/1580637610208144
Maiquel Moreira Nunes Santos	Mestre	Engenharia de Alimentos	maiquel.santos@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/4232546646621827
Taciano Benedito Fernandes	Mestre	Técnico em Agroindústria Tecnologia em Agrimensura	taciano.fernandes@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/7508328160746955
Wallace Ribeiro Correa	Doutor	Biologia	wallace.correa@ifsuldeminas.edu.br	http://lattes.cnpq.br/5273587968523479

19.4.1 Corpo Administrativo

SERVIDOR	CARGO	CLASSE	NIVEL ESCOLARIDADE
Adevaldo Jose da Silva	OPERADOR DE MAQ AGRICOLAS (PCIFE) – 701452	CLASSE C	ESPECIALIZAÇÃO
Adriana da Silva Oliveira Dallo	ASSISTENTE SOCIAL (PCIFE) – 701006	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Adriana Nilceia Scheffer	AUXILIAR DE COZINHA (PCIFE) – 701614	CLASSE B	ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO
Aginaldo Tadeu Hermogenes	VIGILANTE (PCIFE) – 701269	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Alessandro Francisco Rangel	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO (PCIFE) – 701226	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Aline Silva dos Santos	ASSISTENTE SOCIAL (PCIFE) – 701006	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Ana Paula dos Santos Vianna de Andrade	ENFERMEIRO-AREA (PCIFE) – 701029	CLASSE E	MESTRADO
Angela Regina Pinto	BIBLIOTECARIO- DOCUMENTALISTA (PCIFE) – 701010	CLASSE E	MESTRADO
Antonio Marcos de Godoi	AUXILIAR DE AGROPECUARIA (PCIFE) – 701611	CLASSE B	ESPECIALIZAÇÃO
Antonio Wilson Goncalves de Brito	ADMINISTRADOR (PCIFE) – 701001	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Ariane Helena Marciano Fernandes	AUXILIAR DE ENFERMAGEM (PCIFE) – 701411	CLASSE C	MESTRADO
Benedito Izanor Ribeiro Junior	TECNICO EM AGROPECUARIA (PCIFE) – 701214	CLASSE D	ENSINO MÉDIO
Briza Paula de Oliveira	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Bruno Manoel Rezende de Melo	TECNICO EM AGROPECUARIA (PCIFE) – 701214	CLASSE D	DOUTORADO
Carla Pacheco Govea	PSICOLOGO-AREA (PCIFE) – 701060	CLASSE E	MESTRADO

Carlos Gilberto Bezerra Lima	AUX EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701405	CLASSE C	ESPECIALIZAÇÃO
Caroline Maria Machado Alves	AUXILIAR DE BIBLIOTECA (PCIFE) – 701409	CLASSE C	ESPECIALIZAÇÃO
Caue Trivellato	TECNICO EM AGROPECUARIA (PCIFE) – 701214	CLASSE D	DOUTORADO
Cleonice Maria da Silva	PEDAGOGO-AREA (PCIFE) – 701058	CLASSE E	MESTRADO
Cristiane de Freitas	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	MESTRADO
Denise Dutra Santos Inojosa	ADMINISTRADOR (PCIFE) – 701001	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Deyse do Valle Rodrigues Neves	ASSISTENTE DE LABORATORIO (PCIFE) – 701437	CLASSE C	GRADUAÇÃO
Ederson de Azevedo Mostre	ASSISTENTE DE ALUNO (PCIFE) – 701403	CLASSE C	ESPECIALIZAÇÃO
Ediney Sebastiao Paradelo	MESTRE DE EDIF E INFRAESTRUTURA (PCIFE) – 701208	CLASSE D	MESTRADO
Eduardo de Oliveira Rodrigues	ENGENHEIRO-AREA (PCIFE) – 701031	CLASSE E	MESTRADO
Emerson Michelin	TECNICO EM ELETRONICA (PCIFE) – 701830	CLASSE D	GRADUAÇÃO
Eneida Sales Noronha	PEDAGOGO-AREA (PCIFE) – 701058	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Erika Paula Pereira	ASSISTENTE DE ALUNO (PCIFE) – 701403	CLASSE C	ESPECIALIZAÇÃO
Eufrazia de Souza Melo	AUDITOR (PCIFE) – 701009	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Evaldo Tadeu de Melo	TECNICO EM AGROPECUARIA (PCIFE) – 701214	CLASSE D	DOUTORADO
Fernanda Coutinho Pinheiro da Rosa	TECNICO EM ALIMENTOS E LATICINIOS (PCIFE) – 701215	CLASSE D	MESTRADO
Fernanda Eusebia Lopes da Silva	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO

Fernando Jacometti Soares	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	GRADUAÇÃO
Flavia Sejas Anderson	TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS (PCIFE) – 701079	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Flavio Eduardo Vilas Boas	OPERADOR DE MAQ AGRICOLAS (PCIFE) – 701452	CLASSE C	ENSINO FUNDAMENTAL
Francisco Carlos Bonamichi do Couto	TECNICO EM CONTABILIDADE (PCIFE) – 701224	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Gilcimar Dallo	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO (PCIFE) – 701226	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Giuliano Manoel Ribeiro do Vale	TECNICO EM AGRIMENSURA (PCIFE) – 701213	CLASSE D	GRADUAÇÃO
Heleno Lupinacci Carneiro	ANALISTA DE TEC DA INFORMACAO (PCIFE) – 701062	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Hugo Sarapo Costa	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Jacssane do Couto Andrade	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Joice Aparecida do Nascimento	AUXILIAR DE BIBLIOTECA (PCIFE) – 701409	CLASSE C	ESPECIALIZAÇÃO
Jose Carlos Costa	MEDICO VETERINARIO (PCIFE) – 701048	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Jose David Romero Dias	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Jose Roberto de Carvalho	AUXILIAR DE AGROPECUARIA (PCIFE) – 701611	CLASSE B	ESPECIALIZAÇÃO
Jose Valmei Bueno	JORNALISTA (PCIFE) – 701045	CLASSE E	MESTRADO
Juliana Gomes Tenorio Moura	ADMINISTRADOR (PCIFE) – 701001	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO

Julio Cesar de Almeida	OPERADOR DE MAQ AGRICOLAS (PCIFE) – 701452	CLASSE C	GRADUAÇÃO
Karina Aguiar de Freitas Souza	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO (PCIFE) – 701226	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Lais de Souza	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Laodiceia Vaz de Lima Souza	OPERADOR DE MAQ DE LAVANDERIA (PCIFE) – 701828	CLASSE A	GRADUAÇÃO
Lidiane de Oliveira	BIBLIOTECARIO- DOCUMENTALISTA (PCIFE) – 701010	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Luighi Fabiano Barbato Silveira	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO (PCIFE) – 701226	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Luiz Carlos Pereira	MOTORISTA (PCIFE) – 701445	CLASSE C	ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO
Marcos Cesar Fredericci	ADMINISTRADOR (PCIFE) – 701001	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Marcos Roberto dos Santos	TECNICO DE LABORATORIO AREA (PCIFE) – 701244	CLASSE D	MESTRADO
Maria Jose Adami Bueno	MEDICO-AREA (PCIFE) – 701047	CLASSE E	MESTRADO
Marly Cristina Barbosa Ribeiro	TECNICO EM ENFERMAGEM (PCIFE) – 701233	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Mateus Henrique Pereira Goncalves	TECNICO DE LABORATORIO AREA (PCIFE) – 701244	CLASSE D	GRADUAÇÃO
Oliveiros Miranda dos Santos	TECNICO EM AGROPECUARIA (PCIFE) – 701214	CLASSE D	MESTRADO
Patricia Guidi Ramos Pistelli	AUXILIAR DE AGROPECUARIA (PCIFE) – 701611	CLASSE B	ESPECIALIZAÇÃO

Paula Erika Goedert Dona	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Paulo Henrique Goncalves	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Paulo Sergio Bonamichi	TECNICO EM AGROPECUARIA (PCIFE) – 701214	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Priscilla Lopes Ribeiro	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Rafaella Lacerda Crestani	PEDAGOGO-AREA (PCIFE) – 701058	CLASSE E	MESTRADO
Rafael Luiz Rafaeli	MESTRE DE EDIF E INFRAESTRUTURA (PCIFE) – 701208	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Reginaldo Aparecido Silva	TRADUTOR INTERPRETE DE LINGUAGEM SINAIS (PCIFE) – 701266	CLASSE D	MESTRADO
Ricardo Silverio Dias	VIGILANTE (PCIFE) – 701269	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Rita Maria Paraiso	ADMINISTRADOR (PCIFE) – 701001	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Rogério Robs Fanti Raimundo	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	MESTRADO
Roger Leal	AUX EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701405	CLASSE C	GRADUAÇÃO
Ronaldo Reale	TECNICO EM AGROPECUARIA (PCIFE) – 701214	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Sergio Diogo de Padua	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	MESTRADO
Silverio Vasconcelos Braga	TECNICO EM AGROPECUARIA (PCIFE) – 701214	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Silvino Jose Santos Pimenta	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO (PCIFE) – 701226	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO

Sissi Karoline Bueno da Silva	ADMINISTRADOR (PCIFE) – 701001	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Sueli Aparecida de Souza	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	GRADUAÇÃO
Swelen Azevedo de Souza	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Taciano Benedito Fernandes	TECNICO EM ALIMENTOS E LATICINIOS (PCIFE) – 701215	CLASSE D	MESTRADO
Thiago Caixeta Scalco	CONTADOR (PCIFE) – 701015	CLASSE E	ESPECIALIZAÇÃO
Thiago Marcal da Silva	TECNICO EM ALIMENTOS E LATICINIOS (PCIFE) – 701215	CLASSE D	GRADUAÇÃO
Tiago Ariel Ribeiro Bento	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	GRADUAÇÃO
Tone Vander Marcilio	TECNICO DE LABORATORIO AREA (PCIFE) – 701244	CLASSE D	MESTRADO
Vitor Marinello Souza	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ENSINO MÉDIO
Vladmir Fernandes	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO
Wagner Geraldo Alves Silveres	PORTEIRO (PCIFE) – 701458	CLASSE C	ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO
Wagner Roberto Pereira	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	MESTRADO
Wanderson Rodrigues da Silva	ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO (PCIFE) – 701200	CLASSE D	ESPECIALIZAÇÃO

20 INFRAESTRUTURA

O IFSULDEMINAS - *Campus* Inconfidentes dispõe de uma ótima infraestrutura física que

serve de apoio aos cursos ofertados no *campus*. Além dos mais variados tipos de laboratórios e de uma biblioteca equipada, oferece também refeitório, alojamentos para alunos internos, enfermaria, ginásio poliesportivo, campo de futebol e dois auditórios que podem ser utilizados em reuniões ou palestras.

20.1 Biblioteca, Instalações e Equipamentos

A Biblioteca Central “Afonso Arinos” possui uma área de 719,056 m², dos quais 503,08 m² atendem a 250 usuários. Este espaço é dividido da seguinte forma: uma sala, atrelada ao acervo bibliográfico, para estudo em grupo, que possui 10 mesas redondas com 05 (cinco) assentos cada uma, 10 computadores para acesso à Internet para fins de digitação de trabalhos escolares e de pesquisa na internet; uma sala verde, contendo acervo bibliográfico de: material impresso (100 livros, 60 periódicos), material audiovisual (25 fitas de vídeo, 05 CD-ROM); uma videoteca, contendo televisor e DVD; sala para processamento técnico, contendo dois computadores, sendo 01 para fazer a catalogação do acervo bibliográfico e 01 para fazer o empréstimo domiciliar; sala de estudos, contendo cabines para estudo individual; guarda volumes; banheiros masculino e feminino, e banheiro masculino e feminino para portador de necessidades especiais.

Em suas dependências existe uma sala de estudo individual e outra para estudos em grupo, com capacidade para 36 e 60 pessoas, respectivamente, e também sala de reuniões e sala para videoconferência. A sala de videoconferência possui equipamentos para oferecer o ensino a distância para os alunos e servidores do *Campus*.

O acervo bibliográfico da Biblioteca “Afonso Arinos” é constituído de material impresso (11.085 livros, 886 periódicos); material audiovisual contendo 140 fitas de vídeo, 10 CD-ROM, 50 slides. É utilizada a Tabela de Classificação Decimal de Dewey, a Tabela de *Cutter-Sanborn*, Código de Catalogação Anglo-Americano para fazer o processamento técnico deste acervo bibliográfico. Este acervo será disponibilizado em base de dados catalográfica para ser consultado por meio da internet, utilizando um software que atende as necessidades da instituição e do usuário. A Biblioteca “Afonso Arinos” oferece para os seus usuários os seguintes serviços: orientação aos usuários, serviço de referência virtual, empréstimo domiciliar, empréstimo entre bibliotecas, normalização bibliográfica, comutação bibliográfica, pesquisa bibliográfica em base de dados, disseminação seletiva de informações, serviço de reprografia.

20.2 Centro de Educação a Distância (CEAD)

O *Campus Inconfidentes* dispõe de um espaço destinado ao suporte e oferta de cursos na modalidade EAD, denominado Centro de Educação a Distância (CEAD). O CEAD oferece toda a infraestrutura necessária para a realização de um curso a distância: ambientes de coordenação e tutoria, laboratório de informática, sala de teleaula, sala de reuniões, armazenamento e distribuição de material didático e apoio didático para alunos e professores.

20.3 Laboratórios

O *Campus Inconfidentes* conta com uma área total de 254,32 ha, sendo a área construída superior a 40.000 m², destinadas prioritariamente a apoiar o desenvolvimento educacional, de pesquisa e extensão, integrando o processo pedagógico e a formação da cidadania. Para isso, a instituição conta com vários laboratórios que dão suporte às atividades dos diversos cursos nela ofertados e que, podem eventualmente apoiar atividades do curso de *Lato sensu* em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos, principalmente no que se refere a propostas de trabalhos interdisciplinares. Cinco desses laboratórios estão intimamente ligados ao Curso (Setor de Laticínio, Setor de Processamento de Carnes, Setor de Processamento de Frutas e Hortaliças, Laboratório de Microbiologia e Laboratório de Bromatologia). Dois deles são laboratórios de informática, e cada um está equipado com 31 computadores, uma lousa digital, um projetor multimídia e acesso a internet. Ambos estão localizados na fazenda escola e dão suporte tanto para as aulas quanto para estudo, pesquisa, elaboração e construção de trabalhos acadêmicos.

21 SISTEMA DE CONTROLE DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA)

Todos os materiais didáticos que serão utilizados neste curso de pós-graduação estarão disponíveis aos alunos para download no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), que está sob a administração da Reitoria do IFSULDEMINAS.

22 CERTIFICADOS E DIPLOMAS

O discente que cumprir com todas as exigências regimentais e pedagógicas do curso será certificado **ESPECIALISTA EM HIGIENE, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**, conforme Resolução CNE nº1 de 06 de abril de 2018.

A Reitoria do IFSULDEMINAS expedirá certificado aos alunos que tiverem obtido aproveitamento, segundo os critérios de avaliação previamente estabelecidos, no prazo mínimo de 120 (cento e vinte) dias após a conclusão do curso.

O certificado de conclusão de cursos de pós-graduação *Lato sensu* deverá ser devidamente registrado, mencionando a área de conhecimento do curso e ser acompanhado do respectivo histórico acadêmico, do qual devem constar, obrigatoriamente:

- I) Relação das disciplinas, carga horária, nota obtida pelo aluno, frequência, nome e qualificação dos professores por elas responsáveis;
- II) Período em que o curso foi realizado e a sua duração total, em horas de efetivo trabalho acadêmico;
- III) Declaração da instituição de que o curso cumpriu todas as disposições da Resolução CNE nº 1 de 06 de abril de 2018;
- IV) Citação do ato legal de credenciamento da instituição e da criação do curso.

Os certificados de conclusão de curso de pós-graduação *Lato sensu* enquadrados nos dispositivos estabelecidos na Resolução CNE nº 1 de 06 de abril de 2018, terão validade nacional.

Para a emissão do certificado de conclusão de curso é necessário que o discente apresente na Seção de Registros Acadêmicos, os seguintes documentos:

- I) RG, CPF, Título Eleitoral, acompanhado de comprovante de quitação eleitoral, e Certificado

Militar (cópias simples, acompanhadas dos originais);

II) Certidão de Nascimento ou Casamento (cópias simples, acompanhadas dos originais);

III) Diplomas do curso de Graduação (cópias simples, acompanhadas dos originais), reconhecido pelo MEC;

IV) Nada consta, emitido pela biblioteca, atestando que o discente não possui débitos com a instituição;

V) Outros documentos que possam fazer parte da exigência da Seção de Registros Acadêmicos.

O discente que, por qualquer motivo, não cumprir completamente com as exigências regimentais e pedagógicas do curso, mas que cumpri-las parcialmente não será certificado. No entanto, poderá requerer, junto à Seção de Registros Acadêmicos, documento que comprove as disciplinas cursadas com aproveitamento.

23 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A proposta de pós-graduação *Lato sensu* em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos 100% EaD configura-se como um aporte para a potencialização de ações para a complementação e aprimoração na formação de:

Técnicos em Alimentos ou Técnicos em Agropecuária com habilitação em Agroindústria que possuam graduação em qualquer área do conhecimento, desde que sua atuação profissional esteja voltada para a indústria de alimentos;

Graduados em quaisquer cursos desde que tenha Mestrado e/ou Doutorado em Alimentos e que esteja atuando em indústrias de alimentos;

Graduados em: Engenharia de Produção, Engenharia Civil, Engenharia Sanitária, Engenharia de Pesca, Engenharia Química, Engenharia de Segurança do Trabalho, Engenharia Agroindustrial de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, Bacharelado em Agroindústria de Alimentos, Tecnologia de Gestão da Produção Industrial, Gastronomia, Tecnologia em Gestão da

Qualidade, Farmácia, Química, Nutrição, Biologia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Agronomia e Biomedicina.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Edição 2012.

BRASIL. Decreto n. 5.154, de 23 jul. 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Brasília, 2004.

BRASIL. Decreto nº 7.037/2009. Institui o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH 3. Brasília, 2009.

BRASIL. Decreto nº 5.296 de 2 de dezembro de 2004. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida. Brasília, 2004.

BRASIL. Parecer 67/2003. Referencial para as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN dos Cursos de Graduação – Conselho Nacional de Educação.

BRASIL. Lei nº. 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996.

BRASIL. Parecer n.º 11 de 12/06/2008. Institui o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Brasília, 2008.

BRASIL. Parecer CNE/CEB n. 39, de 08 de dez. 2004. Aplicação do Decreto n. 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília, 2004.

BRASIL. Resolução CNE/CEB n. 06, de 20 de setembro de 2012. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília, 2012.

BRASIL. Resolução CNE/CEB n. 02, de 02 de janeiro de 2012. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília, 2012.

BRASIL. Lei Nº 11.645 de 10 de março de 2008 e Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena.

BRASIL. Parecer CNE/CP Nº 8, de 06 de março de 2012. Define as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

BRASIL. Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Define Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.

BRASIL. Constituição Federal, 1998, Art. 205, 206 e 208, na NBR 9050/2004, da ABNT, na Lei Nº 10.098/2000, nos Decretos Nº 5.296/2004, Nº 6.949/2009, Nº 6.111/2011 e na Portaria Nº 3.284/2003. Definem condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida.

BRASIL. Decreto Nº 5.626/2005. Define sobre a Disciplina de Libras.

BRASIL. Lei Nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002. Definem sobre Políticas de Educação Ambiental.

BRASIL. Art. 66 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e Resolução Nº 3, de 24 de outubro de 2010. Define Titulação do corpo docente.

BRASIL. Lei nº 11.947/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da Educação Básica. Brasília, 2009.

BRASIL. Lei nº 10.741/2003. Dispõe sobre o Estatuto do Idoso. Brasília, 2003.

BRASIL. Lei nº 10.098/2000. Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Brasília, 2000.

BRASIL. Lei nº 9.795/99. Dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental. Brasília, 1999.

BRASIL. Lei nº 9.503/97. Institui o Código de Trânsito Brasileiro. Brasília, 1997.

CONAES. Resolução Nº 1, de 17 de junho de 2010. Define Núcleo Docente Estruturante.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 2. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1997.

FRIGOTTO, G.; CIAVATTA, M.; RAMOS, M. (Org.). **Ensino médio integrado**: concepção e contradições. São Paulo: Cortez, 2005.

HOFFMANN, J. **Avaliação mito & desafio**: uma perspectiva construtiva. 11. ed. Porto Alegre: Educação & Realidade, 1993.

LUCKESI, C. C. **Avaliação da aprendizagem escolar**. 4. ed. São Paulo : Cortez, 1996.

PIMENTA, S. G.; GHEDIN, E. (Orgs.). **Professor reflexivo no Brasil**: gênese e crítica de um conceito. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2005.

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 215/2022.

Documento Digitalizado Público

PPC atualizado em 07042025 Lato sensu em Higiene, Ciencia e Tecnologia de Alimentos atualizada ficha técnica e Lindolfo

Assunto: PPC atualizado em 07042025 Lato sensu em Higiene, Ciencia e Tecnologia de Alimentos atualizada ficha técnica e Lindolfo
Assinado por: Alessandro Rangel
Tipo do Documento: Projeto Pedagógico de Curso
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Alessandro Francisco Rangel, CHEFE DE GABINETE - FG1 - IFS - GAB-INC, em 07/04/2025 15:50:42.

Este documento foi armazenado no SUAP em 07/04/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 661305
Código de Autenticação: a520c70ecc



Histórico de Alterações em Projetos Pedagógicos de Cursos do IFSULDEMINAS

Identificação do Projeto

(O PPC com as alterações propostas deverá acompanhar este anexo)

Nome do Curso	<i>Lato sensu</i> em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos
Modalidade	a distância (100% EaD)
Nível	Especialização
Campus	Inconfidentes
Coordenadora	Flávia De Floriani Pozza Rebello

Alterações Propostas

Data

(Registrar resumidamente apenas os tópicos e informações relevantes)

Alterações propostas :

- 1) Inclusão de dados sobre professores que substituíram outros nas disciplinas de Segurança do Trabalho, Ambientação ao Moodle, Gerenciamento de Resíduos Sólidos e Análise de Riscos em Indústrias de Alimentos;
- 2) Inclusão de informações sobre o exame final de disciplinas, incluindo a nota mínima de 5,0 pontos para ter direito ao mesmo (Resolução CONSUP 215/2022);
- 3) Especificação mais detalhada sobre o perfil de candidatos aptos a participarem do processo seletivo, substituindo o termo “áreas afins”

12/02/2025

Justificativas

Melhor clareza com relação ao perfil apto a se inscrever no curso;
Necessidade de incluir nomes de novos professores que substituirão outros;
Necessidade de incluir informações mais precisas sobre o exame final.

Data	Alterações Atendidas ou Justificadas – parecer CAPEPI
26/03/2025	<ul style="list-style-type: none"> • Na tabela da seção 10.1 (Matriz Curricular), consta que a disciplina “Gerenciamento de resíduos sólidos na indústria de alimentos” possui carga horária de 10h. Porém, na seção 11 (Ementário) a carga horária desta disciplina consta como 20h; • Na seção 6 (Justificativa), no 4º parágrafo, está descrito “O curso é destinado a profissionais aos seguintes profissionais...”. Revisar redação. Questionamentos: • Quanto ao público-alvo do curso, descrito em várias seções do PPC, está confusa a formação acadêmica exigida. Consta da seguinte forma: “...Técnicos em Alimentos que possuam quaisquer outra graduação concluída, Graduados em quaisquer curso, desde que tenham Mestrado e/ou Doutorado em Alimentos, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção, Engenharia Civil, Engenharia Sanitária, Engenharia de Pesca, Engenharia Química, Engenharia de Segurança do Trabalho, Engenharia Agroindustrial de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciências de Alimentos, Bacharelado em Agroindústria de Alimentos, Tecnologia de Gestão da Produção Industrial, Gastronomia, Tecnologia em Gestão da Qualidade, Farmácia, Química, Nutrição, Biologia, Medicina Veterinária, Zootecnia, Agronomia e Biomedicina.” A dúvida é se a “Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção, Engenharia Civil, etc.” está relacionada ao Mestrado e/ou Doutorado exigido para os Graduados em quaisquer curso ou se são áreas de graduação. Caso sejam áreas de graduação, sugerimos utilizar “;” para separar as diversas situações de formação (situação para quem possui curso técnico em alimentos com graduação; situação para quem possui graduação em quaisquer curso, com mestrado e/ou doutorado; situação para quem possui somente graduação e quais áreas serão aceitas).
Data	Alterações Atendidas ou Justificadas após a CAPEPI
27/03/2025	Todas as alterações sugeridas pelo GT de Carmo de Minas foram atendidas.
Data	Alterações Atendidas ou Justificadas após o CEPE
	.
Data	Deliberações do CONSUP
<p style="text-align: center;"> <hr/> Flávia De Floriani Pozza Rebello Coordenadora do Curso de Pós-graduação Lato Sensu </p>	

Documento Digitalizado Sigiloso

Histórico de Alterações do PPC de especialização em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos atualizado em 27/03/2025 - Pós CAPEPI

Assunto: Histórico de Alterações do PPC de especialização em Higiene, Ciência e Tecnologia de Alimentos atualizado em 27/03/2025 - Pós CAPEPI

Assinado por: -

Tipo do Documento: Histórico de Alteração de Projeto Pedagógico de Curso

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Sigiloso

Hipótese Legal: Opção 1 (O nível de acesso ao documento DEVE SER SIGILOSO conforme a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD)

Tipo do Conferência: Documento Original