

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE  
MINAS GERAIS – CÂMPUS BARBACENA

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS  
Atualizado em Outubro de 2019

Barbacena – MG

2019

## SUMÁRIO

<b>1 - HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO.....</b>	<b>03</b>
<b>2 - JUSTIFICATIVA DO CURSO.....</b>	<b>04</b>
<b>3 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>06</b>
<b>4- OBJETIVOS DO CURSO.....</b>	<b>08</b>
<b>4.1. OBJETIVO GERAL.....</b>	<b>08</b>
<b>4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....</b>	<b>08</b>
<b>5 – PERFIL PROFISSIONAL.....</b>	<b>09</b>
<b>6- ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</b>	<b>10</b>
<b>6.1- ESTRUTURA CURRICULAR.....</b>	<b>12</b>
<b>6.2. COMPONENTES CURRICULARES.....</b>	<b>21</b>
<b>6.3. ESTÁGIO SUPERVISIONADO.....</b>	<b>69</b>
<b>6.4. ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....</b>	<b>69</b>
<b>6.5. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....</b>	<b>70</b>
<b>6.6. METODOLOGIA DE ENSINO.....</b>	<b>71</b>
<b>6.7. AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.....</b>	<b>71</b>
<b>6.8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....</b>	<b>73</b>
<b>7. ATIVIDADES EXTRA-CURRICULARES.....</b>	<b>74</b>
<b>8. INFRAESTRUTURA.....</b>	<b>87</b>
<b>8.1. ESPAÇO FÍSICO DISPONÍVEL E USO DA ÁREA FÍSICA DO CÂMPUS.....</b>	<b>87</b>
<b>8.2. BIBLIOTECA.....</b>	<b>88</b>
<b>8.2.1. PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS.....</b>	<b>90</b>
<b>8.3. LABORATÓRIOS.....</b>	<b>95</b>
<b>8.4. SALA DE AULA.....</b>	<b>102</b>
<b>8.5. ACESSIBILIDADE A PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS.....</b>	<b>102</b>
<b>8.6. ÁREA DE LAZER E CIRCULAÇÃO.....</b>	<b>102</b>
<b>9. RECURSOS HUMANOS E MATERIAIS.....</b>	<b>103</b>
<b>9.1. COORDENAÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>103</b>
<b>9.2. COLEGIADO DO CURSO.....</b>	<b>104</b>
<b>9.3. DOCENTES DO CURSO.....</b>	<b>104</b>
<b>9.4. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE.....</b>	<b>106</b>
<b>9.5. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....</b>	<b>107</b>
<b>9.6. ASSISTÊNCIA AOS ESTUDANTES.....</b>	<b>107</b>
<b>10. AVALIAÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>108</b>
<b>11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS.....</b>	<b>110</b>
<b>12. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA.....</b>	<b>111</b>
<b>13. ANEXOS.....</b>	<b>112</b>

## APRESENTAÇÃO

Este documento constitui-se do Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos detalhado em seus objetivos; perfil profissional; áreas de atuação; caracterização do corpo docente e do núcleo docente estruturante; na proposta curricular do curso (disciplinas, ementas, bibliografias básica e complementar, estágio curricular supervisionado, atividades acadêmico-científico e culturais e produção de trabalho de conclusão de curso); infraestrutura e regulamentos.

### 1 - HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

Com a promulgação da Lei nº 11.892, que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, inicia-se a história do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais. A Instituição multicampi foi composta pelo Câmpus Barbacena (Escola Agrotécnica Federal de Barbacena), Câmpus Juiz de Fora (Colégio Técnico Universitário), Câmpus Rio Pomba (CEFET Rio Pomba), Câmpus Muriaé (expansão), Câmpus São João Del Rei e Câmpus Santos Dumont. Hoje conta também com Câmpus Manhuaçu e Câmpus avançado Bom sucesso.

#### **Câmpus Barbacena**

Em 1910, momento político de consolidação da República, o Aprendizado Agrícola foi criado pelo Decreto nº 8.358, de 09 de novembro de 1910, do Exmo Senhor Presidente Nilo Peçanha. Sua finalidade era o cultivo de frutas nacionais e exóticas e o ensino prático da fruticultura, considerando a situação geográfica e o clima propício.

De 1911 a 1913 ocorreu a construção da sede e dependências. O projeto da sede, em estilo rural francês, foi idealizado pelo arquiteto e paisagista francês Arsène Puttemans. As atividades da Escola tiveram início em 14 de julho de 1913 e sua denominação e subordinação foram sucessivamente modificadas, firmando sua reputação de excelência que a distingue até hoje.

No decorrer do século XX, a instituição recebeu diversos nomes: Escola Agrícola de Barbacena, Escola Agrotécnica de Barbacena e Escola Agrotécnica “Diaulas Abreu”. A partir da Lei nº 8.731, de 16 de novembro de 1993, a Escola Agrotécnica Federal de Barbacena “Diaulas Abreu” passou à condição de Autarquia Federal, vinculada à Secretaria de Educação Media e Tecnológica – SEMTEC, do Ministério da Educação.

Em 2008, de acordo com a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro, a Escola Agrotécnica Federal de Barbacena “Diaulas Abreu” passou a denominar-se Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – Câmpus Barbacena, vinculado à Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC, do Ministério da Educação.

Em imponente estilo normando, a Sede da Escola abrange uma área de 479 hectares e possui

grande diversidade de cursos, acompanhando as mudanças de cenários e sempre buscando atender as demandas da comunidade local e regional.

Atualmente, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Sudeste de Minas Gerais Câmpus Barbacena-MG oferece 4 cursos técnicos integrados; 5 cursos técnicos concomitante ou subsequente; 10 cursos de graduação sendo 3 bacharelados, 4 tecnológicos e 3 licenciaturas.

## **2 - JUSTIFICATIVA DO CURSO**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, Campus Barbacena, possui, entre outras finalidades, a de formar e qualificar cidadãos por meio de educação profissional nos vários níveis e modalidades de ensino, em conexão com a contribuição para a inclusão social, o desenvolvimento econômico e social das comunidades, de acordo com as necessidades locais e regionais, de modo a beneficiar, entre outros, os setores agropecuário e agroindustrial. A instituição busca desenvolver suas práticas para a capacitação dos profissionais para o mundo do trabalho, investindo no fortalecimento da cidadania; colaborando com o desenvolvimento agro-industrial-pecuário, tecnológico e de serviços da região sem excluir outras regiões mais distantes. O Brasil apresenta uma enorme extensão de terras agricultáveis, cujo desenvolvimento das atividades agropecuárias mostra produtividade que se comparam à dos países mais desenvolvidos, entretanto, enfrenta diversos problemas. Entre esses estão as perdas na safra durante a colheita, estocagem e comercialização (num cenário social de fome e falta de distribuição adequada de alimentos); falta de acesso do setor alimentício, à tecnologia para aumentar qualidade e produtividade, a fim de garantir competitividade num mercado globalizado. As necessidades atuais nesse elo da cadeia produtiva são muitas, tais como: reformulação em termos das tecnologias empregadas; implementação da gestão e controle de qualidade; desenvolvimento constante de novos produtos; implantação de tecnologias relacionadas ao meio ambiente (redução do uso de energia e água); aumento da produtividade e eficiência de processos (tecnologias limpas). Hoje, as indústrias de alimentos representam a maior fonte de receita do imposto de circulação de mercadorias. Compõem o ramo do setor industrial mais interiorizado e mais bem distribuído. No conjunto das indústrias brasileiras de transformação, elas concentram 20% do total de estabelecimentos, 22,4% do pessoal ocupado, representam 21,3% do valor da produção e 19,3% de participação no valor das exportações nos últimos anos. É o ramo que tem o maior superávit setorial na carteira das exportações brasileiras. Os produtos industrializados e semielaborados detêm 15 bilhões de dólares de superávit. A indústria de alimentos vem apresentando desempenhos melhores do que a média do setor industrial no País, tanto no que diz respeito à produção, quanto à geração de empregos. A indústria de alimentos tem vida própria. São 36 mil indústrias que empregam cerca de 1,6 milhões de brasileiros só na área de processamento. À semelhança do que ocorre em países desenvolvidos, um profissional com formação em Tecnologia em Alimentos, deverá atuar em todas as vertentes

que caracterizam a geração do alimento, sua conservação e o monitoramento em todas as etapas de distribuição, além de atuar na elaboração de novos produtos, visando o incremento nutricional, de forma a propiciar o bem-estar e a saúde da população. O atual estilo de vida urbano demanda alimentos de preparo rápido e fácil, tendência que vem sendo incorporada pela indústria de alimentos com o objetivo de viabilizar esse tipo de vida, estimulando alterações de hábitos alimentares muitas vezes seculares e ofertando uma variada gama de alimentos semiprontos e prontos para o consumo. A pressão da opinião pública é percebida no que se refere ao efetivo controle da qualidade dos alimentos e, ao mesmo tempo, as técnicas que permitem avaliar essa qualidade têm se sofisticado. Cresce a atenção à preservação do ambiente o que leva os consumidores, na hora de escolher produtos e serviços, à análise não apenas do preço e da qualidade, mas, sobretudo, do impacto das atividades da empresa sobre as condições ambientais. Tais fatores, evidentemente, afetam diferentes aspectos da produção agrícola como a substituição de insumos e a possibilidade de rastrear a matéria-prima, criando espaços para uma atuação profissional que faça a necessária e eficiente interface entre a produção e o consumo. Quanto ao consumidor, associado aos avanços da legislação referente aos seus direitos e também às estratégias de marketing, intensificou-se a implantação de serviços de atendimento nas indústrias de alimentos, consolidando a necessidade de um profissional habilitado a atuar na intermediação entre a indústria e o consumidor.

A oferta do curso de Tecnologia em Alimentos atende a uma demanda local e regional. Com uma população de 126.325 habitantes (IBGE, 2010) e com projeção de 136.992 habitantes (IBGE, 2018), Barbacena é um grande produtor alimentos in natura e beneficiados. Se destaca, também, como centro de ensino, com expressiva influência regional. Possui um comércio diversificado e um parque empresarial que compreende 3.080 empresas com CNPJ, das quais 88% são microempresas (critério de classificação do Departamento Nacional de Registros do Comercio). A microrregião de Barbacena é composta por doze municípios, com destaque o próprio município de Barbacena e Carandaí, a 35 km do primeiro.



Barbacena e região produzem grande parte dos hortifrutigranjeiros do estado de Minas Ge-

rais. Possuem industriais de laticínios, frigoríficos, pequenas empresas de bebidas, temperos e redes de supermercados que elaboram frutas e hortaliças minimamente processadas. Hoje, estão registradas e sob inspeção do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) duas fábricas de laticínios, uma usina de beneficiamento de leite e um frigorífico. Registradas e sob inspeção municipal (SIM), três laticínios e dois frigoríficos. Em Barbacena a produção de hortifrutigranjeiros, com destaque em olerícolas, envolve agricultores familiares de grande capacidade organizativa pois, em muitos casos estão modernamente mecanizadas. Os produtos gerados por estas organizações atendem as demandas locais, às Centrais de Abastecimento (CEASA) de Belo Horizonte e Juiz de Fora, ao Restaurante Popular de Belo Horizonte e no Programa de Aquisição de Alimentos da CO-NAB. O município de Carandaí, a 35 Km de Barbacena, é o segundo maior município da microrregião de Barbacena. Conhecido como Celeiro de Minas, é um grande horticultor no estado, e o primeiro em oferta de olerícolas. Conta com dezesseis associações comunitárias e de produtores rurais distribuídos nas seguintes localidades: Palmeiras, Córrego do Meio, Pedra do Sino, Hermílio Alves, Campestre, Moreiras, Tabuleiro, Ressaca, Dombe, Corte de Pedra, Chuí, Matinada, Souza, Chácara, Capote e Jacu. Barbacena e Carandaí estão, respectivamente a 169 e 138 Km Da capital, Belo Horizonte.

Diante do exposto e considerando o cenário nacional atual, no que se refere à geração do alimento, sua conservação e o monitoramento das etapas de distribuição, bem como frente à carência de profissionais qualificados para atuar na área de alimentos, o Curso Superior de Tecnologia em Alimentos no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, Campus Barbacena, vem suprimindo esta demanda por profissionais na área de processamento de alimentos e fortalecendo o seu papel social por ser esta uma Instituição pública de ensino.

### **3 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

O número de vagas ofertadas por Turma – 40 vagas

Turno – Integral

Número de Período - 6 Períodos

Tempo de Integralização:

- Mínimo: 3 anos

- Máximo: 6 anos

#### **FORMAS DE ACESSO AO CURSO**

O curso de Tecnologia em Alimentos, assim como os demais cursos de graduação utiliza como forma de acesso os processos estabelecidos pelo Art. 46 do Regimento Interno Vigente do IF Sudeste MG, citam-se: I. processo seletivo; II. transferência de instituições similares ou congêneres; III. transferência ex-offício, conforme legislação vigente; IV. por intermédio de processo de mobilidade acadêmica nacional e/ou internacional; V. por outras formas de ingresso

regulamentadas pelo Conselho Superior, a partir das políticas emanadas do MEC. O processo seletivo é realizado de duas formas: I ? Por meio de processo próprio organizado e executado pela Comissão Permanente de Processo Seletivo (COPESE) do IF Sudeste MG e pelo Sistema Integrado de Seleção Unificada (SiSU). O edital de seleção e o Termo de Adesão, que regem, respectivamente, o processo seletivo próprio e o SiSU para a oferta do curso de Tecnologia de Alimentos são divulgados, anualmente, na página da Reitoria ([www.ifsudestemg.edu.br](http://www.ifsudestemg.edu.br)). Até o processo seletivo 2018, 1º semestre o IF Sudeste MG distribuiu 50% das vagas para cada processo seletivo. No processo seletivo vigente, 2019, 1º semestre o IF Sudeste MG distribuiu 70% das vagas para o processo próprio e 30% para o SiSU. A Lei Nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, o Decreto Nº 7.824, de 11 de outubro e a Portaria Normativa MEC Nº 18, de 11 de outubro de 2012, que tratam da distribuição das vagas em cotas sociais, raciais, têm sido atendidos desde o processo de 2013, 1º semestre. A partir do processo 2018-1, passou-se a adotar, também, o disposto na Lei Nº 13.409, de 28 de dezembro de 2016, que trata da reserva de vagas para pessoas com deficiência e a Portaria Normativa MEC Nº 9, de 5 de maio de 2017, que altera alguns artigos da Portaria Normativa Nº18/2012. Sendo assim, nos processos atuais reservam-se 50% (cinquenta por cento) das vagas para candidatos que cursaram integralmente (todos os anos) do Ensino Médio, em escolas públicas e 50% (cinquenta por cento) para ampla concorrência. Dos 50% (cinquenta por cento) das vagas reservadas para estudantes oriundos de escola pública reservam-se para os candidatos cuja renda familiar bruta mensal per capita seja igual ou inferior a 1,5 salários mínimo, hoje no valor de R\$1.320,00 (mil trezentos e vinte reais). Reservam-se vagas aos autodeclarados pretos, pardos e indígenas, em proporção, no mínimo igual à de pretos, pardos e indígenas da população do Estado de Minas Gerais que, de acordo com Censo 2010 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), corresponde a 54% (cinquenta e quatro por cento) da população do estado. As 46% (quarenta e seis por cento) de vagas restantes são destinadas a outras etnias. Dos 50% (cinquenta por cento) das vagas da ampla concorrência reservam-se de 5 a 11% para ação afirmativa do IF Sudeste MG, e exclusivamente, para os cursos da área de agrárias, incluindo o curso de Tecnologia em Alimentos. Essas vagas são reservadas aos candidatos, filhos de empregados rurais ou filhos de famílias pronafianas do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) ou filhos de assentados da Reforma Agrária, e trata de uma ampliação da ação já executada nos processos seletivos do IF Sudeste MG, desde sua criação, mas era restrito ao curso de Agroecologia, oferecido por outra unidade de ensino. De acordo com o Regulamento Acadêmico de Graduação (RAG) em vigor, a matrícula no curso de Tecnologia em Alimentos é efetivada desde que o candidato tenha concluído o Ensino Médio e tenha sido aprovado e classificado em processo seletivo, por meio de apresentação de requerimento junto a Secretaria de Graduação ou via sistema acadêmico, em conformidade com o calendário acadêmico do Câmpus. No caso do processo via SiSU, o cronograma de matrícula é estabelecido pelo MEC. O preenchimento de vagas remanescentes oriundas de desistências, transferências e cancelamentos

também está regulamentado no RAG e o processo é regido por edital próprio. Especificamente, para as vagas oriundas de transferências e cancelamento, o seu número é calculado até 60 (sessenta) dias após o início de cada período letivo e a partir do segundo período do curso. A aceitação de transferências de alunos regularmente matriculados em instituições de ensino superior, está condicionada à de vagas, ao cumprimento de, no mínimo, 260 (duzentos e sessenta) horas do total da carga horária exigida para integralização do curso na instituição de origem, desde que aprovado nas disciplinas que o curso de origem tenha afinidade com o curso pretendido e que o aluno tenha sido selecionado por meio de processo de seleção. O ingresso dos discentes oriundos de estabelecimentos estrangeiros, mediante transferência ou como portador de diploma, inclusive aqueles amparados por acordos oficiais, dependerá do cumprimento das normas constantes no RAG e comprovação das exigências legais quanto à revalidação da comprovação de conclusão do ensino médio ou equivalente, quando for o caso; ao reconhecimento, pela representação brasileira com sede no país onde funciona o estabelecimento de ensino que a expediu, da documentação relativa ao ensino superior; e à tradução oficial de toda a documentação apresentada. O ingresso como portador de diploma corresponde ao candidato que possui diploma de graduação devidamente registrado ou validado pelo MEC.

3.1. Local de Funcionamento - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – Câmpus Barbacena, localizado à Rua Monsenhor José Augusto, nº 204 – Bairro São José – CEP: 36205-018 – Barbacena – MG. Atos legais de Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso: Resolução da Reitoria nº 043/2011, de 14 de outubro 2011 e Portaria nº- 876, de 12 de novembro de 2015 (Anexo II).

#### **4- OBJETIVOS DO CURSO**

##### **4.1. OBJETIVO GERAL**

Formar profissionais para atuar no setor alimentício e do agronegócio com conhecimento crítico da realidade social, cultural, econômica e política do país, formando profissionais modernos e com espírito empreendedor, competentes para atuarem nos diversos segmentos da cadeia produtiva dos alimentos, sendo capazes de promover mudanças e inovações fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico.

##### **4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Deter o conhecimento do alimento sob os aspectos tecnológicos, bioquímicos, higiênico-sanitários, ambientais, sensoriais e nutricionais;

Identificar problemas e formular soluções na cadeia produtiva, sugerindo ações que visem à melhoria da qualidade de alimentos ofertados à população;

Verificar e analisar as demandas do consumidor atuando no sistema agroalimentar nas etapas inerentes à transformação dos alimentos, distribuição e consumo;

Formar profissional que tenha uma percepção integrada ao meio ambiente, que permita conhecer e/ou desenvolver novas tecnologias, oferecendo soluções e atualização em todos os empreendimentos relacionados à Tecnologia de Alimentos;

Capacitar para atuação em gestão e empreendedorismo de empresas alimentícias embasado no desenvolvimento sustentável.

## **5 – PERFIL PROFISSIONAL**

O Profissional Tecnólogo em Alimentos obterá sólida formação básica e específica, garantindo características necessárias para se inserir no mundo produtivo, científico e de extensão, mantendo-se atualizado e contribuindo efetivamente para o desenvolvimento do conhecimento científico e tecnológico na área de Tecnologia em Alimentos. Será capacitado a identificar e resolver problemas considerando seus aspectos técnicos, econômicos, ambientais, sociais, políticos, assim como, assimilar e desenvolver novas tecnologias. Competências profissionais adquiridas no curso - Planejamento, elaboração, supervisão e gerenciamento em todas as fases do processamento de alimentos, desde o beneficiamento das matérias-primas até a distribuição do produto final. - Gestão de qualidade, permitindo a adequação e o estabelecimento de padrões de qualidade para os processos; Gerenciamento ou participação em equipes técnicas de empresas agroindustriais e alimentícias; - Assessoria e consultoria nas áreas de alimentos; - Planejamento de projeto industrial, como definição do layout de equipamentos e instalações industriais ainda no estudo da viabilidade econômico financeira do projeto; - Gerenciamento de serviços e programas de educação para o consumo alimentar em instituições públicas, empresas e organizações não governamentais; - Gerenciamento de unidades industriais e comerciais e de serviços de apoio ao setor alimentício, tais como: suprimento, marketing e vendas de equipamentos e de insumos, controle de qualidade e capacitação de recursos humanos; solução de problemas administrativos e/ou técnicos, manutenção das atividades da indústria dentro de um orçamento preestabelecido; - Gerenciamento de laboratórios de análises químicas, físicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos; - Monitoramento de processos que visem a segurança alimentar; -Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos alimentícios, processos e tecnologias com objetivo de atingir novos mercados, redução de custos, reutilização de subprodutos; - Consultoria e Assistência Técnica em processos tecnológicos, padrões de qualidade, normas e legislação sanitárias e padrões para exportação de produtos; - Treinamento de capacitação para o trabalho na Indústria de Alimentos.

Com o objetivo de estimular, aprimorar e atualizar os conhecimentos dos estudantes são realizadas anualmente atividades que promovem discussões de temas relevantes relacionados ao Curso, que culminam na complementação da formação do profissional para atuação nas áreas definidas no perfil do egresso, destacando-se a Semana Acadêmica (palestras, mini-cursos, mesas redondas), Semana Nacional de Ciência e Tecnologia (palestras, mini-cursos), Feira Científica de Barbacena (FECIB - apresentação de trabalhos), Seminário de Pesquisa e Extensão (apresentação de

trabalhos) e Visitas Técnicas.

Ainda, os estudantes são estimulados a participar de Projetos de Iniciação Científica, de Extensão e Monitorias. Além dos Projetos já elencados na ocasião do reconhecimento do Curso, foram desenvolvidos e finalizados e estão em andamento, a partir de 2015, trinta e nove projetos de Iniciação Científica e treze Projetos de Monitoria e quatorze projetos de Extensão. Foram apresentados doze trabalhos em Eventos Científicos fora do Instituto e publicado um artigo científico em periódico da área, a partir de um Trabalho de Conclusão de Curso. Os estudantes participam do Programa de Mobilidade Acadêmica desde o ano de 2013, com Projetos desenvolvidos e finalizados na França, Estados Unidos e em Portugal. Nos anos de 2017 e 2019 foram realizados os processos de seleção, com aprovação de quatro estudantes com projetos desenvolvidos em Portugal. Foram realizadas quinze visitas técnicas no ano de 2018 e foram oferecidos três minicursos na área de Controle de Qualidade ( Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Foi criado em junho de 2018, o Grupo de estudos em Qualidade e Tecnologia em Alimentos (G-QualiTec), com reuniões quinzenais e de acordo com o descrito no Artigo 6º, do Estatuto, tem como finalidades:

- a) incentivar o estudo, o ensino e a pesquisa.
- b) promover e divulgar o intercâmbio de trabalhos científicos produzidos, realizados por estudiosos integrados, seja no Brasil seja no exterior;
- c) incentivar o intercâmbio entre seus associados e pesquisadores filiados a outras sociedades científicas, nacionais e/ou estrangeiras;
- d) promover cursos e reuniões periódicas, que estimulem reflexões perante os assuntos abordados.

## **6- ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

De acordo com o regulamento de cursos de graduação do IF Sudeste MG, para obtenção do grau de Tecnólogo em Alimentos, o aluno deverá concluir com aprovação toda a estrutura curricular do curso, incluindo estágio supervisionado, atividades complementares e trabalho de conclusão de curso.

Os conteúdos curriculares estão organizados com o intuito de oferecer uma inter-relação entre as disciplinas, possibilitando ao aluno uma visão integrada e articulada das áreas de atuação do profissional Tecnólogo em Alimentos, sendo que os estágios curriculares aperfeiçoam a formação proporcionando significativas oportunidades de vivência profissional e também a seleção de atividades acadêmicas além de disciplinas.

A carga horária mínima proposta para o curso referente a matriz curricular vigente totaliza 2405

horas distribuídas em atividades acadêmicas, obrigatórias e eletivas, considerando a unidade de tempo de 45 minutos para cada aula. A organização curricular do curso oferece disciplinas obrigatórias, sendo que, algumas delas, a partir do 2º período, exigem a aprovação em pré-requisitos. O discente dispõe de um rol de disciplinas eletivas que permitirão o direcionamento da sua formação, segundo seu perfil e interesses, devendo cumprir obrigatoriamente uma carga horária mínima de 90 horas em disciplinas optativas, 80 horas em Atividades Complementares e Estágio Supervisionado de 300 horas.

Os temas específicos como educação ambiental, direitos humanos, relações étnico-raciais, cultura afro-brasileira, africana e indígena, são contemplados nas disciplinas obrigatórias quanto nas disciplinas eletivas além das atividades promovidas pelo instituto que induzem o contato com conhecimento recente e inovador.

## 6.1. Estrutura Curricular



p.1/2

### Matriz Curricular – Ingresso em 2012 Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

	Código	Disciplina	Pré-Requisito	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
<b>1º período</b>	BIO 01	Biologia Celular	-	4	4	3:00	80	60:00
	ENG 01	Desenho Técnico	-	3	3	2:15	60	45:00
	QUI 01	Fundamentos da Química	-	4	4	3:00	80	60:00
	MAT 01	Fundamentos da Matemática	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU 01	Relações Humanas	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 01	Matérias-primas Agroindustriais	-	3	3	2:15	60	45:00
	MAT 02	Estatística Básica	-	2	2	1:30	40	30:00
	LET 02	Metodologia Científica	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM 01	Economia Básica	-	2	2	1:30	40	30:00
	LET 01	Português Instrumental	-	2	2	1:30	40	30:00
		<b>TOTAL</b>		<b>26</b>	<b>26</b>	<b>19:30</b>	<b>520</b>	<b>390:00</b>
<b>2º período</b>	QUI 02	Química Orgânica Básica	-	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 02	Instalações e Equipamentos na Indústria de Alimentos	ENG 01	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 07	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	-	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 03	Legislação de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM 04	Empreendedorismo	-	2	2	1:30	40	30:00
	BIO 02	Microbiologia Geral	BIO 01	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 04	Higiene na Indústria de Alimentos	BIO 01/QUI 02	3	3	2:15	60	45:00
	QUI 04	Química Analítica	QUI 01	4	4	3:00	80	60:00
	MAT 03	Estatística Experimental	MAT 02	3	3	2:15	60	45:00
		<b>TOTAL</b>		<b>28</b>	<b>28</b>	<b>21:00</b>	<b>560</b>	<b>420:00</b>
<b>3º período</b>	ALI 05	Inspeção Higiênico-Sanitária de Produtos de Origem Animal	ALI 04/ALI 03	3	3	2:15	60	45:00
	QUI 03	Bioquímica Básica	QUI 02	3	3	2:15	60	45:00
		Segurança do Trabalho	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 08	Princípios de Conservação de Alimentos	QUI 02/ALI 07/BIO 02	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 06	Análise de Alimentos I	QUI 04	4	4	3:00	80	60:00
	BIO 04	Microbiologia de Alimentos	BIO 02	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 09	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	ALI 04/ALI 03	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 13	Embalagens de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	BIO 05	Microscopia de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	QUI 05	Química de Alimentos	QUI 02	3	3	2:15	60	45:00
		<b>TOTAL</b>		<b>29</b>	<b>29</b>	<b>21:45</b>	<b>580</b>	<b>435:00</b>
<b>4º período</b>	QUI 06	Bioquímica de Alimentos	QUI 03	3	3	2:15	60	45:00
	NUT 01	Nutrição Aplicada à Tecnologia de Alimentos	QUI 03	2	2	1:30	40	30:00
	ADM 03	Gestão Empresarial	-	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 11	Tecnologia de Cana-de-açúcar	ALI 08/ALI 04/BIO 04	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 12	Tecnologia de Leite e Derivados I	ALI 08/ALI 04/BIO 04	5	5	3:45	100	75:00
	ALI 13	Tecnologia de Produtos Amiláceos	ALI 08/ALI 04/BIO 04	5	5	3:45	100	75:00
	ALI 14	Análise Sensorial	MAT 03	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 15	Aditivos Alimentares	-	2	2	1:30	40	30:00
	<i>Optativa 1</i>							



## Matriz Curricular – Ingresso em 2012

### Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

	Código	Disciplina	Pré-Requisito	Créd	A/S	CH / Se- manal	Total de Aulas	CH / Total
<b>5º período</b>	ALI 16	Tecnologia de Produtos Carneos I	ALI 08/BIO 04/ALI 05	4	4	3:00	80	60:00
	ECO 01	Gerenciamento de Resíduos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 17	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	ALI 08/ALI 04/BIO 04	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 18	Tecnologia de Panificação e Massas Alimentícias	ALI 13	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 19	Alimentos Dietéticos e Alternativos	ALI 03	2	2	1:30	40	30:00
	ENG 02	Projetos Agroindustriais	ALI 02	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 20	Análise de Alimentos II	QUI 04	3	3	2:15	60	45:00
	ADM 04	Gestão de Custos	ADM 01/ADM 03/	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 10	Tecnologia de Produtos Apícolas	ALI 05/ALI 04/BIO 04/ALI 08	2	2	1:30	40	30:00
			Pré-projeto					
		<i>Optativa 2</i>						
		TOTAL		26	26	19:30	520	390:00
<b>6º período</b>	ALI 21	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	ALI 17	3	3	2:15	60	45:00
		Tecnologia de Bebidas	ALI 08/ALI 04/BIO 04	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 22	Tecnologia de Leite e Derivados II	ALI 12	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 23	Tecnologia de Óleos e Gorduras	ALI 08/ALI 04/BIO 04	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 24	Tecnologia de Produtos Carneos II	ALI 16	5	5	3:45	100	75:00
	ADM 05	Desenvolvimento de Novos Produtos	-	3	3	2:15	60	45:00
		Trabalho de Conclusão de Curso	Pré-projeto					
		<i>Optativa 3</i>						
		TOTAL		19	19	14:15	380	285:00
<b>OPTATIVAS</b>	ADM 04	Extensão Rural	1000 horas de curso	2	2	1:30	40	30:00
	ADM 06	Administração de Marketing	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM 07	Contabilidade Geral	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 25	Tecnologia de Pescado	ALI 08/ALI 04/BIO 04/ALI 05	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 26	Tópicos Especiais em Produtos Carneos	ALI 16	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 27	Tópicos Especiais em Leite e Derivados	ALI 12	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 28	Tópicos Especiais em Frutas e Hortaliças e Bebidas	ALI 17	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 29	Tópicos Especiais em Produtos Amiláceos, Panificação e Massas Alimentícias	ALI 13	2	2	1:30	40	30:00
	ECO 03	Educação Ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
	LET 03	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	-	2	2	1:30	40	30:00
	LET 04	Inglês	-	2	2	1:30	40	30:00
	LET 05	Espanhol	-	4	4	3:00	80	60:00
		Educação de Jovens e Adultos	-	2	2	1:30	40	30:00
		Educação Inclusiva	-	2	2	1:30	40	30:00
		Ética e Responsabilidade Sócio-ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
		Normas e Segurança de Laboratórios	-	2	2	1:30	40	30:00
	Qualidade da Água	-	2	2	1:30	40	30:00	

TOTAL	36	36	27:00	720	540:00
-------	----	----	-------	-----	--------

<b>Informações Adicionais</b>	
Crédito (correspondência para cada crédito em horas)	15:00
Quantidade de Semanas no Semestre	20
Unidade de tempo de aula (minutos)	0:45
Carga Horária Total de Disciplinas Obrigatórias	2310:00
Carga Horária Mínima de Disciplinas Optativas	90:00
Carga Horária do Estágio Supervisionado	300:00
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	40:00
Trabalho de Conclusão de Curso	60:00
Carga Horária Total	2800:00

Barbacena, 20 de Março de 2013.

Coordenação de Curso

Direção de Ensino

Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

	Código	Disciplina	Pré-Requisito	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
1º período	BIO 01	Biologia Celular	-	4	4	3:00	80	60:00
	ENG 01	Desenho Técnico	-	3	3	2:15	60	45:00
	QUI 01	Fundamentos da Química	-	4	4	3:00	80	60:00
	MAT 01	Fundamentos da Matemática	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU 01	Relações Humanas	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 01	Matérias-primas Agroindustriais	-	3	3	2:15	60	45:00
	MAT 02	Estatística Básica	-	2	2	1:30	40	30:00
	LET 02	Metodologia Científica	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM 01	Economia Básica	-	2	2	1:30	40	30:00
	LET 01	Português Instrumental	-	2	2	1:30	40	30:00
		TOTAL		26	26	19:30	520	390:00
2º período	QUI 02	Química Orgânica Básica	-	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 02	Instalações e Equipamentos na Indústria de Alimentos	ENG 01	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 07	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	-	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 03	Legislação de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM 04	Empreendedorismo	-	2	2	1:30	40	30:00
	BIO 02	Microbiologia Geral	BIO 01	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 04	Higiene na Indústria de Alimentos	BIO 01/QUI 02	3	3	2:15	60	45:00
	QUI 04	Química Analítica	QUI 01	4	4	3:00	80	60:00
	MAT 03	Estatística Experimental	MAT 02	3	3	2:15	60	45:00
		TOTAL		28	28	21:00	560	420:00
3º período	ALI 05	Inspeção Higiênico-Sanitária de Produtos de Origem Animal	ALI 04/ALI 03	3	3	2:15	60	45:00
	QUI 03	Bioquímica Básica	QUI 02	3	3	2:15	60	45:00
		Segurança do Trabalho	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 08	Princípios de Conservação de Alimentos	QUI 02/ALI 07/BIO 02	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 06	Análise de Alimentos I	QUI 04	4	4	3:00	80	60:00
	BIO 04	Microbiologia de Alimentos	BIO 02	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 09	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	ALI 04/ALI 03	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 13	Embalagens de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	BIO 05	Microscopia de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	QUI 05	Química de Alimentos	QUI 02	3	3	2:15	60	45:00
		TOTAL		29	29	21:45	580	435:00
4º período	QUI 06	Bioquímica de Alimentos	QUI 03	3	3	2:15	60	45:00
	NUT 01	Nutrição Aplicada à Tecnologia de Alimentos	QUI 03	2	2	1:30	40	30:00
	ADM 03	Gestão Empresarial	-	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 11	Tecnologia de Cana-de-açúcar	ALI 08/ALI 04/BIO 04	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 12	Tecnologia de Leite e Derivados I	ALI 08/ALI 04/BIO 04	5	5	3:45	100	75:00
	ALI 13	Tecnologia de Produtos Amiláceos	ALI 08/ALI 04/BIO 04	5	5	3:45	100	75:00
	ALI 14	Análise Sensorial	MAT 03	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 15	Aditivos Alimentares	-	2	2	1:30	40	30:00
		<i>Optativa 1</i>						


**Matriz Curricular – Ingresso em 2013**
**p.2/2**
**Curso Superior de Tecnologia em Alimentos**

	Código	Disciplina	Pré-Requisito	Créd	A/S	CH / Semanal	Total de Aulas	CH / Total
<b>5º período</b>	ALI 16	Tecnologia de Produtos Carneos I	ALI 08/BIO 04/ALI 05	4	4	3:00	80	60:00
	ECO 01	Gerenciamento de Resíduos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 17	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	ALI 08/ALI 04/BIO 04	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 18	Tecnologia de Panificação e Massas Alimentícias	ALI 13	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 19	Alimentos Dietéticos e Alternativos	ALI 03	2	2	1:30	40	30:00
	ENG 02	Projetos Agroindustriais	ALI 02	3	3	2:15	60	45:00
	ALI 20	Análise de Alimentos II	QUI 04	3	3	2:15	60	45:00
	ADM 04	Gestão de Custos	ADM 01/ADM 03/ADM 04	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 10	Tecnologia de Produtos Apícolas	ALI 05/ALI 04/BIO 04/ALI 08	2	2	1:30	40	30:00
			Pré-projeto					
		<i>Optativa 2</i>						
		<b>TOTAL</b>		<b>26</b>	<b>26</b>	<b>19:30</b>	<b>520</b>	<b>390:00</b>
<b>6º período</b>	ALI 21	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	ALI 17	3	3	2:15	60	45:00
		Tecnologia de Bebidas	ALI 08/ALI 04/BIO 04	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 22	Tecnologia de Leite e Derivados II	ALI 12	4	4	3:00	80	60:00
	ALI 23	Tecnologia de Óleos e Gorduras	ALI 08/ALI 04/BIO 04	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 24	Tecnologia de Produtos Carneos II	ALI 16	5	5	3:45	100	75:00
	ADM 05	Desenvolvimento de Novos Produtos	-	3	3	2:15	60	45:00
		Trabalho de Conclusão de Curso	Pré-projeto					
		<i>Optativa 3</i>						
		<b>TOTAL</b>		<b>19</b>	<b>19</b>	<b>14:15</b>	<b>380</b>	<b>285:00</b>
<b>OPTATIVAS</b>	ADM 04	Extensão Rural	1000 horas de curso	2	2	1:30	40	30:00
	ADM 06	Administração de Marketing	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM 07	Contabilidade Geral	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 25	Tecnologia de Pescado	ALI 08/ALI 04/BIO 04/ALI 05	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 26	Tópicos Especiais em Produtos Carneos	ALI 16	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 27	Tópicos Especiais em Leite e Derivados	ALI 12	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 28	Tópicos Especiais em Frutas e Hortaliças e Bebidas	ALI 17	2	2	1:30	40	30:00
	ALI 29	Tópicos Especiais em Produtos Amiláceos, Panificação e Massas Alimentícias	ALI 13	2	2	1:30	40	30:00
	ECO 03	Educação Ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
	LET 03	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	-	2	2	1:30	40	30:00
	LET 04	Inglês	-	2	2	1:30	40	30:00
	LET 05	Espanhol	-	4	4	3:00	80	60:00
		Educação de Jovens e Adultos	-	2	2	1:30	40	30:00
		Educação Inclusiva	-	2	2	1:30	40	30:00
		Ética e Responsabilidade Sócio-ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
	Normas e Segurança de Laborató-	-	2	2	1:30	40	30:00	

	rios						
	Qualidade da Água	-	2	2	1:30	40	30:00
	TOTAL		36	36	27:00	720	540:00

<b>Informações Adicionais</b>	
Crédito (correspondência para cada crédito em horas)	15:00
Quantidade de Semanas no Semestre	20
Unidade de tempo de aula (minutos)	0:45
Carga Horária Total de Disciplinas Obrigatórias	2310: 00
Carga Horária Mínima de Disciplinas Optativas	90:00
Carga Horária do Estágio Supervisionado	300:0 0
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	40:00
Trabalho de Conclusão de Curso	60:00
Carga Horária Total	2800: 00

Barbacena, 20 de março de 2013.

Coordenação de Curso

Direção de Ensino

Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

	Código	Disciplina	Pré-Requisito	Créd	A/S	CH / Se- manal	Total de Aulas	CH / Total
1º período	FIS- 101	Fundamentos da Física	-	3	3	2:15	60	45:00
	ENG- 101	Desenho Técnico	-	3	3	2:15	60	45:00
	QUI-101	Fundamentos da Química	-	4	4	3:00	80	60:00
	MAT-101	Fundamentos da Matemática	-	2	2	1:30	40	30:00
	PSI-101	Psicologia Aplicada	-	3	3	2:15	60	45:00
	ALI -101	Matérias-primas Agroindustriais	-	3	3	2:15	60	45:00
	MAT-102	Estatística Básica	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 301	Metodologia Científica	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM -101	Economia Básica	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU -102	Português Instrumental	-	2	2	1:30	40	30:00
		TOTAL		26	26	19:30	520	390:00
2º período	QUI -102	Química Orgânica Básica	-	4	4	3:00	80	60:00
	ALI -102	Instalações e Equipamentos na Indústria de Alimentos	ENG 101	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -103	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -104	Legislação de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -303	Microbiologia de Alimentos	-	4	4	3:00	80	60:00
	ADM -102	Empreendedorismo	-	2	2	1:30	40	30:00
	QUI -103	Química Analítica	QUI 101	4	4	3:00	80	60:00
	MAT -102	Estatística Experimental	-	4	4	3:00	80	60:00
		TOTAL		24	24	18:00	480	360:00
3º período	ALI 106	Projetos Agroindustriais	ALI 101	3	3	2:15	60	45:00
	QUI -104	Bioquímica	QUI 102	4	4	3:00	80	60:00
	ALI -302	Segurança do Trabalho	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -107	Princípios de Conservação de Conservação de Alimentos	QUI 102/ALI 103	3	3	2:15	60	45:00
	ALI -108	Análise de Alimentos I	QUI 103	3	3	2:15	60	45:00
	ALI -105	Higiene na Indústria de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -109	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	ALI 104/ALI 105	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -110	Embalagens e aditivos para Alimentos	-	3	3	2:15	60	45:00
	QUI -105	Química de Alimentos	QUI 102	3	3	2:15	60	45:00
		TOTAL		25	25	18:45	500	375:00
4º período	QUI -106	Bioquímica de Alimentos	QUI 104	2	2	1:30	40	30:00
	NUT - 101	Nutrição Aplicada à Tecnologia de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -111	Tecnologia de Produtos Carneos I	ALI 107/ALI 303	4	4	3:00	80	60:00
	ALI -112	Tecnologia de Cana-de-açúcar	ALI 107/ALI 303	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -113	Tecnologia de Leite e Derivados I	ALI 107/ALI 303	5	5	3:45	100	75:00
	ALI -114	Tecnologia de Produtos Amiláceos	ALI 107/ALI 303	5	5	3:45	100	75:00
	ALI - 304	Microscopia de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 115	Análise Sensorial	MAT 102	3	3	2:15	60	45:00
		<i>Optativa 1</i>						
		TOTAL		25	25	18:45	500	375:00

	Código	Disciplina	Pré-Requisito	Créd	A/S	CH / Se- manal	Total de Aulas	CH / Total
5º período	ADM -103	Gestão Empresarial	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -117	Gerenciamento de Resíduos na indústria de Alimentos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -118	Tecnologia de Frutas e Hortaliças I	ALI 107/ALI 303	3	3	2:15	60	45:00
	ALI -119	Tecnologia de Panificação e massas alimentícias	ALI 114	5	5	3:45	100	75:00
	NUT -102	Alimentos Dietéticos e Alternativos	ALI 104	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -120	Inspeção Higiênico-Sanitária de Produtos de Origem Animal	ALI 111/ALI113	3	3	2:15	60	45:00
	ALI -121	Análise de Alimentos II	QUI 103	3	3	2:15	60	45:00
	ADM -104	Gestão de Custos	ADM 101/ADM102	2	2	1:30	40	30:00
	ALI -122	Tecnologia de Produtos Apícolas	ALI 107/ALI 303	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 401	Projeto Integrador em Alimentos I		3	3	2:15	60	45:00
		<i>Optativa 2</i>						
	TOTAL			27	27	20:15	540	405:00
6º período	ALI -123	Tecnologia de Frutas e Hortaliças II	ALI 118	4	4	3:00	80	60:00
	ALI -124	Tecnologia de Bebidas	ALI 107/ALI 303	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 125	Tecnologia de Leite e Derivados II	ALI 113	5	5	3:45	100	75:00
	ALI -126	Tecnologia de Óleos e Gorduras	ALI 107/ALI 303	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 127	Tecnologia de Produtos CarneosII	ALI 111	4	4	3:00	80	60:00
	ALI - 128	Desenvolvimento de Novos Produtos	-	2	2	1:30	40	30:00
	ALI - 402	Projeto Integrador em Alimentos II	ALI 401	3	3	2:15	60	45:00
	<i>Optativa 3</i>							
	TOTAL			22	22	16:30	440	330:00
OPTATIVAS	ADM – 201	Administração de Marketing	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM – 202	Contabilidade Geral	-	2	2	1:30	40	30:00
	ADM – 203	Ética e Responsabilidade Sócio-ambiental		2	2	1:30	40	30:00
	ALI – 201	Tecnologia de Pescado	ALI 107/ALI 120	2	2	1:30	40	30:00
	ALI – 202	Tópicos Especiais em Produtos Carneos	ALI 111	2	2	1:30	40	30:00
	ALI – 203	Tópicos Especiais em Leite e Derivados	ALI 113	2	2	1:30	40	30:00
	ALI – 204	Tópicos Especiais em Frutas e Hortaliças e Bebidas	ALI 118	2	2	1:30	40	30:00
	ALI – 205	Tópicos Especiais em Produtos Amiláceos, Panificação e Massas Alimentícias	ALI 114	2	2	1:30	40	30:00
	ECO – 201	Educação Ambiental	-	2	2	1:30	40	30:00
	ECO – 202	Qualidade da Água	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU – 201	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU – 202	Educação Inclusiva	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU – 203	Educação de Jovens e Adultos	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU – 204	Inglês	-	2	2	1:30	40	30:00
	EDU – 205	Espanhol	-	4	4	1:30	80	60:00
	QUI – 201	Normas e Segurança de Laboratórios		2	2	1:30	40	30:00
ERU -201	Extensão Rural	1000 horas de curso	2	2	1:30	40	30:00	
	TOTAL			36	36	27:00	720	540:00
<b>Informações Adicionais</b>								
Crédito (correspondência para cada crédito em horas)			15:00					
Quantidade de Semanas no Semestre			20					
Unidade de tempo de aula (minutos)			0:45					
Carga Horária Total de Disciplinas Obrigatórias			2235:00					
Carga Horária Mínima de Disciplinas Optativas			90:00					

Carga Horária do Estágio Supervisionado	300:00
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	80:00
Carga Horária Total	2705

Barbacena, 12 de fevereiro de 2014.

Coordenação de Curso

Direção de Ensino

## 6.2. COMPONENTES CURRICULARES

### 1º. PERÍODO

#### FUNDAMENTOS DE FÍSICA

Conceitos básicos em mecânica e eletricidade. Mecânica dos fluidos (hidrostática e hidrodinâmica). Calor e Termodinâmica: termometria; escalas termométricas; calor específico; calor sensível e calor latente; transferência de calor; primeira e segunda lei da Termodinâmica. Introdução aos conceitos de Refratometria e Espectrometria.

#### Bibliografia básica

1. TIPLER, P.A., MOSCA, G., Física para Cientistas e Engenheiros, v. 2, 6. ed., LTC, Rio de Janeiro, 2009.
2. HALLIDAY, D., RESNICK, R. & WALKER, J., Fundamentos de Física 3 – Eletromagnetismo, v.3, 8. ed., LTC, Rio de Janeiro, 2009.
3. RAMALHO, J. F. Os fundamentos da Física: termologia, óptica geométrica e ondas. v.2, 6.ed. Moderna, São Paulo,1994.

#### Bibliografia complementar

1. LUZ, A. M. R. da; ÁLVARES, B. A. Física: contexto e aplicações. v. 1, Scipione, São Paulo, 2014.
2. LUZ, A. M. R. da; ÁLVARES, B. A. Física: contexto e aplicações. v. 2, Scipione, São Paulo, 2014.
3. SERWAY, R.; JEWETT, J. W, Jr.. Princípios de Física. v. 3, Pioneira Thomson Learning, Sao Paulo, 2004.
4. BONJORNO, J. R. et al. Física: mecânica. v.1, 3 ed.. São Paulo: FTD, 2016.
5. BONJORNO, J. R. et al. Física: mecânica. v.2, 3 ed.. São Paulo: FTD, 2016.

#### DESENHO TÉCNICO

Materiais de desenho e suas utilizações, geometria descritiva (ponto, reta e plano). Utilização de escala numérica e escala gráfica simples. Vistas ortogonais principais e perspectivas. Desenho arquitetônico. Normas da ABNT.

#### FUNDAMENTOS DA QUÍMICA

A Química e a Sociedade. Estrutura Atômica. Tabela periódica. Ligações Químicas. Geometria Molecular, Polaridade de Substâncias e Forças Intermoleculares. Funções Inorgânicas. Estequiometria. Cinética Química. Equilíbrio Químico.

#### Bibliografia Básica

1. BRADY, J.E. & SENESE, F. **Química – A Matéria e suas Transformações**. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC Editora. 2009

2. ATKINS, P. & JONES, L. **Princípios de Química**. Questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2005

3. RUSSEL, J. **Química Geral**. 2ª ed. vols. 1 e 2. São Paulo: Makron Books, 1994

### **Bibliografia Complementar**

1. BRADY, J.E. & HUMISTON, G.E. **Química Geral**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC Editora, 1986

2. MAIA, D. **Práticas de Química para Engenharias**. Campinas: Editora Átomo, 2010

3. BESSLER, K.E. & NEDER, A.V.F. **Química em Tubos de Ensaio**. São Paulo: Edgard Blucher, 2004

4. CHANG, R. **Química Geral – Conceitos Essenciais**. 4. ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2007

5. BROWN, T.L.; LeMAY, H.E.; BURSTEN, B.E.; BURDGE, J.R. **Química: A Ciência Central**. 9. ed. São Paulo: Editora Pearson, 2005.

### **FUNDAMENTOS DA MATEMÁTICA**

Conjuntos Numéricos; Radiciação e Potenciação; Divisibilidade; Razão e Proporção; Sistemas de Equação do 1º Grau com duas variáveis; Expressões Algébricas; Equações do 2º Grau; Relações.

### **Bibliografia Básica**

1. IEZZI, G. e outros. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 7º ed. São Paulo: Ed. Atual, 1993.

2. NETO, E. R. **Matemática para o Magistério**. 9º ed. São Paulo: Ed. Ática, 1998.

3. MACHADO, A S. **Matemática na escola de 2º Grau**. Versões 1 e 2. Vol. 1,2e3. São Paulo: Ed. Atual.

### **Bibliografia Complementar**

1. **Revista do Professor de Matemática** ns 24, 25 26. SBM. São Paulo: Ed. Ave Maria.

2. IMENES, L.M. e outros. **Proporções**. 8º ed. Série: **Para que serve a Matemática?** São Paulo: Ed. Atual, 1992

3. IMENES, L.M. e outros. **Frações e Números Decimais**. 8º ed. Série: **Para que serve a Matemática?** São Paulo: Ed. Atual, 1992

4. GIOVANNI, J. R. e outros. **A Conquista da Matemática**. FTD.

5. LIMA, E. L. e outros. **A Matemática no Ensino Médio**. Vol. 1e2. Coleção do Professor de

Matemática. SBEM.

## **PSICOLOGIA APLICADA**

Psicologia: ciência do comportamento. O homem biopsicossocial. Psicologia do trabalho. Relações humanas e interpessoais no trabalho: comunicação, interação, grupos e motivação. Psicologia do trabalho: recrutamento, seleção e treinamento. Liderança. Atendimento ao cliente. Ética profissional. Saúde mental e trabalho: Adoecimento psíquico do trabalhador.

### **Bibliografia básica**

1. BERGAMINI, Cecília Whitaker. **Psicologia aplicada à administração de empresas: psicologia do comportamento organizacional**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2013
2. DEJOURS, Christophe. **A loucura do trabalho: estudo de psicopatologia do trabalho**. Tradutor Ana Isabel Paraguay, Lúcia Leal Ferreira. 5 ed. São Paulo: Cortez, 1992. 168 p.
3. VILAS BOAS, Ana Alice; ANDRADE, Rui Otavio Bernardes. **Gestão estratégica de pessoas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

### **Bibliografia complementar**

1. CARVALHO, A.V.; NASCIMENTO, L.P. **Administração de recursos humanos**. São Paulo: Pioneira, 1999.
2. CHIAVENATO, I. **Recursos Humanos: o capital humano das organizações**. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
3. CHIAVENATO, I. **Comportamento organizacional: a dinâmica do sucesso das organizações**. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
4. KRUMM, D. **Psicologia do trabalho: uma introdução à psicologia industrial/organizacional**. Tradutor Dalton Conde de Alencar. Rio de Janeiro: LTC, 2011
5. MOSCOVICI, F. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 20. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2011.

## **MATÉRIAS PRIMAS AGROINDUSTRIAIS**

Conceito de matéria-prima alimentícia. Estrutura, composição química e valor nutritivo, fisiologia e bioquímica e princípios de fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças, grãos, cereais, tuberosas e raízes amiláceas. Síntese, composição química, valor nutritivo, fatores que influem na composição do leite. Obtenção higiênica e tratamentos térmicos do leite. A carne como alimento. Noções de ciência da carne: estrutura, tecidos musculares, conjuntivos e adiposos; Composição química (valor nutricional); Contração muscular. *Rigor mortis* e sua resolução. Características sensoriais da carne. Outras matérias-primas de origem animal de interesse para a indústria de alimentos: ovos,

mel e pescado. Resíduos e subprodutos da indústria de alimentos como matéria-prima.

### **Bibliografia básica**

1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
2. KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias**: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.
3. LIMA, U. de A. **Matérias-primas dos alimentos**. Curitiba: Blucher, 2010. 402 p.

### **Bibliografia complementar**

1. AZEVEDO, L. C. de et al. **Qualidade da carne**. São Paulo: Varela, 2006. 240 p.
2. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças**: fisiologia e manuseio. 2ª Ed. Lavras: UFLA, 2005. 783 p.
3. GOMIDE, L. A. de M. et al. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. 2ª Ed. Viçosa: UFV, 2014. 370 p.
4. RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. de M. **Avaliação da qualidade de carnes**: fundamentos e metodologias. Viçosa: UFV, 2012. 599 p.
5. TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 4ª Ed. Santa Maria: UFSM, 2010. 203 p.

## **METODOLOGIA CIENTÍFICA**

Método científico. Normas científicas e técnicas de redação de monografias. Como analisar trabalho científico. Definição do tema. Organizar e redigir uma dissertação científica. Elaboração do projeto de pesquisa. Como redigir um artigo científico. Como apresentar um trabalho científico.

### **Bibliografia Básica**

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. BASTOS, C. L.; KELLER, V. **Aprendendo a aprender**: introdução à metodologia científica. 27ª Ed. Petrópolis: Vozes, 2014. 112 p.
2. CARVALHO, A. M. et al. **Aprendendo metodologia científica**: uma orientação para os alunos de graduação. 4ª Ed. São Paulo: O Nome da Rosa, 2011. 128 p.
3. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7ª Ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. AZEVEDO, C. B. **Metodologia científica ao alcance de todos**. 3ª Ed. Barueri: Manole, 2013. 52 p.
2. EL-GUINDY, M. M. **Metodologia e Ética na Pesquisa Científica**. São Paulo. Ed. Guanabara Koogan. 2004. 175 p.

3. FRANÇA, J. L.; VASCONCELLOS, A. C. de. **Manual para normalização de publicações técnico-científicas**. 8ª Ed. Belo Horizonte: UFMG, 2011. 258 p.

4. SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23ª Ed. São Paulo: Cortez, 2014. 304 p.

5. SANTOS, A. R. dos. **Metodologia científica: a construção do conhecimento**. 7ª Ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007. 190 p

## **ECONOMIA BÁSICA**

Introdução à economia. Demanda, oferta e equilíbrio de mercado. Estruturas de mercado. Crescimento e desenvolvimento econômico.

### **Bibliografia básica**

1. PASSOS, C. R.; NOGAMI, O. **Princípios de economia**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2012, 670p.

2. SOUZA, N. J. **Curso de economia**. São Paulo, Atlas, 2003, 374p.

3. VASCONCELLOS, M. A. S. de. **Economia micro e macro**. São Paulo: Atlas, 2006. 446p.

### **Bibliografia complementar**

1. GREMAUD, A. P.; AZEVEDO, P.F. de; DIAZ, M.D.M. **Introdução a economia**. São Paulo: Atlas, 2007, 410 p.

2. KRUGMAN, P. R. **Introdução a economia**. Rio de Janeiro: Câmpus, 2006, 856p.

3. PINHO, D. B.; VASCONCELLOS, M. A. S. (orgs.). **Manual de economia**. São Paulo: Saraiva, 2006, 416p.

4. ROSSETTI, J. P. **Introdução a economia**. São Paulo: Atlas, 2003, 930p.

5. MANKIW, N. G. **Introdução a economia**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005, 852p

## **PORTUGUÊS INSTRUMENTAL**

Considerações sobre a noção de texto. Intertextualidade e As relações do Texto com a História. Níveis de leitura de um texto / Estrutura profunda do texto. As várias possibilidades de leitura de um texto. Procedimentos de leitura. Níveis de linguagem. Coesão e coerência textual. Acentuação gráfica. Crase. Pontuação. Paronímia. Problemas gerais da norma culta

### **Bibliografia Básica**

1. ABREU, A.S. de. **Curso de redação. (Coleção Ática Universidade)**. São Paulo: Ática, 2008

2. PLATÃO, F. & FIORIN, J.L. **Para entender o texto: leitura e redação. (Coleção Atica Universidade)**. São Paulo: Ática, 2009

3. TEIXEIRA, N. **Gramática da língua portuguesa para concursos, vestibulares.** São Paulo: Saraiva, 2010

### **Bibliografia Complementar**

1. MOYSES, Carlos A. Língua portuguesa: atividades de leitura e produção de texto. (Coleção Saraiva Universidade) São Paulo: Saraiva, 2007.

2. VANOYE, Francis. **Usos da linguagem: problemas e técnicas na produção oral e escrita.** São Paulo: Martins Fontes, 2003.

3. PLATÃO, Francisco; FIORIN, José Luís. **Lições de texto: leitura e redação.** (Coleção Ática Universidade) São Paulo: Ática, 2003.

4. BECHARA, Evanildo. **Moderna gramática portuguesa.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

5. CAMPEDELLI, Samira.; SOUZA, Jésus B. **Produção de textos & usos da linguagem:** curso de redação. São Paulo: Saraiva: 1998.

### **ESTATÍSTICA BÁSICA**

Introdução à Estatística. Estatística Descritiva. Elementos de Probabilidade. Inferência Estatística.

#### **Bibliografia básica**

1. BUSSAB, W.O.; MORETTIN, P.A. **Estatística Básica.** 8ª ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2013.

2. MAGALHÃES, M. N.; LIMA, A. C. P. **Noções de Probabilidade e Estatística.** 7ª ed. São Paulo: EDUSP, 2013.

3. MEYER, P.L. **Probabilidade: aplicações à Estatística.** 2ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 1983.

#### **Bibliografia complementar**

1. CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística:** princípios e aplicações. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.

2. MARTINS, G. A; DONAIRE, D. **Princípios de Estatística: 900 Exercícios Resolvidos e Propostos.** 4ª ed. São Paulo: Atlas, 1990.

3. PIMENTEL-GOMES, F. **Curso de estatística experimental.** 15. ed. Piracicaba: FEALQ, 2009.

4. SPIEGEL, M.R. **Estatística,** 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 2008.

5. VIEIRA, S. **Elementos de Estatística.** 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1995.

## **2º PERÍODO**

### **QUÍMICA ORGÂNICA BÁSICA**

Principais Funções Orgânicas. O átomo de Carbono. Cadeias Carbônicas. Ressonância e Carga

### **Bibliografia Básica**

1. SOLOMONS, G. & FRYHLE, C. Química Orgânica. Volumes 1 e 2. 9ª Edição. Editora LTC. 2009.
2. ALLINGER N.L.; CAVA, M.P.; JONGH, D.C. de; JOHNSON, C.R.; LEBEL, N.A.; STEVENS, C.L.*et al.* Química Orgânica. 2ª Edição. Editora LTC. 1976.
3. MORRISON, R. & BOYD, R. Química Orgânica. 14ª Edição. Editora Fundação Calouste Gulbenkian. 2005

### **Bibliografia Complementar**

1. BRUICE, P.Y. Química Orgânica. Volumes 1 e 2. 4ª Edição. Editora Pearson, São Paulo-SP. 2006.
2. McMURRY, J. Química Orgânica. Volumes 1 e 2. Tradução da 6ª Edição Norte-americana. Editora Cengage Learning (Thomson Learning), São Paulo-SP. 2004.
3. COSTA, P.; PILLI, R.; PINHEIRO, S. & VASCONCELLOS, M. Substâncias Carboniladas e Derivados. Sociedade Brasileira de Química. Editora Bookmann (Artmed). 2003.
4. PAVIA, D.L.; LAMPMAN, G.M. KRIZ, G.S. & ENGEL, R.G. Química Orgânica Experimental – Técnicas de Escala Pequena. 2ª Edição. Editora Bookmann (Artmed). 2009.
5. ZUBRICK, J.W. Manual de Sobrevivência no Laboratório de Química Orgânica. 6ª Edição. Editora LTC. 2005.

## **INSTALACOES E EQUIPAMENTOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

Instalações hidráulicas, vapor e água. Instalações elétricas. Projeto de tubulações. Tubulações industriais; Meios de ligação de Tubos; Válvulas; Conexões; Purgadores de Vapor, ar comprimido, vácuo, gases, transportes de fluidos e de sólidos (transporte pneumático e outros). Recomendações de materiais para algumas instalações; Elementos de aparelho de medição e controle. Estudo do arranjo físico (*layout*) dessas instalações nos processos de fabricação industrial. Especificação geral e normas técnicas. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo. Noções das áreas de uma planta agroindustrial. Estudo do arranjo físico (*layout*) dos equipamentos nos processos de fabricação industrial. Especificação geral e normas técnicas.

### **Bibliografia Básica**

1. SHREVE, R. N.; BRINK JÚNIOR, J. A. **Indústrias de Processos Químicos**. Tradutor Horácio

Macedo. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 717p. ISBN 978, p. 85-277-1419-8.

2. GAITHER, Norman; FRAZIER, Greg. **Administração da produção e operações**. Trad. por: José Carlos Barbosa dos Santos. 8.ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002. 594 p.

3. JUNGHANS, Daniel. **Informática aplicada ao desenho técnico**. Curitiba: Base Editorial, 2010. 224 p. ISBN 978-85-7905-547-8.

### **Bibliografia Complementar**

1. GAITHER, N.; FRAZIER, G. **Administração da produção e operações**. Tradutor José Carlos Barbosa dos Santos. 8ª ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002. 594p.

2. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal**. Viçosa/MG: UFV, 2003. v.1. 308 p. ISBN 978-85-7269-159-6.

3. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem vegetal**. Viçosa/MG: UFV, 2011. v.2. 459 p. ISBN 85-7269-161-8.

4. NOBEL, Ernst. **Desenho técnico para a construção civil**. Tradutor Marion Luiza Schmieske. São Paulo: E.P.U./EDUSP, 2010. v.1. 68 p. (Coleção Desenho Técnico). ISBN 978-85-12-13020-0.

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

### **OPERAÇÕES UNITÁRIAS**

Princípios básicos de operações unitárias na indústria de alimentos. Princípios, equipamentos, métodos gerais e aplicações de: classificação e limpeza, esterilização pelo calor, evaporação pelo calor, desidratação, separação, refrigeração, congelamento, extrusão, redução de tamanho, concentração, mistura e moldagem, irradiação, trocadores de calor, destilação, psicrometria e umidificação, cristalização, extração sólido-líquido e líquido-líquido, absorção, adsorção, agitação e mistura, transporte de fluidos.

### **Bibliografia básica**

1. FOUST, A. S. et al. **Princípios das operações unitárias**. Trad. por: Horácio Macedo. 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. 670 p

2. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Trad. por: Florencia Cladera Olivera et al. 2.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 978-85-363-0652-0.

3. BLACKADDER, D. A. NEDDERMAN, R. M. **Manual de Operações Unitárias**. Hemus Editora. Curitiba-PR, 2004.

### **Bibliografia Complementar**

1. SHREVE, R. N.; BRINK JÚNIOR, J. A. **Indústrias de Processos Químicos**. Tradutor Horácio Macedo. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 717p. ISBN 978, p. 85-277-1419-8.
2. TECNOLOGIA de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Trad. por: Fátima Murad. Porto Alegre/RS: Artmed, 2007. v.1. 294 p. ISBN 978-85-363-0436-6.
3. FERRAZ, A. L. et al. **Biotecnologia industrial: processos fermentativos e enzimáticos**. São Paulo: Blücher, 2013. 593 p. ISBN 978-85-212-0280-6.
4. OETTERER, M. et al. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri/SP: Manole, 2010. 612 p. ISBN 978-85-204-1978-X.
5. SAMPAIO, J; L.; CALÇADA, C. S. **Universo da Física: hidrostática, termologia, óptica**. 2.ed. São Paulo: Atual, 2005. v.2. 520 p.

### **LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS**

Estudo da legislação, diplomas legais. Normalização: órgãos normalizadores, procedimentos. Garantia de qualidade. Certificação de qualidade. Vigilância sanitária. Defesa do consumidor. Registro de estabelecimento e produtos.

### **Bibliografia básica**

1. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 3.ed. Barueri/SP: Manole, 2008.
2. GOMES, José Carlos. Legislação de alimentos e bebidas. 3.ed. Viçosa/MG: UFV, 2011. 663 p. ISBN 978-85-7269-424-7
3. FREITAS, Suzana Maria de Lemos. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2006. 138 p. ISBN 978-85-7379-770-3..

### **Bibliografia Complementar**

1. PIMENTEL, Carolina Vieira de M. Barros et al. Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias biotivas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005. 95 p.
2. FREITAS, S. M. de L. Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2005. 138 p.
3. CALIL, Ricardo; AGUIAR, Jeanice. Aditivos nos alimentos. São Paulo: R. M. Calil, 1999. 139 p.
4. ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. Vigilância Sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 203 p. (Ciências Farmacêuticas).
5. SAAD, Eduardo Gabriel. Código de defesa do consumidor: lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - com anotações e remissões à legislação extravagante. 2 ed. São Paulo: LTr, 2010. 96 p.

### **MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**

Microrganismos de importância dos principais grupos de alimentos. Fontes de contaminação microbiana de alimentos. Microrganismos indicadores. Deterioração microbiana em alimentos frescos e processados. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Controle microbiano em alimentos: métodos físicos e químicos de preservação. Papel dos microrganismos na produção de alimentos. Alimentos e enzimas produzidos por microrganismos. Produção de cultivos para fermentação de alimentos. Microrganismos e Saúde Pública: toxi-infecções alimentares. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Programas de controle de qualidade. Avaliação de processos de esterilização pelo calor. Validação biológica e bioindicadores de esterilização. Perspectivas de uso de engenharia genética em microrganismos.

### **Bibliografia Básica**

#### **Bibliografia básica**

1. FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2004. 182p.
2. GAVA, Altanir Jaime et al. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.
3. VERMELHO, Alane Beatriz et al. **Práticas de microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 239 p.

#### **Bibliografia Complementar**

1. JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p.
2. MADIGAN, Michael T. et al. **Microbiologia de Brock**. Trad. por: Andrea Queiroz Maranhão et al. 12.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2010. 1128 p.
3. TORTORA, Gerard J. et al. **Microbiologia**. Trad. por: Aristóboles Mendes da Silva et al. 10.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2012. 934 p.
4. VIEIRA, Regine Helena S. dos Fernandes. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2004. 380 p.
5. VIEIRA, Regine Helena S. dos Fernandes. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2004. 380 p.

### **EMPREENDEDORISMO**

Empreendedor. Inovação e criatividade. Oportunidades de negócios. Avaliação da viabilidade da oportunidade. Preparação do plano de negócio. Sistema de apoio financeiro e gerencial ao pequeno empresário.

### **Bibliografia básica**

1. CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4.ed. Barueri/SP: Manole, 2013. 315 p.
2. SALIM, C. S.; SILVA, N. C. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 245 p.
3. BERNARDI, L. A. Manual de plano de negócios: fundamentos, processos e estruturação. São Paulo: Atlas, 2013. 195 p.

### **Bibliografia Complementar**

1. BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2010
2. BERNARDI, Luiz Antonio. Manual do plano de negócios: fundamentos, processos e estruturação. São Paulo: Atlas. 2013
3. DORNELAS, Jose Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 3 ed. São Paulo: Campus, 2008.
4. SALIM, César Simões; SILVA, Nelson Caldas. Introdução ao Empreendedorismo. São Paulo: Elsevier-Campus. 2010
5. FARAH, Osvaldo Elias; MARCONDES, Luciana Passos; CAVALCANTI, Marly. 28 Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de pequenas empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

### **QUÍMICA ANALÍTICA**

Introdução à química analítica, Metodologia Analítica. Soluções e concentração de soluções. Estudo das concentrações das soluções – mol/L, g/L, título, densidade, fração molar...Preparo de soluções. Diluições. Análise volumétrica: Princípios envolvidos nas determinações volumétricas. Padrões primários, Cálculos envolvidos nas determinações volumétricas, Volumetria de neutralização, Indicadores ácido-base. Curvas de titulação. Cálculos de pH, pOH e concentrações de H<sup>+</sup> e OH<sup>-</sup>, equação de equilíbrio. Dissociação de bases e ácidos.

### **Bibliografia Básica**

1. HARRIS, D. C.; Análise Química Quantitativa. LTC, 5ª edição, 2001.
2. CARVALHO, G. C.; Química Moderna, vol único, Scipione, 1997.
3. ATKINS, P. & JONES, L. Princípios de Química. Questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3ª ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2006.

### **Bibliografia Complementar**

1. SKOOG, D. A., WEST, D. N.; Fundamentos de química analítica. Barcelona: Reverte, 1974.

2. VOGEL, A.; Química Analítica Qualitativa, Ed. Mestre Jou, São Paulo, 1981.
3. BACCAN, N.; ANDRADE J.C.; GODINHO, O.E.S.; BARONE, J.S. Química Analítica Quantitativa Elementar. 3. ed., rev. e ampl. São Paulo: Edgard Blucher, 2004.
4. BROWN, T. L.; LEMAY, H. E. & BURSTENB. E. **Química, a Ciência Central**. 9ª edição, Ed. Pearson Prentice Hall, 2005
5. ATKINS, P.; JONES B. **Princípios de Química**. Bookman 2001.

### **ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL**

Introdução à Experimentação. Delineamentos experimentais. Análise de Dados. Comparação de médias. Estudo das Interações. Experimentos fatoriais.

#### **Bibliografia básica**

1. BANZATTO, D. A . & KRONKA, S. DO N. **Experimentação Agrícola**. 4ª ed. Jaboticabal: FUNEP, 2013.
2. GOMES, F. P. & GARCIA, H. G. **Estatística aplicada à experimentos agrônômicos e florestais: exposição com exemplos e orientações para uso de aplicativos**. 1ª ed. Piracicaba: FEALQ, 2002.
3. PIMENTEL-GOMES, F. **Curso de estatística experimental**. 15. ed. Piracicaba: FEALQ, 2009.

#### **Bibliografia complementar**

1. BUSSAB, W.O.; MORETTIN, P.A. **Estatística Básica**. 8ª ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2013.
2. CALLEGARI-JACQUES, S. M. **Bioestatística: princípios e aplicações**. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.
3. MARTINS, G. A; DONAIRE, D. **Princípios de Estatística: 900 Exercícios Resolvidos e Propostos**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 1990.
4. MEYER, P.L. **Probabilidade: aplicações à Estatística**. 2ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 1983.
5. VIEIRA, S. **Elementos de Estatística**. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1995.

## **3º PERÍODO**

### **PROJETOS AGROINDUSTRIAIS**

Planejamento e projeto industrial. Análise de mercado. Localização Industrial – logística. Estudo do arranjo físico. Localização industrial. Avaliação econômica do projeto. Estudo do processo. Seleção de materiais e equipamentos. Investimento. Orçamento de custos e receitas. Análise econômica dos resultados e conclusões. Elaboração de um anteprojeto de uma indústria de alimentos, cobrindo aspectos tecnológicos, econômicos e sociais.

#### **Bibliografia básica**

1. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos**

de Origem Animal. Vol. 1. Viçosa: UFV, 2011. 311p.

2. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Vegetal. Vol. 2. Viçosa: UFV, 2011. 459p.
3. WOILER, S. Projetos: Planejamento, elaboração, análise. 1ª ed. São Paulo, ed. Atlas, 2007.

### **Bibliografia Complementar**

1. GAITHER, N.; FRAZIER, G. Administração da produção e operações. Tradutor José Carlos Barbosa dos Santos. 8ª ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002. 594p.
2. CASAROTTO FILHO, N.; KOPITKE, B. H. **Análise de investimentos:** matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão e estratégia empresarial. 11.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 411 p. ISBN 978-85-224-5789-2
3. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. Trad. por: Florencia Cladera Olivera et al. 2.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 978-85-363-0652-0.
4. POZO, Hamilton. **Administração de recursos materiais e patrimoniais:** uma abordagem logística. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 210 p. ISBN 978-85-224-5901-8.
5. TUBINO, Dalvio Ferrari. **Planejamento e controle da produção:** teoria e prática. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2009. 190 p. ISBN 978-85-224-5694-9. 2

## **BIOQUÍMICA**

Estudo das principais Biomoléculas (proteínas, carboidratos, lipídios, ácidos nucleicos), sua estrutura e funções desempenhadas no metabolismo Celular (respiração) homeostase.

### **Bibliografia básica**

1. HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica ilustrada.** 5.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2012. 520 p.
2. MARZZOCO, A; TORRES, B. B. **Bioquímica básica.** 3. ed. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2013. 386 p.
3. BERG, M.; TYMOCZKO, J. L; STRYER, L. **Bioquímica.** 6. ed. Rio de Janeiro/RJ: Guanabara Koogan, 2012. 1114 p.

### **Bibliografia Complementar**

1. NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger.** 5. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2011. 1273 p.
2. NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger.** 6. ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2014. 1298 p.
3. DEVLIN, T. M. **Manual de Bioquímica com correlações clínicas.** 7. ed. Editora Blucher, 2011. 1296 p.

4. PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição**. São Paulo/SP: Atheneu, 2008. 172 p.

5. MAUGHAN, R.; GLEESON, M.; GREENHAFF, P. L. **Bioquímica do exercício e treinamento**. Barueri/SP: Manole, 2000. 240 p.

## **SEGURANÇA DO TRABALHO**

Aspectos humanos, sociais e econômicos de Segurança do Trabalho. Incidentes e Acidentes do Trabalho. Programas de Prevenção e CIPA. Avaliação e controle de risco. EPI (Equipamento e proteção individual) e EPC (equipamento de proteção coletiva). Arranjo físico. Ferramentas. Segurança Industrial. Proteção contra incêndio. Higiene e segurança Ocupacional. Programa de gestão de Segurança.

### **Bibliografia Básica:**

1. BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. **Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental**. Editora: ATLAS, 2001.

2. BRASIL, Ministério do Trabalho. **Manual de legislação, segurança e medicina do trabalho**. São Paulo: Ed. Atlas, 72ª edição, 2013

3. ZOCCHIO, Álvaro. **Política de Segurança e Saúde no Trabalho**. Editora LTR, 2000.

### **Bibliografia Complementar**

1. ZOCCHIO, Álvaro. **Segurança e Saúde no Trabalho**. Editora LTR, 2001.

2. PEREIRA FILHO, H. do V., PEREIRA, V. L. D. & PACHECO Jr, W. **Gestão da Segurança e Higiene do Trabalho**. Editora: ATLAS, 2000, 136 p.

3. GONÇALVES, E. A. **Manual de Segurança e Saúde no Trabalho**. São Paulo: LTR, 2003.

4. SHERIQUE, Jaques. **Aprenda Como Fazer: PPRA, PC MAT, MRA**. 2ª ed. São Paulo: LTR, 2004.

5. ARAÚJO, Giovanni Moraes de. **Normas Regulamentadoras Comentadas. Legislação de Segurança e Saúde no Trabalho**. 5ª ed. Vols. 1 e 2. Rio de Janeiro: GVC, 2005.

## **PRINCIPIOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS**

Operações básicas do processamento de alimentos. Causas das alterações dos alimentos. Técnicas de conservação dos alimentos: por calor, defumação, radiação, frio, secagem, fermentação, osmose e pela adição de espécies químicas. Aditivos e coadjuvantes. Armazenagem e transporte de matérias-primas e de produtos industrializados. Fatores condicionantes da armazenagem e do transporte de

alimentos. Visão da cadeia produtiva.

### **Bibliografia básica**

1. OETTERER, Marília et al. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2010. 612 p.
2. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu. 1998.
3. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Tradutor Florencia Cladera Oliveira et al. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 978-85-363-0652-0.

### **Bibliografia complementar**

1. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Trad. por: Fátima Murad. Porto Alegre/RS: Artmed, 2007. v.1. 294 p
2. GAVA, Altanir Jaime et al. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.
3. MUCCILOLO, Pasqual. **Carnes: conservas e semiconservas, tecnologia e inspeção sanitária**. São Paulo: Icone, 1985. 150 p.
4. ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 4.ed. Viçosa/MG: UFV, 2008. 596 p.
5. ARAÚJO, Massilon J. **Fundamentos de agronegócios**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2013. 175 p.

### **ANÁLISE DE ALIMENTOS I**

Métodos analíticos e microanalíticos. Amostragem, preparo da amostra e preservação de amostras. Confiabilidade dos resultados. Análise da composição básica dos produtos alimentícios: Glicídios, lipídios, protéicos, água, minerais, fibras, vitaminas. Acidez e pH. Densitometria. Colorimetria. Refratometria. Textura. Legislação bromatológica. Aplicação da análise de alimentos na rotulagem nutricional.

### **Bibliografia básica**

1. CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2.ed. Campinas/SP: UNICAMP, 2013. 206 p. ISBN 85-268-0641-6.
2. BACCAN, Nivaldo et al. **Química analítica quantitativa elementar**. 3.ed. São Paulo: Blucher, 2013. 308 p. ISBN 978-85-212-0296-7.
3. GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3.ed. Viçosa/MG: UFV, 2011. 663 p. ISBN 978-85-7269-424-7

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

### **Bibliografia Complementar**

1. CARVALHO, Heloísa Helena; JONG, Erna Vogt de (coord.). Alimentos: métodos físicos e químicos de análise. Porto Alegre/RS: UFRGS, 2002. 180 p.
2. SILVA, Dirceu Jorge. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. Viçosa/MG: UFV, 1981. 166p.
3. AZEVEDO, Lucio Calefi de et al. Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006. 240 p.
4. COULTATE T.P. Alimentos: A química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
5. DAMODARAN, Srinivasan et al. Química de alimentos de Fennema. Trad. de Adriano Brandelli et al. 4.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2010. 900 p. ISBN 978-85-363-2248-3.

### **HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

Importância. Controle e tratamento de água. Controle das toxi-infecções alimentares. Higienização na indústria de alimentos. Principais agentes detergentes. Principais agentes sanificantes. Avaliação da eficiência microbiológica de sanificantes associados ao procedimento de higienização. Controle de pragas.

### **Bibliografia Básica**

1. FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2005, 182p.
2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2011.
3. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5.ed. São Paulo: Varela, 2014. 693 p.

### **Bibliografia Complementar**

1. ANDRADE, N.J. et al. **Higienização na indústria de alimentos**. Viçosa/MG: CPT, 2009. 368 p. (Série Pequenas Indústrias).
2. CONTRERAS, C.C. et al. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2003.
3. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. Ed. Varela, 1994.
4. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.
5. RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 320 p.

### **GESTÃO DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos no Brasil. Gestão de qualidade total

(GQT): conceitos e ferramentas. Sistemas da qualidade para alimentos. Normas de garantia da qualidade para alimentos (NB ou ISO 9000 e Portarias 1428/93\_MS, 326/97\_MS e 368/98\_MAA, 46/98\_MAA). Amostragem estatística: planos de amostragem por atributos e por variáveis. Técnicas de apresentação de resultados: cartas de controle. Planos de amostragem para qualidade microbiológica.

### **Bibliografia Básica**

1. GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3.ed. Viçosa/MG: UFV, 2011. 663
2. KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301 p.
3. INOCUIDADE dos **alimentos**. Edit. por: Denise R. Perdomo Azeredo et al. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. v.1. 352 p

### **Bibliografia Complementar**

1. JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. Trad. por: Rosane Rech et al. 6.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2005. 711 p.
2. CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa/MG: UFV, 2013. 81 p
3. SISTEMA de gestão: **qualidade** e segurança dos **alimentos**. Pedro Manuel Leal Germano; Maria Izabel Simões Germano (Org.). Barueri/SP: Manole, 2013. 578 p
4. SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios**: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 189 p.
5. PALADINI, Edson Pacheco. **Gestão da qualidade**: teoria e prática. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2012. 302 p.

## **EMBALAGENS E ADITIVOS DE ALIMENTOS**

Introdução. Embalagens metálicas, de vidro, plásticas, convertidas e celulósicas. Embalagens ativas e inteligentes. Estabilidade de produtos embalados. Equipamentos de embalagem. Legislação pertinente. Inovação em embalagens e gerenciamento estratégico em embalagens para alimentos. Ingredientes. Aditivo alimentar. Coadjuvantes de tecnologia de fabricação. Contaminantes. Definições. Classes funcionais. Propriedades. Funções. Aplicações. Legislação. Normas para aprovação de aditivos.

### **Bibliografia básica**

1. BERG, J. M. et al. **Bioquímica**. Trad. por: MOREIRA, A. J. M. da S. et al. 6ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1114 p.
2. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. Trad. por: Florencia Cladera Olivera et al. 2ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.
3. GAVA, A. J. et al. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.

### **Bibliografia Complementar**

1. ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 4ª Ed. Viçosa: UFV, 2008. 596 p.
2. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3ª Ed. São Paulo: Varela, 2001. 151 p.
3. CALIL, R; AGUIAR, J. **Aditivos nos Alimentos**. São Paulo: R. M. Calil, 1999. 139 p.
4. CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2ª Ed. Lavras: UFLA, 2005. 783 p.
4. FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. 4ª Ed. Zaragoza/Espanha: Acribia, 2010. 900 p.
5. GOMIDE, L. A. de M. et al. **Ciência e qualidade da carne: fundamentos**. Viçosa: UFV, 2013. 197 p.

### **QUIMICA DE ALIMENTOS**

Propriedades da água, atividade de água e seus efeitos na estabilidade de alimentos. Estruturas, propriedades e funções de carboidratos em alimentos. Reações e modificações químicas de carboidratos. Estruturas e propriedades de aminoácidos e proteínas. Desnaturação protéica. Propriedades funcionais de proteínas. Transformações e interações de proteínas e carboidratos durante processamento e estocagem de alimentos. Estruturas e propriedades de ácidos graxos e lipídeos. Modificações químicas, reações e alterações de lipídeos durante o processamento e estocagem de alimentos. Estruturas e alterações químicas de vitaminas e suas consequências. Estruturas, propriedades e alterações de pigmentos. Sabor e aroma, compostos voláteis e não voláteis. Mudanças durante o processamento.

### **Bibliografia Básica**

1. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2.ed. São Paulo: Blücher, 2012. 184 p.
2. FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.
3. ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al (Org.). **Alquimia dos alimentos**. 3.ed. Brasília/DF: Senac, 2014. 310 p.

### **Bibliografia Complementar**

1. ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5.ed. Viçosa/MG: UFV, 2012. 601 p..
2. FENNEMA, O. R. et al. **Química de alimentos** de Fennema. 4. ed. Porto Alegre : Artmed,

2010. 900p.

3. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de Alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 2001. 151 p..

4. DAMODARAN, S. et al. **Química de alimentos de Fennema**. Trad. de Adriano Brandelli et al. 4.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2010. 900 p.

5. Bobbio, F. O; Bobbio, P. A. **Introdução à química de alimentos**. 3.ed. São Paulo: Varela, 2003. 238 p. ISBN 85-85519-02-9.

#### 4º. PERÍODO

### BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

Água nos alimentos. Bioquímica dos alimentos (Bioquímica de carne, bioquímica de leite, bioquímica de ovos, bioquímica de frutas e hortaliças). Reações de interesse em carboidratos, lipídios e proteínas. Reações de degradação de pigmentos.

#### Bibliografia Básica

1. LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica**. Editora Artmed. 2011.

2. CONN, E.E. & STUMPF, P.K. **Introdução à Bioquímica**. Tradução da 4ª Edição Americana. Editora Edgard Blücher Ltda. 1980.

3. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2.ed. São Paulo: Blücher, 2012. 184 p

#### Bibliografia Complementar

1. KOBLITZ, Maria Gabriela Bello et al. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p

2. MARZZOCO, A & TORRES, B.B. **Bioquímica Básica**. 3ª Edição. Editora Guanabara-Koogan (EGK). 2007

3. MACEDO, Gabriela Alves et al. **Bioquímica experimental de alimentos**. São Paulo: Varela, 2005. 187 p.

4. FRANCO, Maria Regina Bueno. **Aroma e sabor de alimentos**. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.

5. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Trad. por: Florencia Cladera Olivera et al. 2.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 602 p.

### NUTRICAÇÃO APLICADA A TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Características nutricionais dos grupos de alimentos. Determinação das necessidades energética. Recomendações Nutricionais. Biodisponibilidade de nutrientes. Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

## **Bibliografia básica**

1. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos** 2.ed. São Paulo: Blücher, 2012. 184 p. ISBN 978-85-212-0366-7.
2. NUTRIÇÃO básica e metabolismo. Edit. por: Neuza Maria Brunoro Costa e Maria do Carmo Gouveia Peluzio. Viçosa/MG: UFV, 2012. 400 p.
3. COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 4.ed. Barueri/SP: Manole, 2013.

## **Bibliografia complementar**

1. GAVA, Altair Jaime et al. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.
2. OETTERER, Marília et al. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri/SP: Manole, 2010.
3. DUTRA-DE-OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, J. Sérgio. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 2011. 760 p. ISBN 978-85-7378-183-0.
4. MAHAN, L. Kathleen et al. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. Trad. por: Andréa Favano et al. 13.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.
5. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2.ed. Barueri/SP: Manole, 2014. 399 p. (Guias de Nutrição e Alimentação). ISBN 978-85-204-3323-2

## **TECNOLOGIA DE PRODUTOS CÁRNEOS I**

Introdução: O que é carne. Ciência da carne: Estrutura Muscular, Conversão do músculo em carne  
Importância do serviço de inspeção; Objetivos da inspeção. Abate humanitário. Instalações para abate de animais. Refrigeração e congelamento. Microbiologia da carne. Fatores pré e pós-abate que influenciam a qualidade da carne. Técnicas de abate suíno, bovinos e aves. Classificação e tipificação de carcaças e cortes. Envoltórios naturais e artificiais: Preparo e armazenamento de envoltórios. Aproveitamento de resíduos e subprodutos. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

## **Bibliografia Básica**

1. GOMIDE, L. A.M; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. **Tecnologia de abate e tipificação e carcaças**. 2.ed. Viçosa/MG: UFV, 2014. 370 p.
2. GOMIDE, L. A.M; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R.. **Ciência e qualidade da carne: Fundamentos**. Viçosa/MG: UFV, 2013. 197 p.
3. PARDI, M.I C. et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne: ciência e higiene da carne**.

Tecnologia da sua obtenção e transformação. 2.ed. Goiânia: UFG, 2006. v.1. 624 p.

### **Bibliografia complementar**

1. OLIVO, N. **Mercado mundial de carnes**. 46.ed. Criciúma: do Autor, 2008. 137 p.
2. CONTRERAS, C.C. **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo: Varela, 2002. 181 p.
3. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4.ed. Barueri/SP: Manole, 2013. 1034 p.
4. SHIMOKOMAKI, M. et al. **Atualidades em Ciência e tecnologia de carnes**. São Paulo: Varela, 2006.
5. AZEVEDO, L. C. et al. **Qualidade da carne**. São Paulo: Varela, 2006.

### **TECNOLOGIA DA CANA-DE-AÇÚCAR**

Cana-de-açúcar. Produção de açúcar: extração, purificação e evaporação do caldo; cozimento do xarope; centrifugação da massa cozida; secagem, classificação, acondicionamento e armazenamento do açúcar. Produção de álcool: preparo do mosto; fermentação; destilação; retificação e desidratação. Produção de cachaça: conceitos básicos Aproveitamento de subprodutos do processamento de cana-de-açúcar. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

### **Bibliografia Básica**

1. ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 5.ed. Viçosa/MG: UFV, 2012. 601 p..
2. LIMA, Urgel de Almeida et al. (Coord.). **Biotecnologia industrial: processos fermentativos e enzimáticos**. São Paulo: Blücher, 2013. 593 p.
3. AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, V.A. **Biotechnology Industrial – Biotecnologia na Produção de Alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 2001

### **Bibliografia Complementar**

1. **PRODUÇÃO de aguardente de cana**. Maria das Graças Cardoso (org.). 3.ed. Lavras/MG: Universidade Federal de Lavras, 2013. 340 p
2. BLACKDDER, D. A; NEDDERMAN, R. M. **Manual de operações unitárias: destilação de sistemas binários, extração de solvente, absorção de gases, sistemas de múltiplos componentes, trocadores de calor, secagem, evaporadores, filtragem**. Trad. por: Luiz Roberto de Godoi Vidal. São Paulo: Hemus, 2004. 276 p. ISBN 85-289-0521-7.
3. NOGUEIRA, Alessandro et al. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Blücher, 2013. v.1. 461 p. ISBN 978-85-212-0492-3.
- 4 **CANA-DE AÇÚCAR bioenergia, açúcar e etanol – tecnologias e perspectivas**. Editado por: Fernando Santos et al. 2.ed. Viçosa/MG: Os Editores, 2012. 637 p.

5. BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsati. **Química do processamento de alimentos**. 3.ed. São Paulo: Varela, 2001. 151 p.

### **TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS I**

O processo de síntese dos componentes e o controle de qualidade do leite. Composição físico-química do leite. Principais operações do processamento de leite de consumo. Qualidade do leite para fabricação dos produtos. Aspectos legais e classificação dos produtos. Etapas fundamentais dos processamentos. Tecnologia de fabricação dos produtos: queijo Minas Frescal, Ricota, Mussarela, queijo Prato, queijo Minas Padrão, queijo do Reino, queijo Parmesão, Manteiga e Doce de Leite Pastoso. Principais ingredientes utilizados, processos químicos e/ou bioquímicos envolvidos na fabricação e/ou no período de maturação. Principais defeitos relacionados aos produtos. Métodos químicos, físicos e microbiológicos de avaliação e controle de qualidade. Aproveitamento de resíduos e subprodutos. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

#### **Bibliografia básica**

1. ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. **Vigilância Sanitária: tópicos sobre legislação e análise alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 203 p. (Ciências Farmacêuticas).
2. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Trad. por: Florencia Cladera Olivera et al. 2.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 978-85-363-0652-0.
3. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5.ed. São Paulo: Varela, 2002. 479 p.

#### **Bibliografia complementar**

1. BEHMER, Manuel Lecy Arruda. **Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações**. 15.ed. São Paulo: Nobel, 1984. 320 p.
2. TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 4.ed. Santa Maria/RS: UFSM, 2010. 203 p.
3. FERREIRA, C. L. DE L. F. **Acidez em Leite e Produtos Lácteos - Aspectos Fundamentais**. Caderno Didático 53, 26p. Viçosa: Editora UFV, 2002.
4. **QUALIDADE e eficiência na produção de leite**. Juiz de Fora/MG: EMBRAPA, 2006. 284 p
5. ANTUNES, Aloísio José. **Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino**. Barueri/SP: Manole, 2003. 135 p.

### **TECNOLOGIA DE PRODUTOS AMILACEOS**

Cereais e tuberosas amiláceas (classificação, composição, importância e usos), Processamento do

trigo, Processamento do milho, Beneficiamento e processamento do arroz, Processamento da mandioca, processamento de outros cereais e tuberosas amiláceas (Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas), Propriedades e funcionalidades do amido, métodos de produção e aplicações industriais do amido, produtos derivados do amido, amido modificado; Tipos de farinhas de trigo e suas características tecnológicas. Aproveitamento de resíduos e subprodutos. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

### **Bibliografia básica**

1. RIBEIRO, E. P. & SERAVALLI, E. A. G. *Química de alimentos*. 2 ed, São Paulo. Edgar Blücher, 2007. 184 p.
2. KOBLITZ, M. G. B. *Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301 p.
3. LIMA, U. A. **Matérias-primas dos Alimentos**, São Paulo. Editora Blucher, 2010. 424p.

### **Bibliografia Complementar**

1. RIBEIRO, E. P. & SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2 ed, São Paulo. Edgar Blücher, 2007. 184 p.
2. COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**, 3 ed, Porto Alegre. Artmed, 2004. 349 p.
3. MARCON, M. J. A.; AVANCINI, S. R. P.; AMANTE, E. D. **Propriedades Químicas e Tecnológicas do Amido de Mandioca e do Polvilho**, Florianópolis. Editora da UFSC, 2007. 101p.
4. DAMODARAN, S; KIRK, L. P.; FENNEMA, O. R. *Química de Alimentos de Fennema*. 4ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.
5. GUTKOSKI, L. C.; PEDÓ, I. *Aveia: Composição química, valor nutricional e processamento*. 1ª edição, São Paulo, 2000.

### **MICROSCOPIA DE ALIMENTOS**

Princípios de microscopia de alimentos. Importância da análise de materiais estranhos em alimentos. Preparo de amostra. Métodos micro e macro analíticos para isolamento de sujidades. Avaliação histológica de tecidos vegetais e insetos como contaminantes em alimentos. Legislação. Fraudes em alimentos.

### **Bibliografia Básica**

1. BEUX, M. R. **Atlas de microscopia alimentar: identificação de elementos histológicos vegetais**. São Paulo: Livraria Varela. 1997. 78p.
2. CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas. Unicamp. 1999.
3. FRANCO, B. D.G.de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p.

### **Bibliografia Complementar**

1. JAY, James M. **Microbiologia de alimentos** Trad. por: Rosane Rech et al. 6.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2005. 711 p
2. SILVA, D. J. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos.** Viçosa/MG: UFV, 1981. 166 p.
3. HOLLER, F. James et al. **Princípios de análise instrumental.** Trad. por: Celio Pasquini et al. 6.ed. Alego Alegre/RS: Bookman, 2009
4. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 3.ed. Barueri/SP: Manole, 2008. 986 p.
5. GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas.** 2.ed. Viçosa/MG: UFV, 2009. 635 p

### **ANALISE SENSORIAL**

Princípios de fisiologia sensorial; os órgãos de sentido e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos Sensoriais: discriminativos, descritivos, afetivos. Seleção e treinamento de provadores. Métodos instrumentais de avaliação de cor, textura e aroma. Montagem e organização do laboratório de análise sensorial. Análise estatística e interpretação de dados.

### **Bibliografia Básica**

1. CHAVES, José Benício Paes. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas.** Caderno Didático, 33- Ciências Exatas e Tecnológicas. 3.ed. Viçosa/MG: UFV, 2013. V.33. 91 p
2. PALERMO, Jane Rizzo. **Análise sensorial: fundamentos e métodos.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 158 p
3. CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas.** Viçosa/MG: UFV, 2013. 81 p. (Caderno Didático,66 - Ciências Exatas e Tecnológicas). ISBN 85-7269-148-0.

### **Bibliografia Complementar**

1. FRANCO, Maria Regina Bueno. **Aroma e sabor de alimentos.** São Paulo: Varela, 2004. 246 p.
2. CHAVES, J.B. **Análise sensorial – Histórico e desenvolvimento.** Viçosa: Ed UFV. 1998.
3. PIMENTEL-GOMES, Frederico. **Curso de estatística experimental.** 15.ed. Piracicaba/SP: FEALQ, 2009. v.15. 451 p.
4. LUCIA, Suzana Maria Della et al. **Análise sensorial: estudos com consumidores.** Viçosa/MG: UFV, 2006. 225 p.
5. AVANÇOS em análise sensorial São Paulo: Varela, 1999. 286 p.

### **GESTÃO EMPRESARIAL**

Introdução à administração. Práticas administrativas aplicadas às empresas na área de pessoas, finanças, vendas, marketing e produção. Finanças: Noções de micro e macro economia, sistemas financeiros, tipos de financiamentos e aplicações, fluxo de caixa, gestão de contas, ponto de equilíbrio e controles. Marketing: Fundamentos, segmentação de mercado, visão geral do composto de marketing. Pesquisa de mercado: Marketing para produtos. Vendas: previsão, conceitos e técnicas. Produção: administração da produção, sistemas de produção, planejamento e controle, gestão de estoques, arranjo fixo e custos. Administração estratégica e planejamento empresarial. Gestão de projetos: Conceitos e padrões, estimativa de custo, análise de risco, análise de custo-benefício, plano de tarefas, plano de recursos, aspectos da gerência de projetos, controle e avaliação de projetos, elaboração de uma proposta de projeto.

#### **Bibliografia Básica**

1. BULGACOV S. (Org.). MANUAL de gestão empresarial. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2006. 380 p
2. CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 579 p.
3. OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Planejamento estratégico: conceitos, metodologia e práticas. 33.ed. São Paulo: Atlas, 2015

#### **Bibliografia Complementar**

1. RICHARD, L. Daft. Administração. Trad. por Harue Ohara Avritcher. 2.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010
2. TACHIZAWA, Takeshy et al. **Gestão de negócios: visões e dimensões empresariais da organização.** São Paulo: Atlas, 2001..
3. FLEURY, Fernando Paulo et al (Org.). **Logística empresarial: a perspectiva brasileira.** São Paulo: Atlas, 2008. 372 p. (Coleção Coppead de Administração).
4. VALE, Gláucia M. Vasconcellos. **Territórios vitoriosos: o papel das redes organizacionais.** Rio de Janeiro: Garamond, 2007. 205 p.
5. NAKAGAWA, Masayuki. **Gestão estratégia de custos: conceitos, sistemas e implementação.** São Paulo: Atlas, 2012. 111 p.

### **GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

Origem e natureza dos resíduos da indústria de alimentos. Características e métodos de tratamento dos resíduos sólidos. Características e métodos de tratamento das águas residuárias. Tratamento de resíduos das indústrias alimentícias. Aspectos legais sobre poluição ambiental. Análise de resíduos

e controle de operações de tratamento.

#### **Bibliografia Básica**

1. ALMEIDA, Josimar Ribeiro de. Gestão ambiental: para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Thex, 2010. 566 p. ISBN 85-7603026-8. 8 exemplares na BBT.
2. BRAGA, Benedito et al. Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. 318 p. ISBN 978-85-7605-041-4. 8 exemplares na BBT
3. LIMA, Luiz Mário Queiroz. Lixo: tratamento e biorremediação. 3.ed. São Paulo: Hemus, 2004. 265 p.(15)

#### **Bibliografia Complementar**

1. SOUZA, Wanderley de Jesus. Resíduos: conceitos e definições para manejo, tratamento e destinação. Piracicaba/SP: FEALQ, 2012. 272 p.
2. NASSAR, André Meloni et al. Economia e gestão dos negócios agroalimentares: indústria de alimentos, indústria de insumos, produção agropecuária, distribuição. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. 428 p.
3. PHILIPPI JR, Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento sustentável. Barueri/SP: Manole, 2010. v.2. 842 p. (Coleção Ambiental,2). ISBN 85-204-2188-1.
4. NUVOLARI, Arioaldo et al. Esgoto sanitário: coleta, transporte, tratamento e reúso agrícola. São Paulo: Edgard Blücher, 2003. 520 p. ISBN 85-212-0314-4.
5. VON SPERLING, Marcos. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos. 2.ed. Belo Horizonte/MG: UFMG, 1996. 243 p.

### **TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS I**

Boas Práticas de fabricação para Estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e hortaliças em conserva. Etapas básicas do processamento. Processamento mínimo de frutas e hortaliças; processamento de temperos e molhos condimentados, Conservas de hortaliças e picles; compotas e saladas de frutas; vegetais cristalizados e desidratados (matéria-prima, processamento, equipamentos envolvidos, embalagem, comercialização e legislação pertinente). Aproveitamento de resíduos e subprodutos. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

#### **Bibliografia Básica.**

1. CHITARRA, M. I. F. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. ed. revista e ampl. Lavras: UFLA, 2005. 783 p.
2. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Trad. por: Florencia Cladera Olivera et al. 2.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 978-85-363-0652-0.

3. MAIA, Geraldo A. et al. Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza: UFC, 2009.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. OETTERER, Marília et al. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2010. 612 p.

2. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário**. Lavras: UFLA, 2006 256 p.

3. GAVA, Altanir Jaime et al. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

4. CORTEZ. Resfriamento de frutas e hortaliças. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2002. 428 p.

5. MAIA, Geraldo A. et al. Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza: UFC, 2009.

#### **TECNOLOGIA DE PANIFICACAO E MASSAS ALIMENTÍCIAS**

Histórico da Panificação, Confeitaria e Massas alimentícias, características físicas e químicas e modificações químicas na formação de massas, armazenamento e tecnologia de seus produtos. Definição, tipos, características, ingredientes principais, tecnologia do processamento, equipamentos, embalagem e conservação; Controle e avaliação de qualidade; Legislação de produtos panificáveis (pães, bolos biscoitos) e massas alimentícias e produtos extrusados. Utilização de resíduos e subprodutos da indústria de panefícios e massas alimentícias. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

#### **Bibliografia Básica**

1. CAUVAIN, S. P. & YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação, 2ª Edição, São Paulo. Editora Manole, 2009. 440p.

2. GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de panificação e massa. São Paulo: Érica, 2014. 136 p. (Série Eixos).

3. ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitoiro. 2.ed. Canoas/RS: ULBRA, 1998. v.4. 200p p. (Coleção Labor,4).

#### **Bibliografia Complementar**

1. SEBESS, Paulo. Técnicas de padaria profissional. Trad. por: Renato Freire. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2013. 331 p.

2. CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. 5.ed. São Paulo: Senac/SP, 2012. 348 p.

3. GISSLEN, W. Panificação e Confeitaria profissionais. 5ª edição, Barueri – S.P., Manole, 2011. 770 p.

4. GUARIENTI, Eliana Maria. Fazendo pães caseiros. Passo Fundo/RS: EMBRAPA, 2008. 90 p.
5. MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. 97 p.

### **ALIMENTOS DIETETICOS E ALTERNATIVOS**

Conceituação e aspectos de legislação. Considerações gerais. Tópicos atuais em estrutura e propriedades de aditivos e ingredientes para tecnologia de alimentos para fins especiais. Mercado e desenvolvimento. Formulação de alimentos nutricionalmente modificados. Conceitos. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

#### **Bibliografia Básica**

1. GOMES, J. C. **Legislação de Alimentos e Bebidas**. 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2011. 663p.
2. FREITAS, S. M. L. **Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo**. São Paulo: Editora Atheneu, 2006. 138p.
3. SILVA, Erika Madeira da. **Marketing para quem entende de nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 149 p.

#### **Bibliografia Complementar**

1. OETTERER, M et al. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Editora Manole, 2010. 612p.
2. FELLOWS, P. **Tecnologia do Processamento de alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2008. 602p.
3. CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa/MG: UFV, 2013. 81 p.
4. COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3 ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2004. 368p.
5. GAVA, Altanir Jaime et al. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.

### **INSPECAO HIGIENICO-SANITARIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Conhecimento da Legislação (RIISPOA). Inspeção das condições higiênicas e sanitárias: da obtenção, do processamento, do consumo e das condições de funcionamento dos estabelecimentos. Julgamento de carne, pescado, ovos, mel, leite e produtos lácteos. Rotina de inspeção.

#### **Bibliografia Básica**

1. ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. de V. **Vigilância Sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 203 p. (Ciências Farmacêuticas).
2. GOMIDE, L. A. de M. et al. **Ciência e qualidade da carne: fundamentos**. Viçosa/MG: UFV, 2013. 197

p. (Série Didática).

3 GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3.ed. Viçosa/MG: UFV, 2011. 663 p.

### **Bibliografia Complementar**

1. TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4.ed. Santa Maria/RS: UFSM, 2010. 203 p.
2. QUALIDADE e eficiência na produção de leite Juiz de Fora/MG: EMBRAPA, 2006. 284 p.
3. FERREIRA, Célia Lúcia de Lucas Fortes. **Acidez em leite e produtos lácteos: aspectos fundamentais**. Viçosa/MG: UFV, 2002. v.53. 26 p. (Cadernos Didáticos,53).
4. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003. 655 p.
5. GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda et al. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. Viçosa/MG: UFV, 2006. 370 p.

## **ANALISE DE ALIMENTOS II**

Introdução à espectrometria. Radiação eletromagnética. Absorção nas regiões visível e ultravioleta. Análise qualitativa e quantitativa. Aplicações em alimentos. Fluorescência. Introdução à cromatografia. Princípios, procedimentos, análise qualitativa e aplicação em alimentos. Cromatografia planar. Cromatografia líquida clássica e instrumental. Cromatografia gasosa.

### **Bibliografia Básica**

1. CECCHI, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. Campinas/SP: UNICAMP, 2013. 206 p.
2. HOLLER, F. James et al. Princípios de análise instrumental. Trad. por: Celio Pasquini et al. 6.ed. Alego Alegre/RS: Bookman, 2009. 1055 p.
3. COLLINS, Carol H. et al. Fundamentos de cromatografia. Campinas: UNICAMP, 2010. 453 p.

### **Bibliografia Complementar**

1. AZEVEDO, Lucio Calefi de et al. Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006. 240 p.
2. GOMES, José Carlos. Legislação de alimentos e bebidas. 3.ed. Viçosa/MG: UFV, 2011. 663 p.
3. DAMODARAN, Srinivasan et al. Química de alimentos de Fennema. Trad. de Adriano Brandelli et al. 4.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2010. 900 p.
4. HIGSON, Séamus P. J. Química analítica. Trad. por: Mauro Silva. São Paulo: McGraw-Hill, 2009. 452 p.
5. RAMOS, Eduardo Mendes; GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa/MG: UFV, 2012. 599 p.

## **GESTÃO DE CUSTOS**

Conceitos, objetivos, classificações e terminologias utilizadas na contabilidade de custos.

Componentes do custo: custos patrimoniais, com pessoal, com materiais, gastos gerais.

Identificação dos custos e mensuração contábil através da apropriação aos produtos ou serviços.

Formação do preço de venda. Sistemas e técnicas de custeio. Variabilidade dos custos: custos fixos x variáveis, ponto de equilíbrio e margem de segurança.

### **Bibliografia Básica**

1. FERREIRA, R. Contabilidade de Custos. 6 ed. Editora Ferreira. 2010.
2. LEONE, G. S. G.; LEONE, R. J. G. Curso de contabilidade de custos: contém critério do custeio ABC - Aplicação de Métodos Quantitativos. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 458 p.
3. IUDÍCIBUS, S. de et al. Contabilidade introdutória. 11.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 335 p.

### **Bibliografia Complementar**

1. FERREIRA, R. J. Contabilidade de custos e análise das demonstrações. 8.ed. 2. Rio de Janeiro: Ed. Ferreira, 2013. 414 p.
2. PADOVEZE, C. L. Curso Básico Gerencial de Custos. 2 ed. Cengage Learning. 2006.
3. IUDÍCIBUS, S. de; MARION, J. C. Curso de contabilidade para não contadores. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2011. 274 p.
4. MARTINS, E. Contabilidade de custos. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 370 p.
5. MARTINS, E.; 5. ROCHA, W. Contabilidade de custos: LIVRO DE EXERCÍCIOS. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 165 p.

## **TECNOLOGIA DE PRODUTOS APÍCOLAS**

Introdução à apicultura. Colméias. Propriedades e tipos de produtos apícolas. Conceituação e importância. Tecnologias de produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de produtos apícolas. Legislação específica.

### **Bibliografia básica**

1. WIESE, H. **Apicultura** – Novos Tempos. Editora AgroLivros. 2 Edição, 2005. 378 p.
2. ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. **Vigilância Sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 203 p.
3. COUTO, Regina Helena Nogueira; COUTO, Leomam Almeida. **Apicultura: manejo e produtos.** 3.ed. Jaboticabal/SP: FUNEP, 2006. 193 p.

### **Bibliografia complementar**

1. SCHEREN, O.J. **Apicultura racional.** São Paulo: Nobel. 2001. 112p.
2. GALLO, Domingos et al. **Entomologia agrícola.** Piracicaba: FEALQ, 2002. v.10. 920 p
3. GAZZONI, D. L. **Soja e abelhas.** Brasília/DF: EMBRAPA, 2017. 151 p.
4. MEL. Brasília/DF: Ministério da Educação, 2010. 26 p. (Série Cartilhas Temáticas).

5.COSTA, Paulo Sérgio C; OLIVEIRA, Juliana S. **Manual prático de criação de abelhas**. Viçosa/MG: Aprenda Fácil, 2005. 424 p.

## **PROJETO INTEGRADOR EM ALIMENTOS I**

**Ementa:** Desenvolvimento e apresentação de um Pré-projeto /propostas de Trabalho de Conclusão de Curso.

### **Bibliografia Básica**

1.INSTITUTO FEDERAL DO SUDESTE DE MINAS GERAIS *CAMPUS* BARBACENA. **Manual de normalização de trabalhos acadêmicos**, 1ª Ed. Barbacena, 2014.

2.LEITE, Francisco Tarciso. **Metodologia científica: métodos e técnicas de pesquisa** (monografias, dissertações, teses e livros). 3.ed. Aparecida/SP: Idéias e Letras, 2012. 318 p.

3.FRANÇA, Júnia Lessa; VASCONCELLOS, Ana Cristina de. **Manual para normalização de publicações técnico-científicas**. 8 ed. Belo Horizonte: UFMG, 2011. 258 p. (Aprender)

### **Bibliografia Complementar**

1.GONSALVES, Elisa Pereira. **Conversas sobre iniciação a pesquisa científica**. 5.ed. Campinas/SP: Alínea, 2011. 101 p.

2. CERVO, Amado L. de et al. **Metodologia científica**. 6.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. 162 p.

3.BARROS, Aidil de Jesus Paes de; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Projeto de pesquisa: proposta metodológicas**. 19 ed. Petrópolis: Vozes, 2010. 127 p

4.LEITE, Francisco Tarciso. **Metodologia científica: métodos e técnicas de pesquisa** (monografias, dissertações, teses e livros). 3.ed. Aparecida/SP: Ideias e Letras, 2012. 318 p.

5.BASTOS, Lília da Rocha et al. **Manual para a elaboração de projetos e relatórios de pesquisas, teses, dissertações e monografias**. 6.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 222 p.

## **6º PERÍODO**

### **TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS II**

Tecnologia do processamento de doces; geleias; (matéria prima, processamento, equipamentos, instalações, embalagem, comercialização e legislação pertinente). Aproveitamento de resíduos e subprodutos. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. GAVA, Altanir Jaime et al. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

- 2 . MAIA, Geraldo A. et al. Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza: UFC, 2009.
3. FELLOWS, P. Tecnologia do Processamento de alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. BASTOS, Maria S. R. Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos. Fortaleza: Embrapa, 2008.
2. vídeo Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: polpa e suco de frutas. Brasília: EMBRAPA, 2004.
3. KROLOW, Ana Cristina Richter. Hortaliças em conserva. Brasília/DF: EMBRAPA, 2006. 40 p.
4. FENNEMA, Owen R. et al. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre : Artmed, 2010. 900p.
5. MAIA, Geraldo A. et al. Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade. Fortaleza: UFC, 2009.

#### **TECNOLOGIA DE BEBIDAS**

Recepção e controle da matéria-prima para produção de bebidas. Estocagem. Processamento de bebidas não alcoólicas e alcoólicas fermentadas e destiladas. Equipamentos. Insumos, aditivos e coadjuvantes. Processos de conservação. Embalagens utilizadas. Aproveitamento de resíduos e subprodutos. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

#### **Bibliografia básica**

1. GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3ª Ed. Viçosa: UFV, 2011. 663 p.
2. VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas Alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Editora Blucher, 2010. v. 1. 492 p.
3. VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não Alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Editora Blucher, 2010. v. 2. 412 p

#### **Bibliografia complementar**

1. AQUARONE, Eugênio et al. (Coord.). **Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Blücher, 2001. v.4. 523 p.
2. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Trad. por: OLIVEIRA, F. C. O. et al. 2ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.
3. GAVA, A. J. et al. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010.

511 p.

4. OETTERER M., DARCE, M. A. B. R., SPOTO M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Editora Manole, 2006. 632p.

5. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2ª Ed. São Paulo: Edgar Blücher, 2007. 184 p.

## **TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS II**

Definição e histórico. Classificação e situação mundial da produção de queijos. Seleção, padronização e pasteurização de leite para queijos. A coagulação do leite e os mecanismos envolvidos. Físicoquímica da sinérese da coalhada. Processo geral de fabricação. A salga. A maturação. Fermentações indesejáveis na maturação. Fabricação de vários tipos de queijos.

Controle de qualidade de queijos. Formação de sabor em queijos. Controle do rendimento e padronização de queijos.

Desenvolvimento de gosto amargo em queijos. Queijos maturados por fungos. Queijos fundidos. Aceleração da maturação de queijos - desenvolvimentos recentes. Ultrafiltração e aproveitamento de soro. Controle da atividade de água ( $A_w$ ) em queijos.

Composição da fase lipídica do leite. Natureza coloidal do creme. Tratamentos aplicados ao creme. Processamento de chantilly. Manteiga. Fermentação do creme para produção de manteiga fermentada. Processamento de manteiga. Processamento contínuo de manteiga. Produção de butteroil. Sorvete. Ingredientes utilizados em mistura para sorvete. Cálculo da mistura. Processamento da mistura. Estrutura e defeitos de sorvete.

### **Bibliografia básica**

1. Cruz, Adriano G. et al. **Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados**. CRUZ, Adriano G. et al (org.). Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 282 p. (Coleção Lácteos). ISBN 978-85-352-8079-1

2. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. Trad. por: Florencia Cladera Olivera et al. 2.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 602 p. ISBN 978-85-363-0652-0.

3. SILVA, Fernando Teixeira. **Queijo Minas Frescal**. 2.ed. Brasília/DF: EMBRAPA, 2016. 50 p. (Coleção Agroindústria familiar).

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. CASTANHEIRA, Ana Carolina Guimarães. **Controle de qualidade de leite e derivados: manual básico**. 2.ed. São Paulo: Cap-Lab, 2012. 368 p.

2. **TECNOLOGIA de produtos lácteos funcionais**. Edit. por Maricê Nogueira de Oliveira et al. São Paulo: Atheneu, 2009. 384 p. ISBN 978-85-388-0058-3.

3. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância**

**sanitária de alimentos.** São Paulo: Varela, 2003. 655 p

4. SILVA, Fernando Teixeira. Queijo mussarela. Brasília/DF: EMBRAPA, 2005. 51 p. (Coleção Agroindústria Familiar).

5. ALBUQUERQUE, Luiza Carvalhaes de. **Os queijos no mundo:** origem e tecnologia. Juiz de Fora/MG: Templo, 2002. v.1. 138 p.

### **TECNOLOGIA DE OLEOS E GORDURAS**

Óleos e gorduras: Definições, extração, filtração, embalagem, estocagem, composição físico-química. Fontes e produção mundial dos principais óleos. Composição e estrutura de óleos e gorduras. Importância na alimentação. Processos de refino e modificação de óleos e gorduras. Elaboração de margarinas e similares. Elaboração de outros tipos de gorduras. Extração supercrítica de óleos vegetais. Subprodutos da indústria de óleos e gorduras. Controle de qualidade e legislação. Controle de qualidade de óleos e gorduras.

#### **Bibliografia básica**

1. RIBEIRO, E. P. & SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos, 2ª edição, São Paulo. Edgar 56 Blücher, 2007. 184 p.

2. SHREVE, R. Norris; BRINK JÚNIOR, Joseph A. Indústrias de processos químicos. Trad. por: Horácio Macedo. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 717 p. ISBN 978-85-277-1419-8.

3. FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

#### **Bibliografia complementar**

1. FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.

2. ARAÚJO, Júlio Maria A. Química de alimentos: teoria e prática. 4.ed. Viçosa/MG: UFV, 2008. 596 p.

3. ILVA, Dirceu Jorge. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. Viçosa/MG: UFV, 1981. 166 p.

4. BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsati. Química do processamento de alimentos. 3.ed. São Paulo: Varela, 2001. 151 p

5. COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes, 3ª edição, Porto Alegre. Artmed, 2004. 349 p.

### **TECNOLOGIA DE PRODUTOS CARNEOS II**

Fatores que afetam a escolha das matérias-primas, ingredientes não cárneos e formulações.

Tecnologias de produção e aditivos para processamento produtos frescal, produtos curados crus, produtos defumados, produtos cozidos ou escaldados. Tecnologia de fabricação de linguiças (frescal, defumada, calabresa), paio, salame Maria rosa, salame tipo italiano, apresuntado e hambúrguer. Características dos defeitos; Principais defeitos em embutidos frescal, curados crus, cozidos. Princípios da fermentação de embutidos cárneos, tipos de produtos, processos de produção, ingredientes e aditivos utilizados e fatores que afetam a fermentação desses produtos. Processo de conservação por defumação. Aproveitamento de resíduos e subprodutos. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

### **Bibliografia básica**

- 1.PARDI, M. C. et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne: tecnologia da carne e subprodutos: processamento tecnológico.** 2.ed. Goiânia: UFG, 2007. v.2. 526 p.
- 2.KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301 p.
- 3.RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. de M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias.** Viçosa/MG: UFV, 2012. 599 p.

### **Bibliografia complementar**

- 1.TERRA, N. N; BRUM, M. A. R. **Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade.** São Paulo: Nobel, 1988. 121 p.
- 2.TERRA, N. N. **Apontamentos de tecnologia de carnes.** São Leopoldo/RS: UNISINOS, 2005. 216 p.
- 3.ALMEIDA-MURADIAN, L. B. ; PENTEADO, M. D. V. C. **Vigilância Sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 203 p.
- 4.ARAÚJO, W. M. C. et al. **Alquimia dos alimentos.** 3.ed. Brasília/DF: Senac, 2014. 310 p.
- 5.SHIMOKOMAKI, M. et al. **Atualidades em Ciência e tecnologia de carnes.** São Paulo: Varela, 2006. 236 p.

### **DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS**

Definição de novos produtos. Importância do desenvolvimento de novos produtos. Sistemática para o desenvolvimento de novos produtos: geração de idéias, seleção de idéias, elaboração de protótipos, análise de viabilidade técnica e econômica, estratégias de marketing e registro dos produtos. Dimensionamento e comportamento do mercado consumidor. Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos. Influência de imigrantes e indígenas nas relações Étnico-racial com os produtos alimentício.

### **Bibliografia Básica**

1. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** Trad. por: Florencia Cladera Olivera et al. 2.ed. Porto Alegre/RS: Artmed, 2008. 602 p

2. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2.ed. São Paulo: Blücher, 2012. 184 p

3. FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p.

### **Bibliografia Complementar**

1. LODISH, Leonard M. **Empreendedorismo e marketing**: lições do curso de MBA da Wharton School. Trad. por: Roberto Galman. Rio de Janeiro: Campus, 2002. 289 p..

2. SILVA, Dirceu Jorge. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. Viçosa/MG: UFV, 1981. 166 p.

3. NASSAR, André Meloni et al. **Economia e gestão dos negócios agroalimentares**: indústria de alimentos, indústria de insumos, produção agropecuária, distribuição. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. 428 p.

4. NEVES, Marcos Fava et al. **Gestão de negócios em alimentos**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002. 129 p.

5. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1986. 248p.

### **PROJETO INTEGRADOR EM ALIMENTOS II**

Desenvolvimento e defesa de Trabalho de Conclusão de Curso

### **Bibliografia básica**

1. INSTITUTO FEDERAL DO SUDESTE DE MINAS GERAIS *CAMPUS BARBACENA*. **Manual de normalização de trabalhos acadêmicos**, 1ª Ed. Barbacena, 2014.

2. MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7ª Ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297p.

3. MEDEIROS, J. B. **Português instrumental**. 10ª Ed. São Paulo: Atlas, 2014. 448 p.

### **Bibliografia complementar**

1. AZEVEDO, C. B. **Metodologia científica ao alcance de todos**. 3ª Ed. Barueri: Manole, 2013. 52 p.

2. CARVALHO, A. M. et al. **Aprendendo metodologia científica: uma orientação para os alunos de graduação**. 4ª Ed. São Paulo: O Nome da Rosa, 2011. 128 p

3. EL-GUINDY, M. M. **Metodologia e Ética na Pesquisa Científica**. São Paulo. Ed. Guanabara Koogan. 2004. 175 p.

4. SANTOS, A. R. dos. **Metodologia científica**: a construção do conhecimento. 7ª Ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007. 190 p.

5. PORTAL PERIÓDICOS CAPES/MEC. <http://www.periodicos.capes.gov.br/>.

### **LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS**

Estudo sobre a cultura surda e a surdez. Legislação e surdez. Estudo da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), da sua estrutura gramatical, de expressões manuais, gestuais e do seu papel para a comunidade surda.

#### **Bibliografia Básica**

1. FELIPE, T. **Libras em contexto**. Recife: Edupe, 2002.
2. GESSER, A. **Libras: que língua é essa**. São Paulo: Parábola, 2009.
3. SKLIAR, C. **A surdez**. Porto Alegre: Ed. Mediação, 1998.

#### **Bibliografia Complementar**

1. CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D.; MAURICIO, A.C.L. **Novo Deit-Libras - Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais Brasileira**. 2 Vols. São Paulo: EDUSP, 2010.
2. FERNANDES, E. **Linguagem e surdez**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
3. BOTELHO, P **Segredos e silêncios na educação dos surdos**. Belo Horizonte: Autêntica, 1998.
4. GÓES, M.C.R. de. **Linguagem, surdez e educação**. Campinas, SP: Autores Associados, 1996. (Coleção educação Contemporânea).
5. SKLIAR, C. (org.). **Um olhar sobre as diferenças**. Porto Alegre: Ed. Mediação, 1998.

### **EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

Mananciais de água para indústrias – características. Classificação geral dos efluentes agroindustriais. Monitoramento. Eutroficação e eutroficação. Classificação das indústrias em relação aos rejeitos. Rejeitos domésticos e rejeitos agroindustriais. Métodos gerais de tratamento de efluentes sólidos, líquidos e gasosos na agroindústria. Normas gerais de lançamento de rejeitos. Fundamentos de controle de poluição agroindustrial. Gestão Ambiental Integrada: impactos ambientais; monitoramento ambiental; processo de licenciamento ambiental no agronegócio; ativos e passivos ambientais no agronegócio. Desenvolvimento Sustentável. Gestão ambiental da empresa e tecnologias mais limpas. Proteção ambiental integrada: prevenção de poluição causada por produtos e processos, desde a obtenção da matéria prima até o descarte do produto.

#### **Bibliografia Básica**

1. BARBIERI, J.C. **Desenvolvimento e meio ambiente**. As estratégias de mudanças da Agenda 21. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.
2. CARLOS A. RICHTER. KARL E KLAUS R. IMHOFF. **Tratamento de água “tecnologias atualizada”**. Editora Edgard Blucher Ltda. 3º Reimpressão 2000
3. JOLLIVET, Marcel. **Agricultura e meio ambiente**: reflexões sociológicas. Estudos Econômicos. USP. São Paulo, v.24, nº especial, 1994,p.

#### **Bibliografia Complementar**

1. MARGULIS, S. **Meio ambiente**: aspectos técnicos e econômicos. Rio de Janeiro: IPEA, 1990. 248p.
2. RICHTER, C.A. & NETTO, J.M. de A.J. **Tratamento de água** Tecnologia atualizada. Editora Edgard Blucher LTDA. 3º Reimpressão 2000. 332p.
3. SETTI, A. A. **A necessidade do uso sustentável dos recursos hídricos**. Brasília: IBAMA, 1996. 344p.
4. SILVA, J. X. da & SOUZA, M. J. L. **Análise ambiental** . Rio de Janeiro: Editora UFRJ. Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1988. 199p.
5. FILHO, S. A. **Educação Ambiental nas Empresas Produtivas**. In: Educação Ambiental consciente.

#### **QUALIDADE DA ÁGUA**

Características físicas, químicas e biológicas da água. Parâmetros de qualidade das águas, importância sanitária. Qualidade das águas subterrâneas e superficiais: aspectos legais, aferição e monitoramento. Coleta e preservação de amostras.

#### **Bibliografia Básica**

1. PIVELI, R. P. ; KATO, M. T. . **Qualidade das Águas e Poluição: Aspectos Físico-Químicos**. 01. ed. São Paulo/SP: ABES - Associação Brasileira de Engenharia Sanitária e Ambiental, 2005. v. 01. 285 p
2. VON SPERLING, Marcos. **Introdução à Qualidade das Águas e ao Tratamento de Esgotos Princípios do Tratamento Biológico de Águas Residuárias**; vol. 1. Belo Horizonte: DESA-UFGM, 452p. 2005.
3. CETESB. **Informações de qualidade ambiental**. [www.cetesb.sp.gov.br](http://www.cetesb.sp.gov.br). Jul/2007.

### **Bibliografia Complementar**

1. SANT'ANNA, C.L. et al. 2006. **Manual Ilustrado para Contagem de Cianobactérias Planctônicas de Águas Continentais Brasileiras**. Rio de Janeiro, Interciência. Sociedade Brasileira de Ficologia. 58p.
2. LOBO, E.A., CALLEGARO, V.L.M. e BENDER, E.P. 2002. **Utilização de algas diatomáceas epilíticas como indicadores da qualidade da água em rios e arroios da região hidrográfica do Guaíba, RS, Brasil**. Santa Cruz do Sul, Ed., Unisc. 127p.
3. RAVEN, P.H., EVERT, R.F. e EICHORN, S.E. 2001. **Biologia Vegetal**. 6ª Edição. Rio de Janeiro. Editora Guanabara Koogan S.A. 906 pp.
4. BICUDO, C.E.M. e Menezes, M. (org.) 2006. **Gêneros de Algas se Águas Continentais Brasileiras – Chave para identificação e descrições**. Segunda Edição. São Carlos, Ed. Rima. 502p.
5. TUNDISI, J.G. 2005. **Água no Século XXI: Enfrentando a escassez**. São Carlos, Rima, IIE. 2ª Ed. 248pp.

### **INGLÊS INSTRUMENTAL**

Ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse das áreas de estudo. Finalidade do Inglês Instrumental – Noções Gramaticais – Técnicas de Exploração de textos – Utilização do Dicionário - Técnicas de Leitura como Inferência – Dedução Lógica e Resumos – Glossário de Termos Técnicos – Exploração de Artigos Técnicos – Interpretação de Manuais de Equipamentos.

### **Bibliografia Básica**

1. DIAS, R. **Inglês Instrumental: leitura crítica - uma abordagem construtivista**, Reinildes Dias, Belo Horizonte, Editora UFMG, 3ª edição revista e ampliada, 2002.
2. LONGMAN. **Dictionary of Contemporary English – Teacher's Resource Pack**, Longman, London, UK, 2000.
3. MUNHOZ, R. **Inglês Instrumental: estratégias de leitura, módulo I**, Rosângela Munhoz, São Paulo: Texto Novo, 2000.

### **Bibliografia Complementar**

1. COBUILD, Collins. **Birmingham University International Language Database**. English Guides 2: Word Formation, London, UK HarperCollins Publishers Ltd, 1991.
2. OLIVEIRA, N. A. de. **Para Ler em inglês - desenvolvimento da habilidade de leitura**, Belo

Horizonte, Gráfica e Editora O lutador, 4ª edição.

3. SILVA, J. A. de C., GARRIDO, M. L., BARRETO, T. P. **Inglês Instrumental: Leitura e Compreensão de Textos**. Salvador: Centro Editorial e Didático, UFBA. 1994. 110p.
4. ALLIANDRO, H. **Dicionário Escolar Inglês Português**. Ao livro Técnico, RJ 1995.
5. TAYLOR, J. **Gramática Delti da Língua Inglesa**. Ao Livro Técnico, RJ. 1995.

## **ESPAÑHOL**

Importância da língua espanhola no cenário mundial. Influência do Mercosul. História da Língua. Províncias da Península e seus Dialectos. Cumprimentos e Apresentações. Expressões de Pedidos de Despedidas, de Desculpas e de Permissão. O Alfabeto. Sinais de Pontuação. Afirmção e Negação. Pronomes Pessoais. Usos de “Tú” e “Usted”. Tuteo/Voseo. Ser e Estar: Presente do Indicativo... Artigos e Contrações. Preposições. Regras de “Eufonia”. Substantivos: Gênero e Número. Divergências Léxicas. Expressões Idiomáticas I. Dias da Semana e Meses. Verbos “Tener” e “Haber”.

### **Bibliografia Básica**

1. BECKER, Idel. **Manual de espanhol: gramática y ejercicios de aplicación, lecturas, correspondencia, vocabularios, antología poética**. São Paulo: Nobel, 2004.
2. BRUNO, Fátima Cabra. **Hacia el Español – Curso de Lengua y Cultura Hispánica**. São Paulo: Ed. Saraiva, 2001.
3. \_\_\_\_\_, Manuel. PEREIRA, HELENA B. C. MICHAELIS: **Pequeno Dicionário Espanhol-Português, Português-Espanhol**. São Paulo: Melhoramentos, 2004.

### **Bibliografia Complementar**

1. BUSQUETS, L. – BONZIL, L. **Ejercicios Gramaticales – nivel Medio y Superior**. Soc. Gen. Española de Librería.
2. DICCIONARIO ESCOLAR DELA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. Ed. Espasa.
3. KATTÁN-IBARRA, Juan. **Espanhol para brasileiros**. São Paulo. Pioneira, 1995.
4. LLORACH, Emilio Alarcos. **Gramática de La Lengua Española**. Real Academia Española.
5. MORENO, Concha, - TUTS, Martina. **El Español en el Hotel**. Sociedad General Española de Librería, S.A., 1998, Madrid.

## **TECNOLOGIA DE PESCADO**

O pescado como alimento. Características do Pescado. Estrutura muscular do pescado. Composição química do pescado. Alterações do pescado post-mortem. Noções de microbiologia

do pescado. Conservação de produtos pesqueiros. Refrigeração. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado. Processamento tecnológico do pescado. Produtos salgados, curados e envasados. Subprodutos da indústria de pescado.

### **Bibliografia Básica**

1. CONTRERAS-GUZMÁN, E. S. **Bioquímica de pescados e invertebrados**. Santiago: CECTA-USACH, 2002. 309 p.
2. OGAWA, M.; MAIA, E. **Manual de Pesca: C & T do Pescado**. Vol. 1. Ed. Varela, SP. 1999. 430 p.
3. OETTERER, M. **Industrialização do pescado cultivado**. Guaíba: Editora Agropecuária, 2002, 200p.

### **Bibliografia Complementar**

1. SILVA Jr., E. A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Ed. Varela, São Paulo, 2ª Edição, 1997.
2. JAY, JAMES M. **Microbiologia de Alimentos**. 6ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.
3. GERMANO P. M. L. e GERMANO, M. I. S., **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. Ed. Manole, 2008.3ª. Edição. 1032 p.
4. LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**, 6ª ed. Editora Artmed, Porto Alegre, 384p. 2005.
5. PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Goiânia: UFG, Vol. 2, 1996. 1110p.

### **ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING**

Definição e conceituação de Marketing. Termos Mercadológicos. Composto de Marketing. O ambiente e funções de Marketing. Segmentação de Mercado. Satisfação, Valor e Retenção do Cliente. Análise dos Mercados Consumidores e do Comportamento de Compras.

### **Bibliografia Básica**

1. COBRA, Marcos Henrique Nogueira. **Administração de Marketing**. São Paulo: Atlas, 2002.
2. KOTLER, Philip; KELLER, K.L. **Administração de Marketing**. São Paulo: Pearson, 2006.
3. LAS CASAS, Alexandre L. **Marketing: conceitos, exercícios e casos**. São Paulo: Atlas, 2001.

### **Bibliografia Complementar**

1. BARRETO, R.M. **Criatividade em Propaganda**. São Paulo: Summus, 2004.
2. CHURCHIL, Gilberto A & Peter. J. Paul – **Marketing: criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, SP.
3. HARTLEY, R.F. **Erros de Marketing**. São Paulo: Manole, 2003.
4. KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. **Princípios de Marketing**. São Paulo: Pearson, 2005.
5. SANT'ANA, Armando. **Propaganda: teoria, técnica e prática**. São Paulo: Thomson Learning, 2002.

## **CONTABILIDADE GERAL**

Noções preliminares. Estática patrimonial. Fatos contábeis. Procedimentos contábeis básicos. Variação do patrimônio líquido. Operações com mercadorias. Balanço patrimonial (Grupo de contas). Ativo permanente. Problemas contábeis diversos. Outras demonstrações financeiras. Noções de princípios Contábeis. Fatos Contábeis. Operações com Mercadorias. Demonstrações do Resultado do Exercício (DRE).

### **Bibliografia Básica**

1. FRANCO, Hilario. **Contabilidade geral**. São Paulo: Atlas, 1996.
2. IUDICIBUS, Sergio de *et al.* **Contabilidade Introdutória**. São Paulo: Atlas, 1998.
3. MARION, J.C. **Contabilidade empresarial**. São Paulo: Atlas, 2005.

### **Bibliografia Complementar**

1. CORNADO, O. **Contabilidade Gerencial Básica**. São Paulo: Saraiva, 2006.
2. CREPALDI, S. A. **Contabilidade Gerencial: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2007.
3. IUDICIBUS, Sergio de; MARION, Jose Carlos, **Curso de contabilidade para não contadores: para as áreas de administração, economia, direito e engenharia**. São Paulo: Atlas, 2000.
4. PIZZOLATO, N. D. **Introdução á Contabilidade Gerencial**. São Paulo: Makron Books, 2004.
5. RIBEIRO, Osni Moura. **Contabilidade Básica Fácil**. São Paulo: Saraiva, 2003.

## **TÓPICOS ESPECIAIS EM PRODUTOS CÁRNEOS**

Estudo aprofundado de temas relacionados a produtos de carnes de modo a ampliar e/ou aplicar os conhecimentos adquiridos com referência à área específica, à metodologia científica e outros conteúdos interdisciplinares.

### **Bibliografia básica**

1. RAMOS, E.M., GOMIDE, L.A.M. **Avaliação da qualidade de carnes fundamentos e metodologias**. Editora UFV. 2007.
2. FIGUEIREDO, R.M. – **Programa de redução de patógenos**; Vol I, São Paulo; Ed. Manole, 1999.
3. LAWRIE, R.A. **Ciência da Carne**. 6ª ed. São Paulo: Artmed, 2005. 384p.

### **Bibliografia complementar**

1. TERRA, N.N. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**. Livraria Varela. 2004
2. PARDI, M.C. **Ciência, Higiene e tecnologia da carne**. Vol.II, Editora UFG,1996.
3. OLIVIO, Rubison; OLIVIO, Nilson. **O mundo das carnes: ciência, tecnologia & mercado**. 3 ed. Criciúma: Editora do autor, 2006. 214p.
4. ORDONEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. v. 2 (Alimentos de Origem Animal), 2005. 279p.
5. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Livraria Varela. 2001. 629p.

### **TÓPICOS ESPECIAIS EM LEITE E DERIVADOS**

Estudo aprofundado de temas relacionados a leite e de modo a ampliar e/ou aplicar os conhecimentos adquiridos com referência à área específica, à metodologia científica e outros conteúdos interdisciplinares.

### **Bibliografia básica**

1. FURTADO, Múcio M. **Principais problemas dos queijos: causas e prevenção**. Edição revisada e ampliada. São Paulo: Fonte Comunicações e Editora, 2005.
2. FURTADO, M. M. **Queijos finos maturados por fungos**. São Paulo: Milkbuzz, 2003. 128p.
3. BOOTH, W. et al. **A arte da pesquisa**. Tradutor Henrique A. Rego Monteiro. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005. 351 p.

### **Bibliografia complementar**

1. PEREIRA, D.B.C; SILVA, P.H.F; COSTA JÚNIOR, L.C.G; OLIVEIRA, L.L. **Físico-química do leite e derivados – Métodos Analíticos**. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001. 234p.
2. LERAYER, A. L. S. et al. **Nova legislação comentada de produtos lácteos – revisada e**

**ampliada.** São Paulo: Varela, 2002.

3. FURTADO, M. M. **Manual Prático da Mussarela.** Master Graf. Campinas-SP. 1997.
4. ALBUQUERQUE, L.C.; CASTRO, M.C.D. **Queijos Finos.** EPAMIG/CEPE/ILCT. Juiz de Fora-MG, 1995.
5. RODRIGUES, F.C. **Lácteos Especiais.** Concorde Editora Gráfica. Juiz de Fora-MG 1999.

### **TÓPICOS ESPECIAIS EM FRUTAS E HORTALIÇAS E BEBIDAS**

Estudo aprofundado de temas relacionados a produtos vegetais de modo a ampliar e/ou aplicar os conhecimentos adquiridos com referência à área específica, à metodologia científica e outros conteúdos interdisciplinares.

#### **Bibliografia Básica**

1. CHITARRA, M. I. F. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio.** ed. revista e ampl. Lavras: UFLA, 2005. 783 p.
2. CRUESS, W. V. **Produtos industriais de frutas e hortaliças** (Tradução Heitor Aville T.) São Paulo, Edgard Blucher Ltda, 1973. Vol. I e II
3. MAIA, Geraldo A. et al. **Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade.** Fortaleza: UFC, 2009.

#### **Bibliografia Complementar**

1. BASTOS, Maria S. R. **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos.** Fortaleza: Embrapa, 2008.
2. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: polpa e suco de frutas.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.
3. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Agroindústria familiar: 4. Hortaliças em conserva.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.
4. LIMA, Urgel de Almeida Lima. **Agroindustrialização de frutas.** 2ª ed. Piracicaba: Editora FEALQ, 1998.
5. JACKIX, M. H. **Doces, geléias e frutas em calda.** Ícone. Campinas-SP, 1998.

### **TÓPICOS ESPECIAIS EM PRODUTOS AMILÁCEOS, PANIFICAÇÃO e MASSAS ALIMENTÍCIAS**

Estudo aprofundado de temas relacionados a panificação e produtos amiláceos de modo a ampliar

e/ou aplicar os conhecimentos adquiridos com referência à área específica, à metodologia científica e outros conteúdos interdisciplinares.

### **Bibliografia básica**

1. PEREIRA, J. **Tecnologia e qualidade de cereais** (arroz, trigo, milho e aveia). Lavras. UFLA/FAEPE, 2002. 130 p.
2. NOGARA, S., **Elaboracion de pastas alimenticias**, Barcelona: Sintesis, 1994 , 3ªed., 140p.
3. SANTOS, I. C. L. A. **Tecnología de panificación e confeitaria**. Belo Horizonte, 2004. 136 p.

### **Bibliografia complementar**

1. CAUVIAN, S. P. y YOUNG, L. S. **Fabricación de pan**, Zaragoza, Acribia, 2002. 419 p.
2. MORETTO, E. & FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**, São Paulo: Livraria Varela, 1999. 97p.
3. VITTI, P.; GARCIA, E. E. C.; OLIVEIRA, L. M. **Tecnologia de Biscoitos**, manual técnico nº1, Campinas: ITAL, 1988. 86 p.
4. GOMES, C.R.; MONTENEGRO, F.M. **Curso de tecnologia de barras de cereais**. Campinas: ITAL, 2006.
5. MONTENEGRO, F. M. & GOMES, C. R. **Fatores que influenciam a textura de pães e bolos**, Campinas. ITAL, 2007. 55 p.

## **EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS**

A trajetória histórica da educação de jovens e adultos. Políticas públicas na educação de jovens e adultos. Observação, análise e intervenção nas práticas educativas escolares e não-escolares e nos processos pedagógicos de educação de jovens e adultos. O educando adulto. O processo de ensino-aprendizagem.

### **Bibliografia Básica**

- 1.SAMPAIO, M.N. & ALMEIDA, R.S. **Práticas de educação de jovens e adultos: complexidades, desafios e propostas**. Belo Horizonte: Editora Autêntica. 2009.
- 2.SCOCUGLIA, A.C. **Educação de Jovens e Adultos: histórias e memórias da década de 60**. Campinas, São Paulo: Autores Associados. 2003.
- 3.SOARES, L. **Educação de jovens e adultos: diretrizes curriculares nacionais**. Rio de Janeiro: DP&A Editora. 2002.

## **Bibliografia Complementar**

1. BARRETO, V. **Paulo Freire para Educadores**. São Paulo: Arte & Ciências. 1998.
2. BRZEZINSKI, I. (Org.). **LDB interpretada: Distintos olhares se entrecruzam**. São Paulo: Cortez, 1997.
3. KLEIMAN, A.B. (org.). **Os significados do letramento**. Campinas: Mercado das Letras, 2001a.
4. RIBEIRO, V.M. (org.) **Educação de jovens e adultos: novos leitores, novas leituras**. Campinas: Editora Mercado de Letras. 2001.
5. RIBEIRO, V.M. **Alfabetismo e Atitudes**. 2.ed. São Paulo: Papyrus, 2002.

## **NORMAS E SEGURANÇA DE LABORATÓRIO**

Segurança no Laboratório Químico. Materiais de laboratório. Operações com vidrarias e equipamentos. Montagem de aparelhagens. Equipamentos de segurança coletivos e individuais. Produtos químicos perigosos, classificação, manuseio e estocagem. FISPQ (Ficha de informação de segurança de produtos químicos). Simbologia de risco para produtos perigosos. Diamante de Hommel. Estocagem e descarte de resíduos de laboratório químico.

## **Bibliografia Básica**

1. GOLGHER, M. **Segurança em Laboratório**. Belo Horizonte: Editora Lutador (CRQ-MG), 2006.
2. OLIVEIRA, E.A. **Aulas Práticas de Química**. 3. ed. São Paulo: Moderna, 1993.
3. FERRAZ, F.C. & FEITOZA, A.C. **Técnicas de Segurança em Laboratórios: Regras e Práticas**. Editora Hemus, 2004.

## **Bibliografia Complementar**

1. MAIA, D. **Práticas de Química para Engenharias**. Campinas: Editora Átomo, 2010.
2. BESSLER, K.E.; NEDER, A.V.F. **Química em Tubos de Ensaio**. São Paulo: Edgard Blucher, 2004.
3. CHRISPINO, A. & FARIA, P. **Manual de Química Experimental**. Campinas: Editora Átomo, 2010.
4. LEITE, F. **Amostragem Fora e Dentro do Laboratório**. Campinas: Editora Átomo, 2005.
5. ZUBRICK, J.W. **Manual de Sobrevivência no Laboratório de Química Orgânica**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005.

## **EDUCAÇÃO INCLUSIVA**

Fundamentos da Educação Especial e Educação Inclusiva. Estudo dos processos de desenvolvimento relacionados às necessidades educativas especiais. Estratégias de intervenção. As

relações étnico-raciais. História e cultura afro-brasileira. História e cultura africana.

### **Bibliografia Básica:**

1. CAMPEBELL, S.I. Múltiplas faces da inclusão. Wak Editora. Rio de Janeiro. 2009.
2. EGGERTSDTTIR, R.; GREY, L.M.; PACHECO, J. Caminhos para a inclusão. Editora: Artmed. 2006.
3. MANTOAN, M.T.E. O Desafio das diferenças nas escolas. Editora Vozes. Petrópolis, Rio de Janeiro. 2008.

### **Bibliografia Complementar:**

1. NUNES, L. & TEIXEIRA, J. **Avaliação Inclusiva: a diversidade reconhecida e valorizada.** Wak Editora. Rio de Janeiro, 2010.
2. BEYER, H.O. **Inclusão e avaliação na escola de alunos com necessidades especiais.** Editora: Mediação editora. 2010.
3. CUNHA, E. **Práticas Pedagógicas para Inclusão e Diversidade.** Wak Editora. Rio de Janeiro, 2011.
4. RODRIGUES, D. (org.). **Inclusão e Educação: doze olhares sobre Educação Inclusiva.** Editora Summus. São Paulo, 2006.
5. OLIVEIRA, W.F. de. Educação Social na Rua: as bases políticas e pedagógicas para uma educação popular. Artmed. Porto Alegre, 2004.

## **ÉTICA E RESPONSABILIDADE SÓCIO-AMBIENTAL**

Conhecimento e discurso éticos. Valores morais. Normas morais. Responsabilidade moral e liberdade. Questões éticas contemporâneas. Verdade. Liberdade. A ciência. A política. Ética da Administração.

### **Bibliografia Básica:**

1. GALLO, Silvio. **Ética e cidadania: caminhos da filosofia.** Campinas: Papyrus, 2000.
2. MOREIRA, Joaquim M. **A Ética Empresarial no Brasil.** 1ª ed. São Paulo: Thomson Learning, 2002.
3. VALLS, Alvaro L. **O que é ética.** São Paulo: Brasiliense, 2005.

### **Bibliografia Complementar:**

1. LISBOA, Lázaro Plácido. **Ética geral e profissional.** São Paulo: Atlas, 1997 (USP).

2. LOPES DE SA, Antonio. **Ética Profissional** 3 ed., Sao Paulo: Atlas, 2000.
3. NASH, Laura L. **Ética nas empresas**. Sao Paulo: Makron, Books, 2001.
4. NALINE, Jose Renato. **Ética geral e profissional**. Sao Paulo: Revista dos Tribunais, 1997.
5. VASQUEZ, Adolfo Sanchez. **Ética**. 22 ed., Rio de Janeiro: Civilizacao Brasileira, 2002.

## **EXTENSÃO RURAL**

Caracterização da realidade agrícola; Desenvolvimento e transformação social; Revolução verde; Agricultura familiar e agricultura patronal; Histórico da extensão rural no Brasil; Plano Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural; Políticas públicas voltadas ao meio rural; A extensão rural em Minas Gerais; Gestão social e desenvolvimento rural sustentável; Metodologia participativas de diagnóstico e planejamento do desenvolvimento comunitário em extensão rural; Processos de comunicação; Planejamento da ação extensionista; Organização e mobilização social em comunidades rurais; Sindicalismo, associativismo e cooperativismo; O papel do profissional de ciências agrárias no desenvolvimento sustentável de comunidades rurais.

### **Bibliografia Básica:**

1. PLOEG, J. D. **Camponeses e Impérios Alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Tradução Rita Pereira. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008. 372 p.
2. THEODORO, S. H.; DUARTE, L. G.; VIANA, J. N. **Agroecologia: um novo caminho para extensão rural sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.
3. RUAS, Elma Dias. **Metodologia participativa de extensão rural para o desenvolvimento sustentável: MEXPAR**. Belo Horizonte: EMATER - MG, 2006. 132 p.

### **Bibliografia Complementar:**

1. BARROS, E.de V. **Princípios de Ciências Sociais para a Extensão Rural**. Viçosa: Imprensa Universitária-UFV, 1994. 715p. (Estudos Brasileiros, 24).
2. RIBEIRO, J. P. **A saga da extensão rural em Minas Gerais**. São Paulo: Annablume, 2000. 270 p.
3. BICCA, E. F. **Extensão rural: da pesquisa ao campo**. Guaíba: Agropecuária, 1992. 183p.
4. FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** Tradutor Rosisca Darcy de Oliveira. 10. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1988. 93p. (Coleção O Mundo Hoje, 24).
5. PELEGRINO, A. **Trabalho rural: orientações práticas ao empregador**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1991. 387p.

## **ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

Oferecer condições de treinamento no campo de atuação profissional, com aprimoramento e/ou complementação dos conhecimentos adquiridos durante o curso, sob orientação de um docente e

de um supervisor profissional da área correlata da empresa. O regulamento de estágio do Curso Tecnologia de Alimentos encontra-se em Anexo III.

### **6.3. ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

O estágio curricular obrigatório é entendido como tempo de aprendizagem, no qual o formando exerce *in loco* atividades específicas da sua área profissional sob a responsabilidade de um profissional já habilitado. Um dos objetivos do estágio é oferecer aos alunos a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos e conhecer as relações sociais que se estabelecem no mundo produtivo.

A duração do Estágio Curricular Supervisionado, enquanto componente obrigatório obedecerá à carga horária mínima de 300 (trezentas) horas, sendo permitido no máximo 100 horas de estágio dentro da Instituição. As atividades de extensão, monitorias e iniciação científica poderão ser computadas como estágio, correspondendo às 100 horas referentes ao estágio interno, desde que as mesmas não tenham sido utilizadas para compor a carga horária de Atividades Complementares.

O efetivo exercício da atividade profissional na área de alimentos estando ela relacionada às disciplinas do curso – permite ficar abonado, sob a condição de comprovar por meio de documentação específica, uma carga horária de 50% do total de 300 horas. Os outros 50% poderão ser cumpridos com 100 horas de estágio interno, atividades de extensão, monitorias e iniciação científica e o restante (50 horas) em áreas previstas nesse regimento, ou ainda 150 horas de estágio externo.

O estágio curricular deve ser realizado em áreas afins com o curso, como relacionadas no regulamento de estágio (ANEXO III), sendo de extrema importância no processo de formação discente visto que oportuniza os estudantes a aplicarem os conhecimentos adquiridos ao longo de sua formação acadêmica.

O professor orientador do Estágio Supervisionado, pertencente à presente instituição formadora, será o responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades desenvolvidas pelo estagiário. O acompanhamento cotidiano do discente será de responsabilidade de um profissional habilitado nos locais de estágio. Para isso, devem ser seguidas as orientações presentes no Regulamento de Estágio.

### **6.4. ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

As Atividades Complementares (AC) constituem um conjunto de estratégias didático-pedagógicas podendo ser desenvolvidas do primeiro ao último período e sendo promovidas pelo IF Sudeste MG, por outras instituições de ensino superior ou por outras entidades, possibilitando aos discentes em formação enriquecer o processo de ensino-aprendizagem e vivenciar situações relacionadas ao conhecimento profissional, com articulação teoria /prática no mundo do trabalho.

São atividades enriquecedoras por permitirem a cultura da educação continuada e autônoma e a visão da necessidade de atualização permanente no processo de formação acadêmica e profissional. As AC permeiam todos os aspectos da formação do estudante de forma inter, multi e transdisciplinar, promovendo o conhecimento significativo e ampliando a visão de mundo do graduando.

As atividades Complementares (AC), em geral, são articuladas de forma interdisciplinar fundamentando-se essencialmente em visitas técnicas, pesquisa em campo, projetos, realização e/ou participação em seminários temáticos, semanas acadêmicas, congressos, palestras, conferências, atividades culturais, integralização de cursos de extensão e/ou atualização acadêmica e profissional.

As atividades de iniciação científica são incentivadas assim como de monitoria, a fim de articular e dar significado aos conteúdos das diversas unidades curriculares.

Poderão ser validadas como Atividades Complementares as atividades descritas no Regulamento de Atividades Complementares (ANEXO IV), podendo ser alteradas a qualquer tempo, pelo Colegiado do Curso, conforme necessidades.

As AC deverão contemplar, conforme Regulamento de Atividades Complementares, deverão ser cumpridas ao longo do curso uma carga horária de 80 horas. Caberá ao aluno apresentar, junto à coordenação do curso, para fins de avaliação, a comprovação de todas as atividades complementares realizadas, mediante a entrega da documentação (original e cópia) exigida para cada caso.

Ao final do curso, caso estejam arquivados documentos originais, estes serão devolvidos ao estudante que deverá mantê-los sob sua guarda até a expedição de seu diploma, para possíveis averiguações. O registro das Atividades Complementares no histórico escolar do estudante será na forma de conceito “S” (Satisfatório) ou “N” (Não satisfatório).

## **6.5. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) deverá ser realizado conforme as normas presentes no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso (Anexo V).

O TCC, está inserida nas disciplinas Projeto Integrador em Alimentos I (anterior Pré-projeto) e Projeto Integrador em Alimentos II. A disciplina Projeto Integrador em Alimentos I é oferecida no quinto período com carga horária total de 60 horas e a disciplina Projeto Integrador em Alimentos II é oferecida no sexto período, com carga horária total de 60 horas tendo como pré-requisito a disciplina Projeto Integrador em Alimentos I. O TCC poderá ser realizado individualmente ou em duplas, sob orientação de um professor do quadro de docentes do IF Sudeste MG Câmpus Barbacena. É facultativa a presença de um co-orientador, que pode ser do IF Sudeste MG ou outra instituição. O Trabalho de Conclusão de Curso é atividade obrigatória e tem como resultado a redação do trabalho monográfico, a partir de escolha e delimitação de um tema, pelo estudante

com orientação docente.

O objetivo central deste trabalho é possibilitar a síntese e integração de conhecimentos e de conteúdos adquiridos, através de produção escrita e apresentação pública. Esta avaliação será feita por uma banca examinadora, formada pelo orientador do trabalho e dois convidados de áreas afins, sendo avaliados tanto o trabalho escrito de conclusão de curso, quanto a defesa oral do mesmo.

## **6.6. METODOLOGIA DE ENSINO**

A metodologia de ensino contempla uma sequência lógica de disciplinas teórico-práticas, obrigatórias. Esta disposição procura estimular o senso crítico num contexto real, procurando desenvolver o espírito científico e reflexivo do discente. O universo temático dos fundamentos, tanto teórico quanto metodológicos, na priorização do âmbito regional, em suas articulações com o contexto global, contemplará métodos e técnicas de aprendizagem, utilizando os mais variados recursos didáticos. As atividades didáticas serão desenvolvidas em salas de aula (aulas teóricas), laboratórios de análises (aulas práticas), em laboratórios de produção (aulas práticas) e, na biblioteca, da seguinte forma:

- Aulas Teóricas: são essencialmente expositivas e apoiadas por material ilustrativo em geral, incluindo slides de campo e material audiovisual com diferentes situações e exemplos de atuação profissional;
- Aulas Práticas: são atividades supervisionadas pelos professores, sendo desenvolvidas em laboratórios de análises ou no laboratório de produção, envolvendo o uso de equipamentos diversos. Além destas atividades, as práticas pedagógicas complementares previstas, visam propiciar permanente articulação interdisciplinar, com segmentos produtivos a que está vinculado o curso, através de visitas técnicas, pesquisa em campo, projetos, realização e/ou participação em seminários temáticos, entre outros.

## **6.7. AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM**

A avaliação do processo ensino aprendizagem constitui um dos elementos fundamentais para reflexão e transformação da prática docente e terá como princípio o aprimoramento da qualidade do ensino oferecido, pois orientará os processos de diagnóstico/prognóstico da prática pedagógica. Sua principal função é diagnosticar os avanços e/ou dificuldades, possibilitando, no decorrer do processo, reconduzir as ações em busca da excelência na formação dos alunos. A avaliação do processo ensino aprendizagem deve ocorrer conforme o Regulamento Acadêmico de Graduação atualizado e aprovado por resolução do Conselho de Ensino Pesquisa e Extensão (CEPE) do IF Sudeste MG, sob nº 08/2017, passando a vigorar a partir do primeiro semestre letivo de 2018. Assim, os Artigos 32, 33, 34, 35, e 36, citados nas informações prestadas na ocasião do reconhecimento do Curso, foram substituídos pelos Artigos 33, 34, 35, 36, e 37, respectivamente. Art. 33. O registro do rendimento acadêmico dos discentes compreenderá a apuração da assiduidade e a avaliação do rendimento em todos os componentes curriculares cursados nesta Instituição. § 1º. O professor deverá registrar no sistema acadêmico o conteúdo desenvolvido nas aulas e a frequência dos discentes através do diário de classe em até 5 (cinco) dias úteis. I - No caso dos discentes público-alvo da educação especial, deverão ser registradas as adaptações

realizadas, os suportes disponibilizados e o acompanhamento a partir do Plano Educacional Individualizado (PEI), que deverá ser construído e reavaliado a cada dois meses por equipe multidisciplinar, conforme política institucional de inclusão (Guia Orientador: ações inclusivas para atendimento ao público-alvo da educação especial no IF Sudeste MG). § 2º. Os professores deverão entregar o Diário de Classe corretamente preenchido com conteúdos, notas, faltas e horas/aula ministradas na Secretaria de Graduação, dentro do prazo previsto no Calendário Acadêmico. I - O registro das atividades desenvolvidas pelos docentes, nas disciplinas, em atendimento aos discentes público-alvo da educação especial, deverá ser entregue no setor responsável pelas ações inclusivas do Câmpus, ao final de cada período letivo, conforme previsto na política institucional de inclusão (Guia Orientador: ações inclusivas para atendimento ao público-alvo da educação especial no IF Sudeste MG). Art. 34. Deverão ser aplicadas no mínimo 03 (três) avaliações por disciplina. § 1º. Os critérios e valores de avaliação adotados pelo professor deverão ser explicitados no programa analítico e apresentados aos discentes no início do período letivo; §2º Os discentes terão direito à vista de prova, cabendo, após a divulgação do resultado da mesma, e num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, pedido de revisão de nota, junto à Secretaria de Graduação, desde que devidamente fundamentado; §3º O professor deverá registrar as notas de todas as avaliações e, ao final do período regular, o somatório das notas e de faltas para cada disciplina. O resultado final das avaliações será expresso em notas graduadas de zero (0) a dez (10) pontos, em números inteiros (importante ter como referência a Portaria-R Nº 300/2017, de 23 de março de 2017, que regulamenta a tabulação das notas dos estudantes, na escala de 0 (zero) a 10 (dez), a partir da implantação do SIGAA, em todos os cursos e níveis). §5º Para efeito de registro acadêmico, será atribuída nota zero (0) aos alunos não avaliados. Art. 35. Será concedida segunda chamada da avaliação, com o mesmo conteúdo, ao discente que deixar de ser avaliado por ausência, nos casos de doença, luto, matrimônio, convocação para atividades esportivas institucionais, cívicas, jurídicas, impedimentos por motivos religiosos e atividades em eventos institucionais de ensino, pesquisa e extensão, desde que haja comunicação por escrito à instituição. §1º A solicitação para prova de segunda chamada deverá ser feita pelo discente ou pais/responsáveis de discente menor de 18 anos, mediante requerimento formalizado na Secretaria de Graduação, juntamente com o documento que justifique a ausência nos casos supracitados, até 05 (cinco) dias úteis após a data da avaliação perdida ou do prazo estabelecido pelo atestado. Art. 36. A frequência às aulas e as demais atividades acadêmicas será obrigatória. §1º Serão aceitos pedidos de abono de faltas nos casos listados abaixo, sendo protocolados diretamente na Secretaria de Graduação e computados pela mesma: I - Alunos reservistas, de acordo com o Decreto-lei nº 715/69, que assegura o abono de faltas para todo convocado, matriculado, por Órgão de Formação de Reserva ou reservista, que seja obrigado a faltar a suas atividades civis, por força de exercício ou manobra, exercício de apresentação ou cerimônias cívicas; II - Oficial ou Aspirante-a-Oficial da Reserva, convocado para o serviço ativo, de acordo com o Decreto Nº 85.587/80; III - Aluno com representação que tenha participado de reuniões da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - CONAES em horário coincidente com as atividades acadêmicas. §2º Não serão abonadas faltas a estudantes que, com base em suas convicções religiosas, deixam de comparecer às aulas, de acordo com os pareceres CNE/CEB 224/2006, CNE/CEB 15/99. §3º *Ocorrendo falta coletiva dos discentes, mantém-se* o dia letivo, registrando as faltas e respectivas aulas no diário de classe. §4º Terá direito ao tratamento excepcional, através de exercícios domiciliares com acompanhamento da instituição de ensino, como compensação da ausência às aulas, os alunos portadores de afecções, de acordo com o Decreto-lei nº 1.044/69. O atestado médico deverá conter o CID e o tempo necessário para o afastamento (Cf. Orientação Normativa nº 01/2013-PROEN/IF SudesteMG). §5º Somente serão analisadas as solicitações de regime de exercício domiciliar para período igual ou superior a 15 dias. §6º Terá direito ao regime de exercícios domiciliares a estudante em estado de gravidez a partir do 8º (oitavo) mês de gestação e durante 03 (três) meses subsequentes, de acordo com a Lei nº 6.202/75, o que será comprovado por atestado médico apresentado à instituição de ensino (Cf. Orientação Normativa nº 01/2013-PROEN/IF Sudeste MG). §7º Para o tratamento excepcional e exercícios domiciliares o estudante deverá preencher o requerimento até 05 (cinco) dias úteis contados a partir do início do impedimento (Cf. Orientação Normativa nº 01/2013-PROEN/IF Sudeste MG).

Art. 37. Para efeito de aprovação ou reprovação nos cursos de graduação serão aplicados critérios abaixo:

I - Estará APROVADO o discente que obtiver nota da disciplina (ND) maior ou igual a 6,0 (seis) e frequência (F) igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

II - Estará REPROVADO o discente que obtiver nota da disciplina (ND) inferior a 4,0 (quatro) ou frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

III - Será facultada submissão ao EXAME FINAL, ao discente que obtiver nota da disciplina (ND) inferior a 6,0 (seis) e maior ou igual a 4,0 (quatro) e frequência (F) igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

IV - O discente que se submeter ao exame final será considerado aprovado caso obtenha nota mínima de 60% (sessenta por cento).

*Parágrafo único. Para o discente que não for aprovado no exame final, a nota a ser registrada será aquela obtida na disciplina antes da realização desse exame (ND). Se for aprovado, a nota final consistirá em, exatamente, 60% (sessenta por cento) do valor do exame.*

## **6.8. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Segundo o Regulamento Acadêmico de Graduação do IF Sudeste MG – RAG (ANEXO I), capítulo VIII, artigo 26,

“É facultado ao discente solicitar o aproveitamento de disciplinas correspondentes às disciplinas cursadas anteriormente ao ingresso no curso em instituições de ensino superior; ou às cursadas paralelamente em outras instituições credenciadas de ensino superior, de acordo com o calendário acadêmico do Câmpus”.

De acordo com o parágrafo 2º, deste mesmo artigo do RAG,

“O discente poderá ser dispensado de cursar disciplinas que já tenha cursado em outra Instituição (ou em outro curso no IF Sudeste MG), desde que os conteúdos desenvolvidos e carga horária sejam equivalentes a pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) da disciplina pretendida”.

Este processo se dá através da análise do histórico escolar, da matriz curricular, bem como os programas desenvolvidos no estabelecimento de origem, de acordo com os procedimentos descritos no RAG.

## 7. ATIVIDADES EXTRA-CURRICULARES

### PROJETOS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA NA ÁREA DE ALIMENTOS

**Projeto:** Biscoito tipo sequilhos elaborado com farinha de Yacon

**Orientador:** Andréa Paolucci de Paiva

**Bolsista(s):** Marineuza dos Anjos Pereira

**Projeto:** Elaboração de molhos de tomate como alternativa à comercialização do produto fresco

**Orientador:** Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves

**Bolsista(s):** Nivaldo Nascimento Firmino

**Projeto:** Geléia de morango - processamento, caracterização física, química e sensorial

**Orientador:** Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves

**Bolsista(s):** Alefi José Araujo Ferreira

**Projeto:** Abóbora cristalizada pelo processo de açucaramento lento

**Orientador:** Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves

**Bolsista(s):** Nicodemos Braz Junior

**Projeto:** Pão de forma de farinha de banana verde enriquecido com shiitake (*Lentinus edodes*) e linhaça (*Linum usitatissimum*)

**Orientador:** Andréa Paolucci de Paiva

**Bolsista(s):** Yolanda Oliveira Esteves e Yago Viana Pinto

**Projeto:** Análise da composição do leite em pequenas propriedades de Barbacena

**Orientador:** Renata Vitarele Gimenes Pereira

**Bolsista(s):** Waldir de Castro Dias Júnior e Matheus Pablo Mendes

**Projeto:** Cultivo de cogumelos comestíveis da espécie *Pleurotus ostreatus* (Hiratake) utilizando como substrato resíduos agrícolas provenientes da região de Barbacena-MG

**Orientador:** Deise Machado Ferreira de Oliveira

**Bolsista(s):** Micaela Carolina de Andrade Carvalho

**Projeto:** Análise comparativa da aplicação do método de Aprendizagem Baseada em Problemas/Projetos de conservação de alimentos em conteúdo do ensino técnico e superior no IF Sudeste MG – Câmpus Barbacena

**Orientador:** Maria das Dores Rodrigues de Oliveira

**Bolsista(s):** Cláudia Maciel Fernandino

**Projeto:** Qualidade e segurança alimentar no Setor de Beneficiamento de Carnes do IFSudeste MG/ Câmpus Barbacena: Validação dos Procedimentos Padrão de Higiene Operacional e implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

**Orientador:** Márcia Maria de Carvalho

**Bolsista(s):** Lorena Mendes Rodrigues

**Projeto:** Qualidade e segurança alimentar no Setor de Beneficiamento de Carnes do IF Sudeste MG/ Câmpus Barbacena: Validação dos Procedimentos Padrão de Higiene Operacional e implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação

**Orientador:** Márcia Maria de Carvalho

**Bolsista(s):** Micaela Carolina de Andrade Carvalho

**Projeto:** Avaliação físico-química, microbiológica e sensorial e desenvolvimento de métodos de conservação, industrialização e comercialização do pinhão (*Araucaria angustifolia*).

**Orientador:** Thais Odete

**Bolsista(s):** Rayssa Souza Ribeiro  
Adriana das Graças Guimarães

## **PROJETOS DE EXTENSÃO NA ÁREA DE ALIMENTOS**

**Projeto:** Utilização da semente de abóbora como alternativa alimentar no refeitório institucional.

**Orientador:** Marcia Maria de Carvalho

**Bolsista(s):** Sâmia Karla de Oliveira

**Projeto:** Oficinas de Boas Práticas de Fabricação para melhoria da qualidade e segurança alimentar de biscoitos artesanais fabricados por um grupo de agricultoras participantes do Programa de Aquisição de Alimentos como estratégia de empoderamento socioeconômico.

**Orientador:** Maria das Dores Rodrigues de Oliveira

**Bolsista(s):** Andressa Lisboa Martins

**Projeto:** Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos em vias públicas na cidade de Barbacena e treinamento/capacitação dos ambulantes quanto as normas de segurança alimentar

**Orientador:** Thais Odete de Oliveira

**Bolsista(s):** Lorena Mendes Rodrigues

**Projeto:** Desenvolvimento de alternativas para exploração sustentável do pinhão junto a um coletor do município de Antônio Carlos

**Orientador:** Thais Odete de Oliveira

**Bolsista(s):** Rayssa Souza Ribeiro

**Projeto:** Aproveitamento de resíduos de produtos de banana verde de uma mini agroindústria, em forma de doces em massa com gengibre, integral e "diet"

**Orientador:** Andréa Paolucci de Paiva

**Bolsista(s):** Lucélia / Rosana

**Projeto:** Extensão tecnológica e implantação de Agroindústria Familiar no município de Antônio Carlos

**Orientador:** Rejiane Avelar Bastos

**Bolsista(s):** Luana Goulart Coimbra  
Diene France de Souza

**Projeto:** Avaliação e Implantação das Boas Práticas de Fabricação em sorveterias do Município de Barbacena

**Orientador:** Romilda Aparecida Bastos Monteiro Araújo

**Bolsista(s):** Cyntia Santana Neves da Silva

**Projeto:** Implantação do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF's) no Setor de Laticínios do IF Sudeste - *Câmpus* Barbacena

**Orientador:** Thais Odete de Oliveira

**Bolsista(s):** Rodrigo Cipriani Ferreira

## **SEMANA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA – 2013 (26 E 27 DE NOVEMBRO)**

### **APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS**

-Aplicação de Temperaturas e Métodos de Conservação em Agroindústrias de Frutos Regionais: A ciência a serviço da cultura, da economia e da saúde nos eventos esportivos - Maria das Dores Rodrigues Oliveira.

- Bolo elaborado com biomassa de banana verde e soro de leite - Andréa Paolucci de Paiva

- Caracterização de *Pseudomonas* SPP em carcaças de frango e isolamento de bacteriófagos como alternativa de biocontrole – Márcia Maria de Carvalho.
- Desenvolvimento de alternativas para exploração sustentável do pinhão junto a um coletor do município de Antônio Carlos – MG - Thais Odete de Oliveira.

### **DIÁLOGO DE SABERES POVO HUNI KUIN - ETNIA KAXINAWÁ .**

- Palestra Diálogo de Saberes Povo Huni Kuin - Etnia Kaxinawá
- Oficinas com os índios: psicultura, avicultura, beneficiamento de carne, suinocultura, bovinocultura, horticultura, fruticultura, cunicultura, culturas anuais – oficina de mudas nativas, minhocultura, plantas medicinais, tecelagem e equoterapia.
- Exposição de Artesanato.
- Seção de cinema: filme Já me transformei em imagem – Debates.
- Workshop "Conversando com tradições indígenas" .
- Mesa Redonda “Arte Huni Kuin” com a Doutora Antropóloga Elsje Maria Lagrou e com a Doutora Antropóloga Gláucia Buratto Rodrigues de Mello.

### **IF-CULTURAL-CÂMPUS BARBACENA**

#### **SEMANA ACADÊMICA – 2013**

#### **PALESTRAS (25 de novembro)**

- Bem estar na produção de suínos - Dr. Marcelo José Milagres de Almeida – IF SudesteMG
- Tecnologia de pós-colheita de frutas e hortaliças - PhD Eduardo Valério B. Vilas Boas - Lavras
- Biocontrole em alimentos do campo à mesa - Humberto Moreira Húngaro - Viçosa
- Desafios da agricultura para o século XXI: Evitando o impacto dos biocombustíveis e favorecendo a segurança alimentar - Juan Camilo Mendonza Combat - Viçosa

#### **MINICURSOS**

- Análise de Textura em Alimentos – Renato Silva Leal - Lavras
- Produção Artesanal de Massa para macarrão - Lauro Cataldi de Lima e Souza – Barbacena
- Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Alimentos - Andreza Angélica Ferreira – Viçosa
- Salgados Assados - Ana Maria Aparecida R.S. - Barbacena.

### **Projetos Cooperativos de Extensão Tecnológica PROEX 2017 – Edital 01/2016 PROEX**

<b>NOME PROJETO</b>	<b>ORIENTADOR(A)</b>	<b>ÁREA TEMÁTICA</b>	<b>BOLSISTA(S) Remunerados; Voluntários e Colaboradores Externos</b>
Aproveitamento Tecnológico do Quiabo em Barra Diet elaborada com albedo de maracujá	Andréa Paolucci de Paiva	Tecnologia e Produção	José Lucas Silva dos Santos Luciana Maria Abreu Lamounier

**Projetos de Extensão PIAEX 2015 – Edital 020 /2015 (Estudantes de Cursos Superior)**

<b>NOME PROJETO</b>	<b>ORIENTADOR(A)</b>	<b>BOLSISTA(S) Remunerados e Voluntários</b>	<b>CH Média Total</b>
Aproveitamento de frutos de descarte na produção de licor e emprego do mesmo na produção de iogurte grego	Rejiane Avelar Bastos	Aryadne Andiarra Alves	<b>660</b>
Elaboração e caracterização de hambúrguer de frango adicionado de farinha de semente e casca de abóbora para consumo no refeitório institucional	Márcia Maria Carvalho	Iara Luiza Dias <b>Voluntário:</b> Sâmia Karla de Oliveira Maria Fernanda Teixeira de Souza	<b>660</b>
Elaboração e implantação do doce de leite e bebida láctea fermentada com grãos de kefir saborizada com mel, a partir de leite de búfala em uma indústria de laticínios localizada no distrito de Correia de Almeida em Barbacena	Gerson de Freitas Silva Valente	<b>Rachel dos Santos Silva /</b> Tamis Maria Minighin da Cunha <b>Voluntário:</b> Rosana Campos do Vale	<b>880</b>
Elaboração e avaliação da vida de prateleira de produto à base de farinha de milho flocada	Thais Odete de Oliveira	<b>Adriana das Graças Guimarães/</b> Natália Fagundes Ribeiro de Melo <b>Voluntário:</b> Lorena Aurora Januário	<b>880</b>
Elaboração de vinagre tipo balsâmico a partir de frutas de descarte da produção	Gerson de Freitas Silva Valente	Juliana Cristina Rodrigues Sales <b>Voluntário:</b> Tatielle Aparecida de Carvalho Rodrigues	<b>960</b>
Inovação na produção de biscoitos artesanais fabricados por um grupo de agricultoras participantes de programas vinculados ao departamento de geração de renda e agregação de valor do ministério do desenvolvimento agrário como estratégia de empoderamento Socioeconômico.	Maria das Dores Rodrigues de Oliveira	Andressa Lisboa Martins Josenilder Carlos da Silva <b>Voluntário:</b> Cíntia Amaral Alves Daniela Aparecida da Silva	<b>960</b>
Macaron de farinha de castanha de pequi	Andréa Paolucci de Paiva	Amanda Maria da Silva/ Laís Gava Bianchetti	<b>880</b>
Obtenção e caracterização de farinha da batata-doce para elaboração de produtos para celíaco	Márcia Maria Carvalho	Thaís de Souza Dias Eliene Carvalho Minighin/ Camila Nogueira de Medeiros <b>Voluntário:</b> Victor Augusto Condé	<b>880</b>

**PROGRAMA DE MONITORIA 2018- 1**

**MONITORIA BOLSISTA E VOLUNTÁRIA**

**EDITAL Nº 007, 26 de Março de 2018-1**

<i>ALUNO(A)</i>	<i>Projeto</i>	<i>Nível de Ensino do Projeto</i>	<i>Orientador</i>
Sabrina Kellen Siqueira Silva	Apoio didático, pedagógico e operacional às disciplinas afins à Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Superior/Bolsista	Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves
Júlia Camila da Cruz	Apoio didático, pedagógico e operacional às disciplinas afins à Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Superior/Bolsista	Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves
Rafael Henrique de Almeida Ferreira	Desenvolvimento didático na praxis do conhecimento em panificação e massas alimentícias	Superior/Bolsista	Thais Odete de Oliveira

**PROGRAMA DE MONITORIA 2018- 2**  
**MONITORIA BOLSISTA E VOLUNTÁRIA**

**EDITAL N° 007, 26 de Março de 2018-2**

<i>ALUNO(A)</i>	<i>Projeto</i>	<i>Nível de Ensino do Projeto</i>	<i>Orientador</i>
Rafael Henrique de Almeida Ferreira	Aperfeiçoamento do sistema ensino/aprendizagem em processamento de cereais, produtos de panificação e massas alimentícias	Superior/Bolsista	Juliane Laureano

**PROGRAMA DE MONITORIA 2019- 1**  
**MONITORIA BOLSISTA E VOLUNTÁRIA**

**EDITAL N° 03, de 19 de fevereiro de 2019**  
**PROCESSO N° 23223.000905/2019-89**

<i>ALUNO(A)</i>	<i>Projeto</i>	<i>Nível de Ensino do Projeto</i>	<i>Orientador</i>
Andresa Carolina da Silva Costa	Monitoria Para a Área De Análise De Alimentos/Bromatologia	Superior/Bolsista	Gerson F. S. Valente/ Juliane Laureano
Gilson Gustavo Lucinda Machado	Monitoria Para a Área De Análise De Alimentos/Bromatologia	Superior/Voluntário	Gerson F. S. Valente/ Juliane Laureano
Carlos Eduardo Oliveira de Castro	Apoio às disciplinas afins à tecnologia de frutas e hortaliças	Superior/Bolsista	Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves
Anderson Antônio Neto da Silva	Desenvolvimento didático na prática na elaboração e execução de projetos científicos	Superior/Bolsista	Rejiane Avelar Bastos
Nátaly Araújo Furtado	Aperfeiçoamento do sistema de ensino-aprendizagem nas áreas de tecnologia de cereais, panificação e massas alimentícias	Superior/Bolsista	Thais Odete de Oliveira

Luis Fernando de Assis Almada	Aperfeiçoamento do sistema de ensino-aprendizagem nas áreas de tecnologia de cereais, panificação e massas alimentícias	Superior/Bolsista	Thais Odete de Oliveira
-------------------------------	---	-------------------	-------------------------

**PROGRAMA DE MONITORIA 2019- II  
MONITORIA BOLSISTA E VOLUNTÁRIA**

**EDITAL No 27, de 16 de agosto de 2019  
PROCESSO N° 23223.004615/2019-12**

<i>ALUNO(A)</i>	<i>Projeto</i>	<i>Nível de Ensino do Projeto</i>	<i>Orientador</i>
Karoline Aparecida da Cruz Arruda	Monitoria de Microbiologia de Alimentos	Superior/Voluntário	Deise Machado Ferreira de Oliveira
Carlos Eduardo Oliveira de Castro	Apoio as disciplinas afins à tecnologia de frutas e hortaliças	Superior/Bolsista	Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves
Fernanda Nascimento da Silva	Apoio às Atividades Teóricas em Análise Sensorial	Superior/Voluntário	Giovana Maria Pereira Assumpção
Anderson Antônio Neto da Silva	Aperfeiçoamento do sistema de Ensino Aprendizagem nas áreas de cereais, panificação e massas alimentícias.	Superior/Voluntário	Thais Odete de Oliveira

**Projetos de Pesquisa realizados ou em execução no período de 2015 a 2019**

<b>Orientador(a)</b>	<b>Título do Projeto</b>	<b>Estudantes</b>	<b>Editais</b>	<b>Período de Execução</b>
Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves	Caracterização da fruta exótica Caferana ( <i>Bunchosia armeniaca</i> ) e desenvolvimento de geleia tradicional e diet da polpa.	Camila Pâmela Bertolin (participou de 03/2018 até 08/2018) e Gilson Gustavo Lucinda Machado a substituindo (participou de 09/2018 até 02/2019)	Edital 09/2017 PIBIC	01/03/2018 a 28/02/2019
Gilma Auxiliadora Santos Gon-	Desenvolvimento e avaliação de geleia elaborada com pêssego fora do padrão de co-	Karoline Aparecida da Cruz Arruda (participou durante o período de exe-	Edital 04/2018 PIBIC	01/08/2018 a 31/07/2019

çalves	mercialização in natura, sem adição de açúcar e edulcorantes.	cução)			
Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves	Caracterização de pseudofrutos de <i>Hovenia dulcis</i> oriundos da mesorregião do Campo das Vertentes- MG, desenvolvimento e avaliação de geleia e passa.	Gilson Gustavo Lucinda Machado  (está participando)	Edital 14/2018 PIBIC	01/03/2019 a 28/02/2020	
Giovana Maria Pereira Assumpção	Caracterização sensorial do queijo Prato fabricado pelo Campus Barbacena em diferentes tempos de maturação pelo método Temporal Dominance Sensation (TDS) e perfil físico-químico.	Marcus Vinícius Fagundes Malta  (participou durante o período de execução)	Edital 10/2016 PIBIC	01/03/2017 a 28/02/2018	
Giovana Maria Pereira Assumpção	Identificação das características físicas, químicas e sensoriais do queijo Minas Padrão fabricado no campus Barbacena	Camila Nogueira de Medeiros (participou durante o período de execução)	Edital 10/2016 PIBIC	01/03/2017 a 28/02/2018	
Márcia Maria de Carvalho	Qualidade e segurança alimentar no Setor de Beneficiamento de Carnes do IFSudeste MG/ Câmpus Barbacena: Validação dos Procedimentos Padrão de Higiene Operacional e implementação do Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Lorena Mendes Rodrigues (participou durante o período de execução)	Edital 07/2013 PROBIC	01/04/2014 a 28/02/2015	
Márcia Maria de Carvalho	Obtenção e caracterização de farinha da batata-doce para elaboração de produtos para celíacos	Thaís de Souza Dias	Edital 05/2015 PIBIC	01/08/2015 a 31/07/2016	

		(participou de 08/2015 até 01/2016) Elaine Carvalho Minighin (participou de 10/2015 até 07/2016)		
Márcia Maria de Carvalho	Caracterização, elaboração e obtenção de Hambúrguer de frango adicionado de farinha de semente e casca de abóbora (curcubita maxima).	Heider Jancer Ferreira e Sâmia Karla de Oliveira (ambos participaram durante o período de execução)	Edital 06/2015 PIBITI	01/08/2015 a 31/07/2016
Gerson de Freitas Silva Valente (substituindo Márcia Maria de Carvalho a partir do mês de fev 2018)	Avaliação físico-química da carne bovina obtida no Setor de indústria e beneficiamento de Carnes (SIB-Carnes) do Instituto federal Sudeste de Minas Gerais – <i>Campus Barbacena</i>	Rafael Henrique de Almeida Ferreira (participou em 08/2017)  Lauane Cristine Silva Carvalho (participou de 09/2017 a 07/2018 substituindo o Rafael)  Henrique Tadeu Resende Silva (participou de 09/2017 a 07/2018)	Edital 01/2017 PIBIC	01/08/2017 a 31/07/2018
Gerson de Freitas Silva Valente	Elaboração de muçarela de leite de cabra por acidificação direta.	Eliene Carvalho Minighin (participou durante o período de execução) e Elaine Carvalho Minighin  (participou de 03/2016 até 07/2016)	Edital 15/2015 PIBIC	01/03/2016 a 28/02/2017
Gerson de Freitas Silva Valente	Desidratação osmótica de morangos.	Luis Fernando da Costa Júnior  (participou durante o período de execução)	Edital 10/2016	01/03/2017 a 28/02/2018

Gerson de Freitas Silva Valente	Avaliação da percepção da intensidade dos atributos sensoriais de iogurte light ao longo do tempo e sua aceitação.	Daiana Aparecida (participou de 08/2017 a 02/2018) Pâmela Aparecida dos Santos (participou de 03/2018 até 07/2018 substituindo a Daiana)	Edital 03/2017 PIBITI	01/08/2017 a 31/07/2018
Gerson de Freitas Silva Valente	Elaboração e implantação do doce de leite e bebida láctea fermentada com grãos de kefir saborizada com mel, a partir de leite de búfala em uma indústria de laticínio localizada no distrito de Correia de Almeida em Barbacena.	Rosana Campos do Vale (participou de 08/2015 até 01/2016), Vitor Augusto Condé  (participou de 02/2016 a 07/2016 substituindo a Rosana)  Rachel dos Santos Silva.  (participou de 08/2015 até 01/2016)	Edital 05/2015	01/08/2015 a 31/07/2016
Gerson de Freitas Silva Valente	Produção de extrato de compostos fenólicos a partir de resíduo de Cervejaria.	Luis Fernando da Costa Júnior  (está participando)	Edital 04/2019 PIBIC	01/08/2019 a 31/07/2020
Gerson de Freitas Silva Valente	Elaboração e caracterização de vinagre balsâmico a partir de pimenta-dedo-de-moça.	Juliana Cristina Rodrigues Salles (participo durante o período de execução)	Edital 05/2016	01/08/2016 a 28/02/2017
Gerson de Freitas Silva Valente	Estudo da importância das variáveis na determinação de fraude de leite por soro de queijo usando redes neurais artificiais.	Vitor Augusto Condé (participou durante o período de execução)	Edital 04/2016 PIBIC	01/08/2016 a 31/07/2017
Gerson de Freitas Silva Valente	Mapa de preferência externo para avaliar aceitação de iogurte light com edulcorantes naturais.	Daiana Aparecida de Carvalho (participou durante o período de execução)	Edital 10/2016	01/03/2017 a 28/02/2018

Thais Odete de Oliveira	Avaliação físico- química, microbiológica e sensorial e desenvolvimento de métodos de conservação, industrialização e comercialização do pinhão ( <i>Araucaria angustifolia</i> )	Rayssa Souza Ribeiro (participou durante o período de execução)  Adriana das Graças Guimarães (participou durante o período de execução)	Edital 06/2013 PI-BIC	01/04/2014 a 28/02/2015
Thais Odete de Oliveira	Extração, caracterização e estudo da aplicação do Amido do Pinhão ( <i>Araucaria angustifolia</i> ) como ingrediente na indústria de alimentos.	Rayssa Souza Ribeiro (participou durante o período de execução)	Edital 06/2014 PROBIC	01/03/2015 a 31/12/2015
Thais Odete de Oliveira	Avaliação do perfil do consumidor, frequência de consumo e aceitação da qualidade dos produtos de origem animal comercializados no Posto de Vendas do IF Sudeste Campus Barbacena.	Tamis Maria Minighin da Cunha (participou durante o período de execução)	Edital 04/2016 PI-BIC	01/08/2016 a 31/07/2017
Romilda Aparecida Bastos Monteiro Araújo	Características físico-químicas e microbiológicas do leite e cabra e sua influência no rendimento e na vida de prateleira do queijo fresco.	Wanderleia Gianna de Souza Fontes (participou durante o período de execução)  Lorena Aurora Januário (participou de 03/2016 a 06/2016)	Edital 15/2015 PI-BIC	01/03/2016 a 28/02/2017
Romilda Aparecida Bastos Monteiro Araújo	Desenvolvimento e Aceitação de sorvete de tamarillo.	Giliard Matheus da Cruz (participou durante o período de execução)	Edital 04/2016 PI-BIC	01/08/2016 a 31/07/2017

Rejiane Avelar Bastos	Estudo para desenvolvimento de bebidas lácteas a partir de soro de ricota.	Thais de Souza Dias (participou durante o período de execução)  Adriana da Conceição Teixeira de Moura (participou durante o período de execução)	Edital 06/2014 PROBIC	01/03/2015 a 28/02/2016
Rejiane Avelar Bastos	Avaliação do potencial de extrato de alecrim, quitosana e farelo de arroz na cobertura comestível de fécula de mandioca para frutas in natura e minimamente processadas.	Lucélia Cristiane das Graças Batista (participou durante o período de execução)	Edital 06/2014 PROBIC	01/03/2015 a 28/02/2016
Rejiane Avelar Bastos	Influência da marca e embalagem de sorvetes na aceitação e comportamento dos consumidores.	Tatielle Aparecida de Carvalho Rodrigues (participou de 08/2016 até 02/2017), Camila Pâmela Bertolin (participou de 03/2017 até 07/2017 substituindo a Tatielle) e Jesilaine Aparecida Vargas	Edital 04/2016 PIBIC	01/08/2016 a 31/07/2017

		(participou de 08/2016 até 02/2017).		
Rejiane Avelar Bastos	Influência da aplicação de biofilmes com extrato de vegetal na qualidade pós-colheita e vida útil de morangos.	Aryadne Andiará Alves (participou de 08/2016 até 02/2017)  Henrique Tadeu Resende da Silva (participou de 03/2017 até 04/2017 substituindo Aryadne)	Edital 04/2016 PIBIC	01/08/2016 a  30/04/2017
Rejiane Avelar Bastos a coordenadora Thais Odeite assumiu a orientação no período de afastamento da Rejiane.	Comportamento do consumidor em relação ao leite e aos produtos elaborados a base do leite de cabra.	Thaís Soares de Oliveira (participou durante o período de execução)	Edital 10/2016 PIBIC	01/03/2017 a  28/02/2018
Rejiane Avelar Bastos	Comportamento dos consumidores em relação aos produtos diet e light.	Maria Elaine Campos Steele Belluzzo Anderson Antonio Neto da Silva	Edital 14/2018 PIBIC	01/03/2019 a  28/02/2020
Rejiane Avelar Bastos	Aplicação de revestimento comestível com extratos de alecrim ( <i>Rosmarinus officinalis</i> L.) e sálvia ( <i>Salvia officinalis</i> L.) em manteiga de Tablete.	Bianca Almada Ferreira Gomes Nataly Araújo Furtado	Edital 04/2019 PIBIC	01/08/2019 a  31/07/2020
Andréa Paolucci de Paiva	Barras alimentares elaboradas com castanha de pequi, beterraba liofilizada, aveia e diferentes concentrações de pólen .	Laís Gava Bianchetti  (participou durante o período de execução)	Edital 05/2016 PIBITI	01/08/2016 a  28/02/2017

Andréa Paolucci de Paiva	CupCake sem glúten elaborado com biomassa de banana verde e farinha de arroz .	Amanda Maria da Silva  ( participou de 08/2016 até 02/2017)  Rafael Henrique de Almeida Ferreira  (participou de 03/2017 a 07/2017 substituindo a Amanda)	Edital 05/2016 PI-BITI	01/08/2016 a 31/07/2017
Andréa Paolucci de Paiva	Macaron com farinha de castanha de pequi.	Amanda Maria da Silva (participou durante o período de execução)	Edital 06/2015 PI-BITI	01/08/2015 a 31/07/2016
Maria das Dores Rodrigues de Oliveira	Análise comparativa da aplicação do método de Aprendizagem Baseada em Problemas/Projetos de conservação de alimentos em conteúdo do ensino técnico e superior no IF Sudeste MG – <i>Campus</i> Barbacena.	Cláudia Maciel Fernandino (participou durante o período de execução)	Edital 06/2013 PROBIC	01/04/2014 a 28/02/2015

## **8. INFRAESTRUTURA**

### **8.1. ESPAÇO FÍSICO DISPONÍVEL E USO DA ÁREA FÍSICA DO CÂMPUS**

Em 09 de novembro de 1910, através do Decreto nº 8.358, foi criado o *Aprendizado Agrícola de Barbacena*; em 10 de dezembro do mesmo ano, foi adquirida a fazenda onde funciona o IF do Sudeste de Minas Gerais – Câmpus Barbacena, com uma área de 4.950.138,64m<sup>2</sup>. A área construída compreende 27.079,80m<sup>2</sup>. As dimensões do espaço físico disponível para o número de usuários atendem as necessidade do público e as exigências legais.

Em 2010, através de processo de reintegração de posse, o Câmpus Barbacena passou a contar com uma área também situada à rua Monsenhor José Augusto, no bairro São José, com uma área construída de 1.463,63m<sup>2</sup>: 55 salas de aula, 4 banheiros, 4 corredores, 1 sala de professores, 1 cantina, 2 auditórios, 1 cômodos de despejos, 10 cômodos sanitários.

As condições das instalações atendem aos requisitos de acústica, iluminação, ventilação e mobiliário. As salas de aula e demais dependências de uso acadêmico, nos prédios históricos, são amplas, claras, de grandes janelas e extenso pé-direito, garantindo luminosidade, ventilação e conforto térmico.

A sala de professores do terreno reintegrado está equipada com 9 computadores, todos com acesso à internet e armários com escaninhos individuais. Na sede, existem sala de professores equipadas com computadores e internet. Os coordenadores de curso possuem gabinetes de trabalho individuais para desenvolvimento das atividades pertinentes à função e os professores possuem gabinetes comuns a dois docentes.

Abaixo está detalhado o espaço físico disponível e a área física do Câmpus. Ressalta-se que as estruturas utilizadas no desenvolvimento do curso e as suas respectivas áreas que não estiverem contidas logo abaixo, estarão apresentadas no tópico 8.3 do presente PPC:

e pontos de água potável disponível para os alunos em várias partes do Câmpus. No prédio que abriga os cursos superiores do Câmpus existem 04 banheiros e 10 cômodos sanitários. No setor de Educação Física, esporte e lazer, existem 08 vestiários equipados, ao todo, com 28 chuveiros de água quente, vasos sanitários e pontos de água potável no ginásio, na quadra e na piscina.

a) **REFEITÓRIO:** o Câmpus possui uma infraestrutura de alimentação adequada e disponível para os alunos, contando com um refeitório e três cantinas, sendo uma delas localizada no prédio que abriga os cursos superiores do Câmpus, outra localizada no prédio sede, aonde se encontra o laboratório de biologia e, por fim, uma localizada no setor de Educação Física, esporte e lazer.

Há, para tanto, uma *Seção de Alimentação e Nutrição* à qual compete zelar pela qualidade dos serviços da copa, cozinha e restaurante na forma das normas vigentes; participar do processo de aquisição, controle e conservação de gêneros alimentícios, materiais de higiene e limpeza, dentre outros; desenvolve também atividades correlatas definidas pela Coordenação Geral; atende toda comunidade interna e presta serviços através de parcerias e convênios com a comunidade externa.

Assim o refeitório do IF Sudeste de Minas Gerais - Câmpus de Barbacena dispõe de: espaço para 180 pessoas por vez, cozinha com equipamentos industriais, copa e padaria industrial.

b) SANITÁRIOS E PONTOS DE ÁGUA: existe também uma infraestrutura de sanitários adequada

c) ENFERMARIA: o Câmpus Barbacena possui uma enfermaria com profissionais de saúde e dentistas à disposição do corpo discente e docente.

d) SERVIÇO GRÁFICO: o IF Sudeste MG possui uma sala de serviços gráficos para os discentes, os quais são prestados por empresa terceirizada. A sala se localiza no prédio que abriga os cursos superiores.

e) GABINETE DE TRABALHO PARA OS PROFESSORES: estão disponibilizadas para os professores do curso gabinetes com boa ventilação, dimensão adequada, limpeza, iluminação, acústica, conservação e comodidade.

f) SALA DE PROFESSORES: A Sala dos Professores é ampla e arejada, possui banheiros masculino e feminino e área reservada para café. Com mesa para reuniões e computadores para os docentes. Telefone disponível e armários individuais para os professores que não possuem gabinetes.

g) SALAS DE AULA: As condições das instalações atendem aos requisitos de acústica, iluminação ventilação, mobiliário e acessibilidade. As salas de aula e demais dependências de uso acadêmico são amplas, claras, apresentam boa ventilação e extenso pé-direito, garantindo luminosidade, ventilação e conforto térmico. Equipadas com quadro branco.

Há 03 salas de aula no prédio que abriga os cursos de ensino superior do IF Sudeste MG - Câmpus Barbacena, destinadas ao curso de Tecnologia em Alimentos, as quais comportam até 45 alunos cada.

h) SALA DE COORDENAÇÃO: A Coordenação conta com sala própria equipada com computador e mobília. Garante privacidade para atendimento e trabalho da coordenação.

i) AUDITÓRIOS: O nosso Câmpus conta com três auditórios. 01 localizado no prédio sede com sede com capacidade aproximada para 280 pessoas, 02 localizados no prédio que aloca os cursos superiores cabendo aproximadamente 120 pessoas em um e 300 em outro.

j) LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA: Dispõe de computadores com acesso à Internet, permitindo ao discente realização de trabalhos escolares, como pesquisas bibliográficas, as quais contribuem para a formação científica. Se localizam na Biblioteca e no prédio que sedia os Cursos pertencentes a área de informática, para elaboração de trabalhos, pesquisas, utilização da internet e outras necessidades acadêmicas. Além dos Laboratórios citados acima, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – câmpus Barbacena conta com outros três que, caso necessário, poderão ser solicitados. São eles: Laboratório de Redes de Computadores, Laboratório de Desenvolvimento de Sistemas e Laboratório de Hardware.

## **8.2. BIBLIOTECA**

A Biblioteca do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – Câmpus de Barbacena possui um rico acervo contendo livros, revistas, jornais, fitas de vídeos e documentos nas diversas áreas do conhecimento.

A biblioteca está automatizada oferecendo acesso à base de dados referencial do material existente, através do software PHL©Elysis da InfoArte. A consulta *online* ao acervo da biblioteca é disponibilizada aos alunos, professores, funcionários e comunidade em geral.

A biblioteca possui uma área total de aproximadamente 800 m<sup>2</sup>, dispondo de salas de estudos em grupo, sala de acesso à Internet, sala de multimídia, sala para processamento técnico, empréstimo, consulta e circulação, dentre outras áreas. O atendimento na biblioteca é feito, de 2<sup>a</sup> a 6<sup>a</sup> feira, nos períodos compreendidos entre 7:00h às 22h, atendendo a comunidade acadêmica e a comunidade externa.

#### Serviços da Biblioteca

A Biblioteca do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – Câmpus de Barbacena tem como objetivos primordiais: disponibilizar informações de caráter científico e técnico para a construção do conhecimento, maximizar o uso do acervo bibliográfico e criar metodologias que incentivem a sua comunidade a frequentá-la. A nossa biblioteca conta, hoje, com aproximadamente 14.000 títulos diferentes.

Como suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão, oferece os seguintes serviços:

- Catalogação: Os materiais são catalogados no sistema PHL©Elysis, baseando se Título, Autor ou Área temática de forma a facilitar o intercâmbio de informações;
- Referência ou informação ao cliente: a seção de referência atende e orientar os cliente/alunos em suas pesquisas com explicações sobre o funcionamento da biblioteca, compilação de referências, organização de catálogos, etc;
- Informatização: a biblioteca está automatizada oferecendo acesso a base de dados referencial do material existente, através do software PHL, que permite consulta acerca de materiais existentes, empréstimos, datas de devolução, leitores em atraso, dentre diversos outros relatórios;
- Acesso à Internet: é possível o acesso à Internet com finalidade acadêmica;
- Consulta local: aos materiais do acervo (livros, monografias, teses, revistas especializadas, guias, vídeos, CD-ROM, etc.);
- Salas de leitura: de entrada livre, para o estudo e uso dos materiais da biblioteca;
- Preservação e conservação de acervos: projetos e programas são mantidos na biblioteca, destinados à realização de serviços internos, ao aperfeiçoamento dos recursos humanos, bem como a ações de preservação e conservação dos acervos, visando sempre ao melhor atendimento ao cliente.

### 8.2.1. PERIÓDICOS ESPECIALIZADOS

Através do sítio institucional, os alunos têm acesso informatizado a portais eletrônicos, tais como: Scientific Electronic Library Online (SciELO); Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT); Portal de Periódicos da CAPES (acesso livre).

São disponibilizados através do sítio da Biblioteca os seguintes periódicos:

#### Periódicos – Alimentos

1. Analytica Chimica Acta

<http://www.journals.elsevier.com/analytica-chimica-acta/>

2. Analytical Chemistry:

<http://pubs.acs.org/journal/ancham>

3. Applied and Environmental Microbiology

<http://aem.asm.org/>

4. Biochimica et biophysica acta (BBA)

<http://www.elsevier.com/journals/bba-biochimica-et-biophysica-acta/FS00-0253>

<http://www.sciencedirect.com/science/journal/00052736>

5. Biological Research – Sociedad de Biología de Chile

[http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_serial&pid=0716-9760&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_serial&pid=0716-9760&lng=es&nrm=iso)

6. Brazilian Journal of Food Technology

<http://bjft.ital.sp.gov.br/>

7. Cadernos de Educação (UFPEL)

<http://www.ufpel.edu.br/fae/caduc/>

8. Ciência e Educação (UNESP. Impresso)

<http://www2.fc.unesp.br/cienciaeducacao>

9. Ciência & Ensino

<http://www.ige.unicamp.br/ojs/index.php/cienciaeensino>

10. Ciência e Tecnologia de Alimentos – Food Science and Technology - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos

[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_serial&pid=0101-2061&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0101-2061&lng=en&nrm=iso)

11. Comparative Biochemistry and Physiology - Part A: Molecular & Integrative Physiology

<http://www.journals.elsevier.com/comparative-biochemistry-and-physiology-part-a-molecular-and-integrative-physiology/>

<http://www.sciencedirect.com/science/journal/10956433>

12. Comparative Biochemistry and Physiology - Part B: Biochemistry & Molecular Biology

<http://www.journals.elsevier.com/comparative-biochemistry-and-physiology-part-b-biochemistry->

and-molecular-biology/

<http://www.sciencedirect.com/science/journal/10964959>

13. Comparative Biochemistry and Physiology - Part C: Toxicology & Pharmacology

<http://www.journals.elsevier.com/comparative-biochemistry-and-physiology-part-c-toxicology-and-pharmacology/>

<http://www.sciencedirect.com/science/journal/15320456>

14. Food and Chemical Toxicology

<http://www.journals.elsevier.com/food-and-chemical-toxicology/>

15. Food Chemistry

<http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry>

16. Food Control

<http://www.journals.elsevier.com/food-control/>

<http://www.sciencedirect.com/science/journal/09567135>

17. Food Research International

<http://www.journals.elsevier.com/food-research-international/>

<http://www.sciencedirect.com/science/journal/09639969>

18. Food Science & Technology (London)

<http://journalseek.net/cgi-bin/journalseek/journalsearch.cgi?field=issn&query=1475-3324>

19. Innovative Food Science and Emerging Technologies

<http://www.sciencedirect.com/science/journal/14668564>

<http://www.journals.elsevier.com/innovative-food-science-and-emerging-technologies/>

20. International Journal of Antimicrobial Agents

<http://www.journals.elsevier.com/international-journal-of-antimicrobial-agents/>

21. International Journal of Food Microbiology

<http://www.journals.elsevier.com/international-journal-of-food-microbiology/>

<http://www.sciencedirect.com/science/journal/01681605>

22. International Journal of Food Science and Technology

[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1365-2621](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1365-2621)

23. International Journal of Science Education

<http://www.ingentaconnect.com/content/0950-0693>

24. Investigações em Ensino de Ciências

<http://www.if.ufrgs.br/ienci/>

25. Journal Apicultural Research  
<http://www.ibra.org.uk/categories/jar>
26. Journal of Agricultural and Food Chemistry  
<http://pubs.acs.org/toc/jafcau/0/0>
27. Journal of Applied Microbiology  
[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1365-2672](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1365-2672)
28. Journal of Chromatography A  
<http://www.journals.elsevier.com/journal-of-chromatography-a/>
29. Journal of Chromatography B  
<http://www.journals.elsevier.com/journal-of-chromatography-b/>
30. Journal of Food Science  
[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1750-3841](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1750-3841)
31. Journal of the Brazilian Chemical Society – Sociedade Brasileira de Química  
<http://jbcs.sbq.org.br>
32. Journal Science Food Agriculture  
[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/\(ISSN\)1097-0010/issues](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/(ISSN)1097-0010/issues)
33. Nutrition Research  
<http://www.journals.elsevier.com/nutrition-research/>
34. Nutrition Research Reviews – The Nutrition Society  
<http://www.nutritionociety.org/publications/nutrition-society-journals/nutrition-research-reviews>
35. Nutritional Biochemistry  
<http://www.hsph.harvard.edu/nutrition/prospective-students/nutritional-biochemistry/>
36. Phytochemical Analysis  
[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/\(ISSN\)1099-1565](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/(ISSN)1099-1565)
37. Phytotherapy Research  
[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/\(ISSN\)1099-1573](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/(ISSN)1099-1573)
38. Planta Médica  
<https://www.thieme-connect.com/ejournals/toc/plantamedica>
39. Química Nova – Sociedade Brasileira de Química  
<http://quimicanova.sbq.org.br>
40. Química Nova na Escola – Sociedade Brasileira de Química  
<http://qnesc.sbq.org.br>

41. Revista Analytica  
<http://www.revistaanalytica.com.br/#>
42. Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável – RBAS – Brazilian Journal of Sustainable Agriculture  
<http://www.rbas.com.br/>
43. Revista Brasileira de Pesquisa em Educação em Ciências  
<http://revistas.if.usp.br/rbpec>
44. Revista Nutrire – Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição  
<http://www.sban.com.br/revista.asp>
45. Science and Education (Dordrecht)  
[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/\(ISSN\)1098-237X](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/(ISSN)1098-237X)
46. Sciences Des Aliments  
<http://sda.revuesonline.com/accueil.jsp>
47. Scientia Agricola  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_serial&pid=0103-9016&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0103-9016&lng=en&nrm=iso)
48. Taylor & Francis Online: Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies  
<http://www.tandfonline.com/toc/ljlc20/current>
49. The American Journal of Clinical Nutrition  
<http://www.nutrition.org/publications/the-american-journal-of-clinical-nutrition/>
50. The British Journal of Surgery  
<http://www.bjs.co.uk/view/index.html>
51. The Journal of Nutrition  
<http://www.nutrition.org/publications/the-journal-of-nutrition/>
52. The Journal of Nutritional Biochemistry  
<http://www.journals.elsevier.com/the-journal-of-nutritional-biochemistry/>
53. Visão Acadêmica  
<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/academica>
54. Revista Ambiente & Água  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_serial&pid=1980-993X&nrm=iso&rep=&lng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1980-993X&nrm=iso&rep=&lng=pt)
55. Revista Brasileira de Ciência Avícola  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_serial&pid=1516-635X&nrm=iso&rep=&lng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1516-635X&nrm=iso&rep=&lng=pt)
56. Revista Brasileira de Plantas Mediciniais

[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_serial&pid=1516-0572&nrm=iso&rep=&lng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1516-0572&nrm=iso&rep=&lng=pt)

57. Revista de Microbiologia

[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_serial&pid=0001-3714&nrm=iso&rep=&lng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0001-3714&nrm=iso&rep=&lng=pt)

### 8.3. LABORATÓRIOS

Laboratório	Equipamentos e estrutura	Finalidade	Horário de funcionamento
Química Geral e Inorgânica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Destilador de Água -</li> <li>• Deionizador de Água -</li> <li>• Balanças semanalíticas</li> <li>• Agitadores magnéticos</li> <li>• Microscópios</li> <li>• Lâmpadas de ultravioleta 255/365 nm</li> <li>• Vidrarias necessárias aos experimentos</li> <li>• Reagentes variados – todos Labs.</li> <li>• Moinho de facas - Lab. 1</li> <li>• Incubadora de DOB DBO - Lab. 4</li> <li>• Turbidímetros - Lab. 4</li> <li>• Espectrofotômetro ultravioleta – em manutenção</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00
Química Analítica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidrarias necessárias aos experimentos</li> <li>• Reagentes variados</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00
Química Orgânica e Bioquímica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geladeira</li> <li>• Lâmpadas de ultravioleta 255/365 nm</li> <li>• Vidrarias necessárias aos experimentos</li> <li>• Reagentes variados</li> <li>• Bomba de vácuo</li> <li>• Evaporador rotativo -</li> <li>• Lavadora ultrassônica –</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00
Físico-química	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estufa de Esterilização e Secagem</li> <li>• Balanças semi-analíticas</li> <li>• Lâmpadas de ultravioleta 255/365 nm</li> <li>• Vidrarias necessárias aos experimentos</li> <li>• Reagentes variados</li> <li>• Incubadora de DOB DBO</li> <li>• Turbidímetros</li> <li>• Bomba de vácuo</li> <li>• Estufa de cultura e bacteriologia</li> <li>• Lavador de pipetas</li> <li>• Agitador para ensaio de floculação</li> <li>• Contador de colônias</li> <li>• Colorímetro</li> <li>• Reator</li> <li>• Selador</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00
Microbiologia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estufa de Esterilização e Secagem</li> <li>• Autoclave Horizontal</li> <li>• Forno tipo Mufla</li> <li>• Banho Maria</li> <li>• Peagômetros</li> <li>• Balanças semi-analíticas</li> <li>• Geladeira</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forno micro-ondas</li> <li>• Agitadores magnéticos</li> <li>• Microscópios Biológicos</li> <li>• Vidrarias necessárias aos experimentos</li> <li>• Reagentes variados</li> </ul>		
Laboratório de microscopia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 microscópio</li> <li>• Fontes de Luz</li> <li>• Microton</li> <li>• Computador com Câmera para lâminas</li> <li>• Reagentes diversos</li> <li>• Vidrarias diversas</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00
Laboratório de topografia e desenho técnico		Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00
Laboratório de anatomia e fisiologia animal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esqueletos de bovino, equino, ave, caprino, ovino e suino, peças anatômicas armazenadas em formol, 3 freezer, 4 mesas de mármore, banquetas para alunos, mesas de inox.</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00
Laboratório apicultura (Casa do Mel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centrifugação</li> <li>• Decantador</li> <li>• EPI's (Macacão completo)</li> <li>• Garfo desopeculador</li> <li>• Caixas padrão Langstroth</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00
Laboratório de Análise Sensorial  * Em andamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 cabines (1x1 m) para testes sensoriais</li> </ul> <p><b>Cabines a serem instalados.</b></p>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00
Laboratório Microbiologia Alimentos  * Em andamento ( As aulas acontecem atualmente no laboratório de Microbiologia)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balança eletrônica de precisão, 110V, JH2102</li> <li>• Medidor de bancada pHmetro T-1000 marca TEKNA</li> <li>• Balança eletrônica digital modelo 9094 - 15K NS 05120017927 FIT 002169/05</li> <li>• Balança eletrônica AD500 MARTE</li> <li>• Estufa de secagem e esterilização marca DELEO</li> <li>• Estufa industrial - incubadora BOD com fotoperíodo modelo 161/03 LUCADEMA</li> <li>• Destilador de água modelo MB 10</li> <li>• Cabine de segurança biológica classe II tipo AI - modelo SBIIAI - 1266/4 - série 0832/13 - FILTERLUX</li> <li>• Capela de fluxo org. 1270 - cabine de fluxo laminar horizontal - IDEOXIMA</li> <li>• Balança semi-analítica - marca BEL - modelo S423 - série CHI1202457</li> <li>• Estufa de cultura bacteriológica - marca SOLAB - SL - 101/27 - série 04/130013</li> <li>• Homogeneizador de amostras</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00

	<p>patogênicas e microbianas tipo STOMARC - série 131570222</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microscópio biológico, óptica planacromática infinita, binocular, bivolt MDL 150 - BPIL lote 0000008953 - série 0969 - marca MEDILUX</li> <li>• Microscópio biológico, óptica planacromática infinita, binocular, bivolt MDL 150 - BPIL lote 0000008953 - série 0969 - marca MEDILUX</li> <li>• Contador de colônias, lupa de aumento 3X, caneta marcadora - 220 volts BAC-COUNTER, lote: 0000011241 - série 1306812</li> <li>• Banho maria digital microprocessado - SL - 150/6 marca SOLAB, série 04/13-0023</li> </ul> <p><b>Equipamentos a serem instalados.</b></p>		
<p>Laboratório de Análise de Alimentos</p> <p>* Em andamento ( As aulas acontecem atualmente no laboratório de físico-química e química instrumental)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refratômetro digital portátil marca INSTRUTHERM mod. RTD - 45</li> <li>• Refratômetro digital portátil marca INSTRUTHERM mod. RT - 90</li> <li>• Refratômetro manual precisão 3 escalas 0 -90% Brix- BIOBRIX</li> <li>• Balança BR-06 eletrônica digital - marca FILIZOLA</li> <li>• Balança digital portátil - capacidade máxima de 150 a 180kg, visor digital luminoso BAL180BR TOCHLIN</li> <li>• Medidor de pH modelo DM-10D acompanha 1 eletrodo de vidro mod. DME-CF1</li> <li>• Medidor de bancada pHmetro T-1000 marca TEKNA</li> <li>• Balança eletrônica AD500 MARTE</li> <li>• Sistema de análise de propriedades físico-mecânicas Taxt Express marca STABLE MICRO SYSTEMS</li> <li>• Colorímetro portátil de reflexão - KONICA MINOLTA - KM-CR - 400</li> <li>• Capela de exaustão modelo Luca-15- LUCADEMA , capela para exaustão de gases com porta de vidro</li> <li>• Balança semi-analítica marca BEL, modelo S423, série CH1202473</li> <li>• Banho maria com agitação microprocessado digital marca SOLAB - SL - 155/22, série 04/13-0022</li> <li>• Bloco digestor para 40 provas microprocessado - BD 40 - nº de série 041310, marca MARQLABOR</li> <li>• Extrator de gorduras e lipídeos Soxhlet por reboiler - modelo EGR6IC, nº de série 041305, marca MARQLABOR</li> <li>• Destilador de nitrogênio e proteínas Kjeldahl, modelo DNK/INOX, nº de série 041312</li> <li>• Espectrofotômetro UV 2000 A.C suporte</li> <li>• Forno mufla digital</li> </ul>	<p>Experimentos e aulas práticas.</p>	<p>7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00</p>

	microprocessado – MAGNUS		
	<b>Equipamentos a serem instalados.</b>		
Laboratório de panificação e confeitaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amassadeira ALI 07 - Braesi</li> <li>• Balanças eletrônica 6 kg - Balmak</li> <li>• Bancada com câmara de crescimento embutida</li> <li>• Bancada de inox</li> <li>• Batedeira planetária 10 velocidades – Oster</li> <li>• Batedeira planetária 12 litros – G Paniz</li> <li>• Batedeira planetária 6 litros - Gastomaq</li> <li>• Batedeira planetária inox 300w - Arno</li> <li>• Câmara de controle de fermentação – Crescepão - Venâncio</li> <li>• Carrinho de fermentação com esteiras</li> <li>• Carrinho esqueleto com esteiras</li> <li>• Carrinho para ingredientes em inox</li> <li>• Cilindro de massa CLMV 30 – Venâncio</li> <li>• Cilindro de massa POP 300 – Monte Castelo</li> <li>• Divisora com pedestral CLMV 30 - Venâncio</li> <li>• Extrusor de massas</li> <li>• Fatiadora de pães FBM -12 - BRAESI</li> <li>• Fogão doméstico com 6 bocas – Top grill</li> <li>• Forno turbo 4 esteiras -Gastromaq</li> <li>• Forno turbo 5 esteiras - Progás</li> <li>• Lixeira em inox com pedal</li> <li>• Micro-ondas 22 litros - LG</li> <li>• Modeladora com pedestal MOD</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00

	<p>350 – Monte castelo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modeladora de massa de bancada – Monte castelo</li> <li>• Moinho para moer pão 30kg/h</li> <li>• Refrigerador e congelador compacto</li> <li>• Refrigerador e dosador de água 100 litros - Gelopar</li> <li>• Utensílios em geral para prática de processamento de pães, bolos, biscoitos e macarrão.</li> </ul>		
<p>Laboratório de Processamento Alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balança eletrônica 6 kg</li> <li>• Balança manual – 25 kg</li> <li>• Balança semi – analítica</li> <li>• Bebedouro *</li> <li>• Câmara modular *</li> <li>• Desidratador 250 L*</li> <li>• Desidratador 50 L</li> <li>• Despoldadeira de 1 estágio</li> <li>• Fogão doméstico</li> <li>• Fogão industrial 4 bocas</li> <li>• Forno elétrico doméstico</li> <li>• Lavadora de pressão*</li> <li>• Liquidificador 25 L*</li> <li>• Liquidificador inox 2 L</li> <li>• Liquidificador inox 8 L</li> <li>• Multiprocessador</li> <li>• Phmetro</li> <li>• Refratômetro Digital</li> <li>• Refratômetro Manual</li> </ul>	<p>Experimentos e aulas práticas.</p>	<p>7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seladora à vácuo*</li> <li>• Seladora de pedal para 2 copos</li> <li>• Tacho a vapor encamisado 250 L *</li> <li>• Tacho encamisado à vapor 50L</li> <li>• Tanque de exaustão*</li> <li>• Utensílios em geral para prática de processamento de frutas e hortaliças.</li> </ul> <p><b>* Equipamentos a serem instalados.</b></p>		
Laticínios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1Tanques de fabricação de queijo (500 l)</li> <li>• 1Tanques de fabricação de queijo (1000 l)</li> <li>• 1Tanques de fabricação de queijo (100 l)</li> <li>• 1 Tacho de fabricação de doce de leite (300L)</li> <li>• 1 Fermenteira (300 L)</li> <li>• 2 Liquidificador industrial</li> <li>• 1 seladora à vácuo</li> <li>• 2 prensa de queijo</li> <li>• 1 Filadeira de Mussarella</li> <li>• 1 bateadeira de manteiga</li> <li>• 1 Máquina de envase de leite pasteurizado</li> <li>• 1 Freezer horizontal</li> <li>• 2 Balanças</li> <li>• 1 Pasteurizador</li> <li>• 1 Banho maria</li> <li>• 1 Estufa</li> <li>• 1 Analisador de leite</li> <li>• 1 Centrífuga</li> <li>• 1 Armário de aço inox</li> <li>• 1 Seladora</li> <li>• 3 Mesas de inox</li> <li>• 1 Máquina de sorvete *</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 pasteurizador de mistura *</li> <li>• 1 Máquina de picolé *</li> <li>• 1 Freezer vertical *</li> </ul> <p><b>* Equipamentos a serem instalados.</b></p>		
Setor de Indústria e Beneficiamento carnes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebedouro inox, marca VENÂNCIO, modelo RB 10, temperatura de 0 a 5°C, volume 100 L, 115 volts .</li> <li>• Câmara de congelamento STECK .</li> <li>• Seladora à vácuo de câmara, marca RBAIÃO, modelo BD420, potência 900 watts, 220 volts.</li> <li>• Misturador de massa C.A.F, modelo M-60, 220 volts.</li> <li>• Embutidora vertical hidráulica, marca JAMAR, modelo EJH 20, 220 volts.</li> <li>• Moedor de carne, marca JAMAR, modelo PJ98S, capacidade 500kg/h, 220 volts.</li> <li>• Liquidificador industrial, marca SIEMSEN, modelo LSV 80, 127 volts.</li> <li>• Balança digital, marca URANO, modelo UR 10000 Light 150/50, capacidade máxima 50 kg, 110/220 volts.</li> <li>• Câmara de resfriamento.</li> <li>• Serra de fita para ossos, marca C.A.F, modelo 282 CI, 220 volts.</li> <li>• Freezer horizontal branco, marca Rewbley, modelo CHDA 41, 110 volts.</li> <li>• Freezer horizontal branco, marca METALFRIO, capacidade 419L, modelo DAvolts.Máquina de gelo automática BENMAX, modelo BEN50A, capacidade 50/kg/24horas, 220 volts.</li> <li>• Insensibilizador pneumático IF MASTER (cabo médio), marca IMAFRIG, capacidade 200 animais/hora, acionamento a ar comprimido.</li> <li>• Insensibilizador de suínos, marca PETROVINA, modelo IS 2000, 220 volts.</li> <li>• Serra, marca Metalcorte, modelo B100La4, 220 volts.</li> <li>• Depenadeira, marca</li> </ul>	Experimentos e aulas práticas.	7:00 – 11:00 e 13:00 – 17:00

	KOHLBACH, modelo 56H, 220 volts.		
--	----------------------------------	--	--

#### **8.4. SALA DE AULA**

As condições das instalações atendem aos requisitos de acústica, iluminação ventilação, mobiliário e acessibilidade. As salas de aula e demais dependências de uso acadêmico possuem rampas de acesso, são amplas, claras, apresentam boa ventilação e extenso pé-direito, garantindo luminosidade, ventilação e conforto térmico. Equipadas com quadro branco.

Há 03 salas de aula no prédio que abriga os cursos de ensino superior do IF Sudeste MG/ Câmpus Barbacena destinadas ao curso de Tecnologia em Alimentos, as quais comportam até 45 alunos cada. Para todas as salas existem projetores multimídia disponíveis.

#### **8.5. ACESSIBILIDADE A PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS**

**Providências referentes às condições de acessibilidade no IF Sudeste MG - Câmpus Barbacena para pessoas com necessidades específicas e/ou mobilidade reduzida, vem ocorrendo de acordo com o Decreto nº 5.296/2004, no âmbito da acessibilidade arquitetônica, mobiliário, espaços e equipamentos. Em 2012, o Contrato de nº 19/2012 - PROCESSO: 23355.000602/2012-94, firmado com a Empresa MARCOS ANTONIO BARBOSA & CIA LTDA CNPJ 02.438.972/0001-98, estabelecida na Rua Olegário Maciel, 2263, Paineiras, Juiz de Fora-MG, CEP 36.016-550, teve como intuito concretizar adequações referentes à acessibilidade arquitetônica nas edificações da instituição. Vale ressaltar as peculiaridades do processo de análise e aprovação, por parte dos profissionais de engenharia da instituição, tendo em vista ser a edificação tombada como patrimônio histórico.**

Dentre os setores de atendimento ao discente há o Núcleo de apoio às pessoas com necessidades específicas (NAPNE), que desenvolve ações de implementação do Programa TECNEP vinculado a SETEC/MEC e tem como objetivo principal criar na instituição a cultura da "educação para a convivência", aceitação da diversidade e, principalmente, buscar a quebra das barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais, levando em consideração também a Educação das Relações Étnico-raciais e o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. O NAPNE do IF Câmpus Barbacena foi implantado em 2005 e tem desenvolvido ações inclusivas, principalmente no que tange à Projetos de Extensão, além de fornecer subsidio a deliberações de cunho pedagógico.

#### **8.6. ÁREA DE LAZER E CIRCULAÇÃO**

O Câmpus Barbacena dispõe de amplos espaços de circulação e convivência. Há as áreas do Anexo, Sede (e suas adjacências) e Fazenda (Núcleos de Agricultura e de Zootecnia). Há o

Complexo Esportivo disponível para eventuais necessidades dos alunos.

**GINÁSIO POLIESPORTIVO:** Possui dois Ginásios poliesportivos cobertos.

**SALA DE MUSCULAÇÃO:** Ampla e arejada sala de musculação equipada com equipamentos modernos, barras, anilhas, colchonetes, bolas suíças, halteres e outros. Dentre os aparelhos possui: 01 barra guiada, 01 cross-over, 01 cadeira extensora, 01 mesa flexora, 01 aparelho de glúteos, 01 aparelho de remada, 01 leg 45°, 01 aparelho Hack, 01 banco de supino reto, 01 banco de supino inclinado, 01 cadeira adutora, 01 cadeira abductora, 01 puxador alto, 01 aparelho voador, 01 aparelho de abdominal vertical.

**PISTA E CAMPO DE ATLETISMO:** A pista possui dimensões oficiais, com 08 raias. Além da pista o espaço conta com corredor para lançamento de dardo, gaiola para lançamento de martelo e disco, área de arremesso de peso, corredor e caixa para os saltos em distância e triplo, área para o salto em altura, corredor para salto com vara. Além dos espaços mencionados a instituição possui os mais variados equipamentos e materiais necessários para o procedimento didático, tais como implementos, colchões de aterrissagem, postes e sarrafos, blocos de saída, barreiras, dentre outros.

**CAMPO DE FUTEBOL E CAMPO DE FUTEBOL DE SOCIETY:** O campo de futebol é gramado possuindo as dimensões oficiais para campeonatos internacionais. O campo de futebol society é construído com grama sintética e, também, com as dimensões oficiais.

**PISCINA SEMI-OLÍMPICA:** A piscina é aquecida, coberta, raiada (08 raias), arquibancada interna, sala de recepção, fraldário, vestiários com chuveiro aquecido, cozinha, banheiro de professores, almoxarifado e sala de professores.

## **9. RECURSOS HUMANOS E MATERIAIS**

### **9.1. COORDENAÇÃO DO CURSO**

Coordenadora: Giovana Maria Pereira Assumpção

Formação acadêmica: Bacharel e licenciada em Economia Doméstica

Titulação: Doutorado em Ciência dos Alimentos

Tempo de exercício na instituição: 24 anos

Tempo de exercício na função de gestão: 24 meses – Curso superior de Tecnologia em Alimentos.

2 anos – Curso Técnico em Agroindústrias

11 anos – Unidade Educativa de Produção de Agroindústrias.

Tempo de atuação na educação básica: 24 anos

Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva

## 9.2. COLEGIADO DO CURSO

De acordo com o art. 59 do Regulamento Acadêmico da Graduação do IF Sudeste MG (ANEXO D): “Os Colegiados dos Cursos de Graduação do IF Sudeste MG são órgãos responsáveis pela supervisão das atividades didáticas, pelo acompanhamento do desempenho docente e pela deliberação de assuntos referentes aos discentes do curso, dentro da Instituição”.

A formação atual do Colegiado do Curso após eleições realizadas com seus pares foi designado em 23 de outubro 2018 pela Portaria nº 635, apresentando representatividade dos diversos núcleos atuantes no Curso Superior.

O Colegiado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF Sudeste MG – Câmpus Barbacena é hoje composto pelos seguintes membros:

<b>Membros</b>	<b>Cargo/Função</b>
Giovana Maria Pereira Assumpção	Coordenadora do Curso
Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves	Vice-coordenadora
Vivian Melo Antunes	Supervisora
Gerson de Freitas Silva Valente	Membro Docente
Márcia Maria de Carvalho	Membro Docente
Thais Odete de Oliveira	Membro Docente
Romilda Aparecida Bastos Monteiro Araújo	Membro Docente
Deise Machado Ferreira de Oliveira	Membro Docente - Suplente
Vanessa Lúcia de Souza Lima	Membro Docente - Suplente
Carlos Eduardo Oliveira de Castro	Membro Discente
Karoline Aparecida da Cruz Arruda	Membro Discente
Anderson Antonio Neto da Silva	Membro Discente - Suplente
Andreza Márcia da Silva	Membro Discente - Suplente

## 9.3. DOCENTES DO CURSO

Atualmente, o quadro de docentes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF Sudeste MG – Câmpus Barbacena, está composto pelos seguintes profissionais:

<b>Relação de Docentes - Nome</b>	<b>Titulação máxima</b>	<b>Regime de Trabalho</b>	<b>Vínculo empregatício</b>	<b>Tempo de vínculo ininterrupto do docente com o curso (em meses)</b>	<b>Tempo de experiência docente em cursos superiores (em meses)</b>	<b>Tempo de experiência profissional, excluindo-se a docência (em meses)</b>
Alexandre da Silva Adão	Mestre	DE	Efetivo	5	96	24
Anita Cristina Costa da Silva	Doutorado	DE	Substituta	6	N.I.	N.I.
Cláudia Maria Miranda de Araújo	Doutorado	40	Efetiva	96	276	0
Cristiane de Melo Cazal	Doutorado	DE	Efetiva	N. I.	48	0
Daiana Salles Pontes	Mestrado	DE	Efetiva	10	10	0
Deise Machado Ferreira de Oliveira	Doutorado	DE	Efetivo	94	312	0
Elisângela de Paiva Melo Lima	Especialista em Engenharia de Segurança no Trabalho	DE	Efetivo	82	82	96
Fabrcio Júnior de Oliveira Avelino	Mestre	NI	Efetivo	NI	NI	NI
Flaviane Silva Coutinho	Mestre	40	Substituta	6	6	
Helder Antônio da Silva	Doutorado	DE	Efetivo	6	144	300
Gerson de Freitas Silva Valente	Doutorado	DE	Efetivo	57	180	0
Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves	Doutorado	DE	Efetivo	36	60	24
Giovana Maria Pereira Assumpção	Doutorado	DE	Efetivo	48	48	24
José Carlos De Cnop Siqueira	Especialização	DE	Efetivo	96	360	180
José Emílio Zanziriani de Oliveira	Doutorado	DE	Efetivo	96	206	0
Leandra Oliveira Cruz da Silva	Doutorado	DE	Efetivo	36	132	0
Márcia Maria de Carvalho	Doutorado	DE	Efetivo	76	72	0
Marcília Santos Rosado Castro	Doutorado	DE	Exercício Proviório	5	9	0
Maurício Mathias Rodrigues	Doutorado	40	Substituto	5	32	120
Regina Lúcia Pelachim Lianda	Doutorado	DE	Efetivo	N.I.	N.I.	N.I.
Rejjiane Avelar Bastos	Doutorado	DE	Efetivo	70	84	84
Renata Vitarele Gimenes Pereira	Doutorado	DE	Efetivo	82	96	12
Romilda Aparecida Bastos Monteiro Araújo	Mestrado	DE	Efetivo	87	180	28
Salvador Quintão Barbosa Júnior	Mestrado	DE	Efetivo	12	60	24
Tereza Raquel Couto de Lima	Mestrado	DE	Efetiva	24	N.I.	N.I.
Thais Odete de Oliveira	Mestre	DE	Efetivo	87	84	0
Vanessa Aparecida Ferreira	Doutorado	DE	Efetivo	5	N.I.	N.I.

Vanessa Lúcia de Souza Lima	Especialista em Pedagogia, docência no ensino superior e em ensino de língua portuguesa	DE	Efetivo	12	72	240
Wellington de Freitas Castro	Doutorado	DE	Efetivo	6	6	0

#### **9.4. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

O NDE é o “Conjunto de professores, composto por pelo menos cinco docentes do curso, de elevada formação e titulação, contratados em tempo integral ou parcial, que respondem mais diretamente pela concepção, implementação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso” (Resolução CONAES N° 1, de 17/06/2010). O Regulamento Acadêmico de Graduação do IF Sudeste MG (ANEXO I ), capítulo XIV, artigos 45 a 55, determina as atribuições do NDE. Sua composição é indicada pelo Coordenador do Curso, com mandato de 01 (um) ano, permitindo sua recondução por tempo indeterminado.

Segundo a Portaria n° 177, de 22 de abril de 2019, o NDE do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos encontra-se com a seguinte composição:

<b>Docente</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de trabalho</b>
Giovana Maria Pereira Assumpção	Doutorada em Ciência dos Alimentos	Dedicação Exclusiva
Gilma Auxiliadora Santos Gonçalves	Doutorada em Ciência dos Alimentos	Dedicação Exclusiva
Gerson de Freitas Silva Valente	Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Dedicação Exclusiva
Renata Vitarele Gimenes Pereira	Doutora em Zootecnia.	Dedicação Exclusiva
Thais Odete de Oliveira	Mestre em Ciência dos Alimentos	Dedicação Exclusiva
Rejiane Avelar Bastos	Doutorada em Ciência dos Alimentos	Dedicação Exclusiva
Deise Machado Ferreira de Oliveira	Doutora em Solos e Nutrição de Plantas	Dedicação Exclusiva

## **9.5. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO**

O Câmpus possui 134 técnico-administrativos efetivos em atividade atualmente, além de funcionários terceirizados que dão apoio no funcionamento da instituição. O curso superior de Tecnologia em Alimentos conta com 03 Técnicos em Alimentos efetivos. Para além desses contamos também com um grande corpo de técnico-administrativos e funcionários terceirizados comuns aos demais cursos e setores envolvidos no IF Sudeste MG, sejam eles da coordenação pedagógica, secretaria de ensino superior, guarita, dentre outros.

## **9.6. ASSISTÊNCIA AOS ESTUDANTES**

Conforme o Regimento Geral do IF Sudeste MG e Regimento Interno do Câmpus Barbacena, os setores de atendimento ao educando no IF Sudeste MG são:

- Diretoria de Ensino (DE), através de:
  - Coordenação Geral de Cursos de Graduação;

- Coordenação de Educação Inclusiva;
- Coordenação Pedagógica;
- Coordenação de Registros Escolares;
- Coordenação de Biblioteca;
- Coordenação de Infraestrutura Didático Pedagógica.
- Diretoria de Extensão, através de:
  - Coordenação de Relações Institucionais;
  - Coordenação de Estágio;
  - Coordenação de Assistência Estudantil (Seções de: Alimentação e Nutrição, Saúde, Cultura e Artes, e Orientação Educacional).
- Coordenação de Psicologia, através de:
  - Seção de Desenvolvimento Educacional;
  - Seção de Psicologia do Trabalho e Organizacional.
- Diretoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação.

As competências de cada setor citado acima constam no Regimento Interno do Câmpus Barbacena.

## **10. AVALIAÇÃO DO CURSO**

O Projeto Pedagógico do Curso é o seu referencial. Nele são traçadas as diretrizes, características e estratégias com vistas à qualidade e à excelência na formação do profissional, considerando sua função política dentro da instituição. Por meio dele são articuladas as relações institucionais e sociais no universo acadêmico, propiciando a valorização profissional e social do egresso na sociedade. Para que o processo ensino aprendizagem ocorra de forma a alcançar esses objetivos, o Projeto Pedagógico do Curso é objeto de avaliação contínua com o propósito de rever metas e ações propostas. Esse processo de avaliação ocorre continuamente nas reuniões pedagógicas, nas reuniões de colegiado do Curso e, especialmente, por meio da auto avaliação institucional, que procura respeitar as dimensões previstas na Lei 10.861, de 14 de abril de 2004. A avaliação do projeto, segundo orientações do SINAES, é parte integrante da 1ª dimensão que avalia a missão e o Plano de Desenvolvimento Institucional e seus reflexos na formação do aluno, na qualidade do Projeto Pedagógico do Curso e no seu cumprimento para formar o profissional competente. Essa avaliação se dá de forma participativa, coletiva, livre de ameaças, crítica e transformadora dos sujeitos envolvidos e de toda a instituição.

Entendida como um processo permanente, a avaliação vem sendo utilizada como um instrumento para identificar problemas, para corrigir erros e para introduzir as mudanças que signifiquem uma melhoria imediata da qualidade do ensino e da instituição como um todo.

A avaliação está, portanto, vinculada à qualidade e assim exige que alunos, professores, funcionários técnico-administrativos, ex-alunos e representantes da comunidade local informem sobre a relevância do ensino e a adequação do mesmo ao mercado de trabalho, sobre as ações direcionadas para a pesquisa e a extensão, sobre a responsabilidade social e sobre a infraestrutura do IFSUDESTE DE MINAS GERAIS – CÂMPUS BARBACENA. Como princípios da Avaliação, temos a globalidade, legitimidade, impessoalidade, respeito à identidade institucional e suas características próprias, continuidade, regularidade e disposição para a mudança.

A avaliação do projeto do curso de Tecnologia em Alimentos, em consonância com a Lei Nº 10.861, de 14 de abril de 2004, ocorre por duas formas: 1) Avaliação do docente por disciplina envolvendo coordenadores, docentes e discentes e, 2) Avaliação institucional bianual, realizada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), instituída pela Portaria-R Nº 120, de 8 de março de 2010, envolvendo toda a comunidade do IF, egressos do curso e representantes da sociedade civil organizada.

As discussões referentes à matriz curricular são realizadas em reuniões do Núcleo de Alimentos e a coordenação, tendo como motivação as experiências dos docentes e em sugestões dos discentes e de egressos enviadas em resposta às consultas realizadas pela coordenação do curso. Atualizações de ementas, de referências bibliográficas, sequência das disciplinas na matriz e pré-requisitos são avaliadas e decididas nestas reuniões.

Neste processo de avaliação constante já foram detectadas novas necessidades de alterações na sequência de disciplinas na matriz, gerando uma atualização na matriz curricular a ser implementada para os ingressantes de 2020. Outras propostas surgiram das discussões como a apresentação, do estágio supervisionado para uma banca de professores em formato de relato de experiência, esta, já foi encaminhada e discutida pelo NDE, aprovada no Colegiado e já está prevista no Regulamento de Estágio do Curso. Discussões e atualizações também foram realizadas no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso. Após o processo de reconhecimento de curso, o Pré-Projeto e o Trabalho de Conclusão de Curso passaram a ser desenvolvidos nas disciplinas Projeto Integrador em Alimentos I Projeto Integrador em Alimentos II, respectivamente, gerando atualizações no Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso. Estes regulamentos se encontram disponíveis no site do Câmpus.

Foram discutidos e atualizados também os regulamentos de uso dos laboratórios de análise de alimentos e de panificação visando também a organização e o uso dos laboratórios de forma a conciliar as aulas práticas, os projetos de iniciação científica e os Trabalhos de Conclusão de Curso.

Outra demanda levantada foi sobre a compra de livros para atualização do acervo bibliográfico da área de alimentos. Desta ação foi confeccionada pelos professores do curso (área específica) uma lista de livros e encaminhada ao setor de Biblioteca, que aguarda recursos para a aquisição.

A avaliação institucional do triênio 2014-2017, realizada pela CPA, avaliou em 2015, o eixo Estrutura física, em 2016, o eixo Políticas Acadêmicas - Políticas para o Ensino, a Pesquisa e Extensão, Comunicação com a Sociedade e Políticas de atendimentos ao discente e em 2017, o eixo Planejamento e Avaliação Institucional - Planejamento e Avaliação, Desenvolvimento Institucional, Missão e Plano de desenvolvimento Institucional e Responsabilidade Social da Instituição.

Os resultados da pesquisa entre os discentes do Curso de Tecnologia em Alimentos demonstraram: 1) No ano de 2015, o eixo estrutura física foi apontado como bom e regular sendo a dimensão quantidade de material disponível em laboratório avaliada como ruim. 2) No ano de 2016, não houve participação dos discentes na pesquisa pois, o campus se encontrava em estado de greve. 3) No ano de 2017 houve um baixo percentual de consulta pelos discentes do curso de Tecnologia em Alimentos, ao PDI e ao Regimento Interno. Os discentes avaliaram como muito bom a responsabilidade e compromisso da Instituição com a formação acadêmica e cidadã dos alunos e o impacto das atividades oferecidas pelo Instituto na melhoria da sociedade.

A aquisição de materiais de usos em laboratórios de análises e aulas práticas (equipamentos, vidrarias, reagentes e meios de cultura) são solicitados em pedidos conjuntos destes itens quando disponibilizados pelo setor competente e os levantamentos são feitos pelos docentes do curso.

No ano de 2018 foram feitos pedidos de compras de equipamentos, a saber: viscosímetro, evaporador rotativo a vácuo, banho termostático, refratômetro, turbidímetro, medidor de índice de acidez, detector e medidor de oxigênio. Estes equipamentos já foram adquiridos e estão disponíveis para uso no laboratório de análise de alimentos.

Também já foram discutidas e definidas as ampliações/adaptações necessárias aos laboratórios de análise sensorial e de análise de alimentos, junto à Diretoria de Desenvolvimento Institucional do Campus Barbacena. Estas ações ainda não tiveram início ,mas já estão programadas e foi definido o local para as novas instalações do laboratório de análise sensorial, que permitirá a sua ampliação e melhor atendimento aos projetos e pesquisas a serem desenvolvidos.

A gestão atual da CPA, por meio de pesquisa, amplamente divulgada na comunidade acadêmica e escolhida por esta última, avaliou no ano de 2018 o eixo Infraestrutura. O relatório da avaliação encontra-se a disponível via site do campus Barbacena e e-mail institucional.

Em andamento (2019), existe uma pesquisa com egressos, via formulário (ANEXO VI) divulgado em redes sociais. Este formulário foi elaborado pela Coordenadora Pedagógica do Curso, com experiência com este tipo de pesquisa e com avaliação e aprovação dos professores da área de alimentos, apresentado em reunião.

## **11. CERTIFICADOS E DIPLOMAS**

O IF Sudeste MG expedirá diploma de graduação (tecnologia, bacharelado ou licenciatura) aos que concluírem com aprovação toda a matriz curricular do curso, de acordo com a legislação

vigente. O Diploma será confeccionado, registrado e emitido pela Pró-Reitoria de Ensino do Instituto Federal Sudeste MG e entregue ao aluno, no SRA do Câmpus de origem no prazo máximo de 90 dias a contar da data de colação de grau.

## **12. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA**

BRASIL. Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da Republica Federativa do Brasil, Brasília, DF, 1996.

BRASIL. Resolução CNE/CP Nº 01, de 17 de junho de 2004. Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. Diário Oficial da Republica Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2004.

BRASIL. LEI Nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. Diário Oficial da Republica Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2004.

BRASIL. LEI Nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da Republica Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2008.

BRASIL. LEI Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Diário Oficial da Republica Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2008.

BRASIL. Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2012.

BRASIL. LEI Nº 12.605, de 3 de abril de 2012. Determina o emprego obrigatório da flexão de gênero para nomear profissão ou grau em diplomas . Diário Oficial da Republica Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2012.

Parecer nº 575/CNE/CP/2001, de 04 de abril de 2001, que trata da Consulta sobre carga horária de cursos superiores

Parecer nº 03/CNE/CP/2007, de 02 de julho de 2007, Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula e dá outras providências.

Parecer nº 03/CNE/CP/2002, de 18 de dezembro de 2002, Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a

organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia.

Parecer nº 239/CNE/CP/2008, de 06 de novembro de 2008, dispõe sobre Carga horária das atividades complementares nos cursos superiores de tecnologia.

Parecer nº 436/CNE/CP/2001, de 02 de abril de 2001, dispõe sobre Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos.

Resolução CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010, Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências.

### **13. ANEXOS**

**ANEXOS**



## **ANEXO I**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e**  
**Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais**

Regulamento Acadêmico de Graduação

---

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUDESTE DE**

**MINAS GERAIS**

# REGULAMENTO ACADÊMICO DE GRADUAÇÃO

**2018**

---

1



## SIGLAS

CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CEB - Câmara de Educação Básica

CID - Código Internacional de Doenças

COPESE - Comissão Permanente de Processo Seletivo

CONAES - Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior

CNE - Conselho Nacional de Educação

CONSU - Conselho Superior

CR - Coeficiente de Rendimento Acadêmico

(F) - Frequência

IES - Instituição de Ensino Superior

IF Sudeste MG - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de  
Minas Gerais

LDB - Lei das Diretrizes e Bases

MEC - Ministério da Educação

(ND) - Nota da Disciplina

NDE - Núcleo Docente Estruturante

PPC - Projeto Pedagógico do Curso

TCC - Trabalho de Conclusão de Curso



## SUMÁRIO

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.....	4
CAPÍTULO II - DOS CURSOS OFERECIDOS.....	6
CAPÍTULO III - DOS CURRÍCULOS DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO E PROGRAMAS ANALÍTICOS.....	6
CAPÍTULO IV - DO REGIME ESCOLAR.....	9
CAPÍTULO V - DA SELEÇÃO E DO INGRESSO .....	10
CAPÍTULO VI - DA MATRÍCULA, REMATRÍCULA E RENOVAÇÃO DE MATRÍCULA 11	
CAPÍTULO VII - DAS VAGAS REMANESCENTES.....	12
CAPÍTULO VIII - DO APROVEITAMENTO DE DISCIPLINAS .....	14
CAPÍTULO IX - DO DISCENTE EM REGIME EXTERNO.....	16
CAPÍTULO X - DO TRANCAMENTO, DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA E DO CANCELAMENTO DE MATRÍCULA .....	18

CAPÍTULO XI - DA VERIFICAÇÃO DO RENDIMENTO ACADÊMICO E DA PROMOÇÃO

21

CAPÍTULO XII - DO ESTÁGIO CURRICULAR, TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

E ATIVIDADES COMPLEMENTARES ..... 25

CAPÍTULO XIII - DOS DIPLOMAS E HISTÓRICO ACADÊMICO ..... 26

CAPÍTULO XIV - DO NDE ..... 26

CAPÍTULO XV - DO COLEGIADO ..... 29

CAPÍTULO XVI - DA COORDENAÇÃO DE CURSO..... 31

CAPÍTULO XVII - DA COLAÇÃO DE GRAU..... 32

CAPÍTULO XVIII - DO MÉRITO ESTUDANTIL ..... 35

CAPÍTULO XIX - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS..... 35

ANEXO I..... 37

## CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** Para os efeitos deste Regulamento, entende-se por:

I - **Projeto Pedagógico do Curso (PPC):** é o instrumento de concepção de ensino e aprendizagem de um curso, com características de projeto, devendo seguir o modelo de PPC do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais

– IF Sudeste MG, disponível no sítio institucional;

II - **Matriz curricular:** sequência hierarquizada, à base de pré-requisitos, das disciplinas ou conjunto de disciplinas a serem cumpridas para a obtenção do diploma ou certificado correspondente;

III - **Matrícula:** ato pelo qual candidato e instituição celebram um vínculo do qual resulta a condição de integrante do quadro discente, na condição de aluno regular, provendo vaga;

IV - **Renovação de matrícula:** ato de confirmação da matrícula, no início de cada período letivo;

V - **Rematrícula:** reativação da matrícula após período de trancamento ou suspensão temporária;

VI - **Trancamento de matrícula:** ato pelo qual o discente interrompe temporariamente os estudos, sem a perda do vínculo (matrícula) e do direito à vaga;

VII - **Suspensão temporária:** ato pelo qual o discente interrompe temporariamente os estudos, sem a perda do vínculo (matrícula) e do direito à vaga, baseado nas situações previstas no Regimento Geral do IF Sudeste MG;

VIII - **Cancelamento de matrícula:** ato pelo qual o discente interrompe definitivamente os estudos, com a perda do vínculo (matrícula) e do direito à vaga;

IX - **Matrícula institucional:** é um tipo de matrícula que permite ao aluno manter o vínculo com a IES, conservando sua vaga no curso, mesmo sem estar cursando qualquer disciplina ou realizando atividades didáticas do curso, como estágio, trabalho de campo, monografia, dentre outras;



---

X - **Disciplinas obrigatórias:** são aquelas indispensáveis à formação básica profissional, fixadas a partir das matérias estabelecidas pelo Conselho Federal de Educação, e as de enriquecimento, fixadas pelo IF Sudeste MG;

XI - **Disciplinas optativas:** conjunto de disciplinas relativas a um Curso que se destinam à formação da cultura geral ou a complementar conhecimentos específicos, determinado pelo respectivo colegiado, no qual o discente deve cursar um número de carga horária pré-determinada, de sua livre escolha;

XII - **Disciplina isolada:** qualquer disciplina integrante dos currículos dos cursos superiores de graduação, cursada por aluno externo ou não matriculado na matriz do curso em que a mesma é ofertada;

XIII - **Pré-requisito:** disciplina ou conjunto de disciplinas ou estágios em que o discente deve lograr aprovação para obter o direito de matrícula em outra(s) disciplina(s), ou conjunto de disciplinas, ou estágios;

XIV - **Discente externo:** discente matriculado especificamente em disciplinas isoladas em cursos de graduação e pós-graduação (conforme Regimento Geral);

XV - **Discente público-alvo da educação especial:** De acordo com a LDB, discente com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação.

XVI - **Discente ouvinte:** discente não matriculado, mas que frequenta as aulas de determinada disciplina (devidamente autorizado pelo professor da disciplina);

XVII - **Discente de convênio (intercâmbio/estrangeiro):** discente oriundo de outro *Câmpus* ou instituições de ensino e/ou pesquisa conveniadas;

XVIII - **Coefficiente de Rendimento:** índice de aproveitamento escolar expresso pela média ponderada das notas finais, tendo como peso a carga horária de cada disciplina.

XIX – **Có-Requisito:** disciplina/atividade cujo conteúdo deve ser ministrado concomitantemente ao de outra disciplina/atividade, por ser indispensável para o seu entendimento e compreensão. Sendo assim deverão ser cursadas no mesmo período.



## CAPÍTULO II - DOS CURSOS OFERECIDOS

**Art. 2º** O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais atende ao disposto na Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996 – LDB – e demais legislações educacionais vigentes.

**Art. 3º** Atendendo às determinações governamentais e às necessidades sociais, o IF Sudeste MG deverá rever, periodicamente, sua oferta de ensino.

Parágrafo único. Caberá ao Conselho Superior – CONSU – autorizar a implantação de novos cursos e/ou extinguir o(s) existente(s), observados os dispositivos legais vigentes e o regulamento para criação de cursos de graduação.

**Art. 4º** Os cursos de graduação são oferecidos nas modalidades de bacharelado, licenciatura e tecnologia.

Parágrafo único. A duração dos cursos é definida em horas/relógio, respeitados os tempos mínimos e máximos permitidos pelo Conselho Nacional de Educação – CNE.

**Art. 5º** O IF Sudeste MG poderá obter colaboração de outras Instituições para o desenvolvimento de suas atividades acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão.

### **CAPÍTULO III - DOS CURRÍCULOS DOS CURSOS DE GRADUAÇÃO E PROGRAMAS ANALÍTICOS**

**Art. 6º** Na composição das matrizes curriculares dos cursos, assim como nas definições relativas ao estágio curricular, levar-se-ão em conta as determinações legais fixadas em legislação específica, pelos órgãos competentes do Ministério da Educação e pelo Regimento Geral do IF Sudeste MG.



**Art. 7º** As matrizes curriculares de cada curso deverão contemplar distribuição de carga horária para disciplinas obrigatórias, disciplinas optativas, trabalho de conclusão de curso (TCC), carga horária mínima de atividades complementares e estágio, conforme características e legislação específica de cada curso.

§1º A oferta de disciplina optativa estará condicionada à existência de vagas e disponibilidade de professor para lecioná-la no período e ao número mínimo de 5 (cinco) alunos matriculados, salvo casos avaliados pelo colegiado de curso.

§2º O número de vagas ofertadas nas disciplinas obrigatórias, independente do período, deverá ser, no mínimo igual, ao número de vagas definidas no PPC do curso, podendo receber matrículas, inclusive, como disciplinas opcionais.

§3º A disciplina de Libras deverá constar como disciplina curricular obrigatória nos cursos de formação de professores para o exercício do magistério (cursos de licenciatura nas diferentes áreas do conhecimento, curso normal de nível médio, curso Normal Superior, curso de Pedagogia e curso de Educação Especial) e nos cursos de Fonoaudiologia, devendo ser ofertada, obrigatoriamente, como disciplina optativa para os demais cursos de graduação, sendo, neste caso, facultada sua inserção para integralização do curso, conforme estabelecido pelo decreto 5.626/2005.

§4º A matriz curricular deverá contemplar o tema Educação Inclusiva como disciplina obrigatória nas licenciaturas e como optativa para os demais cursos, conforme recomendação da PORTARIA MEC N.º 1793, de dezembro de 1994 e em atendimento do Inciso VIII do art. 5º da Resolução CNE/CP Nº 2, de 1º de Julho de 2015.

§5º O curso presencial pode prever no PPC a integralização de até 20% (vinte por cento) da sua carga horária mínima por meio do ensino/atividades a distância, incluindo-se nesse percentual tanto os componentes curriculares integralmente a distância quanto a fração da carga horária ministrada a distância nos componentes presenciais (Cf. regulamento específico).



**Art. 8º** A matriz curricular de cada curso e/ou suas alterações serão propostas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), analisadas pelo Colegiado do Curso, juntamente com a Coordenação Geral de Graduação, devendo ser aprovadas pelo Conselho de *Câmpus*.

§1º Quaisquer alterações nas matrizes curriculares serão implantadas no início de cada turma, respeitando-se um prazo mínimo de 3 (três) anos.

- a) Em cursos implantados há menos de 5 (cinco) anos, as alterações poderão ocorrer de acordo com as necessidades.
- b) Em caso de necessidade institucional de revisão da organização curricular dos cursos, bem como matrizes curriculares, as propostas serão analisadas pela Pró-Reitoria de Ensino junto ao Comitê de Ensino, visando sua implementação extemporânea.

§2º É facultado ao discente solicitar mudança para a matriz vigente, dentro do mesmo curso, protocolando seu pedido na Secretaria de Graduação, o qual será encaminhado ao coordenador de curso para análise.

**Art. 9º** Os programas analíticos das disciplinas deverão ser atualizados e entregues em versão digital até 07 (sete) dias após o início de cada semestre letivo, à Coordenação de Graduação, que, após revisão, os encaminhará à Coordenação Geral de Assuntos e Registros Acadêmicos e/ou órgão equivalente conforme modelo padrão

aprovado pelo IF Sudeste MG.

§1º O programa analítico da disciplina atualizado deverá ser apresentado aos discentes na primeira aula da disciplina.

§2º O trabalho de elaboração e revisão dos programas analíticos deverá ser feito pelos professores, sob a orientação dos Coordenadores de Cursos e supervisão da Coordenação de Graduação, levando-se em consideração o Projeto Pedagógico de Curso, devendo conter:



I - Curso, semestre letivo, disciplina, código, carga horária e pré-requisitos;

2. - Período de execução e nome do(s) professor(es);

III - Ementa;

IV - Objetivos;

V - Conteúdo programático discriminando a quantidade de aulas por conteúdo,

separando as aulas teóricas e práticas, quando aplicável; VI

- Número de horas e aulas previstas por semestre;

VII - Metodologia;

VIII - Recursos didáticos;

IX - Avaliação;

X - Bibliografia básica (mínimo de 3) e complementar (mínimo de 5).

§3º Para fins de adaptações e atendimento às diversidades dos discentes, os programas analíticos poderão ser modificados a partir de demandas identificadas no decorrer da disciplina.

§4º Para os discentes público-alvo da educação especial, deverá ser observada a necessidade de flexibilização e a realização de adaptações curriculares conforme

legislações vigentes (entre elas a Lei Brasileira de Inclusão - Lei 13.146 de 6 de julho de 2015, a Política Nacional de Educação Especial na perspectiva da educação inclusiva - 2008, Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica - MEC/SEESP-2001), a fim de atender as demandas identificadas no decorrer da disciplina.

#### **CAPÍTULO IV - DO REGIME ESCOLAR**

**Art. 10.** A ordenação curricular deverá ser estruturada em semestres.

**Art. 11.** A Instituição poderá oferecer os Cursos de Graduação nos períodos matutino, vespertino, noturno e integral, de segunda a sábado.



**Art. 12.** O ano letivo compreende dois períodos regulares de atividades acadêmicas, podendo ainda comportar um período especial.

§1º Os períodos regulares têm duração mínima de 100 (cem) dias letivos.

§2º O período especial compreende disciplina de férias, período de verão, turma especial, oferta extraordinária de disciplina, terá duração fixado pelo Calendário Acadêmico, no qual será ministrado o conteúdo da disciplina, incluindo a aplicação das avaliações e o exame final.

I - Nenhum estudante poderá matricular-se em mais de 2 (duas) disciplinas no período especial;

3. - Somente estudante de curso de graduação do IF Sudeste MG poderá candidatar-se à matrícula em disciplinas oferecidas no período especial;

III - o período especial integrará o período letivo seguinte, em que o estudante vier a se matricular, para fim de cômputo do coeficiente de rendimento acadêmico;

IV - Não será concedido trancamento de matrícula no período especial.

**Art. 13.** A seleção de candidatos para o ingresso nos semestres iniciais deverá ser realizada mediante Processo Seletivo e Classificação, ou qualquer outra forma que o IF Sudeste MG venha a adotar, desde que em conformidade com a legislação vigente.

**Art. 14.** A(s) sistemática(s) de seleção nos cursos oferecidos pelo IF Sudeste MG será(ão) dimensionada(s) a cada período letivo, sendo organizada e executada pela Comissão Permanente de Processo Seletivo – COPESE.



## CAPÍTULO VI - DA MATRÍCULA, REMATRÍCULA E RENOVAÇÃO DE MATRÍCULA

**Art. 15.** Para matricular-se em um dos cursos de graduação oferecidos pelo IF Sudeste MG, o discente deverá ter concluído o Ensino Médio, ou equivalente, e ter sido aprovado e classificado em processo seletivo, nos termos do artigo 13 deste Regulamento.

**Art. 16.** A matrícula, matrícula ou renovação de matrícula deverá ser requerida na Secretaria de Graduação ou via sistema acadêmico, em conformidade com o calendário acadêmico do *Câmpus*.

§1º O discente com direito à renovação de matrícula, que deixar de requerê-la dentro dos prazos previstos, deverá apresentar justificativa, mediante protocolo, na Secretaria de Graduação, até dez dias úteis após a data estabelecida; caso contrário, terá sua matrícula cancelada, conforme previsto nos parágrafos 1º, 2º, 3º e 4º do art.32.

§2º O discente somente poderá matricular-se numa disciplina se:

I - Houver vaga;

II - O horário não estiver em conflito com outra disciplina;

III - Tiver sido aprovado nas disciplinas que sejam pré-requisitos, considerando a matriz curricular do curso;

IV - Em casos especiais, for concedida a quebra de pré-requisito, conforme Art. 75.

§3º O discente matriculado no primeiro período será obrigado a cursar todas e apenas as disciplinas previstas na matriz curricular do curso, no respectivo período, salvo os casos de aproveitamento de disciplinas.

I - Os discentes público-alvo da educação especial não serão obrigados a cursar todas as disciplinas do primeiro período, considerando suas possíveis limitações ou mesmo as limitações da instituição em atendê-los.



§4º O discente somente poderá matricular-se em, no máximo, 600 (seiscentas) horas de carga horária total para cada semestre.

§5º Quando determinada disciplina obrigatória, prevista na matriz curricular, não for oferecida pela Instituição, por alteração ou extinção, o discente deverá matricular-se em uma disciplina equivalente, a ser definida pelo Colegiado do Curso respeitando 75% de equivalência do conteúdo e da carga horária Coordenação do Curso e, caso não haja equivalência, a Instituição deverá ofertar turma especial.

§6º O discente do IF Sudeste MG não matriculado em uma disciplina, mas que frequentar as aulas como ouvinte, não poderá realizar avaliações de qualquer natureza, requerer aproveitamento ou exame de proficiência para a referida disciplina.

## CAPÍTULO VII - DAS VAGAS REMANESCENTES

**Art.17.** O número de vagas remanescentes de cada curso será calculado até 60 (sessenta) dias após o início de cada período letivo, a partir do segundo período, e corresponderá às vagas geradas por transferências e cancelamentos. As vagas previstas no edital de processo seletivo e não preenchidas, e as vagas geradas por desistência, referentes ao primeiro período, também se caracterizam como vagas remanescentes.

**Art. 18.** O edital contendo o número de vagas remanescentes a serem preenchidas

e informações sobre a forma de preenchimento será publicado semestralmente pela Secretaria de Graduação, de acordo com o calendário acadêmico.

Parágrafo único. As vagas remanescentes serão ocupadas, mediante aprovação do colegiado de curso, respeitando-se os critérios de seleção previstos em edital.

**Art. 19.** O discente do IF Sudeste MG poderá mudar de curso na própria Instituição, observadas as normas para preenchimento de vagas remanescentes.



**Art. 20.** As vagas geradas por mudança de curso (transferência interna) serão acrescidas ao quantitativo de vagas remanescentes dos respectivos cursos de origem e serão preenchidas por candidatos aprovados no processo seletivo, obedecendo-se à ordem de classificação.

**Art. 21.** A aceitação de transferências de discentes regularmente matriculados em instituições de ensino superior, estará condicionada:

- I - Ao atendimento do edital de preenchimento de vagas remanescentes;
- II - À disponibilidade de vagas;

III - Ao cumprimento de, no mínimo, 260 (duzentos e sessenta) horas do total da carga horária exigida, para integralização do curso na Instituição de origem, desde que aprovado nas disciplinas;

IV - Afinidade entre as áreas de concentração do curso de origem e do curso pretendido, de acordo com a definição da Capes;

- V - À realização de processo de seleção, salvo nos casos previstos em lei.

**Art. 22.** Não serão aceitas transferências para os períodos iniciais dos cursos, exceto nos casos previstos em lei, devidamente caracterizados.

**Art. 23.** O ingresso dos discentes oriundos de estabelecimentos estrangeiros, mediante transferência ou como portador de diploma, inclusive aqueles amparados por acordos oficiais, dependerá do cumprimento das normas constantes neste documento e comprovação das exigências legais quanto:

I - À revalidação da comprovação de conclusão do ensino médio ou equivalente, quando for o caso;

II - Ao reconhecimento, pela representação brasileira com sede no país onde funciona o estabelecimento de ensino que a expediu, da documentação relativa ao ensino superior; e



III - À tradução oficial de toda a documentação apresentada.

**Art. 24.** Os pedidos de transferência que apresentarem documentação incompleta serão automaticamente cancelados.

**Art. 25.** O ingresso como portador de diploma corresponde ao candidato que possui diploma de graduação devidamente registrado ou validado pelo MEC.

## CAPÍTULO VIII - DO APROVEITAMENTO DE DISCIPLINAS

**Art. 26.** É facultado ao discente solicitar o aproveitamento de disciplinas correspondentes às disciplinas cursadas anteriormente ao ingresso no curso em instituições de ensino superior; ou às cursadas paralelamente em outras instituições credenciadas de ensino superior, de acordo com o calendário acadêmico do *Câmpus*.

§1º Para a verificação de aproveitamento de disciplinas, a Instituição deverá exigir, para análise, o histórico escolar ou declaração (no caso de disciplina isolada), bem como os programas desenvolvidos no estabelecimento de origem.

§2º O discente poderá ser dispensado de cursar disciplinas optativas ou obrigatórias que já tenha cursado em outra Instituição (ou em outro curso no IF Sudeste MG), desde que os conteúdos desenvolvidos e a carga horária sejam equivalentes a, pelo menos, 75% (setenta e cinco por cento) da disciplina pretendida.

§3º Poderão ser aproveitadas apenas disciplinas cursadas no mesmo nível de ensino.

§4º O pedido de aproveitamento de disciplinas, protocolado na Secretaria de Graduação, deverá ser feito em formulário próprio, acompanhado de histórico escolar e programas analíticos das disciplinas, obedecendo ao prazo previsto no calendário acadêmico.

I - Não será concedido aproveitamento de disciplina ao aluno que apresentar reprovação anterior na mesma.



§5º A avaliação e a aprovação do aproveitamento de disciplina serão realizadas pelo professor da mesma até 07 (sete) dias úteis após o recebimento do pedido pelo professor e referendado pelo coordenador de curso. Caso o professor não cumpra o prazo estabelecido, o coordenador de curso terá autonomia para avaliação e aprovação.

§6º No caso de disciplinas cursadas em outra Instituição, só poderá haver aproveitamento de disciplinas se essas, no IF Sudeste MG, corresponderem, no máximo, a 60% (sessenta por cento) da carga horária para a conclusão do curso em que ingressou.

§7º Se a disciplina a ser dispensada estiver sendo oferecida no semestre correspondente ao da solicitação de dispensa, o discente deverá frequentar as aulas da disciplina a ser dispensada e realizar as atividades acadêmicas até o deferimento do pedido de aproveitamento.

§8º No caso de indeferido do pedido de dispensa de disciplina o discente não poderá requerer novamente a dispensa para a mesma disciplina.

**Art. 27.** O discente devidamente matriculado em um curso poderá requerer exame de proficiência em determinada disciplina do mesmo.

§1º Para submeter-se ao exame de proficiência em determinada disciplina, o

requerente deverá estar regularmente matriculado no curso, não ter sido reprovado na disciplina e não ter tido o pedido de dispensa da disciplina indeferido.

§2º A solicitação de exame de proficiência ocorre na Secretaria de Graduação, durante período previsto no calendário acadêmico, em requerimento anexado de prova documental que justifique seu pedido.

- a) O aluno que requerer exame de proficiência deverá comprovar, por meio de documentos legais, o conhecimento prévio na área da disciplina, experiência significativa de aprendizagem.

§3º Caberá ao colegiado de curso deferir ou não a solicitação de exame de proficiência, respeitando o §6º do Art. 16 deste Regulamento.



§4º A elaboração, aplicação e correção das provas de proficiência são de responsabilidade de uma Banca Examinadora Especial, designada pelo colegiado do curso em que o discente está matriculado. O resultado do processo e respectivos documentos deverão ser entregues ao Registro Acadêmico em até 40 (quarenta) dias após a data do protocolo da solicitação de exame de proficiência, conforme parágrafo 2º deste artigo.

§5º O discente que conseguir no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da nota no exame de proficiência estará dispensado de cursar a disciplina correspondente, caso contrário, não poderá solicitar outro exame de proficiência para a mesma disciplina.

§6º No histórico deverá constar a nota obtida pelo discente no exame de proficiência, caso tenha sido aprovado.

§7º Se a disciplina a ser dispensada estiver sendo oferecida no semestre correspondente ao da solicitação de dispensa, o discente deverá frequentar as aulas da disciplina a ser dispensada e realizar as atividades acadêmicas até o deferimento do pedido de exame de proficiência.

## CAPÍTULO IX - DO DISCENTE EM REGIME EXTERNO

**Art. 28.** O IF Sudeste MG aceitará matrículas de discentes não regulares, em disciplinas isoladas, nos cursos de graduação, obedecidas as disposições legais e os regulamentos da Instituição.

§1º A matrícula em disciplinas isoladas somente será permitida a candidatos que concluíram ou que estejam regularmente matriculados no ensino superior dessa e de outras IES.

§2º A matrícula de discentes em regime especial em disciplinas isoladas será efetivada somente após a matrícula dos discentes regulares e oriundos de vagas remanescentes, obedecido o limite máximo de vagas fixado.

§3º Para efeito do disposto no item anterior, o levantamento das vagas em disciplinas será efetuado pela Secretaria de Graduação, depois de encerrado o prazo para matrícula, previsto no Calendário Acadêmico.



§4º O requerimento para matrícula em disciplinas isoladas deverá ser preenchido e analisado na Secretaria de Graduação/Coordenador de Curso, respeitados os prazos previstos no calendário acadêmico, instruídos com a seguinte documentação:

I - Formulário próprio devidamente preenchido, indicando as disciplinas de interesse do candidato;

II - Cópia autenticada do diploma de graduação ou declaração de vínculo acadêmico com a Instituição de origem;

III - Cópia autenticada do histórico escolar de graduação.

§5º Será dado ao discente especial o direito de aproveitamento de disciplinas cursadas nesta ou em outra IES como pré-requisito, desde que seu conteúdo seja analisado e aprovado pela Coordenação do Curso.

§6º A Secretaria de Graduação/Coordenador de Curso indeferirá o pedido quando:

I - A Instituição de ensino superior de origem do candidato não for credenciada na forma da lei;

II - A documentação do candidato apresentar alguma irregularidade ou não estiver completa;

III - Não houver vaga nas disciplinas pretendidas;

IV - Quando o aluno for reprovado em duas ou mais vezes em regime especial.

§7º A inobservância, pelo candidato, dos prazos fixados para a efetivação da matrícula implicará a perda da vaga e será autorizado o remanejamento da mesma para outro candidato, respeitada a ordem de entrada dos processos no IF Sudeste MG.

§8º O discente especial poderá cursar até 03 (três) disciplinas por período regular, em, no máximo, 03 (três) períodos letivos, sem obrigatoriedade de vinculação a qualquer curso, desde que não haja impedimento, em função de pré-requisitos estabelecidos.

§9º O discente matriculado em disciplina isolada deverá respeitar todos os regulamentos do IF Sudeste MG.



§10 Ao discente concluinte de disciplina isolada, o IF Sudeste MG expedirá a correspondente declaração de conclusão, acompanhada dos conteúdos programáticos estudados.

§11 A declaração de conclusão de disciplina isolada não dá ao discente especial o direito de reivindicar qualquer vínculo ao curso a que a disciplina pertence, ressalvadas as condições previstas nos capítulos V (da Seleção e Ingresso) e VII (das Vagas Remanescentes) do presente Regulamento, em que poderá aproveitar a disciplina cursada.

## **CAPÍTULO X - DO TRANCAMENTO, DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA E DO CANCELAMENTO DE MATRÍCULA**

**Art. 29.** O trancamento de curso deverá ser feito mediante requerimento dirigido à Secretaria de Graduação.

§1º O trancamento de curso deverá ser requerido pelo próprio discente ou por seu representante legal, em qualquer data do período letivo.

§2º O trancamento de curso só terá validade por um semestre, devendo o discente refazer sua matrícula na época prevista no Calendário Acadêmico.

§3º O discente somente poderá trancar o curso por dois semestres letivos

consecutivos ou alternados em todo o curso. No caso de alunos público-alvo da educação especial, o trancamento poderá ser solicitado em qualquer período e quantas vezes forem necessárias, considerando possíveis limitações e especificidades existentes no processo de ensino-aprendizagem.

§4º Não será autorizado o trancamento de curso no primeiro período do mesmo, exceto nos casos previstos em lei.

§5º Outros casos não previstos por lei e também os casos de alunos público-alvo da educação especial, serão analisados pelo Colegiado do curso.

**Art. 30.** Será permitido o trancamento de até 03 (três) disciplinas por semestre, mediante requerimento dirigido à Secretaria de Graduação.



§1º O trancamento da mesma disciplina será concedido, no máximo, 02 (duas) vezes ao longo do curso.

§2º O pedido de trancamento de disciplina será apresentado em data prevista no calendário acadêmico.

§3º No caso de discentes público-alvo da educação especial, o artigo 30 não se aplica, considerando suas possíveis limitações ou mesmo as limitações da instituição em atendê-los.

**Art. 31.** A suspensão temporária da matrícula deverá ser feita mediante requerimento dirigido à Secretaria de Graduação.

Parágrafo único. A suspensão temporária da matrícula deverá ser requerida pelo próprio discente ou por seu representante legal, em qualquer data do período letivo desde que devidamente justificado, conforme Regimento Geral do IF Sudeste MG.

**Art. 32.** O cancelamento da matrícula no curso poderá ocorrer:

I - Mediante requerimento do discente ou do seu representante legal dirigido à Secretaria de Graduação;

II - Por ofício, ordinariamente emitido pelo Setor de Registro Acadêmico e assinado pelo Diretor de Ensino, ou equivalente, quando o discente regularmente matriculado apresentar coeficiente de rendimento acadêmico acumulado inferior a 50% (cinquenta por cento) por três semestres letivos consecutivos para cursos de até 3 (três) anos de período mínimo de conclusão e 4 (quatro) semestres letivos consecutivos para os demais cursos, com exceção dos discentes público-alvo da educação especial para os quais poderão haver critérios diferenciados a depender de cada situação particular;

III – Por ofício, extraordinariamente emitido pelo Setor de Registro Acadêmico e assinado pelo Diretor de Ensino, ou equivalente, quando o discente cometer irregularidade



ou infração disciplinar apurada em sindicância designada pelo Diretor Geral para esta finalidade, de acordo com o prescrito no Regulamento de Conduta Discente;

IV - Por ofício, ordinariamente emitido pelo Setor de Registro Acadêmico e assinado pelo Diretor de Ensino, ou equivalente, quando o discente não efetivar renovação da matrícula na data prevista;

V - Quando o discente for reprovado em todas as disciplinas do primeiro período do curso.

§1º Antes de ter sua matrícula cancelada pelos motivos previstos neste artigo o discente deverá ser comunicado da possibilidade de cancelamento, com a devida motivação.

§2º O discente terá garantia do contraditório e da ampla defesa, devendo ser notificado do prazo e da possibilidade de juntada de documentos e alegações que julgar necessárias à sua defesa.

§3º Após julgamento e decisão da autoridade competente, deverá ser concedido o direito à interposição de recursos, antes da decisão final.

§4º O discente desligado da Instituição pelos motivos previstos neste artigo, somente terá direito ao retorno pelo ingresso através de processo seletivo.

## **CAPÍTULO XI - DA VERIFICAÇÃO DO RENDIMENTO ACADÊMICO E DA PROMOÇÃO**

**Art. 33.** O registro do rendimento acadêmico dos discentes compreenderá a apuração da assiduidade e a avaliação do rendimento em todos os componentes curriculares cursados nesta Instituição.

§1º O professor deverá registrar no sistema acadêmico o conteúdo desenvolvido nas aulas e a frequência dos discentes através do diário de classe em até 5 (cinco) dias úteis.



I - No caso dos discentes público-alvo da educação especial, deverão ser registradas as adaptações realizadas, os suportes disponibilizados e o acompanhamento a partir do Plano Educacional Individualizado (PEI), que deverá ser construído e reavaliado a cada dois meses por equipe multidisciplinar, conforme política institucional de inclusão (Guia Orientador: ações inclusivas para atendimento ao público-alvo da educação especial no IF Sudeste MG).

§2º Os professores deverão entregar o Diário de Classe corretamente preenchido com conteúdos, notas, faltas e horas/aula ministradas na Coordenação Pedagógica/Secretaria de Graduação, dentro do prazo previsto no Calendário Acadêmico.

I - O registro das atividades desenvolvidas pelos docentes, nas disciplinas, em atendimento aos discentes público-alvo da educação especial, deverá ser entregue no setor responsável pelas ações inclusivas do *Câmpus*, ao final de cada período letivo, conforme previsto na política institucional de inclusão (Guia Orientador: ações inclusivas para atendimento ao público-alvo da educação especial no IF Sudeste MG).

**Art. 34.** Deverão ser aplicadas no mínimo 03 (três) avaliações por disciplina.

§1º Os critérios e valores de avaliação adotados pelo professor deverão ser

explicitados no programa analítico e apresentados aos discentes no início do período letivo; §2º Os discentes terão direito à vista de prova, cabendo, após a divulgação do resultado da mesma, e num prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, pedido de revisão de

nota, junto à Secretaria de Graduação, desde que devidamente fundamentado;

§3º O professor deverá registrar as notas de todas as avaliações e, ao final do período regular, o somatório das notas e de faltas para cada disciplina.

§4º O resultado final das avaliações será expresso em notas graduadas de zero (0) a dez (10) pontos, em números inteiros<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Importante ter como referência a Portaria-R Nº 300/2017, de 23 de março de 2017, que regulamenta a tabulação das notas dos estudantes, na escala de 0 (zero) a 10 (dez), a partir da implantação do SIGAA, em todos os cursos e níveis.



§5º Para efeito de registro acadêmico, será atribuída nota zero (0) aos alunos não avaliados.

**Art. 35.** Será concedida segunda chamada da avaliação, com o mesmo conteúdo, ao discente que deixar de ser avaliado por ausência, nos casos de doença, luto, matrimônio, convocação para atividades esportivas institucionais, cívicas, jurídicas, impedimentos por motivos religiosos e atividades em eventos institucionais de ensino, pesquisa e extensão, desde que haja comunicação por escrito à instituição.

§1º A solicitação para prova de segunda chamada deverá ser feita pelo discente ou pais/responsáveis de discente menor de 18 anos, mediante requerimento formalizado na Secretaria de Graduação, juntamente com o documento que justifique a ausência nos casos supracitados, até 05 (cinco) dias úteis após a data da avaliação perdida ou do prazo estabelecido pelo atestado.

**Art. 36.** A frequência às aulas e as demais atividades acadêmicas será obrigatória.

§1º Serão aceitos pedidos de abono de faltas nos casos listados abaixo, sendo

protocolados diretamente na Secretaria de Graduação e computados pela mesma:

I - Alunos reservistas, de acordo com o Decreto-lei nº 715/69, que assegura o abono de faltas para todo convocado, matriculado, por Órgão de Formação de Reserva

ou reservista, que seja obrigado a faltar a suas atividades civis, por força de exercício ou manobra, exercício de apresentação ou cerimônias cívicas;

II - Oficial ou Aspirante-a-Oficial da Reserva, convocado para o serviço ativo, de acordo com o Decreto Nº 85.587/80;

III - Aluno com representação que tenha participado de reuniões da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior – CONAES – em horário coincidente com as atividades acadêmicas.



§2º Não serão abonadas faltas a estudantes que, com base em suas convicções religiosas, deixam de comparecer às aulas, de acordo com os pareceres CNE/CEB 224/2006, CNE/CEB 15/99.

§3º Ocorrendo falta coletiva dos discentes, mantém-se o dia letivo, registrando as faltas e respectivas aulas no diário de classe.

§4º Terá direito ao tratamento excepcional, através de exercícios domiciliares com acompanhamento da instituição de ensino, como compensação da ausência às aulas, os alunos portadores de afecções, de acordo com o Decreto-lei nº 1.044/69. O atestado médico deverá conter o CID e o tempo necessário para o afastamento (Cf. Orientação

Normativa nº 01/2013-PROEN/IF Sudeste MG  
<http://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/Orienta%C3%A7%C3%A3o%20Normativa%202001-2013-Proen%20-%20Regime%20de%20Exerc%C3%ADcio%20Domiciliar.pdf>).

§5º Somente serão analisadas as solicitações de regime de exercício domiciliar para período igual ou superior a 15 dias.

§6º Terá direito ao regime de exercícios domiciliares a estudante em estado de gravidez a partir do 8º (oitavo) mês de gestação e durante 03 (três) meses subsequentes, de acordo com a Lei nº 6.202/75, o que será comprovado por atestado médico apresentado à instituição de ensino (Cf. Orientação Normativa nº 01/2013-PROEN/IF Sudeste MG).

§7º Para o tratamento excepcional e exercícios domiciliares o estudante deverá preencher o requerimento até 05 (cinco) dias úteis contados a partir do início do

impedimento (Cf. Orientação Normativa nº 01/2013-PROEN/IF Sudeste MG).

**Art. 37.** Para efeito de aprovação ou reprovação nos cursos de graduação serão aplicados critérios abaixo:

I - Estará APROVADO o discente que obtiver nota da disciplina (ND) maior ou igual a 6,0 (seis) e frequência (F) igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

II - Estará REPROVADO o discente que obtiver nota da disciplina (ND) inferior a 4,0 (quatro) ou frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento).



III - Será facultada submissão ao EXAME FINAL, ao discente que obtiver nota da disciplina (ND) inferior a 6,0 (seis) e maior ou igual a 4,0 (quatro) e frequência (F) igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento).

IV - O discente que se submeter ao exame final será considerado aprovado caso obtenha nota mínima de 60% (sessenta por cento).

Parágrafo único. Para o discente que não for aprovado no exame final, a nota a ser registrada será aquela obtida na disciplina antes da realização desse exame (ND). Se for aprovado, a nota final consistirá em, exatamente, 60% (sessenta por cento) do valor do exame.

**Art. 38.** O coeficiente de rendimento acadêmico (CR) tem por finalidade principal acompanhar o Rendimento Acadêmico do discente.

§1º O cálculo é feito considerando todas as disciplinas obrigatórias e optativas cursadas pelo discente, sendo definido pela fórmula que segue:

$$CR = \frac{\sum(CH \times N)}{\sum CH}$$

em que:

CR: Coeficiente de rendimento acadêmico

CH: Carga horária da disciplina

N: Nota da disciplina

§2º Para o cômputo do CR serão consideradas as disciplinas aprovadas ou reprovadas, excetuando as que o discente tenha sido dispensado.



**Art. 39.** O tempo máximo para conclusão do curso, contado a partir da data de ingresso no primeiro período, estará definido no Projeto Pedagógico do Curso, sendo de no mínimo 50% a mais da duração prevista para conclusão.

§1º No caso de ultrapassar o limite do tempo máximo de conclusão, a permanência do discente no curso será analisada pelo colegiado de curso, levando-se em conta o histórico do estudante, o contexto do desenvolvimento dos estudos e as condições especiais do estudante.

§2º Serão computados, para efeito de contagem do tempo máximo de conclusão do curso, os períodos de trancamento de cursos.

§3º Não serão computados, para efeito de contagem do tempo máximo de integralização, os períodos de suspensão temporária de matrícula.

## **CAPÍTULO XII - DO ESTÁGIO CURRICULAR, TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) E ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

**Art. 40.** O estágio curricular, trabalho de conclusão de curso (TCC) e atividades complementares, quando parte integrante da Matriz Curricular, serão regulamentados pelo Projeto Pedagógico do Curso.

**Art. 41.** O prazo máximo para a conclusão do estágio curricular, TCC e atividades complementares, quando obrigatórios, será coincidente com o prazo máximo de conclusão do curso.

**Art. 42.** O resultado final do discente no estágio curricular, no TCC e nas atividades complementares poderá ser representado por símbolos, quando não constar como disciplina na matriz curricular do curso. O símbolo “S” representa Desempenho Satisfatório e “N” Desempenho Não-Satisfatório.



### CAPÍTULO XIII - DOS DIPLOMAS E HISTÓRICO ACADÊMICO

**Art. 43.** O IF Sudeste MG expedirá diploma de graduação (tecnologia, bacharelado ou licenciatura) aos que concluírem com aprovação toda a matriz curricular do curso, de acordo com o regulamento de emissão, registro e expedição de certificados e diplomas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais.

**Art. 44.** O histórico acadêmico é um documento oficial emitido pelo IF Sudeste MG ao graduado, no qual constarão as disciplinas em que o discente obtiver aprovação, aproveitamento ou dispensa, suas respectivas cargas horárias, o período em que foram cursadas, aproveitadas ou dispensadas e a média final.

§1º Para os discente público-alvo da educação especial, em caso de realização de adaptações consideráveis (de objetivos e conteúdos), deverá ser expedido histórico contendo ressalvas sobre as adaptações realizadas e registradas na pasta do discente.

§2º A Instituição tem até 30 (trinta) dias para a expedição do histórico escolar acadêmico, após a solicitação do mesmo.

## CAPÍTULO XIV - DO NDE

**Art. 45.** O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é o órgão consultivo, responsável pela concepção do Projeto Pedagógico de cada Curso, e tem por finalidade a implantação, a implementação, a atualização e a complementação do mesmo.

**Art. 46.** São atribuições do NDE:

I - Elaborar e atualizar periodicamente o Projeto Pedagógico do curso;

II - Estabelecer o perfil profissional do egresso do curso;



III - Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular sempre que necessário e encaminhá-los para aprovação no Colegiado de Curso, zelando pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação;

IV - Promover a integração horizontal (disciplinas do mesmo período) e vertical (disciplinas de períodos distintos) do curso;

V - Indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso;

VI - Detectar necessidades do curso e buscar soluções para atendimento pleno do Projeto Pedagógico.

**Art. 47.** O NDE será constituído pelo Coordenador, Vice-coordenador e, pelo menos, cinco docentes do Curso;

**Art. 48.** A indicação dos representantes docentes do NDE será feita pelo coordenador do curso, com mandato de 01 (um) ano, permitida recondução por tempo indeterminado, observando a renovação parcial de seus integrantes.

§1º No caso de curso a ser implantado, a indicação dos representantes docentes do NDE será feita pela Diretoria de Ensino do *Câmpus*, mediante portaria.

§2º A nomeação dos representantes do NDE dar-se-á por meio de portaria

institucional.

**Art. 49.** Os docentes representantes do NDE deverão possuir titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação devidamente reconhecidos e/ou revalidados. Pelo menos 60% (sessenta por cento) dos representantes deverão possuir curso de pós-graduação *stricto sensu* e, destes, preferencialmente 60% (sessenta por cento), possuir título de Doutor.



Parágrafo único. Para a composição do NDE de cursos de tecnologia, deve-se, preferencialmente, levar em conta a experiência profissional relevante dos docentes, no eixo tecnológico do curso, fora do magistério, de pelo menos dois anos.

**Art. 50.** O percentual de docentes que compõem o NDE com formação acadêmica na área do curso deve ser preferencialmente, pelo menos 60% (sessenta por cento).

**Art. 51.** Pelo menos 40% (quarenta por cento) dos docentes designados para o NDE deverão ser contratados em regime de dedicação exclusiva.

**Art. 52.** A Presidência do NDE será exercida pelo Coordenador de Curso.

Parágrafo único. Nas reuniões, o Coordenador de Curso será substituído, em suas faltas ou impedimentos eventuais, pelo Vice-coordenador do curso.

**Art. 53.** Compete ao Presidente do NDE:

I - Convocar e presidir as reuniões, com direito a voto, inclusive o de qualidade;

II - Representar o NDE junto aos órgãos da instituição;

III - Encaminhar as deliberações do NDE aos órgãos competentes;

IV - Designar relator ou comissão para estudo de matéria a ser decidida pelo NDE e um representante do corpo docente para secretariar e lavrar as atas.

**Art. 54.** O NDE reunir-se-á, ordinariamente, por convocação de iniciativa do seu Presidente, 01 (uma) vez por semestre e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Presidente ou pela maioria de seus membros titulares.

**Art. 55.** As decisões do NDE serão tomadas por maioria simples de votos, com base no número de presentes.



## CAPÍTULO XV - DO COLEGIADO

**Art. 56.** Os Colegiados dos Cursos de Graduação do IF Sudeste MG são órgãos responsáveis pela supervisão das atividades didáticas, pelo acompanhamento do desempenho docente e pela deliberação de assuntos referentes aos discentes do curso, dentro da Instituição.

**Art. 57.** O Colegiado é composto pelos seguintes membros:

I - 04 (quatro) representantes docentes efetivos, eleitos por seus pares, assim entendidos os docentes que ministram disciplinas do Curso afeto a cada Colegiado, com mandato de 02 (dois) anos, permitida recondução;

II – 02 (dois) representantes discentes, eleitos por seus pares, dentre os discentes do curso com mandato de 01 (um) ano, permitida recondução;

III - O Coordenador de Curso;

IV - O Vice-coordenador de curso.

§1º Deverá haver 02 (dois) suplentes para as categorias I e II.

§2º O coordenador do curso poderá substituir um representante docente por um representante técnico-administrativo na composição do colegiado do curso;

§3º Na eleição do Colegiado do Curso, não terão direito a voto os docentes substitutos e os temporários.

**Art. 58.** O Colegiado é presidido pelo Coordenador do Curso.

Parágrafo único. Nas reuniões de colegiado, o Coordenador do Curso deverá ser substituído, em suas faltas ou impedimentos eventuais, pelo Vice-coordenador.

**Art. 59.** São atribuições do Colegiado do Curso:



I - Avaliar e deliberar a respeito do projeto pedagógico do curso e suas alterações, conforme sugestões do NDE;

II - Deliberar sobre as normas de integralização e funcionamento do curso, respeitando o estabelecido pela legislação vigente;

III - Deliberar sobre os pedidos de prorrogação de prazo para conclusão de curso, pedidos de dispensa de pré-requisitos, aproveitamento de disciplinas e de exame de proficiência, protocolos de trabalhos de conclusão de curso;

IV - Deliberar, mediante recurso, sobre decisões do Presidente do Colegiado do Curso.

**Art. 60.** São atribuições do Presidente do Colegiado:

I - Convocar e presidir as reuniões, com direito a voto, somente em caso de empate;

II - Representar o Colegiado junto aos órgãos do IF Sudeste MG;

III - Executar as deliberações do Colegiado;

IV - Designar relator ou comissão para estudo de matéria a ser decidida pelo

Colegiado;

V - Decidir, *ad referendum*, em caso de urgência, sobre matéria de competência do

Colegiado.

**Art. 61.** O Colegiado do Curso reunir-se-á, ordinariamente, por convocação de iniciativa do seu Presidente ou atendendo ao pedido de pelo menos 1/3 (um terço) dos seus membros.

§1º As reuniões extraordinárias serão convocadas com antecedência mínima de 02 (dois) dias, mencionando-se a pauta.

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



## CAPÍTULO XVI - DA COORDENAÇÃO DE CURSO

**Art. 62.** O Coordenador e Vice-coordenador de curso serão eleitos pelos docentes efetivos que ministraram disciplinas do Curso nos últimos dois anos e discentes regularmente matriculados no curso, respeitadas as chapas apresentadas.

§1º Caso não haja candidatura, o Coordenador e o Vice-coordenador serão indicados pela Direção e/ou Coordenação de Ensino correspondente.

§2º O prazo de mandato para o coordenador de curso será de 02 (dois) anos, permitida a recondução por mais um mandato elegível.

§3º O Coordenador e o Vice-coordenador de Curso deverão ser docentes com formação em área correspondente às finalidades e aos objetivos do curso.

§4º Na ausência do coordenador de curso o mesmo será substituído pelo Vice-coordenador.

§5º Em caso de vacância da função de coordenador de curso, o vice-coordenador assumirá a função de coordenador de curso, com o objetivo de realizar nova eleição para as duas funções, dentro de 30 dias.

§6º Em caso de vacância da função de vice-coordenador, o colegiado do curso

escolherá o novo vice-coordenador, respeitando o prazo deste artigo, para completar o mandato.

§7º Os votos dos segmentos, docentes e discentes, terão pesos distintos: 25% para os discentes e 75% para os docentes em relação aos possíveis votantes de cada segmento.

**Art. 63.** Compete ao Coordenador de Curso:

I - Encaminhar aos docentes, as normas e diretrizes do Colegiado de Curso a serem obedecidas com respeito à coordenação didática do Curso;

II - Acompanhar a execução do currículo, avaliando, controlando e verificando as relações entre as diversas disciplinas, orientando e propondo a outros Órgãos de Coordenação de ensino, as medidas cabíveis;



III - Orientar os discentes quanto aos direitos e deveres acadêmicos;

IV - Participar junto à Coordenação de Graduação e Chefia de Departamento ou órgão equivalente, da elaboração, da programação acadêmica, do calendário escolar e do horário das aulas; compatibilizando-os com a lista de oferta de disciplinas;

V - Assessorar os órgãos competentes em assuntos de administração acadêmica, referente ao Curso;

VI – Orientar a construção do plano de estudo dos discentes para fins de matrícula; VII  
- Assessorar a Coordenação de Graduação ou órgão equivalente no processo de preenchimento de vagas remanescentes;

VIII - Assessorar os docentes, na execução das diretrizes e normas emitidas pelo Colegiado de Curso;

IX - Coordenar, junto ao NDE, a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso, bem como sua atualização, garantindo o envolvimento dos docentes, discentes, egressos do curso e, ainda, das entidades ligadas às atividades profissionais;

X - Apresentar sugestões à Coordenação de Graduação e Chefia de Departamento ou órgão equivalente sobre assuntos de sua natureza que tenham por finalidade a melhoria do ensino, das relações entre comunidades envolvidas, do aprimoramento das normas pertinentes e outras de interesse comum;

XI - Participar e colaborar na construção do PEI dos discentes público-alvo da

educação especial, conforme política institucional de inclusão (Guia Orientador: ações inclusivas para atendimento ao público-alvo da educação especial no IF Sudeste MG)

XII - Apoiar os docentes do curso e os setores responsáveis pelas ações inclusivas na construção e implementação de estratégias acessíveis de ensino-aprendizagem, conforme orientação da política institucional de inclusão (Guia Orientador: ações inclusivas para atendimento ao público-alvo da educação especial no IF Sudeste MG).

## **CAPÍTULO XVII - DA COLAÇÃO DE GRAU**

**Art. 64.** Participará da cerimônia e receberá a outorga do grau apenas o discente habilitado para esse fim.



§1º Não colará grau o discente em condições irregulares nos seguintes itens:

I - Matriz curricular do curso;

II - Documentação acadêmica.

§2º É obrigatória a participação do discente apto a colar grau, imediatamente após a conclusão de todos os componentes curriculares, no ato solene ou em gabinete se requerida.

**Art. 65.** A colação de grau é obrigatória para a emissão e registro do diploma e deverá ser requerida pelo discente na Secretaria de Graduação, conforme o calendário acadêmico em vigor. Em nenhuma hipótese a colação de grau é dispensada.

**Art. 66.** A cerimônia de colação de grau é um ato da Instituição que pode ser realizada:

I - Em ato solene, com veste talar e na presença do Reitor, do Diretor Geral do *Câmpus* e demais autoridades presentes, em local público;

II - No gabinete do Diretor Geral nos casos em que o formando, apresentar motivo justificável.

§1º A data de colação de grau em gabinete será informada através de edital próprio. §2º O pedido de colação de grau em gabinete far-se-á mediante requerimento à Secretaria de Graduação e serão aceitos pedidos, devidamente comprovados, pelos

seguintes motivos:

I - Problema de saúde;

II - Doença de caráter infectocontagiosa, mediante atestado médico reconhecido na forma da lei, constando o Código Internacional de Doenças (CID);



III - Ter sido vítima de ação involuntária provocada por terceiros;

IV - Manobras ou exercícios militares comprovados por documento da respectiva unidade militar;

V - Luto por parentes em linha reta (pais, avós, filhos e netos), colaterais até o segundo grau (irmãos e tios), cônjuge ou companheiro (a), mediante respectivo atestado de óbito;

VI - Convocação, coincidente em horário, para depoimento judicial ou policial, ou para eleições em entidades oficiais, devidamente comprovada por declaração da autoridade competente;

VII - Outros, devidamente analisados pela Coordenação de Graduação.

**Art. 67.** O discente que colar grau em gabinete não poderá participar do ato solene de colação de grau.

**Art. 68.** O Reitor poderá delegar a Presidência da Sessão de colação de grau a outra autoridade, sempre observando a hierarquia administrativa e acadêmica.

**Art. 69.** A solenidade de colação de grau será registrada em ata lavrada em livro

próprio pela Secretaria de Graduação.

Parágrafo único. A ata referente à colação de grau de gabinete deverá ser assinada pelos formandos, sendo esta uma condição imprescindível para receber o diploma.

**Art. 70.** Compete à Direção de Ensino ou Direção correspondente, com anuência do Diretor Geral, propor as datas e autorizar a realização das cerimônias de colação de grau.

Parágrafo único. As cerimônias de colação de grau serão realizadas seguindo o Regulamento de Eventos, Cerimonial e Protocolo do IF Sudeste MG (Resolução CONSU nº 21 e 25 de 2017).



## CAPÍTULO XVIII - DO MÉRITO ESTUDANTIL

**Art. 71.** O Instituto Federal poderá conceder o Título de Mérito Estudantil aos concluintes de cada curso que se destacaram em atividades acadêmicas e extracurriculares, indicados pelos colegiados de cursos e homologados pelo Conselho de *Câmpus*, segundo recomendação aprovada pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (Cf. Regimento Geral).

## CAPÍTULO XIX - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 72.** Não será permitida a matrícula simultânea em dois ou mais cursos de graduação oferecidos pelo IF Sudeste MG.

**Art. 73.** O discente poderá requerer a eliminação do pré-requisito de, no máximo, 02 (duas) disciplinas nos casos em que exista possibilidade de integralização do curso em até 02 (dois) semestres letivos, contados a partir do protocolo do pedido no Setor de Registros Acadêmicos.

§1º O pedido não pode ser feito mais de uma vez para a mesma disciplina.

§2º A eliminação do pré-requisito estará condicionada à anuência do Colegiado do

Curso.

§3º O pedido de dispensa de pré-requisito pelo formando deverá ser realizado na Secretaria de Graduação, através de requerimento, obedecendo ao prazo previsto no calendário acadêmico.

**Art. 74.** O discente que tiver seu requerimento indeferido, em qualquer instância, no cumprimento ao que determina o regulamento terá direito a recurso, com indicação do motivo e solicitação dentro do prazo estimulado pela instituição.



**Art. 75.** O aluno poderá solicitar transferência a qualquer tempo, preenchendo formulário fornecido pelo Setor de Registros Acadêmicos.

**Art. 76.** As orientações procedimentais e comportamentais referentes aos discentes encontram-se no Manual do Aluno e no Regulamento de Conduta Discente.

**Art. 77.** Nos cursos presenciais do IF Sudeste MG, é obrigatória a frequência de alunos e professores, de acordo com o Art. 47, §3º, da Lei 9.394/96.

**Art. 78.** Os casos omissos ou excepcionais serão apreciados e julgados pelo órgão colegiado máximo de cada *Câmpus*.

**Art. 79.** Este regulamento entra em vigor no primeiro semestre letivo de 2018.

Juiz de Fora, 15 de dezembro de 2017.



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
Sudeste de Minas Gerais

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e

Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais



Regulamento Acadêmico de Graduação

---

## ANEXO I

### REGULAMENTO PARA A OFERTA DE DISCIPLINA INTEGRAL OU PARCIALMENTE NA MODALIDADE A DISTÂNCIA NOS CURSOS TÉCNICOS E DE GRADUAÇÃO PRESENCIAIS DO IFSUDESTE MG<sup>2</sup>

*Regulamenta a oferta de disciplinas na  
modalidade a distância em cursos técnicos e  
de graduação presenciais do Instituto Federal  
de Educação, Ciência e Tecnologia do  
Sudeste de Minas Gerais – IF Sudeste MG.*

Considerando o disposto nos Artigos 80 e 81 da LDB – 9.394/96, na Portaria 1.134 de 11/10/2016 e no parágrafo único do Art.26 da Resolução CNE/CEB Nº06/2012;

Considerando a importância da autoaprendizagem, como indutora ao estudante para se autodisciplinar e desenvolver sua autonomia enquanto agente no processo de ensino-aprendizagem;

Considerando o entendimento de que a carga horária ministrada na modalidade a distância poderá complementar os conteúdos presenciais com o uso da tecnologia, em ambientes virtuais;

Considerando a importância da flexibilização de espaço e tempo na condução do curso, objetivando o enriquecimento da formação;

O IF Sudeste MG poderá introduzir, na organização pedagógica e curricular de seus cursos técnicos e de graduação presenciais, a oferta de disciplinas na modalidade a distância, nos termos deste Regulamento, que estabelece os procedimentos para a utilização de até 20% da carga horária total dos cursos técnicos e de graduação presenciais.

---

<sup>2</sup> Regulamento construído nos fóruns de cursos técnicos e de graduação; comitê de ensino; e aprovado no CEPE de 12 dezembro de 2017.



**Art. 1º** Os Projetos Pedagógicos dos Cursos presenciais poderão introduzir, na sua organização pedagógica e curricular, a oferta de disciplinas na modalidade a distância, seguindo as normatizações deste Regulamento.

§1º As disciplinas referidas no caput poderão ser ofertadas, integral ou parcialmente, desde que esta oferta não ultrapasse 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso.

§2º Nas disciplinas ofertadas integral ou parcialmente na modalidade a distância, poderão ser realizadas atividades avaliativas utilizando-se de metodologias ativas (interação a distância), sendo que poderão computar, no máximo, 40% do total da nota na disciplina.

§ 3º O limite de 20% da carga horária do curso inclui a oferta alternativa de disciplinas na modalidade a distância para alunos que tenham sido reprovados anteriormente por insuficiência de nota ou de presença, exceto nos cursos integrados. Os procedimentos referentes à oferta de disciplinas para alunos que tenham que cursá-las novamente, por motivo de reprovação, devem estar previstos nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (Cf. Parecer nº 281/2006 CNE/CES).

**Art. 2º** A oferta das disciplinas na modalidade a distância para os cursos presenciais não exime o IF Sudeste MG do cumprimento de, no mínimo, duzentos dias de trabalho acadêmico efetivo (excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver), conforme disposto no art. 47 da LDB – 9.394/96.

**Art. 3º** A oferta de disciplinas na modalidade a distância em cursos presenciais deverá assegurar a equivalência quanto ao desenvolvimento do conteúdo, das competências e habilidades existentes na modalidade presencial, observadas as diretrizes curriculares nacionais para os cursos de graduação na modalidade presencial, bem como diretrizes para cursos técnicos.

**Art. 4º** A oferta das disciplinas previstas no artigo 3º deverá incluir métodos e práticas de ensino-aprendizagem que incorporem o uso integrado de tecnologias de informação e



comunicação para a realização dos objetivos pedagógicos, bem como prever encontros presenciais e atividades de mediação do processo de ensino-aprendizagem.

**Art. 5º** A mediação do processo de ensino-aprendizagem no ambiente virtual, realizada pelo professor, tem o objetivo de viabilizar a interrelação personalizada e contínua do estudante no ambiente virtual, constituindo a articulação necessária para atender os objetivos propostos.

**Art. 6º** As atividades a serem aplicadas nas disciplinas ofertadas na modalidade a distância, de forma integral ou parcial, são de responsabilidade do professor da disciplina, esclarecendo as dúvidas dos alunos, estimulando-o a prosseguir e, ao mesmo tempo, participando da avaliação da aprendizagem sob supervisão dos coordenadores de cursos.

**Art. 7º** Compete ao Núcleo Docente Estruturante – NDE – de cada curso de graduação e ao Colegiado de cada curso técnico planejar e efetivar, no PPC, a oferta de disciplinas a distância, integral ou parcialmente, contemplando e especificando de forma clara os seguintes itens:

I - Identificação da disciplina;

II - Justificativa para a oferta da disciplina na modalidade a distância; III - Objetivos geral e específicos da oferta;

IV - Métodos e práticas de ensino-aprendizagem para o desenvolvimento da

disciplina na modalidade a distância;

V - Descrição detalhada das atividades presenciais e a distância, contendo a relação dos componentes curriculares a serem ofertados integral ou parcialmente no formato a distância, com discriminação da carga horária na modalidade presencial e a distância;

VI - Discriminação da carga horária específica para os momentos presenciais e os momentos a distância, somatório final e respectivo(s) período(s) letivo(s) de oferta;

VII - Definição da forma como se dará a mediação do processo de ensino-aprendizagem, a distância e presencial; (papel do professor mediador/tutoria);



VIII - Recursos didáticos disponíveis;

IX - Infraestrutura de suporte tecnológico, científico e instrumental ao desenvolvimento do componente curricular na modalidade a distância;

X - Identificação do controle de frequência das atividades presenciais;

XI - Formas e critérios das avaliações, obrigatoriamente presenciais;

XII - Bibliografia básica e complementar;

XIII - Professor responsável;

XIV - Explicitação da realização de encontros presenciais.

**Art. 8º** A oferta de disciplinas a distância tem como objetivos:

I - Flexibilizar os horários de estudos;

II - Propiciar ao discente o desenvolvimento de uma postura autônoma e criativa no processo de construção do conhecimento;

III - Propiciar o desenvolvimento das disciplinas em consonância com uma modalidade diferenciada de ensino onde as Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs), indispensáveis à realização dos objetivos pedagógicos, sejam incorporadas de forma efetiva no processo de ensino-aprendizagem;

IV - Possibilitar novas experiências aos docentes, desenvolvimento de habilidades

e técnicas de ensino e aprendizagem;

V - Possibilitar a inclusão de novos métodos e práticas de ensino-aprendizagem que incorporem o uso integrado das TICs para a realização dos objetivos pedagógicos.

**Art. 9º** O planejamento do conteúdo da disciplina ofertada a distância deve ser elaborado pelo professor, respeitando a ementa que consta no PPC.

§1º No período em que a disciplina for ofertada a distância, esta informação deverá constar no programa analítico de forma clara e precisa, especificando a carga horária a distância, a metodologia adotada, critérios de avaliação, cronograma de atividades.

§2º Deverão ser executadas, exclusivamente de forma presencial:



I - Estágios Curriculares;

II - Atividades práticas desenvolvidas em laboratórios científicos ou didáticos;

III - Atividades obrigatoriamente presenciais previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais de curso.

§3º As avaliações de rendimento dos estudantes nas disciplinas ofertadas a distância deverão obedecer aos critérios estabelecidos nos Regulamentos dos Cursos e registradas pelo professor no plano de ensino.

**Art. 10.** O PPC, quando reformulado para se adequar a esta normativa, incluindo as disciplinas que poderão ser ofertadas na modalidade a distância, deverá ser aprovado no Conselho de Câmpus.

**Art. 11.** Compete ao Câmpus garantir um espaço que permita a interação dos discentes com os profissionais envolvidos na modalidade a distância e laboratório de informática que viabilize o acesso ao AVA, preferencialmente o SIGAA.

**Art. 12.** Para a oferta das disciplinas a distância são necessários os seguintes procedimentos:

I - Disponibilizar ao discente o material pedagógico adequado para o ensino a distância em até 7 dias após o início (usar mesma terminologia do RAT) do semestre letivo;

II - Informação, pelo Coordenador do curso, ao responsável pelo registro no sistema acadêmico e setores de acompanhamento pedagógico e/ou órgãos equivalentes, no semestre anterior, conforme calendário, sobre a oferta da disciplina a distância, para que se estabeleça a comunicação adequada.

**Art. 13.** Cabe aos Diretores de Ensino dos campi comunicar as modificações efetuadas em projetos pedagógicos à Pró-reitoria de Ensino, para validação e acompanhamento junto ao Pesquisador Institucional, a fim de regularizar a atualização do plano de ensino de cada disciplina que utilize modalidade a distância, no Sistema e-Mec e



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sudeste de Minas Gerais

Campus  
**Barbacena**



## **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**

**Instituto Federal de Educação, Ciência e**

**Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais**

Regulamento Acadêmico de Graduação

---

na Secretaria de Regulação do Ensino Superior – SERES – do Ministério da Educação – MEC.

**Art. 14.** Este regulamento entra em vigor no primeiro semestre letivo de 2018.



## ANEXO II

Atos legais de Autorização, Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento do curso: Resolução da Reitoria nº 043/2011, de 14 de outubro 2011 e Portaria nº- 876, de 12 de novembro de 2015.

INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO



IF SUDESTE MG – REITORIA  
Av. Francisco Bernardino, 165 – 4º andar – Centro – 36.013-100 – Juiz de Fora – MG  
Telefax: (32) 3216-2475 / 2366

### RESOLUÇÃO Nº 043/2011, de 14 de outubro de 2011.

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, no uso de suas atribuições legais, em ato "ad referendum",

#### RESOLVE:

Alterar a Resolução Nº 027/2011, de 04 de julho de 2011, no que se segue:

Art. 1º – O art. 1º da Resolução Nº 027/2011, de 04 de julho de 2011, passa a vigorar nos termos abaixo:

**Art. 1º - AUTORIZAR** a abertura dos Cursos: Superior em Tecnologia de Alimentos e Bacharelado em Nutrição no IF Sudeste MG - Campus Barbacena:

\* **Curso Superior em Tecnologia de Alimentos**

Vagas: 40

Turno: integral

\* **Bacharelado em Nutrição**

Vagas: 40

Turno: integral

Art. 2º- Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Registre-se e Publique-se.

  
Mário Sérgio

## ***Diário Oficial da União***

Publicado em: 13/11/2015 | Edição: 217 | Seção: 1 | Página: 18

Órgão: Ministério da Educação/SECRETARIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

PORTARIA Nº 876, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2015

O SECRETÁRIO DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da atribuição que lhe confere o Decreto nº 7.690, de 2 de março de 2012, alterado pelo Decreto nº 8.066, de 7 de agosto de 2013, e tendo em vista o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, e suas alterações, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2010, a Instrução Normativa nº 02, de 29 de julho de 2014, e considerando o disposto nos processos e-MEC listados na planilha anexa, resolve:

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

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

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

Art. 3º Em atenção ao disposto no art. 3º, II, da Instrução Normativa SERES nº 02, de 29 de julho de 2014, publicada em 30 de julho de 2014, os cursos reconhecidos por esta Portaria deverão passar por avaliação in loco quando da próxima renovação de reconhecimento.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARCO ANTONIO DE OLIVEIRA



Nº de ordem	Registro e- MEC nº	Curso	Nº de vagas totais anuais	Mantida	Mantenedora	Endereço de funcionamento do curso
1	201306034	ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS (Tecnológico)	200	FACULDADES INTEGRADAS PROMOVE DE BRASÍLIA	UNICA EDUCACIONAL	QS 5 - Rua 300 - Lote, 01, Blocos I e II, Aguas Claras-Taguatinga, Brasília-DF
2	201306364	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	40	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO ESPIRITO SANTO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO CIENCIA E TECNOLOGIA DO ESPIRITO SANTO	Rodovia Governador Jose Sette, s/n, Itacibá, Cariacica-ES
3	201357053	ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS (Tecnológico)	40	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE SAO PAULO	Ramal de Acesso Eng. Heitor de Souza Pinheiro, s/nº Jardim dos Manacás. Araraquara - SP.
4	201357167	EDUCAÇÃO FÍSICA (Bacharelado)	60	UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PETRÓPOLIS	MITRA DIOCESANA DE PETROPOLIS	Rua Barão do Amazonas, 124 Centro. Petrópolis - RJ.
5	201357784	ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS (Tecnológico)	40	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL	Rodovia MS 473, KM 23 Zona Rural. Nova Andradina - MS.
6	201357921	QUÍMICA (Licenciatura)	45	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA GOIANO	MINISTERIO DA EDUCACAO	Rodovia GO 060 km 01, S/N Zona Rural. Iporá - GO.
7	201357977	CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (Bacharelado)	50	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO RIO DE JANEIRO	FACULDADES CATOLICAS	Rua Marques São Vicente, 225 Gávea. Rio de Janeiro - RJ.
8	201358188	CIÊNCIAS CONTÁBEIS (Bacharelado)	100	FACULDADE SAGRADA FAMÍLIA	ASSOCIACAO FAMILIA DE MARIA	Avenida Visconde de Taunay, 101 Centro. Ponta Grossa - PR.
9	201358191	FARMÁCIA (Bacharelado)	80	FACULDADE SERRA DA MESA	CENTRO DE EDUCACAO SERRA DA MESA LTDA - CESEM - EPP	Avenida JK, Quadra U5, S/N Centro. Uruaçu - GO.
10	201358197	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	120	UNIVERSIDADE POTIGUAR	APEC - SOCIEDADE POTIGUAR DE EDUCACAO E CULTURA LTDA	Rua João da Escócia, 1.561 Nova Betânia. Mossoró - RN.
11	201358240	CIENCIA ECONOMICA (Bacharelado)	80	UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS	Rua Coronel Lucena Marques, 197 - Monumento, Santana do Ipanema-AL
12	201358257	PSICOLOGIA (Bacharelado)	80	FACULDADE DE APUCARANA	CESUAP CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE APUCARANA	Rua Osvaldo de Oliveira, 600 Jardim Flamingos. Apucarana - PR.
13	201358369	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	240	FACULDADE MAURICIO DE NASSAU DE	CETEBA - CENTRO DE ENSINO E TECNOL	Estrada do Coco Km 4,5, S/N Centro.



				LAURO FREITAS	LOGIA DA BAHIA LTDA	tro. Lauro de Freitas - BA.
14	201358377	QUIMICA (Licenciatura)	30	UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBA - UNIFEI	MINISTERIO DA EDUCACAO	Avenida BPS, 1303 Pinheirinho. Itajubá - MG.
15	201358421	SISTEMAS PARA INTERNET (Tecnológico)	100	FACULDADE DE PRESIDENTE EPITÁCIO - FAPE	INSTITUTO EDUCACIONAL DO ESTADO DE SAO PAULO - IESP	Rua Pernambuco, 17-05 Centro. Presidente Epitácio - SP.
16	201358430	INFORMATICA (Licenciatura)	90	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO PARA	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO PARA	Avenida Marechal Castelo Branco, 621 Interventoria. Santarém - PA.
17	201358568	EDUCAÇÃO FISICA (Bacharelado)	200	FACULDADE METROPOLITANA DE MARIINGÁ	UNIFAMMA - UNIAO DE FACULDADES METROPOLITANAS DE MARINGA LTDA	Avenida Mauá, 2854 Zona 01. Maringá - PR.
18	201358610	EDUCAÇÃO FISICA (Bacharelado)	40	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS	Rua Riachuelo, 1.530 Samuel Grahán, Jataí - GO.
19	201358629	GESTAO FINANCEIRA (Tecnológico)	160	CENTRO UNIVERSITÁRIO DAS FACULDADES METROPOLITANAS UNIDAS	FACULDADES METROPOLITANAS UNIDAS ASSOCIACAO EDUCACIONAL	Av. Morumbi, 501 Morumbi. São Paulo - SP.
20	201358709	ADMINISTRAÇÃO (Bacharelado)	100	FACULDADE KURIOS	COMUNIDADE EVANGELICA BATISTA KURIOS	Avenida Dr. Argeu Gurgel B. Herbest, 960 Centro. Maranguape - CE.
21	201358740	GASTRONOMIA (Tecnológico)	200	FACULDADE METROPOLITANA DE MANAUS	IME INSTITUTO METROPOLITANO DE ENSINO SINO LTDA	Avenida Constantino Nery, 3000 Chapada, Manaus - AM.
22	201403208	QUÍMICA (Bacharelado)	100	INSTITUTO LUTERANO DE ENSINO SUPERIOR DE ITUMBIARA	ASSOCIACAO EDUCACIONAL LUTERANA DO BRASIL - AELBRA	Avenida Beira Rio, 1001 Nova Aurora. Itumbiara - GO.
23	201403220	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO (Bacharelado)	100	UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CARIARINENSE	FUNDACAO EDUCACIONAL DE CRICIUMÁ	Avenida Universitária, 1105 Universitário, Criciúma - SC.
24	201403259	MATEMÁTICA (Bacharelado)	30	ESCOLA DE MATEMATICA APLICADA	FUNDACAO GETULIO VARGAS	Praia de Botafogo, 190 Botafogo. Rio de Janeiro - RJ.
25	201403348	LOGÍSTICA (Tecnológico)	400	FACULDADE ENIAC	EDVAC SERVICOS EDUCACIONAIS LTDA	Rua Força Pública, 89 Centro. Guarulhos - SP.
26	201403386	DESIGN (Bacharelado)	100	UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CARIARINENSE	FUNDACAO EDUCACIONAL DE CRICIUMÁ	Avenida Universitária, 1105 Universitário. Criciúma - SC.
27	201403408	PRODUÇÃO MULTIMÍDIA (Tecnológico)	26	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARA	Rua Augusto Correa, 01 Guamá. Belém - PA.
28	201403437	MÚSICA (Licenciatura)	60	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DE GOIAS	Rua 75, 46 Setor Central. Goiânia - GO.



29	201403443	SISTEMAS DE INFORMAÇÃO  (Bacharelado)	36	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,  CIENCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE  DE MINAS GERAIS	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO,  CIENCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE  DE MINAS GERAIS	Rua Bernardo Mascarenhas, 1283,  Fábrica, Juiz de Fora - MG.
30	201403449	ALIMENTOS (Tecnológico)	40	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,  CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE  DE MINAS GERAIS	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO,  CIENCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE  DE MINAS GERAIS	Rua Monsenhor José Augusto, 204  São José, Barbacena - MG.
31	201403646	MATEMÁTICA (Licenciatura)	80	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,  CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JA-  NEIRO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO,  CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JA-  NEIRO	Rua Sebastião de Lacerda, s/nº La-  ges. Paracambi - RJ.
32	201403654	GESTÃO DE RECURSOS HUMA-  NOS (Tecnológico)	240	FACULDADE VISCONDE DE CAIRU	FUNDACAO VISCONDE DE CAIRU	Rua do Saleté, 50 Barris. Salvador -  BA.
33	201403658	FARMÁCIA (Bacharelado)	60	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO  RIO DE JANEIRO	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO	Rodovia BR 465 - KM 7, s/n Cam-  pus Universitário. Seropédica - RJ.
34	201403741	COMPUTAÇÃO (Licenciatura)	80	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,  CIENCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO,  CIENCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA	Rua Vereador Romeu Agrário Mar-  tins, s/n, Tento, Valença- BA
35	201403836	ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO  DE SISTEMAS (Tecnológico)	100	CENTRO UNIVERSITÁRIO MOURA LA-  CERDA	INSTITUICAO UNIVERSITARIA MOURA  LACERDA	Rua Padre Euclides, 995 Campos  Elísios. Ribeirão Preto - SP.
36	201403975	COMUNICAÇÃO SOCIAL (Bacha-  relado)	80	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA  GRANDE	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA  GRANDE	Rua Aprígio Veloso, 882 Bodocongó.  Campina Grande - PB.
37	201403978	HISTÓRIA - AMÉRICA LATINA  (Bacharelado)	50	UNIVERSIDADE FEDERAL DA INTEGRA-  ÇÃO LATINO-AMERICANA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA INTEGRA-  ÇÃO LATINO-AMERICANA	Alameda Rui Ferreira, 164-B, Foz do  Iguaçu/PR

### ANEXO III

## REGULAMENTO DE ESTÁGIO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS 2019

### INTRODUÇÃO

Este instrumento regulamenta o componente Estágio Curricular Supervisionado do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – Câmpus Barbacena, em relação aos pré-requisitos, coordenação, planejamento, organização, desenvolvimento, supervisão, orientação e avaliação.

Este regulamento está de acordo com a Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que prevê a realização de estágio.

O objetivo do estágio supervisionado é oferecer condições de treinamento no campo de atuação profissional, com o intuito de desenvolver as competências e habilidades profissionais embasadas nos estudos, pesquisa e análise de conteúdos, visando alcançar a inter-relação entre teoria e prática com base na interdisciplinaridade requerida nas diversas situações reais do trabalho.

### CARGA HORÁRIA

A duração do Estágio Curricular Supervisionado, enquanto componente obrigatório obedecerá a carga horária mínima de 300 (trezentas) horas, sendo permitido no máximo 100 horas de estágio dentro da Instituição.

As atividades de extensão, monitorias e iniciação científica poderão ser computadas como estágio, correspondendo às 100 horas referentes ao estágio interno, desde que as mesmas não tenham sido utilizadas para compor a carga horária de Atividades Complementares.

O efetivo exercício da atividade profissional na área de alimentos estando ela relacionada às disciplinas do curso – permite ficar abonado, sob a condição de comprovar por meio de documentação específica, com tempo mínimo de experiência de seis meses, uma carga horária de 50% do total de 300 horas, desde que as mesmas não tenham sido utilizadas para compor a carga horária de atividades complementares. Os outros 50% poderão ser cumpridos com 100 horas de estágio interno, atividades de extensão, monitorias e iniciação científica e o restante (50 horas) em áreas previstas nesse regimento, ou ainda 150 horas de estágio externo.

O estudante poderá estagiar nas seguintes áreas:

**Indústrias e comércio de alimentos e insumos em geral**

- Qualidade da matéria-prima;
- Conservação e beneficiamento de alimentos;
- Processamento de produtos de origem vegetal – frutas, hortaliças, cereais e derivados, raízes e tubérculos, derivados da cana de açúcar;
- Tecnologia de bebidas;
- Processamento de produtos de origem vegetal – grãos, cereais, raízes e tubérculos.
- Panificação e Confeitaria - processamento de pães, bolos e biscoitos;
- Processamento de produtos de origem animal - derivados da carne bovina, suína, aves e pescado;
- Processamento de produtos de origem animal - derivados de leite;
- Processamento de Produtos Apícolas;
- Processamento de Óleos e Gorduras;
- Gestão de sistemas de qualidade;
- Centrais de abastecimento ou centrais de distribuição;
- Produção de insumos para a indústria de alimentos – embalagens, aditivos, ingredientes, etc.

### **Laboratórios de análises de alimentos e água**

- Laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.

### **ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE O ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

É de competência exclusiva do estudante buscar meios de realizar seu estágio. O IF Sudeste MG – Câmpus Barbacena apenas atua como agente facilitador, sugerindo empresas ou informando possíveis solicitações de empresas aos estudantes.

O estudante deverá fazer a solicitação de liberação para o estágio na Coordenação de Estágio. O estágio interno poderá ser solicitado após o término do segundo período e o externo após término do terceiro período. Para a realização do estágio externo o discente deverá ter cursado e estar aprovado nas disciplinas Princípios de Conservação de Alimentos e Higiene na Indústria de Alimentos.

Após acordado a realização do estágio junto à empresa, o aluno deverá solicitar na Coordenação de Estágio a elaboração do Termo de Compromisso (TCE).

A solicitação para a elaboração do TCE deverá estar acompanhada do Plano de Estágio, disponível no site do IF Barbacena e do histórico escolar para comprovação da aprovação nas disciplinas supracitadas.

Caso a empresa exija uma Carta de Apresentação, o aluno poderá solicitá-la na Coordenação de

Estágio.

Conforme determina a Lei Nº 11.788, o estudante deverá procurar um professor orientador preferencialmente da área especificada do estágio para orientar e acompanhar o estágio.

Ao término do estágio supervisionado o estudante deverá elaborar um relatório final que será entregue ao professor orientador para avaliação e aprovação, num prazo máximo de quinze dias após a conclusão do estágio. O relatório final deverá obedecer às normas estruturais conforme modelo constante no site do Câmpus.

Após a realização do estágio (conclusão das trezentas horas), o estudante deverá agendar a defesa do estágio com o professor orientador. O aluno deverá entregar uma cópia da documentação do estágio realizado na Coordenação de Estágio e o original deverá ficar de posse do aluno até a data da apresentação.

Após a defesa o estudante deverá encaminhar a documentação original à Coordenação de Estágios, num prazo máximo de 15 dias.

O estudante deverá concluir o estágio no prazo máximo de conclusão do curso previsto no Projeto Pedagógico.

A realização do Estágio Curricular Supervisionado, por parte do estagiário, não acarretará vínculo empregatício, de qualquer natureza, tanto no IF Sudeste MG – Câmpus Barbacena, quanto na instituição concedente (Art. 6º do Decreto nº 87.497/82, que regulamenta a Lei nº 6.494/77).

#### **ATRIBUICOES:**

##### **COORDENACAO DE ESTAGIO (CE)**

- Efetivar junto às empresas convênios de concessão de estágio encaminhando os documentos que devem ser preenchidos pelos responsáveis para que seja validado.
- Emitir declarações e certificados referentes a realização de estágios.

##### **COORDENACAO DE CURSO**

- Colaborar com a Coordenação de Estagio (CE) e com os Professores Orientadores quanto à determinação de instituições concedentes e a formalização do Estágio Curricular com a mesma;
- Indicar o professor orientador do estágio.
- Fazer parte da banca de avaliação do estágio

##### **PROFESSOR ORIENTADOR**

- Orientar o processo de desenvolvimento do estágio articulando aspectos como conhecimento específico, habilidades e competências do estagiário;

- Orientar o estagiário quanto ao preenchimento da documentação referente ao estágio.
- Participar da elaboração do plano de estágio.
- Avaliar o(s) relatório(s) que serão entregues ao final do estágio.

### **ESTAGIÁRIO**

- Procurar a coordenação do curso para definir o professor orientador
- Procurar a Coordenação de Estágio (CE) para orientação e formalização de estágios.
- Procurar o professor orientador para elaboração do Plano de estágio.
- Definir e acertar o estágio na empresa ou instituição documentando-se por meio de Carta de Apresentação (se for o caso), solicitação para elaboração do TCE que deve ser acompanhada do Plano de Estágio e do histórico escolar.
- Ter postura ética diante das situações vivenciadas na instituição concedente, principalmente no que se refere às questões de ordem institucional.
- Após o término do estágio o estudante deverá entregar ao professor orientador e posteriormente na Coordenação de Estágio, toda a documentação abaixo relacionada, que comprove a realização do mesmo, devidamente preenchida e assinada pelas partes envolvidas, a saber:
  - controle da frequência,
  - relatório das atividades,
  - avaliação do supervisor do estágio,
  - declaração final da realização do estágio,
  - ata da apresentação do estágio.
- Elaborar o Relatório Final sobre as atividades desenvolvidas e apresentar ao professor orientador para que seja agendada a apresentação do estágio.

## ANEXO IV

### **Regulamento das atividades complementares Curso Superior de Tecnologia em Alimentos 2019**

**Art. 1º.** Este regulamento normatiza as Atividades Complementares como componente curricular do Curso de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal Sudeste de Minas Gerais – *Câmpus* Barbacena.

**§1º.** As Atividades Complementares são desenvolvidas dentro do prazo de conclusão do curso, conforme definido em seu Projeto Pedagógico.

**§2º.** Caberá ao aluno participar de Atividades Complementares que privilegiem a construção de comportamentos sociais, humanos, culturais e profissionais. Tais atividades serão adicionais às demais atividades acadêmicas e deverão contemplar os grupos de atividades descritos neste Regulamento.

**Art. 2º.** As Atividades Complementares têm por objetivo enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando:

- I. atividades de complementação da formação social, humana e cultural;
- II. atividades de cunho comunitário e de interesse coletivo;
- III. atividades de iniciação científica, tecnológica e de formação profissional.

**Art. 3º.** A integralização das Atividades Complementares no curso de Tecnologia de Alimentos deverá ocorrer durante o período em que o estudante estiver regularmente matriculado, excetuando-se eventuais períodos de trancamento.

**Art. 4º.** As Atividades Complementares constituem ações que devem ser desenvolvidas ao longo do curso, criando mecanismos de aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância, de maneira complementar ao currículo levando em conta atividades de ensino, pesquisa e extensão.

**Art. 5º.** As Atividades Complementares são obrigatórias, devendo ser cumpridas em um total de 80 horas, no decorrer do curso, como requisito para a colação de grau.

**Art. 6º.** Poderão ser validadas como Atividades Complementares as atividades descritas abaixo, podendo ser alteradas a qualquer tempo, pelo Colegiado do Curso, conforme necessidades:

**Grupo 1** - Atividades de iniciação científica, tecnológica e de formação profissional, estando inclusas:

\* participação em cursos extraordinários da sua área de formação, de fundamento científico ou de gestão;

- \* participação em palestras, congressos e seminários técnico-científicos;
- \* participação como apresentador de trabalhos em palestras, congressos e seminários técnico-científicos;
- \* participação em projetos de iniciação científica e tecnológica, relacionados com o objetivo do Curso;
- \* participação como expositor em exposições técnico-científicas;
- \* participação efetiva na organização de exposições e seminários de caráter acadêmico;
- \* publicações em revistas técnicas;
- \* publicações em anais de eventos técnico-científicos ou em periódicos científicos de abrangência local, regional, nacional ou internacional;
- \* estágio não obrigatório na área do curso;
- \* trabalho com vínculo empregatício, desde que na área do curso;
- \* trabalho como empreendedor na área do curso;
- \* estágio acadêmico no Câmpus Barbacena;
- \* participação em visitas técnicas organizadas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Câmpus Barbacena;
- \* participação em Empresa Júnior, Incubadora Tecnológica;
- \* participação em projetos multidisciplinares ou interdisciplinares;
- \* monitoria e/ou tutoria;
- \* atividade como bolsista;

**Grupo 2** - Atividades de complementação da formação social, humana e cultural, de cunho comunitário e de interesse coletivo estando inclusas:

- I. atividades esportivas - participação nas atividades esportivas;
- II. cursos de língua estrangeira – participação com aproveitamento em cursos de língua estrangeira;
- III. participação em atividades artísticas e culturais, tais como: banda marcial, teatro, coral e outras;
- IV. participação efetiva na organização de exposições e seminários de caráter artístico ou cultural;
- V. participação como expositor em exposição artística ou cultural;
- VI. participação efetiva em Diretórios e Centros Acadêmicos, Entidades de Classe, Conselhos e Colegiados internos à Instituição;
- VII. participação efetiva em trabalho voluntário, atividades comunitárias, CIPAS, associações de bairros, brigadas de incêndio e associações escolares;
- VIII. participação em atividades beneficentes;

IX. atuação como instrutor em palestras técnicas, seminários, cursos da área específica, desde que não remunerados e de interesse da sociedade;

X. participação em projetos de extensão, não remunerados, e de interesse social.

**§1º.** Os estágios previstos referem-se a estágios de característica opcional por parte do discente (estágio não obrigatório). O Estágio Curricular Obrigatório e o Projeto Integrador em Alimentos II não poderão ser pontuados em Atividades Complementares, por já possuírem carga horária e registros de notas próprios.

**§2º.** As Atividades Complementares deverão ser realizadas preferencialmente aos sábados ou no contra turno do aluno, não sendo justificativa para faltas em outras disciplinas/unidades curriculares.

**§3º.** A carga horária sugerida para as atividades complementares bem como os meios de comprovação estarão disponibilizados no Anexo I deste documento.

**Art. 7º.** O registro das Atividades Complementares no histórico escolar do estudante será na forma de conceito “S” (Satisfatório) ou “N” (Não satisfatório).

**Art. 8º.** Ao completar a carga horária das Atividades complementares, o estudante registrará em formulário próprio as atividades realizadas e apresentará ao coordenador do curso, juntamente com os originais e as cópias dos documentos comprobatórios, para conferências, autenticação e emissão do parecer.

**Art.9º.** Após o deferimento emitido pelo coordenador do curso, o estudante entregará na coordenação de estágios, o formulário e as cópias autenticadas dos documentos comprobatórios das atividades realizadas, para arquivo.

**Art. 10º.** Os casos omissos serão levados ao colegiado do curso, que tomará as decisões cabíveis.

## CARGA HORÁRIA SUGERIDA PARA AS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E MEIOS PARA COMPROVAÇÃO

<b>ATIVIDADE COMPLEMENTAR</b>	<b>COMPROVAÇÃO</b>
Participação em atividades esportivas em Instituições (máximo 5 horas).	Declaração
Participação em atividades artísticas e culturais: banda marcial, teatro, coral e outros, em Instituições (máximo 5 horas).	Declaração
Participação efetiva em órgão Colegiado, Diretório Acadêmico e Entidades de Classe- 3 horas/semestre (máximo 12 horas).	Declaração
Participação efetiva em trabalho voluntário, atividades comunitárias, CIPAS, associações de bairros, brigada de incêndio e associações escolares- (máximo 5 horas).	Declaração
Frequência e aprovação em curso de língua estrangeira - máximo 10 horas.	Declaração/Certificado
Participação em cursos <i>online</i> da área com carga horária mínima de 04 horas (com limite de 12 horas)	Certificado
Participação em curso de informática (máximo de 10 horas)	Certificado
Participação em palestras técnicas, congressos e seminários (carga horária apresentada em certificado)	Certificado
Participação em minicurso, oficinas e cursos de curta duração (carga horária apresentada em certificado)	Certificado
Participação como instrutor em minicursos, oficinas e cursos de curta duração (carga horária apresentada em certificado)	Certificado
Apresentação/publicação em evento da área-10 horas por trabalho apresentado/publicado em evento científico da área ( máximo 30 horas).	Certificado
Participação como expositor em exposição técnica, artística ou cultural- 4 horas por evento (máximo 12 horas).	Declaração/certificado
Trabalho com vínculo empregatício ou empreendedor na área do Curso (máximo 20 horas).	Registro
Visita técnica – 2 horas por visita (máximo 10 horas).	Declaração
Participação efetiva na organização de exposições e seminários de caráter acadêmico, artístico e cultural – 2 horas por evento (máximo 10 horas).	Declaração/certificado
Participação em atividades beneficentes-2 horas por atividade (máximo 6 horas).	Declaração
Artigo publicado – até 40 horas por artigo.	Publicação
Artigo submetido - até 10 horas por artigo submetido	Comprovante de envio



## FORMULÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Aluno: \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

Curso: \_\_\_\_\_

Ano: \_\_\_\_\_ Semestre: \_\_\_\_\_

PREENCHIDO PELO ALUNO		PREENCHIDO PELA COORDENAÇÃO DO CURSO		
		Parecer Favorável (Sim/Não)	Tipo de Atividade Relacionada	
Descrição	CH Declarada		Grupo I CH	Grupo II CH
<b>TOTAL PARCIAL</b>				
<b>TOTAL GERAL</b>				

\* Acrescentar quantas linhas forem necessárias.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_,

\_\_\_\_\_  
Aluno

\_\_\_\_\_  
Coordenação do Curso

## ANEXO V

### *Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) a ser desenvolvido na disciplina Projeto Integrador em Alimentos II*

Após a atualização da matriz do Curso de Tecnologia em Alimentos em 2014, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é desenvolvido na disciplina obrigatória denominada **Projeto Integrador em Alimentos II** e tem como pré-requisito a disciplina **Projeto Integrador em Alimentos I**

**Art. 1º.** O Trabalho de Conclusão de Curso será desenvolvido em duas etapas, Projeto Integrador em Alimentos I e Projeto Integrador em Alimentos II e tem como objetivos principais:

- I. Desenvolver a capacidade de aplicação dos conceitos e teorias adquiridos durante o curso de forma integrada por meio da execução de um projeto;
- II. Desenvolver a capacidade de planejamento e disciplina para resolver problemas nas áreas de formação específica;
- III. Despertar o interesse pela pesquisa como meio para a resolução de problemas;
- IV. Estimular o espírito empreendedor com a execução de projetos que levem ao desenvolvimento de produtos e processos que possam ser patenteados e/ou comercializados;
- V. Intensificar a extensão acadêmica por meio da resolução de problemas existentes no setor produtivo e na sociedade;
- VI. Estimular a construção do conhecimento coletivo.

**Art. 2º.** O Projeto e o TCC a ser em desenvolvidos nas disciplinas Projeto Integrador em Alimentos I e Projeto Integrador em Alimentos II poderão ser desenvolvidos, dependendo da disponibilidade de orientadores, por um ou dois estudantes.

### **MATRICULA, APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E ACOMPANHAMENTO**

**Art. 3º.** O estudante fará a disciplina Projeto Integrador em Alimentos II no 6º período conforme previsto na matriz curricular após cumprir o pré-requisito, a disciplina Projeto Integrador em Alimentos I, onde será elaborada a proposta de tema do projeto apresentada e que será submetida à aprovação do Colegiado do Curso e posteriormente desenvolvida nesta

disciplina. O tema da proposta para o Projeto Integrador em Alimentos I deverá estar inserido em uma das áreas de

conhecimento do curso e será avaliado para aprovação.

§ 1º. A avaliação da proposta apresentada no Projeto Integrador em Alimentos I será realizada até o final do 5º período, por uma banca composta pelo professor orientador do trabalho, um professor convidado e mais um membro da área afim, indicados pelo professor da disciplina e pelo coordenador do curso.

§ 2º. Em caso de impedimento do professor orientador, na avaliação, a coordenação do curso indicará um professor orientador substituto.

§ 3º. As propostas apresentadas na disciplina Projeto Integrador em Alimentos I serão avaliadas de acordo com os critérios previstos em fichas de avaliação constantes no Anexo I deste Regulamento.

§ 4º. A proposta que não for aprovada pela banca na avaliação terá um prazo máximo de 10 dias, após a divulgação do resultado para reapresentá-la à mesma banca.

**Art. 4º.** A proposta do projeto aprovada a ser desenvolvida na disciplina Projeto Integrador em Alimentos II deverá ser desenvolvida sob orientação de um docente do curso (orientador) escolhido pelo aluno ou designado pelo professor responsável pela disciplina Projeto Integrador em Alimentos II, observando-se a área de conhecimento em que será desenvolvido o projeto, a área de atuação e a disponibilidade do professor orientador e por um ou dois co-orientadores, propostos pelo orientador.

§ 1º. O acompanhamento do TCC será feito por meio de reuniões periódicas, previamente agendadas entre professor orientador e aluno, no mínimo uma vez por mês. O cronograma deverá ser apresentado ao professor responsável pela disciplina Projeto Integrador em Alimentos II, até quinze dias letivos após o aceite da orientação.

§ 2º. Os assuntos tratados em reunião deverão ser registrados em relatório simplificado e deverá ser assinado pelo(s) aluno(s) e professor orientador e apresentado ao Professor da disciplina.

§ 3º. Na disciplina Projeto Integrador em Alimentos II a avaliação será realizada em 2 (duas) etapas e assim distribuídos os pontos:

- a) 20% acompanhamento pelo Professor da disciplina e pelo orientador e
- b) 80% avaliação realizada pela banca

## DA DEFESA

**Art. 5º.** A defesa do TCC será realizada em evento específico, cuja data, horário e local serão informados pelo professor responsável pela disciplina.

**Art. 6º.** A banca de defesa do TCC será composta por, no mínimo, o orientador do trabalho, um professor convidado e mais uma pessoa da área afim, indicados pelo professor da disciplina e pelo coordenador do curso.

**Art. 7º.** Para realizar a defesa do trabalho do TCC, o aluno deverá ter a anuência do professor orientador que preencherá e assinará o formulário disponível no Anexo II deste Regulamento o qual deverá ser entregue pelo discente ao professor responsável pela disciplina em data previamente definida.

**Art. 8º** Para a defesa do TCC, o discente deverá entregar 1(uma) copia do trabalho final para cada membro da banca com 10 (dez) dias de antecedência a data da defesa.

Parágrafo Único: O TCC deverá ser redigido de acordo com a estrutura descrita a seguir:

- 1- Capa
- 2- Folha de rosto (anverso)
- 3- Folha de rosto (verso)
- 4- Folha de aprovação
- 5- Dedicatória (opcional)
- 6- Agradecimentos (opcional)
- 7- Epígrafe (opcional)
- 8- Sumário (obrigatório)

### Capítulo I

#### Introdução geral

Referencial teórico – atualizado conforme orientação com no mínimo 10 e no máximo 15 páginas.

#### Referências

### Capítulo II

Capa- título do artigo, indicação da revista usada para a formatação.

Artigo com elementos solicitados e formatados de acordo com a revista – área ciência dos alimentos *qualis* 2016 mínimo B1. Dependendo da necessidade e especificidade do trabalho o *qualis* inferior poderá ser apreciado e aprovado pelo Colegiado do Curso.

Anexo – Normas da revista em português

Orientações gerais:

- 1- A revista deve ser selecionada no início do semestre em conjunto com o orientador e entregue ao professor responsável pela disciplina 30 dias após o início do semestre;
- 2- Na defesa não deverá ser apresentado o referencial teórico
- 3-À exceção do artigo completo, todos os elementos e redação devem seguir as normas do IF Sudeste MG, quanto à formatação.
- 4-Situações não previstas nessa estrutura de apresentação deverão ser encaminhadas para a apreciação do Colegiado do Curso.

**Art. 9º.** Após 15 dias da defesa do TCC, o aluno deve entregar uma cópia corrigida, assinada e encadernada ao professor responsável pela disciplina e a mesma cópia em PDF e enviada em arquivo digital à coordenação do curso.

**Art. 10º** Discente(s) reprovado(s) na defesa deve (rão) se apresentar para nova defesa em 10 dias, de comum acordo com o professor orientador, acatando as sugestões da banca.

## **DAS ATRIBUIÇÕES DO COORDENADOR DO CURSO**

**Art. 11º** Compete ao Coordenador de Curso:

- . Participar junto com o professor responsável pela disciplina, da definição do professor convidado e mais uma pessoa da área afim, para compor a banca de defesa.
- . Definir junto com o professor datas e horários para realização do evento de avaliação e defesa dos Trabalhos de Conclusão de Curso, respeitando o calendário acadêmico.

## **DAS ATRIBUIÇÕES DO PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA DISCIPLINA PROJETO INTEGRADOR EM ALIMENTOS II**

**Art. 12º** - Compete ao Professor Responsável pela disciplina Projeto Integrador em Alimentos II:

- . Definir junto com o coordenador de curso, sobre o professor convidado e mais uma pessoa da área afim, para compor a banca de defesa.
- . Providenciar a homologação dos professores orientadores do TCC;

- . Definir, junto com o coordenador de curso, locais, datas e horários para realização do Evento de Avaliação e Defesa dos TCC's
- . Designar substitutos dos professores orientadores, quando houver impedimento destes;
- . Definir, junto a Coordenação de Curso datas limites para a entrega de projetos, relatórios, marcar a data de defesa dos TCC's e divulgá-las;
- . Coordenar e participar da avaliação dos TCC's ;
- . Receber as versões finais dos TCC's e entregar à coordenação do curso para encaminhamento para publicação ou arquivamento;
- . Efetuar o lançamento no sistema, das notas finais e frequências da disciplina Projeto Integrador em Alimentos II.

### **DAS ATRIBUIÇÕES DO PROFESSOR ORIENTADOR**

**Art. 13º**- Compete ao Professor Orientador:

- . Orientar o(s) aluno(s) na elaboração e desenvolvimento do projeto em todas as suas fases, até a defesa e entrega da versão final;
- . Realizar reuniões periódicas de orientação com os alunos e emitir e assinar relatório simplificado de acompanhamento e avaliações ao professor responsável pela disciplina;
- . Participar das reuniões com o coordenador do curso e/ou professor responsável;
- . Participar da avaliação da disciplina Projeto Integrador em Alimentos I
- . Participar da banca examinadora de avaliação do projeto e do TCC e das defesas dos mesmos;
- . Orientar o aluno na aplicação de conteúdos e normas técnicas para a elaboração da proposta do projeto na disciplina Projeto Integrador I e desenvolvimento do TCC na disciplina Projeto Integrador em Alimentos II conforme as normas previstas no Artigo 8º.

### **DAS ATRIBUIÇÕES DOS ALUNOS**

**Art. 14º**. Compete ao aluno:

- . Elaborar e apresentar a proposta de projeto na disciplina Projeto Integrador em Alimentos I
- . Participar das reuniões periódicas com o professor orientador.
- . Seguir as recomendações do professor orientador concernentes ao projeto e ao TCC.
- . Conduzir e executar o TCC.
- . Redigir e defender o projeto final e o TCC.
- . Entregar cópia impressa encadernada e em versão digital corrigida do TCC, obedecendo ao disposto no Artigo 9º.

.Tomar ciência e cumprir os prazos estabelecidos pelo professor responsável pela disciplina, e pela Coordenação do Curso.

. Respeitar os direitos autorais sobre artigos técnicos, artigos científicos, textos de livros, sítios da Internet, entre outros, evitando todas as formas e tipos de plágio acadêmico.

## DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 15º.** Os casos omissos neste regulamento serão resolvidos pelo Colegiado do Curso.

### ANEXO I

Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – IF Sudeste de Minas Gerais - Câmpus Barbacena

Disciplina: Projeto Integrador em Alimentos II - TCC

Planilha para avaliação do Projeto do Trabalho de Conclusão de Curso – (80,0 pontos)

Título do

trabalho: \_\_\_\_\_

Orientador: \_\_\_\_\_

Coorientador: \_\_\_\_\_

Discentes: \_\_\_\_\_

	Elementos textuais	O que avaliar	Valor	Nota parcial
Capítulo I	Introdução	Apresenta informações suficientes para o entendimento da pesquisa, além de uma justificativa clara e concisa.	4,0	
	Referencial Teórico	Apresenta fundamentação teórica, com referências atuais e pertinentes ao estudo. Apresenta uma sequência bem estruturada das informações.	8,0	
	Citações e Referências	Estão atualizadas (50% dos últimos 5 anos), contém todas citações do texto e estão de acordo com as normas do IF.	4,0	
	Formatação	Foram seguidas as normas de formatação do IF	4,0	
Capítulo II	Introdução	Apresenta informações suficientes para o entendimento da pesquisa, além de uma justificativa clara e concisa.	7,0	
	Material e métodos	Está coerente com o objetivo do estudo, apresenta informações referentes ao método a ser empregado e deixa claro o objeto de estudo e/ou quem e quantos são os sujeitos do estudo, bem como os critérios de inclusão e exclusão da população estudada e os riscos da pesquisa. Além disso, define o campo de estudo e explicita os procedimentos de coleta e análise dos dados.	10	
	Resultados e discussão	Resultados apresentados corretamente e de forma coerente com o trabalho e análise dos	18	

		resultados. Discutidos com base em literatura pertinente e atualizada		
	Citação e Referências	Estão atualizadas (50% dos últimos 5 anos), contém todas citações do texto e estão de acordo com as normas da revista. Contém citações de publicações da revista.	8,0	
	Formatação	Foram seguidas as normas de formatação da revista.	7,0	
	<b>Apresentação oral</b>	Organização e qualidade do conteúdo ( <i>slides</i> ); clareza e fluência na exposição das ideias; uso adequado do tempo (15 a 30 minutos).	10,0	
	Nota final em 80 pontos			
	Nota final em 20 pontos			
	Total:			

Avaliador(1)(Orientador/Presidente): \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_;

Avaliador(2) \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_;

Avaliador(3) \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_;

Avaliador(4) \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_;

Considerações (se necessário):

## Ficha de Inscrição no TCC

**Aluno:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_

**Email:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** (00) 0000 - 0000 **Curso:** \_\_\_\_\_ **Nº de matrícula:** \_\_\_\_\_

**Semestre requerido para defesa de TCC:** \_\_\_\_ **Carga horária concluída:** \_\_\_\_

**Título do trabalho:** \_\_\_\_\_

**Professor Orientador:** \_\_\_\_\_

**Preencher somente para TCCs em grupo:**

**Aluno:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_

**Email:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** (00) 0000 - 0000 **Curso:** \_\_\_\_\_ **Nº de matrícula:** \_\_\_\_\_

**Semestre requerido para defesa de TCC:** \_\_\_\_ **Carga horária concluída:** \_\_\_\_

**Aluno:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_

**Email:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** (00) 0000 - 0000 **Curso:** \_\_\_\_\_ **Nº de matrícula:** \_\_\_\_\_

**Semestre requerido para defesa de TCC:** \_\_\_\_ **Carga horária concluída:** \_\_\_\_

---

Orientando(a)

---

Prof(a). Orientador (a)

, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

<b>FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC</b>		<b>PROTOCOLO</b>	
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>		<b>Data:</b> _____	
<b>Professor Orientador</b>		<b>Curso Superior</b>	
<b>Professores Co-orientadores</b>		<b>Área de atuação</b>	
<b>Aluno(s) Orientado(s)</b>		<b>Curso</b>	<b>Período</b>

<b>DESCRIÇÃO DO TRABALHO (máximo 20 linhas cada item)</b>
<b>Título</b>
<b>Justificativa</b>
<b>Objetivo Geral</b>
<b>Objetivos Específicos</b>
<b>Metodologia Resumida</b>
<b>Recursos Materiais</b>
<b>Referências</b>
<b>Período do Estudo</b>
<b>Data de início:</b> / /
<b>Data de término:</b> / /

**Instituições Envolvidas**

**Assinatura do Orientador**

Prof. orientador do TCC: \_\_\_\_\_ Data: / /

**Assinatura do(s) Discente(s)**

**Parecer e assinatura do Coordenador do Curso**

Aprovado     Reprovado     Aprovado com restrições

Assinatura: \_\_\_\_\_

## CARTA DE ACEITE DE ORIENTAÇÃO

Eu, \_\_\_\_\_, professor(a) do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais – Câmpus \_\_\_\_\_, matrícula SIAPE \_\_\_\_\_, aceito orientar o(s) discente(s) \_\_\_\_\_, número de matrícula \_\_\_\_\_, no projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), intitulado \_\_\_\_\_, do Curso de \_\_\_\_\_ no semestre \_\_\_\_\_.

---

Prof(a).Orientador (a)

IF Sudeste MG – Câmpus

, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ .

## ATA DE AVALIAÇÃO DA DEFESA DO TCC

<b>Candidato(s):</b>		
<b>Curso:</b>		
<b>Título do Projeto:</b>		
<b>Orientador(es):</b>		
<b>Banca Avaliadora:</b>		
Membro (1) (Presidente):		
Membro (2):		
Membro (3):		
<b>Tempo de apresentação:</b>	<b>Início (HH:MM):</b>	<b>Término:</b>
<b>Parecer final:</b>		
<input type="checkbox"/> O candidato está APROVADO SEM RESTRIÇÕES na defesa de TCC. <input type="checkbox"/> O candidato está APROVADO COM RESTRIÇÕES na defesa de TCC. <input type="checkbox"/> O candidato está REPROVADO na defesa de TCC.		
<b>Justificativa do parecer:</b>		
<b>1- APRESENTAÇÃO ORAL: ( ) SATISFATÓRIA ( ) NÃO SATISFATÓRIA</b>		
Justificativa:		
<b>2- Consistência dos resultados: ( ) SATISFATÓRIA ( ) NÃO SATISFATÓRIA</b>		
Justificativa:		
<b>3- Análise e discussão dos resultados: ( ) SATISFATÓRIA ( ) NÃO SATISFATÓRIA</b>		
Justificativa:		
<b>Data da apresentação:</b>		
_____, _____ de _____ de _____.		

**Assinatura dos Avaliadores:**

---



---



---



## LISTA DE PRESENÇA DEFESA TCC

<b>Candidato(s):</b>	
<b>Curso:</b>	
<b>Título do Projeto:</b>	
<b>Orientador(es):</b>	
<b>Tempo de apresentação:</b>	<b>Início(HH:MM):</b>
<b>Nome</b>	<b>Término:</b>
<b>Assinatura</b>	<b>Assinatura</b>
<b>Nome (orientador)</b>	<b>Assinatura:</b>

, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ .

## TERMO DE APROVAÇÃO TCC

NOME E SOBRENOME DO (S) DISCENTE (S)

TÍTULO DO TCC

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado e aprovado como requisito parcial para a obtenção do grau de \_\_\_\_\_do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – Câmpus \_\_\_\_\_.

, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_ .

---

Prof(a).Orientador (a)

IF Sudeste MG – Câmpus xxxx

## TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE DIVULGAÇÃO DE TCC

Eu, \_\_\_\_\_,  
nacionalidade \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_ RG  
nº \_\_\_\_\_, aluno do curso  
\_\_\_\_\_ na  
qualidade de autor do TCC intitulado  
\_\_\_\_\_

AUTORIZO neste ato de depósito, sua divulgação total e gratuita, para fins acadêmicos, em meio eletrônico, através de registro nesta biblioteca, bem como em via impressa, brochura, de acordo com determinação institucional e viabilidade técnica do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais, Câmpus \_\_\_\_\_.

Informações de acesso ao documento:

Ocasionará registro de patente? [ ] sim [ ] não

, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do autor

## Acompanhamento de Egressos – Google Forms

p. 1/5

# Acompanhamento de Egressos

Prezado(a) ex-aluno(a) do curso de Tecnologia em Alimentos,

O acompanhamento de egressos é um recurso relevante para a construção de indicadores que devem provocar a reflexão sobre a prática político-pedagógica institucional e, conseqüentemente, aprimorar os cursos e o ensino oferecido na Instituição.

Através deste questionário objetivamos proceder uma avaliação do curso pela percepção de vocês. Contamos com a participação e agradecemos.

**\*Obrigatório**

**Endereço de e-mail \***

Seu e-mail

---

PRÓXIMA

Página 1 de 9

Nunca envie senhas pelo Formulários Google.

### Identificação

**Nome completo: \***

Sua resposta

---

**Data de nascimento: \***

DD MM AAAA

\_\_ / \_\_ / 2019

**Estado civil: \***

Escolher

**Endereço completo: \***

Avenida/Rua, número, complemento, bairro, cidade, estado, CEP.

Sua resposta

---

**Telefone celular: \***

Sua resposta

---

**Telefone fixo:**

Sua resposta

---

### Informações Acadêmicas

Ano de início do curso \*

Escolher ▾

Semestre / Ano de conclusão do curso: \*

Escolher ▾

Como você se manteve financeiramente durante o curso: \*

- Com recursos da família.
- Com recursos próprios, oriundos de trabalho remunerado.
- Com recursos da assistência estudantil, oferecido pela instituição.
- Com recursos de bolsas de projetos de pesquisa, extensão e/ou estágio remunerado.
- Outro: \_\_\_\_\_

VOLTAR

PRÓXIMA

Página 3 de 9

Nunca envie senhas pelo Formulários Google.

### Avaliação do processo de formação

Em termos gerais, como você considera seu nível de satisfação em relação ao seu curso? \*

- Muito satisfeito.
- Satisfeito.
- Nem satisfeito, nem insatisfeito.
- Insatisfeito.
- Muito insatisfeito.

Como você considera seu nível de satisfação em relação a qualidade dos professores do curso? \*

- Muito satisfeito.
- Satisfeito.
- Nem satisfeito, nem insatisfeito.
- Insatisfeito.
- Muito insatisfeito.

Como você considera seu nível de satisfação em relação a qualidade dos conteúdos curriculares? \*

- Muito satisfeito.
- Satisfeito.
- Nem satisfeito, nem insatisfeito.
- Insatisfeito.
- Muito insatisfeito.

Como você considera seu nível de satisfação em relação a estrutura da instituição de ensino? \*

- Muito satisfeito.
- Satisfeito.
- Nem satisfeito, nem insatisfeito.
- Insatisfeito.
- Muito insatisfeito.

Como você considera seu nível de satisfação em relação ao estágio curricular? \*

- Muito satisfeito.
- Satisfeito.
- Nem satisfeito, nem insatisfeito.
- Insatisfeito.
- Muito insatisfeito.

Como você considera seu nível de satisfação em relação ao apoio da instituição/curso quanto à inserção dos alunos no mercado de trabalho? \*

- Muito satisfeito.
- Satisfeito.
- Nem satisfeito, nem insatisfeito.
- Insatisfeito.
- Muito insatisfeito.

Cite características/aspectos do curso que você considera como positivos. \*

Sua resposta

---

O que você considera que deve mudar ou que necessita ser inserido no curso para melhorar a formação? \*

Sua resposta

---

Após a conclusão do curso, você participou de alguma nova atividade no IF – campus Barbacena? Explique essa participação. \*

Sua resposta

---

Que atividades você acredita que a instituição poderia desenvolver com alunos egressos para favorecer sua formação continuada? Você participaria? \*

Sua resposta

---

Em que tipo de atividade se envolveu após a conclusão do curso de Tecnologia em Alimentos? \*

- Estudos.
- Trabalho.
- Estudos e trabalho.
- Outro:

VOLTAR

PRÓXIMA

Página 5 de 9

Nunca envie senhas pelo Formulários Google.

### Situação atual - Trabalhando

Há relação entre a ocupação e a formação profissional recebida no campus Barbacena? \*

- Sim.
- Não.

Quanto tempo após ter concluído o curso, você começou a trabalhar na área de formação? \*

- Já trabalhava na área durante o curso.
- Menos de um ano.
- De 01 a 02 anos.
- De 02 a 05 anos.
- Mais de 05 anos.
- Não trabalho na área de formação.

Se NÃO trabalha na área de formação, qual é a razão?

- Por falta de vagas na área.
- Por considerar baixo o salário.
- Por não se interessar pela área de formação.
- Por estar estudando.
- Já trabalhava durante o curso e permaneci no mesmo emprego.
- Outro: \_\_\_\_\_

Qual empresa/instituição em que trabalha? \*

Sua resposta \_\_\_\_\_

Qual sua função em seu trabalho atual? \*

Cargo e/ou atividades que desenvolve.

Sua resposta

Qual sua carga horária semanal de trabalho? \*

- Até 20 horas.
- De 21 a 30 horas.
- De 31 a 40 horas.
- De 41 a 44 horas.
- Mais de 44 horas.

Em que faixa se enquadra sua remuneração? \*

- Até 1 salário mínimo.
- De 1 a 3 salários mínimos.
- De 3 a 6 salários mínimos.
- De 6 a 9 salários mínimos.
- Acima de 9 salários mínimos.

Tipo(s) de vínculo(s) trabalhista: \*

- Servidor público estatutário.
- Servidor público temporário.
- Trabalhador celetista.
- Trabalhador autônomo.
- Trabalhador voluntário.

Você pensa em permanecer na profissão que está exercendo? \*

- Sim.
- Não.
- Talvez.

Se trabalha na área de Alimentos, o que considerou mais difícil na atuação profissional em início de carreira?

Sua resposta

Se trabalha na área de Alimentos, quais fatores motivam você a permanecer na profissão?

Sua resposta

### Comentários Gerais

Espaço para comentários que gostaria de deixar registrado.

Sua resposta

Uma cópia das suas respostas será enviada para o endereço de e-mail fornecido

VOLTAR

ENVIAR



## RELATÓRIO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE POR SETOR - 09/08/2019

Declaro receber, em perfeitas condições de funcionamento e conservação, sob minha guarda e responsabilidade, os bens patrimoniais abaixo relacionados, observando rigorosa consistência entre estes e os registros da Divisão de Patrimônio e me comprometo, ainda, a zelar para que permaneçam no/na setor/seção/departamento:

## Laboratório de Análise de Alimentos

RESPONSÁVEL: GERSON DE FREITAS SILVA VALENTE

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110101	PHMETRO	44413	MEDIDOR DE BANCADA PHMETRO T-1000 MARCA TEKNA	07/01/2013	R\$ 570,00
123110101	PHMETRO	44414	MEDIDOR DE BANCADA PHMETRO T-1000 MARCA TEKNA	07/01/2013	R\$ 570,00
123110101	BALANCA DE PRECISAO	44608	BALANÇA ELETRÔNICA AD500 MARTE	27/02/2013	R\$ 735,00
123110101	BALANCA DE PRECISAO	44609	BALANÇA ELETRÔNICA AD500 MARTE	27/02/2013	R\$ 735,00
123110101	PHMETRO	54329	PHMETRO DE BOLSO A PROVA D"AGUA DISPLAY DE CRISTAL LIQUIDO DE 4 DIGITOS PH 0,00 14,00 MOD PH-3	13/07/2016	R\$ 250,00
123110101	BALANCAS	56587	BALANÇA MILESIMAL (0,001G) CAPACIDADE 320G - B	09/05/2019	R\$ 1.200,00
123110101	BALANCAS	56591	REFRATOMETROS ABBE AR1000C	09/05/2019	R\$ 2.020,00
123110101	BALANCAS	56596	REFRATOMETROS ABBE ARI1000C	09/05/2019	R\$ 3.020,00
123110101	MEDIDORES	56722	MEDIDOR DE OXIGÊNIO DISSOLVIDO POLITERM MODELO POL-60	09/08/2019	R\$ 3.645,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110101	MEDIDORES	56723	MEDIDOR DE OXIGÊNIO DISSOLVIDO POLITERM MODELO POL-60	09/08/2019	R\$ 3.645,00
123110101	MEDIDORES	56724	MEDIDOR DE OXIGÊNIO DISSOLVIDO POLITERM MODELO POL-60	09/08/2019	R\$ 3.645,00
123110103	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44215	TEXTUROMETO SISTEMA DE ANÁLISE DE PROPRIEDADES FÍSICO-MECÂNICAS TAXT EXPRESS MARCA STABLE MICRO SYSTEMS	20/12/2012	R\$ 58.000,00
123110103	ESTUFA	44486	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO - MARCA DELEO	21/01/2013	R\$ 1.929,29
123110103	COLORIMETRO	44509	COLORIMETRO PORTATIL DE REFLEXÃO - KONICA MINOLTA - KM-CR - 400 B 2012340 - B 8210473	25/01/2013	R\$ 37.000,00
123110103	DESTILADORES	44610	DESTILADOR DE ÁGUA MODELO MB 10	27/02/2013	R\$ 1.358,00
123110103	CAPELA	44653	CAPELA DE EXAUSTÃO MODELO LUCA -15 - LUCADEMA - CAPELA PARA EXAUSTÃO DE GASES COM PORTA DE VIDRO.	21/03/2013	R\$ 1.300,00
123110103	BALANCA DE PRECISAO	44670	BALANÇA SEMI ANALITICA - MARCA BEL - MODELO S423 - SERIE CH1202457	26/03/2013	R\$ 1.189,98
123110103	BALANCA DE PRECISAO	44671	BALANÇA SEMI ANALITICA - MARCA BEL - MODELO S423 - SERIE CH1202473	26/03/2013	R\$ 1.189,98
123110103	BANHO-MARIA	44672	BANHO MARIA COM AGITAÇÃO MICROPROCESSADO DIGITAL - MARCA SOLAB - SL- 155/22 - ITEM 162. SERIE 04/13-0022	01/04/2013	R\$ 1.598,00
123110103	AQUECEDORES	44862	BLOCO DIGESTOR PARA 40 PROVAS MICROPROCESSADO - BD 40 - N° DE SERIE 041310 - MARCA MARQLABOR	08/04/2013	R\$ 2.215,00
123110103	EXTRATOR	44863	EXTRATOR DE GORDURAS E LIPIDEOS SOXHLET POR REBOILER - MODELO EG R6 IC - N° DE SERIE 041305 - MARCA MARQLABOR	08/04/2013	R\$ 4.520,00
123110103	DESTILADORES	44864	DESTILADOR DE NITROGENIO E PROTEINAS KGEDAHL - MODELO DNK/INOX - N° DE SERIE 041312	08/04/2013	R\$ 2.190,00
123110103	ESPECTROFOTOMETRO	45082	ESPECTROFOTOMETRO UV 2000 A.C SUPORTE	14/05/2013	R\$ 14.899,00
123110103	LAVADOR DE PIPETAS	51220	LAVADOR DE PIPETAS PEÇAS ACESSÓRIOS EQUIPAMENTOS ESPECIALIZADOS, TIPO EIXO,	16/06/2014	R\$ 440,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
			APLICAÇÃO LAVADORA ENTREGUE A PROF. THAIS		
123110103	MICROPIPETA	53553	MICROPIPETA VOLUME VARIÁVEL 100-1000MCL TIPO MONOCANAL, MECÂNICA AJUSTE VOLUME REGULÁVEL MARCA KASVI	16/02/2016	R\$ 280,00
123110103	MICROPIPETA	53554	MICROPIPETA VOLUME VARIÁVEL 100-1000MCL TIPO MONOCANAL, MECÂNICA AJUSTE VOLUME REGULÁVEL MARCA KASVI	16/02/2016	R\$ 280,00
123110103	DETERMINADOR DE F.E SEQUENCIA	54131	DETERMINADOR DE FIBRA USO LABORATÓRIO, AÇO INOX CONTROLE TEMPRATURA, DISPLAY DIGITAL, MARCA LUCADEMA	10/05/2016	R\$ 3.950,00
123110103	AGITADOR	54336	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO 15LTS PLATAFORMA EM ALUMÍNIO 110V CIENLAB MOD CE1540/A	09/08/2016	R\$ 499,99
123110103	AGITADOR	54337	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO 15LTS PLATAFORMA EM ALUMÍNIO 110V CIENLAB MOD CE1540/A	09/08/2016	R\$ 499,99
123110103	AGITADOR	54338	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO 15LTS PLATAFORMA EM ALUMÍNIO 110V CIENLAB MOD CE1540/A	09/08/2016	R\$ 499,99
123110103	AGITADOR	54339	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO 15LTS PLATAFORMA EM ALUMÍNIO 110V CIENLAB MOD CE1540/A	09/08/2016	R\$ 499,99
123110103	AGITADOR	55430	AGITADOR MECÂNICO TIPO VORTEX , AJUSTE MECÂNICO, ROTAÇÃO 3.800 RPM, MARCA WARMNEST. (SÉRIE 20174852) -	19/02/2018	R\$ 600,00
123110103	AGITADOR	55431	AGITADOR MECÂNICO TIPO VORTEX , AJUSTE MECÂNICO, ROTAÇÃO 3.800 RPM, MARCA WARMNEST. (SÉRIE 20174849).	19/02/2018	R\$ 600,00
123110103	AGITADOR	55432	AGITADOR MECÂNICO TIPO VORTEX , AJUSTE MECÂNICO, ROTAÇÃO 3.800 RPM, MARCA WARMNEST. (SÉRIE 20174850).	19/02/2018	R\$ 600,00
123110103	VISCOSIMETRO	56219	VISCOSIMETRO LAMY RHEOLOGY M,OD: B ON E TOUCH C SISTEMA ASTM/ISO 2555.	08/03/2019	R\$ 28.636,00
123110103	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	56239	EVAPORADOR ROTATIVO 220V, AJUSTE DIGITAL - NT 410 - 22S: 19010033.	12/03/2019	R\$ 6.200,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110103	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	56240	DETERMINADOR DE FIBRA BRUTA, MOINHO, MATERIAL DE GABINETE DE AÇO.	18/03/2019	R\$ 7.005,00
123110106	FORNOS	44607	FORNO MUFLA DIGITAL MICROPROCESSADO - MAGNUS	22/02/2013	R\$ 1.393,33
123110106	AGITADOR	53943	AGITADOR MECÂNICO MARCA FISATOM MODELO 710S CAPACIDADE 1,5 LT VISCOSIDADE DE ATE 100MPAS COM HÉLICE TIPO PÁ DE 50MM DE AÇO INOX	11/03/2016	R\$ 809,90
123110106	AGITADOR	53944	AGITADOR MECÂNICO MARCA FISATOM MODELO 710S CAPACIDADE 1,5 LT VISCOSIDADE DE ATE 100MPAS COM HÉLICE TIPO PÁ DE 50MM DE AÇO INOX	11/03/2016	R\$ 809,90
123110121	BANHO-MARIA	44674	BANHO MARIA DIGITAL MICROPROCESSADO - SL - 150/6 - ITEM 101 - MARCA SOLAB - SERIE 04/13-0023	01/04/2013	R\$ 1.043,00
123110125	CHAPA PADRAO	53946	CHAPA AQUECEDORA 40X30CM TERMOSTATO PARA AJUSTE DE TEMPERATURA MARCA ZEZIMAQ	18/03/2016	R\$ 890,00
123110125	CHAPA PADRAO	53947	CHAPA AQUECEDORA 40X30CM TERMOSTATO PARA AJUSTE DE TEMPERATURA MARCA ZEZIMAQ	18/03/2016	R\$ 890,00
123110201	NOTEBOOK	43896	NOTEBOOK - HP PROBOOK 4530S - CORE I3 - 380M 2.53GHZ - 2GB - RAM/HD 320GB DVDRW/TELA 15.6.	19/11/2012	R\$ 1.494,00
123110301	GELADEIRA	53536	REFRIGERADOR 280L 01 PORTA MARCA CONSUL COR BRANCA	01/02/2016	R\$ 1.096,89
123110301	GELADEIRA	54147	REFRIGERADOR CRC28 MARCA CONSUL CAPACIDADE 240 A 260L PRATELEIRAS REMOVÍVEIS COM TRAVAS DE SEGURANÇA COR BRANCA	24/05/2016	R\$ 1.096,89
123110303	CADEIRAS	47492	POLTRONA GIRATORIA, TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATÓRIO -MARCA FLEXFORM	22/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47505	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47506	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47511	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47513	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110303	CADEIRAS	47515	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47536	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	52075	CADEIRA SECRETARIA C/ SEFIR - C/CAPA - A GAS - COR AZUL - MOBILAN DRACO - LAB. NUTRIÇÃO	19/11/2014	R\$ 89,00
123110303	CADEIRAS	52076	CADEIRA SECRETARIA C/ SEFIR - C/CAPA - A GAS - COR AZUL - MOBILAN DRACO	19/11/2014	R\$ 89,00
123110303	CADEIRAS	52077	CADEIRA SECRETARIA C/ SEFIR - C/CAPA - A GAS - COR AZUL - MOBILAN DRACO - LAB. NUTRIÇÃO	19/11/2014	R\$ 89,00
123110303	CADEIRAS	52078	CADEIRA SECRETARIA C/ SEFIR - C/CAPA - A GAS - COR AZUL - MOBILAN DRACO	19/11/2014	R\$ 89,00
123110303	CADEIRAS	52079	CADEIRA SECRETARIA C/ SEFIR - C/CAPA - A GAS - COR AZUL - MOBILAN DRACO	19/11/2014	R\$ 89,00
123110303	CADEIRAS	52080	CADEIRA SECRETARIA C/ SEFIR - C/CAPA - A GAS - COR AZUL - MOBILAN DRACO - LAB. NUTRIÇÃO	19/11/2014	R\$ 89,00
123110303	MESAS	53956	MESA ESCOLAR PARA CADEIRANTE	18/03/2016	R\$ 318,00
123119909	DIVISORIA	51106	DIVISORIAS COM 11 PAINEIS CEGOS - 30 PAINEIS MISTOS - 2 PORTAS SIMPLES - MARCA USE MOVEIS - LABORATORIO DE FISICA-QUIMICA	26/08/2014	R\$ 36.270,00
				<b>Valor Total:</b>	<b>R\$ 248.637,12</b>

-----  
 Chefe do Patrimônio

-----  
 Responsável pelos bens



## RELATÓRIO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE POR SETOR - 09/10/2019

Declaro receber, em perfeitas condições de funcionamento e conservação, sob minha guarda e responsabilidade, os bens patrimoniais abaixo relacionados, observando rigorosa consistência entre estes e os registros da Divisão de Patrimônio e me comprometo, ainda, a zelar para que permaneçam no/na setor/seção/departamento:

## LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

RESPONSÁVEL: PAULA VIEIRA DE FARIA

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110103	INCUBADORA	44507	ESTUFA INDUSTRIAL - INCUBADORA BOD. COM FOTOPER. MOD. 161/03 - LUCADEMA	24/01/2013	R\$ 2.860,00
123110103	INCUBADORA	44508	ESTUFA INDUSTRIAL - INCUBADORA BOD. COM FOTOPER. MOD. 161/03 - LUCADEMA.	24/01/2013	R\$ 2.860,00
123110103	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44612	CABINE DE SEGURANÇA BIOLÓGICA CLASSE II TIPO AI - MODELO SBIIAI - 1266/4 - SÉRIE 0832/13 - FILTERFLUX.	28/02/2013	R\$ 10.000,00
123110103	ANALISADORES	44615	CAPELA DE FLUXO ORG. 1270 - CABINE DE FLUXO LAMINAR HORIZONTAL - IDEOXIMA	06/03/2013	R\$ 6.999,99
123110103	BALANCA DE PRECISAO	44670	BALANÇA SEMI ANALITICA - MARCA BEL - MODELO S423 - SERIE CH1202457	26/03/2013	R\$ 1.189,98
123110103	ESTUFA	44673	ESTUFA DE CULTURA BACTERIOLOGICA - MARCA SOLAB - SL - 101/27	01/04/2013	R\$ 1.495,39
123110103	HOMOGENIZADOR	44986	HOMOGENEIZADOR DE AMOSTRAS PATOGENICAS E MICROBIANAS TIPO STOMARC - SERIE 131570222	17/04/2013	R\$ 4.530,00
123110103	CONTADORES	45239	CONTADOR DE COLONIAS, LUPA DE AUMENTO 3X, CANETA MARCADORA - 220 VOLTS BAC-COUNTER - LOTE: 0000011241 - SERIE 1306812	16/09/2013	R\$ 950,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110103	CONTADORES	45240	CONTADOR DE COLONIAS, LUPA DE AUMENTO 3X , CANETA MARCADORA - 220 VOLTS BAC-COUNTER - LOTE: 0000011241 - SERIE - 1306814	16/09/2013	R\$ 950,00
123110103	AUTOCLAVE	50576	AUTOCLAVE VERTICAL 30X45 - PHOENIX - REG. MS 80004710002 - SÉRIE 20019	27/05/2014	R\$ 3.750,00
123110103	AUTOCLAVE	53464	AUTOCLAVE MODELO GRAVITACIONAL, OPERAÇÃO AUTOMÁTICA, DIGITAL, SISTEMAS LIMPEZA, SEGURANÇA SECAGEM PORTA FECHADA, VOLUME CAMARA CERCA DE 20L SENSORES TEMPERATURA E PRESSÃO, ALARMES 03 BANDEJAS MARCA STERMAX	20/01/2016	R\$ 2.379,99
123110121	BANHO-MARIA	44674	BANHO MARIA DIGITAL MICROPROCESSADO - SL - 150/6 - ITEM 101 - MARCA SOLAB - SERIE 04/13-0023	01/04/2013	R\$ 1.043,00
123110125	MICROSCOPIO	34913	MICROSCOPIO PRIMO STAR / CAMPO18	14/08/2008	R\$ 3.600,00
123110125	MICROSCOPIO	34916	MICROSCOPIO PRIMO STAR / CAMPO18	14/08/2008	R\$ 3.600,00
123110125	MICROSCOPIO	34917	MICROSCOPIO PRIMO STAR / CAMPO18	14/08/2008	R\$ 3.600,00
123110125	MICROSCOPIO	34919	MICROSCOPIO PRIMO STAR / CAMPO18	14/08/2008	R\$ 3.600,00
123110125	ESTABILIZADORES	40236	ESTABILIZADOR ELETRÔNICO MICROLINE 3 MARCA BMI MODELO ML/1000B1	15/12/2011	R\$ 122,00
123110201	COMPUTADOR	36693	MICROCOMPUTADOR DELL OPTIPLEX 760 MINITORE EPA COM TECLADO, MOUSE, ADAPTADOR DISPLAYPORT SOFTWARE ROXIO, MONITOR DE 17 POLEGADAS E SISTEMA OPERACIONAL EMPR WINDOWS 7 PROFESSIONAL COM MÍDIA 32-BIT EM PORTUGUÊS	26/02/2010	R\$ 2.579,44
123110201	COMPUTADOR	36914	COMPUTADOR DELL OPTIPLEX 780, WINDOWS7 PROFESSIONAL, TECLADO, MOUSE, ADAPTADOR DISPLAYPORT PARA SISTEMAS DELL, SOFTWARE ROXIO CREATOR DELL E MONITOR DE 17" DELL	29/03/2010	R\$ 2.579,44
123110201	IMPRESSORA	40106	IMPRESSORA HP LASERJET P2055DN 01 ANO GARANTIA HARDWARE 90 DIAS SOFTWARE E CARTUCHOS. SÉRIE: BRBFC9251K	07/12/2011	R\$ 1.018,00
123110301	GELADEIRA	53537	REFRIGERADOR 280L 01 PORTA MARCA CONSUL COR BRANCA	01/02/2016	R\$ 1.096,89

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110303	ARMARIOS	17612	ARMARIO ACO 2 PORTAS 198X120X50CM MOD. A-403	30/08/2009	R\$ 0,01
123110303	MESAS	33084	MESA MICROCOMPUTADOR COM 03 GAVETAS TECLADO RETRATIL COR OVO CINZA	25/04/2007	R\$ 184,00
123110303	ARMARIOS	42288	ARMARIO ALTO 2 PORTAS TAMPO CONFECCIONADO - OLITRONIC	02/04/2012	R\$ 1.045,00
123110303	CADEIRAS	47491	POLTRONA GIRATORIA, TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATÓRIO -MARCA FLEXFORM	22/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47493	POLTRONA GIRATORIA, TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATÓRIO -MARCA FLEXFORM	22/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47495	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47500	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47503	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47512	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47517	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47524	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00
123110303	CADEIRAS	47537	POLTRONA GIRATORIA TIPO CAIXA, SEM BRAÇOS, PARA LABORATORIO - MARCA FLEXFORM	28/04/2014	R\$ 568,00

**Valor Total: R\$ 67.145,13**

-----  
Chefe do Patrimônio

-----  
Responsável pelos bens



## RELATÓRIO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE POR SETOR - 09/10/2019

Declaro receber, em perfeitas condições de funcionamento e conservação, sob minha guarda e responsabilidade, os bens patrimoniais abaixo relacionados, observando rigorosa consistência entre estes e os registros da Divisão de Patrimônio e me comprometo, ainda, a zelar para que permaneçam no/na setor/seção/departamento:

## SETOR DE PROJETOS INDUSTRIA E BENEFIAMENTO - VEGETAIS

RESPONSÁVEL: GILMA A. SANTOS GONÇALVES

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110101	REFRATOMETRO	31774	REFRATOMETRO MANUAL PRECISAO 3 ESCALAS 0-90% BRIX - BIOBRIX	13/10/2005	R\$ 940,24
123110101	FERRAMENTAS	33627	PAQUIMETRO DIGITAL COM NONIO DE 10 DIVISOES, UNIVERSAL RESOLUCAO 150 MM	08/10/2007	R\$ 191,25
123110101	REFRATOMETRO	35461	REFRATOMETRO DIGITAL PORTATIL MARCA INSTRUTHERM MOD. RTD-45	16/01/2009	R\$ 2.000,00
123110101	REFRATOMETRO	35462	REFRATOMETRO PORTATIL - MARCA INSTRUTHERM MOD. RT-90	16/01/2009	R\$ 450,00
123110101	BALANCA DE PRECISAO	44649	BALANÇA ELETRONICA AD2000 MARTE - 336400 - ELISVANIR	12/03/2013	R\$ 812,00
123110101	REFRATOMETRO	47598	REFRATOMETRO MOD. RT 60ATC PORTÁTIL FAIXA 28 A 62 BRIX COM TEMPERATURA AUTOMÁTICA - INSTRUTERM - 12112300923511	05/05/2014	R\$ 172,55
123110101	BALANCAS	47607	BALANÇA ELETRONICA - MARCA LIDER - MODELO B- 160 - CAPACIDADE 6 KG - DIV. 1G - PRATO AÇO INOX 0,22X0,25 M LD 1050 - N/S 32477 - ELISVANIR	09/05/2014	R\$ 810,00
123110101	PHMETRO	54330	PHMETRO DE BOLSO A PROVA D"AGUA DISPLAY DE CRISTAL LIQUIDO DE 4 DIGITOS PH 0,00 14,00 MOD PH-3 RESPONSABILIDADE SALA PROCESSAMENTO	13/07/2016	R\$ 250,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
FRUTAS E VEGETAIS					
123110101	BALANCA DE PRECISAO	55359	BALANÇA ELETRÔNICA, CAPACIDADE DE CARGA DE 100 A 150 KG, TIPO COLUNA, PLATAFORMA DE PESAGEM EM AÇO INOX (SÉRIE 378843)	23/02/2018	R\$ 1.000,00
123110101	BALANCA DE PRECISAO	55360	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO, CARGA MÁXIMA DE 2 KG, CAPACIDADE MÍNIMA DE 0,1G, CALIBRAÇÃO DIGITAL EXTERNA, PRATO DE PESAGEM EM AÇO INOX, FUNÇÃO TARA, ALIMENTAÇÃO 127V (SÉRIE 380592)	23/02/2018	R\$ 2.000,00
123110101	TERMOMETRO	56132	TERMOMETRO DIGITAL INFRAVERMELHO BENETCH	05/02/2019	R\$ 204,43
123110101	TERMOMETRO	56133	TERMOMETRO DIGITAL INFRAVERMELHO BENETCH	05/02/2019	R\$ 204,43
123110103	REFRATOMETRO	2563	REFRATOMETRO	30/08/2009	R\$ 0,01
123110103	REFRATOMETRO	28356	REFRATOMETRO DE BRIX DE 28 A 62 ATACO	17/11/1995	R\$ 598,00
123110103	REFRATOMETRO	28358	REFRATOMETRO DE BRIX DE 587 A 90 ATACO	17/11/1995	R\$ 571,00
123110103	RECIPIENTES ESPECIAIS	44565	DOSADORA MANUAL - MACANUDA	07/02/2013	R\$ 5.948,23
123110103	EXAUSTORES	44869	EXAUSTOR AXIAL 1/3HP - MARCA VENTISOL	12/04/2013	R\$ 209,00
123110103	EXAUSTORES	44870	EXAUSTOR AXIAL 1/3HP - MARCA VENTISOL	12/04/2013	R\$ 209,00
123110103	ESTANTES	45043	ESTANTE INOX GRADEADA 4 PLANOS PARA CAMARA FRIGORIFICA - MARCA ALJA - MODELO EG4P	03/05/2013	R\$ 1.400,00
123110103	ESTANTES	45047	ESTANTE INOX GRADEADA 4 PLANOS PARA CAMARA FRIGORIFICA - MARCA ALJA - MODELO EG4P	03/05/2013	R\$ 1.400,00
123110106	MAQUINAS DIVERSAS	29959	SELADORA R BAIÃO REF.200 BIVOLT - CARGA ELISVANIR - EMPRESTIMO EM 25 DE OUTUBRO DE 2013 PARA PROF. GILMA DOUTORADO NA UFLA.	03/12/1999	R\$ 1.520,00
123110106	FOGAO	35232	FOGAO ITAJOBÍ 04 BOCAS 40X40	27/10/2008	R\$ 864,00
123110106	PROCESSADOR	39284	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS MARCA METVSA MODELO LINHA LEVE LIGTH DUTY	07/06/2011	R\$ 1.288,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110106	CAMARAS DIVERSAS	39850	MINI CAMARA MODULARES 2400X	19/08/2011	R\$ 2.800,00
123110106	BEBEDOUROS	40412	BEBEDOURO PRESSÃO LYBELL BABY INOX 110V. SÉRIE: 1121837	28/12/2011	R\$ 429,99
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44412	SELADORA A VACUO DIGITALE MARCA SULPAK - GARANTIA 06 MESES	03/01/2013	R\$ 5.994,94
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44480	SELADORA DE PEDAL PARA 2 POTES - SULPACK	07/01/2013	R\$ 1.899,95
123110106	RECIPIENTES ESPECIAIS	44523	BALDE INOX AISI 15 LITROS - CARGA ELISVANIR. OBS: OS BALDES NÃO VIERAM COMO A ESPECIFICAÇÃO DO EMPENHO. O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, WANDER RICARDO MENDES, AUTORIZOU O RECEBIMENTO.	14/01/2013	R\$ 189,00
123110106	RECIPIENTES ESPECIAIS	44524	BALDE INOX AISI 15 LITROS - BALDE INOX AISI 15 LITROS - CARGA ELISVANIR. OBS: OS BALDES NÃO VIERAM COMO A ESPECIFICAÇÃO DO EMPENHO. O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, WANDER RICARDO MENDES, AUTORIZOU O RECEBIMENTO.	14/01/2013	R\$ 189,00
123110106	RECIPIENTES ESPECIAIS	44525	BALDE INOX AISI 15 LITROS - BALDE INOX AISI 15 LITROS - CARGA ELISVANIR. OBS: OS BALDES NÃO VIERAM COMO A ESPECIFICAÇÃO DO EMPENHO. O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, WANDER RICARDO MENDES, AUTORIZOU O RECEBIMENTO.	14/01/2013	R\$ 189,00
123110106	LAVADORAS	44564	LAVABOTAS 1 POSIÇÃO INOX 304 - LAVADOR DE BOTAS MANUAL INDIVIDUAL - J.S.P.	05/02/2013	R\$ 1.348,22
123110106	LAVADORAS	44652	LAVADORA ALTA PRESSÃO 220V PW2100 BLACK AND DECKER - SERIE 34052120049	12/03/2013	R\$ 1.155,00
123110106	LIQUIDIFICADOR	44675	LIQUIDIFICADOR 25 L - BASCULANTE VISA-LQL - 25 - INOX - SERIE 000521	03/04/2013	R\$ 990,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	51284	DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS - DESCASCADOR DE ALHO, EQUIPAMENTO DE ACORDO COM NR 12 CAPACIDADE 10KG CHAVE SELETORA DE TENSÃO	27/06/2014	R\$ 1.853,90

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
			110/220V- ELISVANIR		
123110106	LIQUIDIFICADOR	54625	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COPO AÇO INOVIXÁVEL, CAPACIDADE 02 LTS MARCA JL COLOMBO	25/10/2016	R\$ 313,76
123110106	LIQUIDIFICADOR	54627	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COPO AÇO INOVIXÁVEL, CAPACIDADE 02 LTS MARCA JL COLOMBO - LAB. DE FRUTAS E VEGETAIS - RESP JOSÉ GERALDO	25/10/2016	R\$ 313,76
123110106	FREEZER	54769	FREEZER VERTICAL CONSUL 246L, BRANCO, 110V . PROCESSO Nº 23355000411/2015-75 LAB FRUTAS E VEGETAIS PEDIDO DA PROF. GILMA	21/12/2016	R\$ 1.769,92
123110106	LIQUIDIFICADOR	55269	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE CAPACIDADE 25L. NÚMERO DE SÉRIE: 5428.	31/01/2018	R\$ 1.495,42
123110106	ESTUFA	55434	DESIDRATADOR DE ALIMENTOS COM CAPACIDADE DE CARGA ENTRE 14 E 15 KG; GABINETE EM AÇO EPOXI NA COR BRANCA, COM 08 BANDEJAS MEDINDO CADA 30X42 CM MARCA PARDAL (SÉRIE 02/2018 - 2157)	28/02/2018	R\$ 3.179,99
123110106	FOGAO	55612	FOGÃO INDUSTRIAL EM Aço, CARBONO ESPECIAL, ALTA PRESSÃO; 06 QUEIMADORES EM FERRO FUNDIDO; GRELHAS FORMATO ARREDONDADO, Pés REVESTIDOS COM SAPATAS EM PVC RÍGIDO.	25/06/2018	R\$ 606,00
			PROCESSO Nº: 23355.003811/2017-02		
123110106	LIQUIDIFICADOR	55993	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL JLCOLOMBO, MATERIAL DE AÇO INOX, CAPACIDADE 6L - SALA DE PROCESSAMENTO DE INDÚSTRIAS E VEGETAIS	04/01/2019	R\$ 579,67
123110106	LIQUIDIFICADOR	55994	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL JLCOLOMBO, MATERIAL DE AÇO INOX, CAPACIDADE 6L - SALA DE PROCESSAMENTO DE INDÚSTRIAS E VEGETAIS	04/01/2019	R\$ 579,67
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	56250	MESA INOX COM PRATELEIRA INFERIOR. DIMENSÕES: 1000X700X900 MM. (PROFESSORA GILMA)	19/03/2019	R\$ 987,12
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	56251	MESA INOX COM PRATELEIRA INFERIOR. DIMENSÕES: 1000X700X900 MM. (PROFESSORA GILMA)	19/03/2019	R\$ 987,12
123110125	CONDENSADORES	28385	CONDENSADOR BITZER - BITZER- LOCALIZADO INTERIOR CAMARA FRIGORIFICA (ENCONTRADO SEM PEÇAS EM 13-06-2019)	28/12/1995	R\$ 1.350,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	34936	DESPOLPADEIRA DES-60 BIVOLT 60L 1/2CV BRAESI	01/09/2008	R\$ 1.800,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110125	PANELAS ESPECIAIS	35169	TACHO DE COZIMENTO A GAZ CAPACIDADE 50 LTS AO INOX AISI-304 COZIMENTO BANHO MARIA MARCA MEC MILK	15/10/2008	R\$ 9.000,00
123110125	PHMETRO	40453	PHMETRO MARCA TEKNA MODELO T-1000. SÉRIE: 0289	03/01/2012	R\$ 520,00
123110125	EXTRATOR	40696	EXTRATOR DE SUCO - VITALEX	23/01/2012	R\$ 230,00
123110125	LIQUIDIFICADOR	40697	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 2 LITROS - VITALEX	23/01/2012	R\$ 370,00
123110125	LIQUIDIFICADOR	40698	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 2 LITROS - VITALEX	23/01/2012	R\$ 370,00
123110125	LIQUIDIFICADOR	40699	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 2 LITROS - VITALEX	23/01/2012	R\$ 370,00
123110125	LIQUIDIFICADOR	40701	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS - VITALEX	23/01/2012	R\$ 998,80
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44147	DESIDRATADOR EM AÇO INOX. ACOMPANHA 22 GRELHAS E 24 GANCHOS.	23/11/2012	R\$ 3.497,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44148	TACHO A VAPOR PARA DOCE DE LEITE COM CAPACIDADE DE 250 LITROS - MARCA GERAÇÃO	23/11/2012	R\$ 10.000,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44866	LAVATORIO DE MÃOS - MARCA MIRAINOX.	12/04/2013	R\$ 890,00
123110125	TANQUES DIVERSOS	45135	TANQUE RETANGULAR AÇO INOXIDAVEL AISI 304 DE 1,5 MM POLIDO SANITARIO CONEXÃO ROSCADA EXTERNA SMS CAPACIDADE 200 LITROS. - MARCA GERAÇÃO	02/07/2013	R\$ 3.223,00
123110125	PORTA-RESIDUO	46696	LIXEIRA-CARRO PORTA DETRITOS - MARCA ALJA.	26/03/2014	R\$ 753,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	47593	PALLET AÇO INOXIDAVEL - MARCA CIMAPI	25/04/2014	R\$ 945,00
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54214	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO - LAB PROCESSAMENTO FRUTAS E VEGETAIS - PROF. REJANE	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54215	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO - LAB PROCESSAMENTO FRUTAS E VEGETAIS - PROF. REJANE	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54216	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO - LAB PROCESSAMENTO FRUTAS E VEGETAIS - PROF.	23/06/2016	R\$ 957,70

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
REJANE					
123110201	NOTEBOOK	43892	NOTEBOOK - HP PROBOOK4530S - CORE I3 - 380M 2.53GHZ - 2GB - RAM/HD 320GB DVDRW/TELA 15.6. - ENTREGUE A PROFA GILMA AUXILIADORA SANTOS GONÇALVES - LABORATÓRIO DE VEGETAIS - SIB	19/11/2012	R\$ 1.494,00
123110301	PANELAS ESPECIAIS	14841	TACHO DE COBRE C/ CAPACIDADE PARA 25 LITROS	30/08/2009	R\$ 0,01
123110301	PANELAS ESPECIAIS	19352	PANELA EM DURO ALUM. POL. C/ALCA E TAMPA 20 L - SERNA - DISPENSA	30/08/2009	R\$ 0,01
123110301	EXTRATOR	24865	EXTRATOR DE SUCO MARCA CROYDON MOD.ES-4 110V - CROYDON	06/08/1987	R\$ 0,01
123110301	BOTIJOES VAZIOS (GAS)	27731	BOTIJAO DE GAS DE 13 KG - ROSAGAS	18/08/1994	R\$ 34,80
123110301	GELADEIRA	44482	REFRIGERADOR FROST FREE 365 L - 110 VOLTS - CONSUL/CRB39	18/01/2013	R\$ 1.176,90
123110301	GELADEIRA	44483	REFRIGERADOR FROST FREE 365 L - 110 VOLTS - CONSUL/CRB39	18/01/2013	R\$ 1.176,90
123110301	EXAUSTORES	49533	EXAUSTOR AXIAL 500 - MARCA VENTISOL - 50CM - 127 V -	21/05/2014	R\$ 261,59
123110301	LIQUIDIFICADOR	55262	LIQUIDIFICADOR DIAMANTE FILTER 600W BRITÂNIA, PRETO 110V. LOCALIZADO NO CENTRO DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS. SÉRIE 7020081558J2801	19/01/2018	R\$ 85,00
123110301	LIQUIDIFICADOR	55263	LIQUIDIFICADOR DIAMANTE FILTER 600W BRITÂNIA, PRETO 110V. LOCALIZADO NO CENTRO DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS. SÉRIE 7020081558J280I	19/01/2018	R\$ 85,00
123110303	MESAS	10569	MESA FORMICA COM PES DE FERRO	30/08/2009	R\$ 0,01
123110303	ARMARIOS	13678	ARMARIO DE FERRO, C/ 2 PRATELEIRAS DE VIDRO COM CHAVE	30/08/2009	R\$ 0,01
123110303	MESAS	34930	MESA INOX COM 1,50 X 0,70 X 0,85, PRATELEIRA INFERIOR E RODIZIOS COM TRAVA	19/08/2008	R\$ 1.790,00
123110303	MESAS	34931	MESA INOX COM 1,50 X 0,70 X 0,85, PRATELEIRA INFERIOR E RODIZIOS COM TRAVA	19/08/2008	R\$ 1.790,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110303	MESAS	39613	MESA EM AÇO INOXIDÁVEL INDUSTRIAL MARCA STELLINOX	01/07/2011	R\$ 573,00
123110303	CADEIRAS	39956	CADEIRA DIGITADOR COMUM MESCLADA CINZA MODELO VAIL141851 - SALA DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS - PROF. REIJANE	29/09/2011	R\$ 469,00
123110303	ARMARIOS	42555	ARMARIO ALTO 2 PORTAS TAMPO CONFECCIONADO EM CHAPA DE MADEIRA AGLOMERADA - SW2AA0816ER - OLITRONIC	16/04/2012	R\$ 1.055,00
123110303	MESAS	45186	MESA MULTIUSO MONTADA EM AÇO INOX 304, LIGA 18,8, COM RODIZIOS E TRAVAS, MEDIDAS 1,00X070X0,85 METROS GRADEADA. MARCA GERAÇÃO	09/07/2013	R\$ 896,37
123110303	CADEIRAS	47280	POLTRONA GIRATÓRIA, ESPALDAR MEDIO COM BRAÇOS - MARCA FLEXFORM - SALA DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS	16/04/2014	R\$ 850,00
123110303	CADEIRAS	47325	POLTRONA FIXA, INTERLOCUTOR, ESPALDAR BAIXO, SEM BRAÇOS - MARCA FLEXFORM - SALA DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS	16/04/2014	R\$ 474,00
123110303	CADEIRAS	47326	POLTRONA FIXA, INTERLOCUTOR, ESPALDAR BAIXO, SEM BRAÇOS - MARCA FLEXFORM - SALA DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS	16/04/2014	R\$ 474,00
123110303	CADEIRAS	47327	POLTRONA FIXA, INTERLOCUTOR, ESPALDAR BAIXO, SEM BRAÇOS - MARCA FLEXFORM - SALA DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS	16/04/2014	R\$ 474,00
123110303	CADEIRAS	47362	POLTRONA FIXA, INTERLOCUTOR, ESPALDAR BAIXO, SEM BRAÇOS - MARCA FLEXFORM - SALA DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS	16/04/2014	R\$ 474,00
123110303	CADEIRAS	47413	POLTRONA FIXA, INTERLOCUTOR, ESPALDAR BAIXO, SEM BRAÇOS - MARCA FLEXFORM - SALA DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E VEGETAIS	16/04/2014	R\$ 474,00
123110303	MESAS	49851	MESA CIRCULAR 1200X740 MM COD. FSC: FSC MIX SQS-COC - USE MOVEIS	27/05/2014	R\$ 491,00
123110303	MESAS	54195	MESA INOX COM PRATELEIRA INFERIOR COM MECANISMO AJUSTE ALTURA MARCA ARTFRIO - LAB PROCESSAMENTO FRUTAS E VEGETAIS - PROF. REJANE	23/06/2016	R\$ 1.350,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110303	MESAS	54196	MESA INOX COM PRATELEIRA INFERIOR COM MECANISMO AJUSTE ALTURA MARCA ARTFRIO - LAB PROCESSAMENTO FRUTAS E VEGETAIS - PROF. REJANE	23/06/2016	R\$ 1.350,00
				<b>Valor Total:</b>	<b>R\$ 105.382,08</b>

-----  
 Chefe do Patrimônio

-----  
 Responsável pelos bens



## RELATÓRIO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE POR SETOR - 09/08/2019

Declaro receber, em perfeitas condições de funcionamento e conservação, sob minha guarda e responsabilidade, os bens patrimoniais abaixo relacionados, observando rigorosa consistência entre estes e os registros da Divisão de Patrimônio e me comprometo, ainda, a zelar para que permaneçam no/na setor/seção/departamento:

## SEÇÃO DE PROJETOS INDÚSTRIA E BENEFICIAMENTO - CARNES

RESPONSÁVEL: ADRIANA DA CONCEIÇÃO TEIXEIRA DE MOURA

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110101	BALANCAS	31777	BALANCA ELETRONICA DIGITAL MOD 9094 - 15K NS 05120017927 FIT 002169/05	23/12/2005	R\$ 792,00
123110101	BALANCAS	54331	BALANÇA ELETRONICA CAPACIDADE PESAGEM 300KG VOLTAGEM 110/220V PLATAFORMA EM CHAPA AÇO PINTADO CÉLULA DE CARGA TIPO DIGITAL 6 DÍGITOS MARCA EVEN	13/07/2016	R\$ 990,00
123110101	BALANCAS	55819	BALANÇA ELETRÔNICA MODELO AQUA 15 LITE MARCA UPX SÉRIE 13713	21/11/2018	R\$ 517,31
123110102	TELEFONE	53549	TELEFONE SEM FIO, TECNOLOGIA MULTI RAMAL, BATERIA RECARREGÁVEL, FUNÇÃO TECLA FLASH MARCA INTELBRÁS TS 40 H1D	05/02/2016	R\$ 263,50
123110102	TELEFONE	55510	APARELHO DE TELEFONE FIXO COM FIO, MARCA ELGIN TCF-2000, COR PRETA. SÉRIE 53712065013337	13/03/2018	R\$ 34,99
123110103	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44448	INSENSIBILIZADOR PNEUMATICO - TEC 10 PP TOP.	17/01/2013	R\$ 6.050,00
123110105	EXTINTOR DE INCENDIO	28801	EXTINTOR AP 10 LITROS	30/08/2009	R\$ 112,50
123110105	EXTINTOR DE INCENDIO	44477	EXTINTOR DE INCENDIO AP 10 LITROS USO RESIDENCIAL/INDUSTRIAL - IMASTER	17/01/2013	R\$ 75,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110106	MESAS	28496	MESA INOX SEM ENCOSTO C/PRATELEIRA GRADEADA	08/05/1996	R\$ 1.632,00
123110106	MESAS	28497	MESA INOX SEM ENCOSTO C/PRATELEIRA GRADEADA	08/05/1996	R\$ 1.335,00
123110106	APARELHOS DIVERSOS	28578	DEPENADEIRA DE FRANGO AUTOMATICA EM INOX - ELETRICA	16/08/1996	R\$ 1.295,00
123110106	FORMAS	29049	FORMA PARA PRESUNTO 01 K TAMPO DENTADO INOX	16/06/1997	R\$ 81,00
123110106	FORMAS	29050	FORMA PARA PRESUNTO 01 K TAMPO DENTADO INOX	16/06/1997	R\$ 81,00
123110106	FORMAS	29051	FORMA PARA PRESUNTO 01 K TAMPO DENTADO INOX	16/06/1997	R\$ 81,00
123110106	FORMAS	29052	FORMA PARA PRESUNTO 01 K TAMPO DENTADO INOX	16/06/1997	R\$ 81,00
123110106	FORMAS	29054	FORMA PARA PRESUNTO 03 K TAMPO DENTADO INOX	16/06/1997	R\$ 97,00
123110106	FORMAS	29055	FORMA PARA PRESUNTO 03 K TAMPO DENTADO INOX	16/06/1997	R\$ 97,00
123110106	FORMAS	29056	FORMA PARA PRESUNTO 03 K TAMPO DENTADO INOX	16/06/1997	R\$ 97,00
123110106	FORMAS	29057	FORMA PARA PRESUNTO 03 K TAMPO DENTADO INOX	16/06/1997	R\$ 97,00
123110106	FORMAS	29058	FORMA PARA PRESUNTO 03 K TAMPO DENTADO INOX	16/06/1997	R\$ 97,00
123110106	FREEZER	29879	CONGELADOR MAIS FRIO VERTICAL GELOPAR	07/06/1999	R\$ 2.548,00
123110106	GRAMPEADEIRA	29996	GRAMPEADEIRA DE ACO MANUAL PARA FRANGO- CASA FORTE LTDA	19/01/2000	R\$ 1.600,00
123110106	CARRINHOS DIVERSOS	29999	CARRINHO PARA REFRIG. - ACO INOX	03/02/2000	R\$ 1.700,00
123110106	MISTURADOR	30000	MISTURADOR DE CARNE - CAPAC. 70 QUILOS	03/02/2000	R\$ 2.500,00
123110106	CARRINHOS DIVERSOS	30115	CARRINHO PARA REFRIG - ACO INOX	03/02/2000	R\$ 1.700,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	30116	ENSACADEIRA EMBUTIDOR AUTOMATICO MARCA JAMAR -	16/02/2000	R\$ 12.200,00
123110106	APARELHOS DIVERSOS	30117	FUNIL DE EMBALAGEM, INOX - PARA AVES	28/04/2000	R\$ 480,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110106	MAQUINAS DIVERSAS	30121	SELADORA VACUO DL NR48/2000 R. BAIÃO	13/06/2000	R\$ 1.328,00
123110106	AMACIADOR DE CARNE	31115	AMACIADOR CAF AMB INOX 0,5 CV	20/01/2003	R\$ 695,00
123110106	SERRAS DIVERSAS	31118	SERRA ELETRICA DE ACOUGUE MARCA CAF SF 0282 1 CV	20/01/2003	R\$ 3.500,00
123110106	MESAS	31349	MESA PARA DESOSSA 2000 X 1000 TAMPO LISO, EM ACO INOXIDAVEL	27/02/2004	R\$ 1.350,00
123110106	MESAS	31361	MESA 2000 X 1000 MM PARA DESOSA	02/08/2004	R\$ 1.700,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	31625	CALDEIRA A VAPOR USO INDUSTRIAL A LENHA C/ CAPACIDADE MIN. 300KG/VAPOR/HORA TUBULAR	30/08/2004	R\$ 12.800,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	33881	CALHA PARA SANGRIA DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS MESA MED.1,0X0,30X0,90 CM - MARCA CENTERNOX	20/12/2007	R\$ 4.515,00
123110106	TANQUES DIVERSOS	33882	TANQUE P/ESCALDAGEM DE FRANGO DIMENS.0,70X0,70X0,50 C/ALIMENTACAO DE AGUA E TUBO ENT.VAPOR-CENTERNOX	20/12/2007	R\$ 5.775,00
123110106	MESAS	33883	MESA DE EVISCERACAO PARA AVES E PEQUENOS ANIMAIS - MARCA CENTERNOX DIM. 3,0X1,0X0,90 CM	20/12/2007	R\$ 5.300,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	33884	TRILHO SUSPENSO (TENDAL) COM 36 METROS INSTALADOS MARCA CENTERNOX - FIXO TETO	20/12/2007	R\$ 12.200,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	33885	PLATAFORMA EM INOX COM ESCADA REMOVIVEL PARA EVISCERACAO DE BOVINOS - MARCA CENTERNOX(CONJ.02 PECAS)	20/12/2007	R\$ 2.900,00
123110106	APARELHOS DIVERSOS	33886	BOX DE CONTENCAO P/ ATORDOAMENTO DE BOVINO, ESTR. EM TUBO INOX DE 75X75MM, REVEST.CHAPA DE ACO-CENTE	20/12/2007	R\$ 5.700,00
123110106	TANQUES DIVERSOS	33887	TANQUE COM GARFO PARA ESCALDAGEM DE SUINO, DIM. 1500X1500X1150 MM- MARCA CENTERNOX	20/12/2007	R\$ 5.400,00
123110106	TANQUES DIVERSOS	33888	INSENSIBILIZADOR P/ABATE DE AVES,TANQUE EM CHAPA INOX, MED.1,0X0,30X0,90 C/PAINEL CONT.POTENCIA 340W	20/12/2007	R\$ 4.410,00
123110106	CAMARA FRIGORIFICA	33891	CAMARA FRIGORIFICA PARA PRODUTOS RESFRIADOS MARCA A.VON.STEIN - C/ UNIDADE DE REFRIGERACAO	17/12/2007	R\$ 29.900,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110106	TALHA MANUAL	39281	TALHA MANUAL DE CORRENTE CAP 1,0 T GANCHOS C/TRAVA DE SEGURANÇA, CORRENTE DE CARGA ZINCADA, CARCAÇA EM AÇO SUPER RESISTENTE E ENGENAGEMS EM AÇO ENDURECIDO MARCA CM	03/06/2011	R\$ 1.268,00
123110106	ESTERILIZADOR	39829	ESTERILIZADOR DE FACAS	02/08/2011	R\$ 799,00
123110106	BEBEDOUROS	40403	BEBEDOURO PRESS BABY INOX 110V. SÉRIE 1124693	28/12/2011	R\$ 429,99
123110106	BEBEDOUROS	40455	BEBEDOURO DE PRESSÃO PARA DEFICIENTES MARCA IBBL. SÉRIE: 151P184138 (SALA AO LADO DA QUADRA ABERTA)	03/01/2012	R\$ 1.432,00
123110106	LAVADORAS	43579	LAVADORA E SECADORA DE PISO A BATERIA - OPERADOR A PÉ - MODELO ALFA TENNANT A3	16/10/2012	R\$ 13.950,00
123110106	MAQUINAS DIVERSAS	44512	MAQUINA DE GELO SUPER ICE MAC 50 KG INNO RESERV 13 - BENMAX	31/01/2013	R\$ 3.854,00
123110106	DISCOS	44515	DISCO PARA MOEDOR DE CARNE EM INOX - PICELLI	31/01/2013	R\$ 135,99
123110106	DISCOS	44516	DISCO PARA MOEDOR DE CARNE EM INOX - PICELLI	31/01/2013	R\$ 115,99
123110106	RECIPIENTES ESPECIAIS	44526	BALDE INOX AISI 15 LITROS - BALDE INOX AISI 15 LITROS - CARGA ELISVANIR. OBS: OS BALDES NÃO VIERAM COMO A ESPECIFICAÇÃO DO EMPENHO. O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, WANDER RICARDO MENDES, AUTORIZOU O RECEBIMENTO.	14/01/2013	R\$ 189,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44868	LAVADOR DE BOTAS ATOMATICO INDIVIDUAL MARCA ARTINOX.	12/04/2013	R\$ 4.930,00
123110106	PRENSA MANUAL	45133	PRENSA PARA TORRESMO E PRENSAGEM EM AÇO INOX AISI 304 - SISTEMA MANUAL DE PRENSAGEM; DESMONTAVEL; CESTO EM TELA INOX 30 L. MARCA GERAÇÃO.	28/06/2013	R\$ 1.992,00
123110106	AMACIADOR DE CARNE	54153	AMACIADOR DE CARNE EM AÇO INOXIDÁVEL PRODUÇÃO 150K P/HORA, 220V, POTENCIA 1/2HP MARCA METVISA	31/05/2016	R\$ 1.579,99
123110106	FOGAO	54219	FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS, QUEIMADORES DUPLOS E COM GRELHA FERRO FUNDIDO E ENTRADA	01/07/2016	R\$ 1.439,97

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
			PARA FORNO. MARCA CRA CRISTAL AÇO LUCO		
123110106	LIQUIDIFICADOR	54624	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COPO AÇO INOVIXÁVEL, CAPACIDADE 02 LTS MARCA JL COLOMBO	25/10/2016	R\$ 313,76
123110106	LIQUIDIFICADOR	54628	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COPO AÇO INOVIXÁVEL, CAPACIDADE 02 LTS MARCA JL COLOMBO - LAB. DE FRUTAS E VEGETAIS - RESP JOSÉ GERALDO	25/10/2016	R\$ 313,76
123110107	ESTABILIZADORES	29949	ESTABILIZADOR DE VOLTAGEM 1200 VA- RAGTEC - PARA BALANCA ELETRONICA FILIZOLA	30/08/2009	R\$ 48,00
123110109	MOTOR-ESMERIL	13557	ESMERIL DE BANCADA ELETRICO COM 2 PEDRAS - SALA DESOSSA	30/08/2009	R\$ 0,01
123110109	TALHA MANUAL	29334	TALHA MANUAL BERG STEL 1 TONELADA 5M ELEVACAO - BERG	30/10/1997	R\$ 236,72
123110109	FERRAMENTAS	54096	CAIXA DE FERRAMENTAS COM MALETA 110 PEÇAS MARCA VONDER	20/04/2016	R\$ 839,99
123110120	ROCADEIRA	55622	ROçADEIRA MANUAL GASOLINA, POTêNCIA 3,1 HP, MARCA TOYAMA.	16/08/2018	R\$ 1.041,86
123110120	PULVERIZADOR MANUAL	55716	PULVERIZADOR COSTAL MANUAL, MATERIAL TANQUE POLIETILENO, CAPACIDADE 20 L - MARCA LYNUS PL-20. ENTREGUE PARA LUQUÉCIA - NIR	30/10/2018	R\$ 150,00
123110121	CAIXA EM GERAL	28733	CAIXA DE AGUA EM FIBRA DE 10.000 LITROS -	29/10/1996	R\$ 1.302,10
123110121	MOTORES	31352	MOTOR MONOFASICO KOUBACK 1.5 CV, P 4, 1P 21 - ACOPLADO A DEPENADEIRA DE FRANGO	16/04/2004	R\$ 322,83
123110121	CAMARA FRIGORIFICA	56149	CÂMARA FRIGORÍFICA MARCA DANFOSS SêRIE: KA180346443	19/02/2019	R\$ 3.309,00
123110125	FREEZER	24293	CONGELADOR COMERCIAL MAR.REUBLI DE 240LTS.	30/08/2009	R\$ 0,01
123110125	GELADEIRA	24861	REFRIGERADOR COMER. TIPO ACOUGUE CAP. 400KG - ORMIFRIO - TERMO140	06/08/1987	R\$ 0,01
123110125	SUPORTES	25579	SUPORTE SANGRADEIRA GALVANIZADA	29/12/1987	R\$ 0,01
123110125	EXTINTOR DE INCENDIO	26136	EXTINTOR PQS DE 6 KG - NIR	28/12/1989	R\$ 0,01

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110125	VENTILADOR	28819	VENTILADOR SUPER 4 PAS REV. MARCA LOREN SIDE - 110/220 VOLTS	17/01/1997	R\$ 85,00
123110125	VENTILADOR	30452	VENTILADOR TIPO PAREDE TUBRO 60 CM CROMADO - SALA DE PROCESSAMENTO	29/10/2003	R\$ 171,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	33686	INSENSIBILIZADOR ELETRICO PARA ABATE DE SUINOS E CAPRINOS-PETROVINA IS-2000, COM MANUAL E GARANTIA	26/11/2007	R\$ 3.435,00
123110125	SERRAS DIVERSAS	33853	SERRA PARA CORTE DE CARCACA COM ESTERILIZADOR MARCA IMAFRIG C/ MOTOR ELETRICO 220/380V	14/12/2007	R\$ 4.695,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	33854	PISTOLA DE ABATE DE BOVINOS,COM COMPRESSOR DE AR, MARCA IMAFRIG, COM FILTRO, REGULADOR E LUBRIFICAD.	14/12/2007	R\$ 11.400,00
123110125	LAVADORAS	33889	LAVADOR DE BOTAS EM INOX DIMENS.0,40X0,30X0,25M COM DRENO DE ESCOAMENTO E APOIO P/PE-MARCA CENTERNOX	20/12/2007	R\$ 1.134,90
123110125	GUINCHO	33890	GUINCHO PARA ELEVACAO DE SUINOS, COM CARRETEL EM TUBO, DISCOS LATERAIS,C/REDUTOR VEL.C/MOTOR 3CV-CEN	20/12/2007	R\$ 3.675,00
123110125	LAVADORAS	33954	LAVATORIO DE PAREDE PARA HIGIENIZACAO DAS MAOS EM ACO INOX SISI 304 MED.500X400X350 MM C/VALV.ACION.	20/12/2007	R\$ 1.100,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	34925	SELADOR A VACUO DE CAMARA BD 429MM	12/08/2008	R\$ 7.400,00
123110125	ESTRADOS	34932	30 ESTRADO MODULAR, MAT POLIPROPILENO, 50CMX25,50X5CM, CAMELO, CAP CARGA 4TON M2, ENCAIXE MOD R	22/08/2008	R\$ 697,80
123110125	TALHA MANUAL	34963	TALHA MANUAL MARCA CSM MOD TC 1000 CAPACIDADE PARA 1000 KG ELEVACAO 5 MTS	25/08/2008	R\$ 455,00
123110125	CARRINHOS DIVERSOS	35026	CARRINHO CACAMBA 180L.	22/09/2008	R\$ 615,00
123110125	RETROPROJETOR	40309	PROJETOR MULTIMÍDIA 2200 LÚMENS MARCA ACER X 1161 - AOS CUIDADOS DA PROFA. RENATA VITARELE GIMENES PEREIRA	15/12/2011	R\$ 1.020,00
123110125	BALANCA DE PRECISAO	40598	BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO LC200 V3.0 2,00 KG MARCA MARTE	04/01/2012	R\$ 735,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110125	BALANCAS	40600	BALANÇA ELETRÔNICA MARCA LÍDER, MOD B-530 CAP. 100KG	04/01/2012	R\$ 1.032,70
123110125	TALHA MANUAL	40638	TALHA MANUAL 1000KGS 5 MTS MARCA CSM	05/01/2012	R\$ 539,75
123110125	MAQUINAS DIVERSAS	40705	MAQUINA PARA EMBALAR E SELAR COM FILME PVC - R. BAIÃO	24/01/2012	R\$ 700,00
123110125	MESAS	41923	MESA EM AÇO INOX 430 ESCOVADO	26/03/2012	R\$ 2.010,00
123110125	CARRINHOS DIVERSOS	41924	CARRINHO TIPO PLATAFORMA 1000X600 PARA 300KG	26/03/2012	R\$ 710,00
123110125	CARRINHOS DIVERSOS	41925	CARRINHO TIPO PLATAFORMA 1000X600 PARA 300KG	26/03/2012	R\$ 710,00
123110125	MESAS	44149	MESA INOX 430 MARCA GERAÇÃO	23/11/2012	R\$ 492,98
123110125	MESAS	44151	MESA DE AÇO INOXIDAVEL - MULTMIX	26/11/2012	R\$ 348,99
123110125	MESAS	44152	MESA DE AÇO INOXIDAVEL - MULTMIX	26/11/2012	R\$ 1.000,00
123110125	MESAS	44153	MESA DE AÇO INOXIDAVEL - MULTMIX	26/11/2012	R\$ 300,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44865	LAVATORIO DE MÃOS - MARCA MIRAINOX	12/04/2013	R\$ 890,00
123110125	PORTA-RESIDUO	50584	CONTEINER 0700 LITROS - COR CINZA CLARO - MARCA ECO	30/05/2014	R\$ 1.220,00
123110125	TRANSPORTADOR MANUAL	53298	CARRINHIO PARA TRANSPORTE DE RAÇÃO C TRES RODAS MARCA GRANJTEC CAPACIDADE 100KG OU MAIS	10/12/2015	R\$ 636,78
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54200	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54201	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54202	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54203	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54204	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54205	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54206	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54207	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54208	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	LAVADORAS	55936	LAVADORA MÓVEL BH 6100 MONOFÁSICA HIDROMAR, COM MANGUEIRA. Nº: 27918	14/12/2018	R\$ 2.899,80
123110201	COMPUTADOR	36714	MICROCOMPUTADOR DELL OPTIPLEX 760 MINITORE EPA COM TECLADO, MOUSE, ADAPTADOR DISPLAYPORT SOFTWARE ROXIO, MONITOR DE 17 POLEGADAS E SISTEMA OPERACIONAL EMPR WINDOWS 7 PROFESSIONAL COM MÍDIA 32-BIT EM PORTUGUÊS	26/02/2010	R\$ 2.579,44
123110201	IMPRESSORA	40112	IMPRESSORA HP LASERJET P2055DN 01 ANO GARANTIA HARDWARE 90 DIAS SOFTWARE E CARTUCHOS	07/12/2011	R\$ 1.018,00
123110201	COMPUTADOR	40487	COMPUTADOR DELL L OPTIPLEX 790 COMPOSTO DE TORRE, TECLADO, MOUSE, SIST OP WINDOWS 7 PROF, INFORMATIVO EM CD-ROM, SOFTWARE ROXIO CREATOR E SOFTWARE POWER DVD 9.5 COM MÍDIA.	03/01/2012	R\$ 2.182,02
123110201	MONITOR	40527	MONITOR E 1708 17 POLEGADAS MARCA DELL	13/01/2012	R\$ 313,56
123110201	NOTEBOOK	43891	NOTEBOOK - HP PROBOOK4530S - CORE I3 - 380M 2.53GHZ - 2GB - RAM/HD 320GB DVDRW/TELA 15.6. - ENTREGUE A SERVIDORA LUQUÉCIA	19/11/2012	R\$ 1.494,00
123110201	APARELHOS DIVERSOS- INFORMATICA	46212	LOUSA DIGITAL FNDE - SERIE 00309587 - SERVIDOR RESPONSÁVEL LUQUÉCIA COSTA VILAÇA	20/01/2014	R\$ 1.825,00
123110301	PANELAS ESPECIAIS	16154	PANELA DE FERRO FUNDIDO REDONDO CAP P/150 KGS	30/08/2009	R\$ 0,01
123110301	BOTIJOES VAZIOS (GAS)	16589	BOTIJAO P/GAS LIQUEFEITO CAP. PAR 13 KILOS	30/08/2009	R\$ 0,01
123110301	BOTIJOES VAZIOS (GAS)	26145	BOTIJAO DE GAS 13 KGS - ULTRAGAS	30/08/2009	R\$ 0,01

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110301	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	28360	PLACA ALTILENO 500X300X15MM C/4 PECAS	16/11/1995	R\$ 130,60
			BATEDEIRA DE MANTEIGA INOX CAP. 50 LITROS -		
123110301	BATEDEIRA	28379	OBS. O MOTOR DA BATEDEIRA FOI RETIRADO PELO SERVIDOR MAURICIO CANTARUTTI NO DIA 30 DE AGOSTO DE 2012 E COLOCADO NA BITONEIRA.	30/11/1995	R\$ 2.800,00
123110301	MAQUINAS DIVERSAS	28380	MAQUINA PARA FABRICACAO DE DOCE DE LEITE INOX ELETRICO COM MOTOR	30/11/1995	R\$ 4.350,00
			FREEZER HORIZONTAL		
123110301	FREEZER	32042	BRANCO,METALFRIO,400L,ALT.92CM,LARG.131CM,PROF.7 7CM,GABINETE EXT/INT ACO ACOUGUE	15/12/2005	R\$ 1.344,00
			BALCAO EXPOSITOR REFRIGERADO MOD ESPECIAL REVEST.INT.E EXT EM ACO INOX,VISOR VIDROS 6 MM DOACAO FAPE		
123110301	EXPOSITOR	32921		14/05/2006	R\$ 1.080,00
			ARMARIO DE MADEIRA PARA GUARDA DE CONDIMENTOS - MADEIRA		
123110303	ARMARIOS	9847		30/08/2009	R\$ 0,01
			MESA DE COMPENSADO DE 2,0 X 0,99 X 0,78 M		
123110303	MESAS	9902		30/08/2009	R\$ 0,01
			MESA DE MADEIRA, COM 3 GAVETAS		
123110303	MESAS	13439		30/08/2009	R\$ 0,01
			CADEIRA GIRATORIA MOD.5391G COURVIN CROMO - FERGO - ESCRITORIO		
123110303	CADEIRAS	18202		30/08/2009	R\$ 0,01
			ARMARIO DE ACO COM VIDRO - NIR		
123110303	ARMARIOS	25206		24/09/1987	R\$ 0,01
			CADEIRA GRAFITE SCRITA COR CINZA - SCRITA - NIR		
123110303	CADEIRAS	26272		09/10/1990	R\$ 0,01
			CADEIRA GRAFITE SCRITA CINZA - NIR		
123110303	CADEIRAS	26295		09/10/1990	R\$ 0,01
			CADEIRA GRAFITE SCRITA CINZA - SCRITA - NIR		
123110303	CADEIRAS	26314		09/10/1990	R\$ 0,01
			CADEIRA GRAFITE SCRITA COR CINZA - SCRITA - NIR		
123110303	CADEIRAS	26333		09/10/1990	R\$ 0,01
			CARTEIRA UNIVERSITARIA PRANCHETA LAT. FIXA - FORMICA, TUB. 7/8		
123110303	CARTEIRAS ESCOLARES	30166		27/07/2000	R\$ 26,00
			CARTEIRA UNIVERSITARIA PRANCHETA LAT. FIXA - FORMICA, TUB. 7/8		
123110303	CARTEIRAS ESCOLARES	30167		27/07/2000	R\$ 26,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110303	CARTEIRAS ESCOLARES	30168	CARTEIRA UNIVERSITARIA PRANCHETA LAT. FIXA - FORMICA, TUB. 7/8	27/07/2000	R\$ 26,00
123110303	CARTEIRAS ESCOLARES	30169	CARTEIRA UNIVERSITARIA PRANCHETA LAT. FIXA - FORMICA, TUB. 7/8	27/07/2000	R\$ 26,00
123110303	CARTEIRAS ESCOLARES	30170	CARTEIRA UNIVERSITARIA PRANCHETA LAT. FIXA - FORMICA, TUB. 7/8	27/07/2000	R\$ 26,00
123110303	CARTEIRAS ESCOLARES	30171	CARTEIRA UNIVERSITARIA PRANCHETA LAT. FIXA - FORMICA, TUB. 7/8	27/07/2000	R\$ 26,00
123110303	CARTEIRAS ESCOLARES	30172	CARTEIRA UNIVERSITARIA PRANCHETA LAT. FIXA - FORMICA, TUB. 7/8	27/07/2000	R\$ 26,00
123110303	CARTEIRAS ESCOLARES	30173	CARTEIRA UNIVERSITARIA PRANCHETA LAT. FIXA - FORMICA, TUB. 7/8	27/07/2000	R\$ 26,00
123110303	ESTANTES	35054	ESTANTE EM ACO GALVANIZADA PINTA 1,8 X 0,9 X 0,4	26/09/2008	R\$ 500,00
123110303	ESTANTES	35055	ESTANTE EM ACO GALVANIZADA PINTA 1,8 X 0,9 X 0,4	26/09/2008	R\$ 500,00
123110303	ESTANTES	35056	ESTANTE EM ACO GALVANIZADA PINTA 1,8 X 0,9 X 0,4	26/09/2008	R\$ 500,00
123110303	ESTANTES	35057	ESTANTE EM ACO GALVANIZADA PINTA 1,8 X 0,9 X 0,4	26/09/2008	R\$ 500,00
123110303	MESAS	35058	MESA PARA MANIPULACAO TOTAL / INOX 3,0 X 1,5 X 1,0	26/09/2008	R\$ 1.800,00
123110303	MESAS	45187	MESA MULTIUSO MONTADA EM AÇO INOX 304, LIGA 18,8, COM RODIZIOS E TRAVAS, MEDIDAS 1,00X070X0,85 METROS GRADEADA. MARCA GERAÇÃO	09/07/2013	R\$ 896,37
123110303	ARMARIOS	49492	ARMARIO MULTIUSO COM 12 COMPARTIMENTOS - CHAPA DE AÇO ZINCADO (GALVANIZADA) - PINTURA ELETROSTÁTICA EPOX PÓ - COR CINZA - PORTAS PERSONALIZADAS - FORMANDO O LOGO DO IF SUDESTE(VERMELHO, VERDE E BRANCO) ACOMPANHADO COM PISO ELEVADO EM AÇO INOXIDAVEL NO VALOR DE 180,00 REAIS CADA PISO.	19/05/2014	R\$ 1.370,00
123110303	ARMARIOS	49493	ARMARIO MULTIUSO COM 12 COMPARTIMENTOS - CHAPA DE AÇO ZINCADO (GALVANIZADA) - PINTURA ELETROSTÁTICA EPOX PÓ - COR CINZA - PORTAS	19/05/2014	R\$ 1.370,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
			PERSONALIZADAS - FORMANDO O LOGO DO IF SUDESTE(VERMELHO, VERDE E BRANCO) ACOMPANHADO COM PISO ELEVADO EM AÇO INOXIDAVEL NO VALOR DE 180,00 REAIS CADA PISO.		
123110303	ARMARIOS	49496	ARMARIO MULTIUSO COM 12 COMPARTIMENTOS - CHAPA DE AÇO ZINCADO (GALVANIZADA) - PINTURA ELETROSTÁTICA EPOX PÓ - COR CINZA - PORTAS PERSONALIZADAS - FORMANDO O LOGO DO IF SUDESTE(VERMELHO, VERDE E BRANCO) ACOMPANHADO COM PISO ELEVADO EM AÇO INOXIDAVEL NO VALOR DE 180,00 REAIS CADA PISO.	19/05/2014	R\$ 1.370,00
123110303	ARMARIOS	49512	ARMARIO MULTIUSO COM 12 COMPARTIMENTOS - CHAPA DE AÇO ZINCADO (GALVANIZADA) - PINTURA ELETROSTÁTICA EPOX PÓ - COR CINZA - PORTAS PERSONALIZADAS - FORMANDO O LOGO DO IF SUDESTE(VERMELHO, VERDE E BRANCO) ACOMPANHADO COM PISO ELEVADO EM AÇO INOXIDAVEL NO VALOR DE 180,00 REAIS CADA PISO.	19/05/2014	R\$ 1.370,00
123110303	ARMARIOS	49516	ARMARIO MULTIUSO COM 12 COMPARTIMENTOS - CHAPA DE AÇO ZINCADO (GALVANIZADA) - PINTURA ELETROSTÁTICA EPOX PÓ - COR CINZA - PORTAS PERSONALIZADAS - FORMANDO O LOGO DO IF SUDESTE(VERMELHO, VERDE E BRANCO) ACOMPANHADO COM PISO ELEVADO EM AÇO INOXIDAVEL NO VALOR DE 180,00 REAIS CADA PISO.	19/05/2014	R\$ 1.370,00
123110303	ARMARIOS	49519	ARMARIO MULTIUSO COM 12 COMPARTIMENTOS - CHAPA DE AÇO ZINCADO (GALVANIZADA) - PINTURA ELETROSTÁTICA EPOX PÓ - COR CINZA - PORTAS PERSONALIZADAS - FORMANDO O LOGO DO IF SUDESTE(VERMELHO, VERDE E BRANCO) ACOMPANHADO COM PISO ELEVADO EM AÇO INOXIDAVEL NO VALOR DE 180,00 REAIS CADA PISO.	19/05/2014	R\$ 1.370,00
123110303	CADEIRAS	52082	CADEIRA EXECUTIVA COM ENCOSTO EM NET NYLON E REGULAGEM DE ALTURA À GÁS - OR DESIGNER - ENTREGUE AO SERVIDOR ELISVANIR	19/11/2014	R\$ 210,00
123110303	MESAS	53570	MESA DE ESCRITÓRIO MARCA MARTINUCCI	22/02/2016	R\$ 1.454,00
123110303	MESAS	53575	MESA DE ESCRITÓRIO MARCA MARTINUCCI	22/02/2016	R\$ 1.454,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110303	MESAS	53593	GAVETEIRO MÓVEL MARCA MARTINUCCI ITEM PROC 22	22/02/2016	R\$ 1.648,00
123110303	MESAS	53597	GAVETEIRO MÓVEL MARCA MARTINUCCI ITEM PROC 22	22/02/2016	R\$ 1.648,00
123110303	ARMARIOS	53623	ARMÁRIO MARCA MARTINUCCI ITEM DO PROCESSO 00024	22/02/2016	R\$ 1.770,00
123110303	ESCANINHOS	53657	ESCANINHO MARCA PANDIN ITEM DO PROCESSO 00091	22/02/2016	R\$ 610,00
123110303	ESCANINHOS	53663	ESCANINHO MARCA PANDIN ITEM DO PROCESSO 00091	22/02/2016	R\$ 610,00
123110303	ESCANINHOS	53668	ESCANINHO MARCA PANDIN ITEM DO PROCESSO 00091	22/02/2016	R\$ 610,00
123110303	ESCANINHOS	53678	ESCANINHO MARCA PANDIN ITEM DO PROCESSO 00091	22/02/2016	R\$ 610,00
123110303	MESAS	54193	MESA INOX COM PRATELEIRA INFERIOR COM MECANISMO AJUSTE ALTURA MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 1.350,00
123110501	CARRINHOS DIVERSOS	25430	CARRINHO DE FERRO COM PNEU E CAMARA	03/12/1987	R\$ 0,01
123119909	DIVISORIA	51099	DIVISORIAS COM 8 PAINÉIS MISTO - 1 PORTA SIMPLES - MARCA USE MOVEIS - SIB VEGETAIS	26/08/2014	R\$ 8.365,00
123119909	CORTINAS	55193	CORTINA INSTALADA BLACKOUT DUPLA FACE, EM POLIÉSTER, NA COR BEGE, MATERIAL LAVÁVEL, INCLUINDO VARÃO DE FERRO REVESTIDO DE MADEIRA, DIÂMETRO APROX. 28 MM, COM SUPORTE E PONTEIRA DE MADEIRA, AMBOS NA COR CEREJA. SETOR DE INDUSTRIALIZAÇÃO E BENEFICIAMENTO - SIB: (3 CORTINAS - 22 M²)	09/10/2017	R\$ 990,00
123119999	PANELAS ESPECIAIS	2072	TACHO DE COBRE EM CHAPA DE 3/16 COM CAP. 115L	30/08/2009	R\$ 0,01
				<b>Valor Total:</b>	<b>R\$ 286.400,43</b>

---

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
----------------	---------------	-------	-----------	----------------	-------

---

-----  
Chefe do Patrimônio

-----  
Responsável pelos bens



## RELATÓRIO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE POR SETOR - 09/08/2019

Declaro receber, em perfeitas condições de funcionamento e conservação, sob minha guarda e responsabilidade, os bens patrimoniais abaixo relacionados, observando rigorosa consistência entre estes e os registros da Divisão de Patrimônio e me comprometo, ainda, a zelar para que permaneçam no/na setor/seção/departamento:

## SEÇÃO DE PROD. IND. E BENEFICIAMENTO - LATICÍNIOS

RESPONSÁVEL: ADRIANA DA CONCEIÇÃO TEIXEIRA DE MOURA

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110101	BALANCAS	30122	BALANCA FILIZOLA HP 15 DIGITAL	13/06/2000	R\$ 465,50
123110101	BALANCAS	30123	BALANCA MICHELETE PLATAFORMA 150 KG	13/06/2000	R\$ 199,50
123110101	BALANCA DE PRECISAO	44611	BALANÇA DE PISO ELETRONICA LS200 - MARTE	27/02/2013	R\$ 873,00
123110101	REFRATOMETRO	47595	REFRATOMETRO MOD. RTD.95 DIGITAL PORTATIL E BANCADA ESCAL 095 BRIX COM CERTIFICADO DE CALIBRAÇÃO - MARCA INSTRUTERM - 13032000969938	05/05/2014	R\$ 1.553,00
123110101	REFRATOMETRO	47599	REFRATOMETRO MOD. RT 60ATC PORTÁTIL FAIXA 28 A 62 BRIX COM TEMPERATURA AUTOMÁTICA - INSTRUTERM - 12112300923511	05/05/2014	R\$ 172,55
123110101	MANOMETRO	50578	MANOMETRO - CAIXA AÇO INOXIDAVEL - MARCA GENEBRE	27/05/2014	R\$ 71,10
123110101	MANOMETRO	50579	MANOMETRO - CAIXA AÇO INOXIDAVEL - MARCA GENEBRE	27/05/2014	R\$ 71,10
123110101	MANOMETRO	50580	MANOMETRO - CAIXA AÇO INOXIDAVEL - MARCA GENEBRE	27/05/2014	R\$ 71,10

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110101	CRIOSCOPIO	51174	CRIOSCÓPIO ELETRÔNICO DIGITAL PARA ANÁLISE DE LEITE, AUTO CALIBRAÇÃO, BOMBA PERISTÁLTICA PARA ENCHIMENTO AUTOMÁTICO DO BANHO REFRIGERADO, COM IMPRESSORA, SOLUÇÃO PARA CALIBRAÇÃO, TUBOS DE ENSAIO - PROF ROMILDA	02/06/2014	R\$ 11.734,70
123110101	INCUBADORA	51222	INCUBADORA ESTUFA INDUSTRIAL VERTICAL VOLUME 340L CONTROLE DE TEMPERATURA MARCADOR DIGITAL	16/06/2014	R\$ 3.200,00
123110101	PHMETRO	52582	PH-METRO DE BANCADA PG 1800 - GEHAKA - SERIE 14118562001022 - EQUIPAMENTO ADQUIRIDO COM RECURSOS DO FNDE AO SEAD E DESTINADO AO SETOR DE LATICINIOS.	20/02/2015	R\$ 875,00
123110101	BALANCA DE PRECISAO	52583	BALANÇA ANALÍTICA 210G 0,0001G - C/INMETRO M214-AI - WEBLABOR - SERIE CHBR1400671	20/02/2015	R\$ 2.876,00
123110101	CRIOSCOPIO	52589	CRIOSCÓPIO ELETRÔNICO MODELO MICROLAK-ENTELBRAS COM IMPRESSORA - N° SÉRIE : 150282.	03/03/2015	R\$ 10.907,52
123110101	BALANCAS	55818	BALANÇA ELETRÔNICA MODELO AQUA 15 LITE MARCA UPX SÉRIE 13580	21/11/2018	R\$ 517,31
123110101	BALANCAS	56590	BALANÇA DECIMAL (0,5G) CAPACIDADE 15000G	09/05/2019	R\$ 550,00
123110101	BALANCAS	56595	BALANCA ANALÍTICA CALIBRACAO INT DE 0,0001-220G	09/05/2019	R\$ 2.900,00
123110102	TELEFONE	55520	APARELHO DE TELEFONE FIXO COM FIO, MARCA ELGIN TCF-2000, COR PRETA. SÉRIE 53712065013333	13/03/2018	R\$ 34,99
123110103	APARELHOS DIVERSOS	2006	CALCULADOR ARCKERMANN	30/08/2009	R\$ 0,01
123110103	ANALISADORES	44506	ANALISADOR DE LEITE - MASTER CLASSIC - COMPLETE COM IMPRESSORA ACOPLADA - AKSO	23/01/2013	R\$ 6.270,00
123110103	MAQUINAS DIVERSAS	44669	SELADORA DE EMBALAGEM A VACUO - RBAIAO - CARGA PROFª. ROMILDA.	26/03/2013	R\$ 9.375,00
123110103	BANHO-MARIA	44683	BANHO MARIA - SL-150/30 - ITEM 174 - BANHO DE AQUECIMENTO RETANGULAR - MARCA SOLAB	04/04/2013	R\$ 1.193,00
123110103	IMPRESSORA	47494	DATADOR CODIFICADOR HOT STAMPING COM ACIONAMENTO ELETRICO A PEDAL COM TIPOS DE 2,5MM 110/220 VOLTS COM TRANSFORMADOR - MARCA CODIMARK	23/04/2014	R\$ 2.238,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110105	EXTINTOR DE INCENDIO	28012	EXTINTOR AP 10 LITROS- AO LADO DA CALDEIRA	07/12/1994	R\$ 40,00
123110105	EXTINTOR DE INCENDIO	30739	EXTINTOR PQS 6 KG - YANES - AO LADO DA CALDEIRA LATICINIOS	18/09/2001	R\$ 35,00
123110106	FORMAS	28579	FORMAS,60 UNIDADES DE POLITILENO	16/08/1996	R\$ 360,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	29078	JG LIRAS HORIZONTAL/VERTICAL ACO INOX AISI304 - AISI	02/07/1997	R\$ 260,00
123110106	MESAS	29991	MESA P/ENFORMAGEM DE QUEIJO EM INOX - CASA FORTE LTDA - 034	19/01/2000	R\$ 700,00
123110106	MESAS	29992	MESA P/ENFORMAGEM DE QUEIJO EM INOX - CASA FORTE LTDA - 034	19/01/2000	R\$ 700,00
123110106	BOMBAS DIVERSAS	29993	BOMBA CENTRIFUGA SANITARIA DE 01 HP - CASA FORTE LTDA - 034	19/01/2000	R\$ 875,50
123110106	TANQUES DIVERSOS	29995	TANQUE RECEPCAO INOX CAP. 500 LITROS - CASA FORTE LTDA - 034	19/01/2000	R\$ 927,00
123110106	BATEDEIRA	29998	BATEDEIRA MANTEIGA DOTADA TAMBOR ROTATIVO - 034	03/02/2000	R\$ 1.700,00
123110106	TANQUES DIVERSOS	30032	TANQUE FUNDO DUPLO PARA FABRICACAO DE QUEIJO - 1000 LITROS	16/02/2000	R\$ 1.610,00
123110106	PANELAS ESPECIAIS	30094	TACHO FABR. DOCE DE LEITE E FILAGEM DE MUSSAR - FUNDO RETO, AO INOX	16/02/2000	R\$ 5.180,00
123110106	PRENSA MANUAL	30095	PRENSA PARA QUEIJO LANCHE PRATO - VERTICAL, CAPAC. 40 DE AR COMPRIMIDO MARCA BIASINOX	16/02/2000	R\$ 998,00
123110106	PRENSA MANUAL	30096	PRENSA PARA QUEIJO LANCHE PRATO - CAPAC. 20 FORMAS	16/02/2000	R\$ 928,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	30097	SISTEMA CONT. AUT. PARA CALDEIRA - NIVEL AUTOM.,BOMBA	29/02/2000	R\$ 2.880,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	30136	MATURADOR DE MASSA	30/06/2000	R\$ 265,00
123110106	PRATELEIRA DE ACO	30137	PRATELEIRA DE ESTOCAGEM	30/06/2000	R\$ 280,00
123110106	PRATELEIRA DE ACO	30138	PRATELEIRA DE ESTOCAGEM	30/06/2000	R\$ 280,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110106	PRATELEIRA DE ACO	30139	PRATELEIRA DE ESTOCAGEM	30/06/2000	R\$ 280,00
123110106	CAIXA EM GERAL	30140	CAIXA PARA SALGA MARCA CASA FORTE -	30/06/2000	R\$ 630,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	30484	MATURADOR MASSA FIBRA VIDRO - CASA FORTE IND. LTDA	16/02/2001	R\$ 251,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	30485	MATURADOR MASSA FIBRA VIDRO - CASA FORTE IND. LTDA	16/02/2001	R\$ 251,00
123110106	PRATELEIRA DE ACO	30486	PRATELEIRA ESTOCAGEM QUEIJO MUS. PRATO - CASA FORTE IND. LTDA	16/02/2001	R\$ 241,00
123110106	PRATELEIRA DE ACO	30487	PRATELEIRA ESTOCAGEM QUEIJO MUS. PRATO - CASA FORTE IND. LTDA	16/02/2001	R\$ 241,00
123110106	PRATELEIRA DE ACO	30488	PRATELEIRA ESTOCAGEM QUEIJO MUS. PRATO - CASA FORTE IND. LTDA	16/02/2001	R\$ 241,00
123110106	PRATELEIRA DE ACO	30489	PRATELEIRA ESTOCAGEM QUEIJO MUS. PRATO - CASA FORTE IND. LTDA	16/02/2001	R\$ 241,00
123110106	PRATELEIRA DE ACO	30490	PRATELEIRA ESTOCAGEM QUEIJO MUS. PRATO - CASA FORTE IND. LTDA	16/02/2001	R\$ 241,00
123110106	PRATELEIRA DE ACO	30491	PRATELEIRA ESTOCAGEM QUEIJO MUS. PRATO - CASA FORTE IND. LTDA	16/02/2001	R\$ 241,00
123110106	PRATELEIRA DE ACO	30492	PRATELEIRA ESTOCAGEM QUEIJO MUS. PRATO - CASA FORTE IND. LTDA	16/02/2001	R\$ 241,00
123110106	BATEDEIRA	30779	IORGUTEIRA BIASINOX EQUIPAMENTO N 5921 CAPAC.250LTS- TEL(35) 271-3030 - BIASINOX IND C. LTDA	07/03/2002	R\$ 5.234,95
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	30911	COLETOR DE MASSA EM ACO AISI 30 - BIASINOX IND.COM.LTD	31/01/2002	R\$ 263,55
123110106	INSTRUMENTOS DIVERSOS	30912	PA PARA MUSSARELA EM ACO INOX - BIASINOX IND.COM.LTD	31/01/2002	R\$ 132,00
123110106	PRENSA MANUAL	30913	PRENSA PARA QUEIJO MINAS PADRAO - BIASINOX IND.COM.LTD	31/01/2002	R\$ 1.708,35
123110106	PRENSA MANUAL	30914	PRENSA PARA QUEIJO PRATO TIPO Q 2000 - BIASINOX IND.COM.LTD	31/01/2002	R\$ 1.905,05

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110106	MESAS	30915	MESA ACO INOX MEDINDO 2,00 X 1,00 M - BIASINOX IND.COM.LTD	31/01/2002	R\$ 1.100,00
123110106	INSTRUMENTOS DIVERSOS	30916	GARFO EM ACO INOX MODELO PADRAO - BIASINOX IND.COM.LTD	31/01/2002	R\$ 126,00
123110106	CONJUNTOS DIVERSOS	30917	CONJUNTO DE PRE Prensagem - CASA FORTE IND.C.LTDA - CONJUNTO COM 02 PECAS	03/01/2002	R\$ 1.000,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	30918	SALGA - CASA FORTE IND.C.LTD	03/01/2002	R\$ 610,00
123110106	TANQUES DIVERSOS	30919	TANQUE - CASA FORTE - DOACAO FAPE - NF 002010	03/01/2002	R\$ 2.200,00
123110106	ESTUFA	34965	ESTUFA DE ESTERILIZACAO E SECAGEM	20/08/2008	R\$ 1.450,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	36521	EMPACOTADORA DE LEITE	29/01/2010	R\$ 25.380,00
123110106	CARRINHOS DIVERSOS	39258	CARRO ARMAZÉM 300 KG PARA TRANSPORTE DE CAIXAS MARCA TRANSCAR DO BRASIL	15/06/2011	R\$ 285,90
123110106	BEBEDOUROS	40414	BEBEDOURO PRESSÃO LYBELL BABY INOX 110V. SÉRIE 1121836	28/12/2011	R\$ 429,99
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44379	SELADORA MANUAL PARA POTES PLÁSTICOS MARCA SULPACK MODELO SPO150M	02/01/2013	R\$ 1.565,75
123110106	RECIPIENTES ESPECIAIS	44527	BALDE INOX AISI 15 LITROS - BALDE INOX AISI 15 LITROS - CARGA LINDOLPHO. OBS: OS BALDES NÃO VIERAM COMO A ESPECIFICAÇÃO DO EMPENHO. O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, WANDER RICARDO MENDES, AUTORIZOU O RECEBIMENTO.	14/01/2013	R\$ 189,00
123110106	RECIPIENTES ESPECIAIS	44528	BALDE INOX AISI 15 LITROS - BALDE INOX AISI 15 LITROS - CARGA LINDOLPHO. OBS: OS BALDES NÃO VIERAM COMO A ESPECIFICAÇÃO DO EMPENHO. O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, WANDER RICARDO MENDES, AUTORIZOU O RECEBIMENTO.	14/01/2013	R\$ 189,00
123110106	RECIPIENTES ESPECIAIS	44529	BALDE INOX AISI 15 LITROS - BALDE INOX AISI 15 LITROS - CARGA LINDOLPHO. OBS: OS BALDES NÃO VIERAM COMO A	14/01/2013	R\$ 189,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
			ESPECIFICAÇÃO DO EMPENHO. O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, WANDER RICARDO MENDES, AUTORIZOU O RECEBIMENTO.		
			BALDE INOX AISI 15 LITROS - BALDE INOX AISI 15 LITROS - CARGA LINDOLPHO. OBS: OS BALDES NÃO VIERAM COMO A ESPECIFICAÇÃO DO EMPENHO.		
123110106	RECIPIENTES ESPECIAIS	44530	O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO, WANDER RICARDO MENDES, AUTORIZOU O RECEBIMENTO.	14/01/2013	R\$ 189,00
123110106	LIQUIDIFICADOR	44676	LIQUIDIFICADOR 25 L - BASCULANTE VISA-LQL - 25 - INOX - CARGA PROFª ROMILDA. - SERIE 000523	03/04/2013	R\$ 990,00
123110106	PANELAS ESPECIAIS	51061	TACHO PARA FABRICAÇÃO DE DOCE DE LEITE -	18/07/2014	R\$ 7.713,44
123110106	TANQUES DIVERSOS	52495	TANQUE DE FABRICAÇÃO DE QUEIJOS - WEST	04/12/2014	R\$ 3.090,00
123110106	TANQUES DIVERSOS	52496	TANQUE DE FABRICAÇÃO DE QUEIJOS - WEST	04/12/2014	R\$ 3.090,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	53033	SEPARADORA CENTRÍFUGA PADRONIZADORA PARA LEITE CAPACIDADE ATÉ 2000 L/H - MARCA WEST	16/06/2015	R\$ 37.800,00
123110106	FREEZER	54768	FREEZER VERTICAL CONSUL 246L, BRANCO, 110V . PROCESSO Nº 23355000411/2015-75	21/12/2016	R\$ 1.769,92
123110120	TANQUES DIVERSOS	52497	TANQUE RODOVIÁRIO ISOTÉRMICO	04/12/2014	R\$ 25.000,00
123110121	COMPRESSORES	33023	COMPRESSOR 20 HP- 220 V - INSTALADO NA CAMARA FRIA LATICINIOS	06/02/2007	R\$ 1.300,00
123110121	COMPRESSORES	44479	COMPRESSOR DE AR NAPV - 20/225H - MOTOR 5CV 2P TRIF. - MARCA PEG.	17/01/2013	R\$ 3.390,00
123110121	BOMBAS DIVERSAS	51445	BOMBA CENTRÍFUGA SANITÁRIA, ALIMENTAÇÃO E DESCARGE EM NORMA RJT EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 COM PAINEL PARA ACIONAMENTO MARCA WEG BOMBINOX SÉRIE: 17595	15/07/2014	R\$ 1.899,49
123110121	LAVADORAS	54667	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO, VAZÃO 7,5 L/MIN PRESSÃO 1600LB, 110V MARCA ELECTROLUX ULTRA WASH 32500PSI	24/11/2016	R\$ 1.010,87

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110121	BOMBA HIDRAULICA(LAB.)	56119	BOMBA CENTRÍFUGA MONOFÁSICO 1CV BIVOLT MARCA: ELETROPLAS	04/02/2019	R\$ 815,03
123110121	CAMARA FRIGORIFICA	56148	CÂMARA FRIGORÍFICA MARCA DANFOSS SERIE: KA180346445	19/02/2019	R\$ 3.309,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	16968	CALDEIRA GERADORA DE VAPOR,SIMILI - SIMILI - LATICINIOS	10/12/1974	R\$ 0,01
123110125	MAQUINAS DIVERSAS	31124	MAQUINA MOLDAR MUSSARELA EM ACO INOX - MARCA BIASINOX	31/01/2003	R\$ 7.140,00
123110125	CONJUNTOS DIVERSOS	31125	LIRA EM ACO INOX - CONJUNTO COM 02 PEAS	31/01/2003	R\$ 486,00
123110125	MAQUINAS DIVERSAS	32475	SELADORA 3095 VACUO DE CAMARA BS 420MM	02/05/2006	R\$ 8.295,00
123110125	CONJUNTOS DIVERSOS	32513	CONJUNTO P/ PASTEURIZACAO DE LEITE 1000 LITROS/HORA C/ BOMBA CENTRIFUGA SANIT 1CV FILTRO DE LINHA	01/07/2006	R\$ 32.150,00
123110125	ESTABILIZADORES	40208	ESTABILIZADOR ELETRÔNICO MICROLINE 3 MARCA BMI MODELO ML/1000B1	15/12/2011	R\$ 122,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	44867	LAVATORIO DE MÃOS - MARCA MIRAINOX - CARGA LINDOLPHO.	12/04/2013	R\$ 890,00
123110125	TANQUES DIVERSOS	45190	TANQUE RETANGULAR PAREDE DUPLA PARCIAL AISI 304 SMS CAPACIDADE 100LITROS, VALVULA BORBOLETA E CONEXÃO. MARCA GERAÇÃO - CARGA PROF. ROMILDA	10/07/2013	R\$ 3.223,00
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	47584	PAILET EM ALUMINIO	25/04/2014	R\$ 749,69
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	47585	PAILET EM ALUMINIO	25/04/2014	R\$ 749,69
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	47586	PAILET EM ALUMINIO	25/04/2014	R\$ 749,69
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	47587	PAILET EM ALUMINIO	25/04/2014	R\$ 749,69
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	47588	PAILET EM ALUMINIO	25/04/2014	R\$ 749,69
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	47589	PAILET EM ALUMINIO	25/04/2014	R\$ 749,69

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	47590	PAILET EM ALUMINIO	25/04/2014	R\$ 749,69
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	47591	PAILET EM ALUMINIO	25/04/2014	R\$ 749,69
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	51170	LAVATÓRIO DE MÃOS DE COLUNA EM AÇO INOXIDÁVEL, ACIONAMENTO POR PEDAL - PROF ROMILDA	02/06/2014	R\$ 1.163,93
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	51172	LAVATÓRIO DE MÃOS DE COLUNA EM AÇO INOXIDÁVEL, ACIONAMENTO POR PEDAL - PROF ROMILDA	02/06/2014	R\$ 1.163,93
123110125	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	53032	LAVADOR DE BOTAS DE ESCOVA ROTATIVO AUTOMÁTICO DUAS POSIÇÕES - MARCA WEST	16/06/2015	R\$ 4.350,00
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54212	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	PRATELEIRA DE ACO	54213	ESTANTE INOX 04 PLANOS LISOS MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 957,70
123110125	LAVADORAS	55937	LAVADORA MÓVEL BH 6100 MONOFÁSICA HIDROMAR, COM MANGUEIRA. Nº: 27916	14/12/2018	R\$ 2.899,80
123110201	COMPUTADOR	40483	COMPUTADOR DELL L OPTIPLEX 790 COMPOSTO DE TORRE, TECLADO, MOUSE, SIST OP WINDOWS 7 PROF, INFORMATIVO EM CD-ROM, SOFTWARE ROXIO CREATOR E SOFTWARE POWER DVD 9.5 COM MÍDIA.	03/01/2012	R\$ 2.182,02
123110201	MONITOR	40523	MONITOR E 1708 17 POLEGADAS MARCA DELL	13/01/2012	R\$ 313,56
123110201	IMPRESSORA	44454	IMPRESSORA LASERJET M1212NF - MFP PRINTER HP	16/01/2013	R\$ 718,87
123110301	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	24312	LATA DE LEITE DE 50 LITROS	30/08/2009	R\$ 0,01
123110301	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	24313	LATA DE LEITE DE 50 LITROS	30/08/2009	R\$ 0,01
123110301	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	24314	LATA DE LEITE DE 50 LITROS	30/08/2009	R\$ 0,01
123110301	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	27637	LATA DE 50 LITROS	19/07/1994	R\$ 31,03
123110301	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	27638	LATA DE 50 LITROS	19/07/1994	R\$ 31,03

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110301	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	27648	LATA DE LEITE 50 LITROS	23/08/1994	R\$ 25,16
123110301	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	27657	LATA DE LEITE 50 LITROS	23/08/1994	R\$ 25,16
123110301	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	27658	LATA DE LEITE 50 LITROS	23/08/1994	R\$ 25,16
123110301	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	27659	LATA DE LEITE 50 LITROS	23/08/1994	R\$ 25,16
123110301	UTENSILIOS	28361	REMO PARA CALDEIRAO REF 62 KIT CARE 02 PECAS	16/11/1995	R\$ 300,18
123110301	GELADEIRA	53532	REFRIGERADOR 280L 01 PORTA MARCA CONSUL COR BRANCA	01/02/2016	R\$ 1.096,89
123110303	ARMARIOS	31760	ARMARIO ROUPEIRO ACO 16 VAOS METODO	25/05/2005	R\$ 498,00
123110303	ARMARIOS	31761	ARMARIO ROUPEIRO ACO 16 VAOS METODO	25/05/2005	R\$ 498,00
123110303	MESAS	37532	ESTAÇÃO DE TRABALHO EM L - SISTEMA INTERCAMBIAVEL - NOVA SALA DOS PROFESSORES	01/12/2010	R\$ 775,00
123110303	ARMARIOS	45189	ARMARIO CONSTRUIDO EM CHAPA INOXIDAVEL AISI 304, COM DUAS PORTAS CORREDIÇAS, COM DIVISÕES, PRATELEIRAS INTERNAS - MARCA GERAÇÃO - CARGA LINDOLPHO.	09/07/2013	R\$ 4.510,00
123110303	ARMARIOS	49490	ARMARIO MULTIUSO COM 12 COMPARTIMENTOS - CHAPA DE AÇO ZINCADO (GALVANIZADA) - PINTURA ELETROSTÁTICA EPOX PÓ - COR CINZA - PORTAS PERSONALIZADAS - FORMANDO O LOGO DO IF SUDESTE(VERMELHO, VERDE E BRANCO) ACOMPANHADO COM PISO ELEVADO EM AÇO INOXIDAVEL NO VALOR DE 180,00 REAIS CADA PISO.	19/05/2014	R\$ 1.370,00
123110303	ARMARIOS	49491	ARMARIO MULTIUSO COM 12 COMPARTIMENTOS - CHAPA DE AÇO ZINCADO (GALVANIZADA) - PINTURA ELETROSTÁTICA EPOX PÓ - COR CINZA - PORTAS PERSONALIZADAS - FORMANDO O LOGO DO IF SUDESTE(VERMELHO, VERDE E BRANCO) ACOMPANHADO COM PISO ELEVADO EM AÇO INOXIDAVEL NO VALOR DE 180,00 REAIS CADA PISO.	19/05/2014	R\$ 1.370,00
123110303	ARMARIOS	52899	ARMARIO EM AÇO INOXIDÁVEL COM DUAS PORTAS CORREDIÇAS COM TRÊS PRATELEIRAS INTERNAS -	19/05/2015	R\$ 4.200,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
			1200X500X1600MM - MARCA INOXLAB		
123110303	ARMARIOS	52900	ARMARIO SUSPENSO EM AÇO INOXIDÁVEL COM PORTAS CORREDIÇAS COM DUAS PRATELEIRAS INTERNAS - 1000X350X800MM - MARCA INOXLAB	19/05/2015	R\$ 1.700,00
123110303	ARMARIOS	52901	ARMARIO SUSPENSO EM AÇO INOXIDÁVEL COM PORTAS CORREDIÇAS COM DUAS PRATELEIRAS INTERNAS - 1000X350X800MM - MARCA INOXLAB	19/05/2015	R\$ 1.700,00
123110303	MESAS	54194	MESA INOX COM PRATELEIRA INFERIOR COM MECANISMO AJUSTE ALTURA MARCA ARTFRIO	23/06/2016	R\$ 1.350,00
				<b>Valor Total:</b>	<b>R\$ 305.133,01</b>

-----  
 Chefe do Patrimônio

-----  
 Responsável pelos bens



## RELATÓRIO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE POR SETOR - 09/08/2019

Declaro receber, em perfeitas condições de funcionamento e conservação, sob minha guarda e responsabilidade, os bens patrimoniais abaixo relacionados, observando rigorosa consistência entre estes e os registros da Divisão de Patrimônio e me comprometo, ainda, a zelar para que permaneçam no/na setor/seção/departamento:

## LAB. DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA - SETOR 1

RESPONSÁVEL: THAIS ODETE DE OLIVEIRA

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110101	BALANCAS	47606	BALANÇA ELETRONICA - MARCA LIDER - MODELO B-160 - CAPACIDADE 6 KG - DIV. 1G - PRATO AÇO INOX 0,22X0,25 M LD 1050 - N/S 32476 - ELISVANIR	09/05/2014	R\$ 810,00
123110103	GELADEIRA	44566	ULTRA CONGELADOR KLIMAQUIP UK - CARGA ELISVANIR	07/02/2013	R\$ 14.937,00
123110103	ESTUFA	44606	ESTUFA ESQUELETO EM AÇO INOX - CIMAPI - CARGA ELISVANIR.	18/02/2013	R\$ 1.687,23
123110103	ESTUFA	55986	ESTUFA SEC DIG INOX, AJUSTE MECANICO COMPONENTES COM ATÉ 2 BANDEJAS NR. DE SÉRIE BK10030213	04/01/2019	R\$ 1.990,00
123110106	CILINDRO DIVERSO	35059	CILINDRO INDUSTRIAL POP-300	26/09/2008	R\$ 900,00
123110106	FORNOS	36079	FORNO TURBO Gás 4 ESTEIRAS GASTROMAQ 220V	18/12/2009	R\$ 3.540,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	36237	AMASSADEIRA BASC. BRAESI ALI-07 7KG - PROEJA	07/01/2010	R\$ 2.115,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	39866	MODELADORA DE PJAES	30/08/2011	R\$ 1.795,00
123110106	CILINDRO DIVERSO	49405	CILINDRO ELÉTRICO 39 CM 1 CV CS-390 G PANIZ - ENTREGUE AO SERVIDOR ELISVANIR	19/05/2014	R\$ 4.200,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110106	CILINDRO DIVERSO	51118	CILINDRO ELÉTRICO - CAPACIDADE MINIMA DE 4 KG POR OPERAÇÃO - MARCA G.PANIZ - SERIE 231014000109	06/11/2014	R\$ 3.550,00
123110106	LIQUIDIFICADOR	54626	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COPO AÇO INOVIXÁVEL, CAPACIDADE 02 LTS MARCA JL COLOMBO	25/10/2016	R\$ 313,76
123110125	BATEDEIRA	41522	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA 6 L - GASTROMAQ.	03/02/2012	R\$ 1.280,00
123110125	BATEDEIRA	41523	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA 12 L GASTROMAQ. PROFA. ANDREA ( PANIFICAÇÃO)	03/02/2012	R\$ 1.500,00
123110125	CARRINHOS DIVERSOS	45195	CARRO PARA INGREDIENTES TOTALMENTE EM AÇO INOXIDAVEL 304, LIGA 18,8 - CAPACIDADE 18 LITROS OU 73 KG. MARCA GERAÇÃO	10/07/2013	R\$ 1.243,00
123110301	FOGAO	27743	FOGAO 6 BOCAS DAKO M.9816	06/09/1994	R\$ 302,16
123110303	MESAS	2313	MESA C/ TAMPO DE PEDRA DE MARMORE E PES EM MADEIRA	30/08/2009	R\$ 0,01
123110303	ARMARIOS	51137	ARMÁRIO ALTO 2 PORTAS TAMPO CONFECCIONADO EM CHAPA DE MADEIRA AGLOMERADA DE 25MM DE ESPESSURA - MARTINUCCI - BOX 31 - 3º ANDAR ANEXO (GILMA AUXILIADORA)	05/06/2014	R\$ 1.268,00

**Valor Total: R\$ 41.431,16**

-----  
Chefe do Patrimônio

-----  
Responsável pelos bens



## RELATÓRIO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE POR SETOR - 09/08/2019

Declaro receber, em perfeitas condições de funcionamento e conservação, sob minha guarda e responsabilidade, os bens patrimoniais abaixo relacionados, observando rigorosa consistência entre estes e os registros da Divisão de Patrimônio e me comprometo, ainda, a zelar para que permaneçam no/na setor/seção/departamento:

## LAB. DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA - SETOR 2

RESPONSÁVEL: THAIS ODETE DE OLIVEIRA

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110101	BALANCAS	44397	BALANÇA SEMI-ANALÍTICA MARCA SHIMADZU BL320H	02/01/2013	R\$ 1.150,00
123110101	ANALISADORES	52536	FARINOGRÁFO - FLOURGRAPH - LI: 14040006 - 13215	05/01/2015	R\$ 210.000,00
123110101	ANALISADORES	52537	ANALISADOR FALLING NUMBER (ENZYME METER) - MARCA BALTAK - LI: 140400005 - EN 0121	05/01/2015	R\$ 53.500,00
123110101	BALANCAS	55816	BALANÇA ELETRÔNICA MODELO AQUA 15 LITE MARCA UPX SÉRIE 13744	21/11/2018	R\$ 517,31
123110101	BALANCAS	55817	BALANÇA ELETRÔNICA MODELO AQUA 15 LITE MARCA UPX SÉRIE 13901	21/11/2018	R\$ 517,31
123110101	BALANCAS	56589	BALANÇA DECIMAL (0,5G) CAPACIDADE 15000G	09/05/2019	R\$ 550,00
123110101	BALANCAS	56593	BALANCA ANALÍTICA CALIBRACAO INT DE 0,0001-220G	09/05/2019	R\$ 2.900,00
123110101	BALANCAS	56594	BALANCA ANALÍTICA CALIBRACAO INT DE 0,0001-220G	09/05/2019	R\$ 2.900,00
123110103	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	56420	BANHO COM AGITAÇÃO INTERNA	11/04/2019	R\$ 1.870,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110106	FREEZER	34964	FREEZER VERTICAL - ELETROLUX FREEZER MOD. FE 22 - 215 LITROS	25/08/2008	R\$ 1.580,00
123110106	BATEDEIRA	35052	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETARIA 3 A 4 LITROS MASRCA OSTER	18/09/2008	R\$ 1.499,95
123110106	BATEDEIRA	35053	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETARIA 3 A 4 LITROS MASRCA OSTER	18/09/2008	R\$ 1.499,95
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	35060	MODELADORA DE PAES DE MESA	26/09/2008	R\$ 1.700,00
123110106	MESAS	35463	MESA COM ESTUFA DE CRESCIMENTO DE PAO COM 4 DIVISOES. MARCA MERCOPAN	01/01/2009	R\$ 1.940,00
123110106	EQUIPAMENTOS DIVERSOS	36025	DIVISORA DE MASSAS ELÉTRICA, DIVIDE 30 PÃO DE 50GR, 110V	10/12/2009	R\$ 1.135,00
123110106	BATEDEIRA	36528	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETARIA - PROEJA	29/01/2010	R\$ 1.322,22
123110106	CILINDRO DIVERSO	43724	CILINDRO LAMINADOR DE MESA MONOFÁSICO - MARCA VENANCIO - MODELO CLMV - 30	29/10/2012	R\$ 1.490,00
123110106	BALANCA DE PRECISAO	44651	BALANÇA ELETRONICA MODELO ELPN10 - BALMAK - SERIE 03143	12/03/2013	R\$ 430,00
123110106	PRATELEIRA DE ACO	45048	PRATELEIRA LISA SUPERIOR EM AÇO INOXIDAVEL. - MARCA ALJA - MODELO PSLI	03/05/2013	R\$ 324,92
123110106	PRATELEIRA DE ACO	45049	PRATELEIRA LISA SUPERIOR EM AÇO INOXIDAVEL. - MARCA ALJA - MODELO PSLI - CARGA ELISVANIR	03/05/2013	R\$ 324,92
123110106	PRATELEIRA DE ACO	45050	PRATELEIRA LISA SUPERIOR EM AÇO INOXIDAVEL. - MARCA ALJA - MODELO PSLI	03/05/2013	R\$ 324,92
123110106	PRATELEIRA DE ACO	45051	PRATELEIRA LISA SUPERIOR EM AÇO INOXIDAVEL. - MARCA ALJA - MODELO PSLI	03/05/2013	R\$ 324,92
123110106	PRATELEIRA DE ACO	45052	PRATELEIRA LISA SUPERIOR EM AÇO INOXIDAVEL. - MARCA ALJA - MODELO PSLI	03/05/2013	R\$ 324,92
123110106	PRATELEIRA DE ACO	45053	PRATELEIRA LISA SUPERIOR EM AÇO INOXIDAVEL. - MARCA ALJA - MODELO PSLI - CARGA ELISVANIR	03/05/2013	R\$ 324,92
123110106	CILINDRO DIVERSO	51119	CILINDRO ELÉTRICO - CAPACIDADE MINIMA DE 4 KG POR OPERAÇÃO - MARCA G.PANIZ - SERIE 231014000106	06/11/2014	R\$ 3.550,00

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110125	BATEDEIRA	40603	BATEDEIRA PLANETÁRIA ARNO DELUXE INOX MODELO SX84	04/01/2012	R\$ 650,00
123110125	BATEDEIRA	40604	BATEDEIRA PLANETÁRIA ARNO DELUXE INOX MODELO SX84	04/01/2012	R\$ 650,00
123110125	BATEDEIRA	40605	BATEDEIRA PLANETÁRIA ARNO DELUXE INOX MODELO SX84	04/01/2012	R\$ 650,00
123110125	BATEDEIRA	40606	BATEDEIRA PLANETÁRIA ARNO DELUXE INOX MODELO SX84	04/01/2012	R\$ 650,00
123110125	BATEDEIRA	41521	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA 6 L - GASTROMAQ. PROFA. ANDREA ( PANIFICAÇÃO).	03/02/2012	R\$ 1.280,00
123110125	CARRINHOS DIVERSOS	41926	CARRO PLATAFORMA INOX PARA 400KGS	26/03/2012	R\$ 780,00
123110125	TANQUES DIVERSOS	43732	TANQUE EM AÇO INOX AISI 304 COM ESPELHO - DIMENSÕES 90X70CM. - PROFA ANDREA.	08/11/2012	R\$ 3.490,00
123110125	TANQUES DIVERSOS	43733	TANQUE EM AÇO INOX AISI 304 COM ESPELHO - DIMENSÕES 90X70CM. - PROFA ANDREA.	08/11/2012	R\$ 3.490,00
123110125	CARRINHOS DIVERSOS	45194	CARRO PARA INGREDIENTES TOTALMENTE EM AÇO INOXIDAVEL 304, LIGA 18,8 - CAPACIDADE 18 LITROS OU 73 KG. MARCA GERAÇÃO	10/07/2013	R\$ 1.243,00
123110201	COMPUTADOR	36681	MICROCOMPUTADOR DELL OPTIPLEX 760 MINITORE EPA COM TECLADO, MOUSE, ADAPTADOR DISPLAYPORT SOFTWARE RÓXIO, MONITOR DE 17 POLEGADAS E SISTEMA OPERACIONAL EMPR WINDOWS 7 PROFESSIONAL COM MÍDIA 32-BIT EM PORTUGUÊS	26/02/2010	R\$ 2.579,44
123110301	BATEDEIRA	39637	BATEDEIRA 06 LTS MARCA BRAESI BP 06	28/07/2011	R\$ 1.348,00
123110301	FORNOS	44604	MICROONDAS LG ECO-ON - MS3048G 30 LTS - 127V - BRANCO. -	19/02/2013	R\$ 377,00
123110301	LIQUIDIFICADOR	55264	LIQUIDIFICADOR DIAMANTE FILTER 600W BRITÂNIA, PRETO 110V. LOCALIZADO NO CENTRO DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS. SÉRIE 7020082359J280I	19/01/2018	R\$ 85,00
123110303	ARMARIOS	11246	ARMARIO DE 0,5X 0,43 LAB.NUTRICA0	30/08/2009	R\$ 0,01

Conta Contábil	Classificador	Tombo	Descrição	Data-Aquisição	Valor
123110303	MESAS	45185	MESA MULTIUSO MONTADA EM AÇO INOX 304, LIGA 18,8, COM RODIZIOS E TRAVAS, MEDIDAS 1,00X070X0,85 METROS GRADEADA. MARCA GERAÇÃO	09/07/2013	R\$ 896,37
123110303	MESAS	45188	MESA MULTIUSO MONTADA EM AÇO INOX 304, LIGA 18,8, COM RODIZIOS E TRAVAS, MEDIDAS 1,00X070X0,85 METROS GRADEADA. MARCA GERAÇÃO	09/07/2013	R\$ 896,37

<b>Valor Total:</b>	<b>R\$ 311.066,45</b>
---------------------	-----------------------

-----  
Chefe do Patrimônio

-----  
Responsável pelos bens