



INSTITUTO FEDERAL
Mato Grosso

Campus Cuiabá
Bela Vista

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato
Grosso – IFMT
Campus Cuiabá – Bela Vista
Diretoria de Ensino

Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado
em:

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

(Período Matutino)

Cuiabá – MT,
setembro /2021.

Resolução CONSEPE N°49, de 17 de novembro de 2021.

Resolução CONSUP N°086, de 16 de dezembro de 2021.

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Jair Messias Bolsonaro

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Milton Ribeiro

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Ariosto Antunes Culau

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO

GROSSO IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA

REITOR

Julio Cesar dos Santos

PRÓ-REITOR DE ENSINO

Luciana Maria Klamt

PRÓ-REITORA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Ângela Santana de Oliveira

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

Túlio Marcel Rufino Vasconcelos de Figueiredo

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

João Germano Rosinke

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

Marcus Vinicius Taques Arruda

DIRETORA DE ENSINO SUPERIOR

Ana Claudia Tasinaffo Alves

DIRETOR DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL, TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

Lucas Santos Café

IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista

DIRETOR GERAL

Jairo Luiz Medeiros Aquino Júnior

DIRETORIA DE ENSINO

Paulo Sesar Pimentel

COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES

Vanessa Costa Gonçalves Silva

COORDENAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Carolina Balbino Garcia dos Santos

TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS

Francis-Elpi de Oliveira Nascimento

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

PRESIDENTE

Carolina Balbino Garcia dos Santos

REPRESENTANTES DOS DOCENTES

Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi

Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa

Eliane de Arruda Oliveira Coringa

Jonas Spolador

Josias do Espírito Santo Coringa

Luzilene Aparecida Cassol

COLEGIADO DE CURSO

PRESIDENTE

Carolina Balbino Garcia dos Santos
REPRESENTANTES DOS DOCENTES

Andrey Maldonado Gomes da Costa

Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi

Josias do Espírito Santo Coringa

REPRESENTANTE DOS DISCENTES

Maria Rafaela Silva dos Santos

REPRESENTANTE TÉCNICO

Vanessa Costa Gonçalves Silva

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO

Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa (Presidente)

Carolina Balbino Garcia dos Santos

Cristiane Lopes Pinto Ferreira

Elaine de Arruda Oliveira Coringa

Ivani Maria Tomaz da Silva

James Moraes de Moura

Marco Aurélio Bulhões Neiva

Nilton César Ribeiro

Wander Miguel de Barros

COMISSÃO DE REFORMULAÇÃO

Carolina Balbino Garcia dos Santos – Presidente

Adriana Paiva de Oliveira

Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi

Francis-Elpi de Oliveira Nascimento

Nágela Farias Magave Picanço Siqueira

Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria

Wander Miguel de Barros

Índice

1. APRESENTAÇÃO	9
2. JUSTIFICATIVA PARA OFERTA.....	10
3. PERFIL INSTITUCIONAL.....	13
3.1. Histórico do Campus Cuiabá Bela Vista.....	16
4. PERFIL DO CURSO.....	17
4.1. Objetivo Geral	18
4.1.1. Objetivos Específicos.....	18
4.1.2. Habilidades e Competências	19
4.1.3. Perfil do Egresso.....	19
4.1.4. Áreas de atuação profissional.....	20
4.2. Administração Acadêmica	22
4.2.1. Regime de Funcionamento do Curso	23
4.2.2. Formas de Acesso ao Curso.....	24
4.2.3. Aproveitamento de Disciplinas	25
4.2.4. Adaptação Curricular	25
4.2.5. Coordenação de Curso	26
4.2.6. Colegiado de Curso	27
4.2.7. Núcleo Docente Estruturante – NDE	27
5. LEGISLAÇÃO GERAL – REQUISITOS LEGAIS.....	28
5.1. Plano de Desenvolvimento Institucional (2019-2023) e Projeto Pedagógico Institucional.....	28
5.2. Diretrizes Nacionais do Curso.....	30
5.3. Regulamentação Profissionalidade.....	31
5.4. Ações Afirmativas na Educação	33
5.4.1. Atendimento às Pessoas com Deficiência – PcD.....	34
5.4.2. Adequação à Lei de Educação das Relações Étnico-raciais	35
5.4.3. Adequação às Exigências do Decreto 5.626/2005 – LIBRAS	37
5.4.4. Adequação à Lei de Educação Ambiental.....	38
5.4.5. Adequação à Lei de Educação em Direitos Humanos	39
5.4.6. Base Legal da Curricularização da Extensão	40
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	46

6.1. Matriz Curricular do Curso de Engenharia de Alimentos.....	51
6.2. Fluxograma do Curso.....	55
6.3. Critérios das Disciplinas Eletivas	56
6.4 Equivalência de Disciplinas entre Cursos Superiores ofertados pelo IFMT campus Cuiabá Bela Vista.....	57
6.5. Ementário das Disciplinas Obrigatórias	62
6.5.1. Ementas do 1º Semestre	62
6.5.2. Ementas do 2º Semestre	70
6.5.3. Ementas do 3º Semestre	76
6.5.4. Ementas do 4º Semestre	82
6.5.5. Ementas do 5º Semestre	90
6.5.6. Ementas do 6º Semestre	98
6.5.7. Ementas do 7º Semestre	105
6.5.8. Ementas do 8º Semestre	113
6.5.9. Ementas do 9º Semestre	119
6.5.10 Disciplinas Eletivas	127
6.5.10.1 Ementas das Disciplinas Eletivas da Área de Alimentos	128
6.5.10.2 Ementas das Disciplinas Eletivas da Área Ambiental	135
6.5.10.3 Ementas das Disciplinas Eletivas da Área de Humanidades.....	138
7. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	146
8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	147
9. ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	147
10. PESQUISA E PRODUÇÃO CIENTÍFICA	148
11. AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO	149
11.1. Avaliação e Acompanhamento do Curso	149
11.1.1. Avaliação das Disciplinas	150
11.1.2. Sistema de Avaliação do Projeto do Curso	150
11.1.3. Sistema de Autoavaliação do Curso.....	152
11.1.4. Sistema de Autoavaliação da Instituição	153
11.1.5. Plano de Melhorias do Curso	153
11.2. Metodologias de Ensino e Aprendizagem	154
11.2.1. Sistema de Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem.....	156
11.2.2. Recuperação da Aprendizagem	158

11.3. Do Registro Acadêmico das Avaliações	159
11.4. Do Cálculo da Média e Resultado	160
11.5. Dos Critérios para Segunda Chamada.....	160
11.6. Do Exame Final	161
11.7. Do Prazo para Divulgação das Avaliações	161
11.8. Da Revisão de Avaliação.....	162
11.9. Do Regime de Reofeta de Disciplinas	162
12. CORPO DOCENTE.....	162
13. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO	166
14. ATENDIMENTO AO DISCENTE.....	167
15. INFRAESTRUTURA FÍSICA	171
15.1. Campus Cuiabá Bela Vista – Estrutura de Apoio ao Curso.....	171
15.2. Biblioteca do Campus Cuiabá Bela Vista	172
15.3. Laboratórios Didático-pedagógicos.....	172
15.4. Recursos Tecnológicos e de Audiovisual	177
15.5. Espaço Docente	178
15.6. Espaço Discente	178
16. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	180
17. ANEXO	185
Anexo 1. Resolução de Criação do Curso Superior de Engenharia de Alimentos do Campus Cuiabá – Bela Vista	185
Anexo 2. Portaria do Coordenador de Curso de Engenharia de Alimentos.	186
Anexo 3. Portaria do NDE do Curso de Engenharia de Alimentos.....	187
Anexo 4. Portaria do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos	188
Anexo 5. Regimento Unificado dos Núcleos Docentes Estruturantes – NDE dos Cursos Superiores do Campus Cuiabá – Bela Vista.....	189
Anexo 6. Regimento Unificado dos Colegiados de Cursos Superiores do Campus Cuiabá – Bela Vista.....	193
Anexo 7. Regulamento de Atividades Complementares	203
Anexo 8. Regulamento de Estágio Supervisionado	211
Anexo 9. Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	227
Anexo 10. Portaria de Reconhecimento do Curso de Engenharia de Alimentos	236

Anexo 11. Portaria de Reformulação do PPC do Curso de Engenharia de Alimentos	237
Anexo 12. Formulário de Avaliação da Disciplina	238
Anexo 13. Ata Nº 005/2021 (BLV-ENS) do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos que aprova a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso.	239
Anexo 14. Plano de Melhorias do Curso	243

1. APRESENTAÇÃO

O curso de Graduação Bacharelado em Engenharia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista, vem se ajustando às necessidades didático-pedagógicas imprescindíveis à formação de um profissional que reúna um perfil técnico capaz de atender ao mercado e consciente da necessidade de constante aprimoramento pelo processo de formação continuada.

Assim sendo, o curso que vinha sendo ofertado em regime de tempo integral, precisou ser reformulado para ser ofertado em um único turno e com isso atender aos anseios da comunidade acadêmica, visando proporcionar acesso a um público de trabalhadores que se interessam em conciliar o estudo e o trabalho na busca de qualificação profissional no setor de transformação de alimentos.

Esta necessidade proporcionou a oportunidade para uma revisão de todo o arcabouço teórico do curso e a inclusão de aprimoramentos resultantes da evolução da área de alimentos nos últimos anos, bem como ajustar o curso para contemplar as exigências legais da curricularização da extensão promovida pela Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que motivou a normatização por parte da instituição através da Resolução CONSEPE nº 021, de 20 de abril de 2021, que dispõe sobre Regulamento para a Curricularização da Extensão no Âmbito do IFMT e que foi homologada pela Resolução CONSUP nº 22, de 25 de maio de 2021.

A reformulação deste projeto, além da mudança de turno, propõe a revisão de todo ementário e bibliografias, visando a atualização de conteúdos que se adequem à evolução que as áreas de ciência, tecnologia e engenharia de alimentos sofreram na última década.

Desta forma, este documento tem por finalidade apresentar a reformulação do Projeto Político Pedagógico do referido curso, cuja elaboração segue as diretrizes contidas na: RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 02, de 24 de abril de 2019, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação em Engenharia, a RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 2, de 18 de junho 2007, que dispõe sobre a carga horária mínima e a integralização necessária aos cursos de engenharia e a Resolução Nº 024, de 06 de julho de 2011, que normatiza a elaboração de Projetos Pedagógicos dos

Cursos Superiores oferecidos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT.

2. JUSTIFICATIVA PARA OFERTA

O Estado de Mato Grosso está localizado na Região Centro-Oeste do Brasil, ocupando uma extensão territorial de 903.202,446 km², tendo como limites: Amazonas, Pará (N); Tocantins, Goiás (L); Mato Grosso do Sul (S); Rondônia e Bolívia (O) (IBGE, 2017). Sua população foi estimada pelo IBGE em 2020 em 3.526.220 habitantes.

Mato Grosso se destaca no cenário nacional quando se trata de Produto Interno Bruto (PIB), apresentando o segundo maior crescimento do Brasil no período acumulado entre 2002 e 2015. O PIB de Mato Grosso foi estimado em 2018 em: R\$137,44 bilhões; enquanto em 2017 o valor foi de: R\$126,85 bilhões, representando a maior variação acumulada entre os entes federativos, em torno de 121,3%. A Agropecuária tem destaque com 20,9% de participação na economia estadual e apresentou crescimento de 5,3% em 2018, em comparação ao ano anterior (MATO GROSSO, 2020).

O setor industrial mato-grossense apresentou crescimento de 4,2% e participou com 15,8% no total da economia do estado em 2018. O aumento em volume de 4,1% nas Indústrias de Transformação chama a atenção, principalmente por estar ligado às atividades de fabricação de produtos alimentícios e de fabricação de álcool e biocombustíveis, com expansão esperada na produção de etanol oriundo do milho (MATO GROSSO, 2020).

De acordo com os dados da Associação Brasileira de Indústrias de Alimentos – ABIA (2021), em 2020 a indústria da transformação teve uma retração na quantidade de postos de trabalho, entretanto a indústria de alimentos, que é um dos setores da indústria de transformação, não sofreu o mesmo fenômeno, apresentando um modesto aumento dos postos de trabalho em um contexto econômico bastante conturbado devido à pandemia de COVID 19. Isso demonstra a tendência de crescimento do setor no Brasil e a iminente necessidade de preparar profissionais que atendam a área de processamento de alimentos.

Segundo IMEA (2020), Mato Grosso conquistou o primeiro lugar do ranking nacional na produção de carne bovina, soja, milho e algodão, apresentando valores em

torno de 73 milhões de toneladas em 2020, o que o consolida como um dos mais importantes Estados na produção agroindustrial. De acordo com os dados da Fiemt (2020), o destaque da produção industrial mato-grossense é o setor alimentício, pois em meio à pandemia mostrou números animadores que revelam uma tendência de melhora provocada pelo aumento do consumo de alimentos durante a crise sanitária. Percebe-se por meio destes dados que vem crescendo substancialmente a necessidade de profissionais na área de processamento e industrialização de alimentos para atender a este crescimento na indústria alimentícia, o que tem forte influência sobre a necessidade de continuidade do curso e a sua reformulação para possibilitar que trabalhadores interessados possam ser qualificados, visto que não teriam condições de cursar no período integral.

Além disso, o curso tem demonstrado boa assimilação de egressos junto ao mercado de trabalho, demonstrando que a formação propiciada tem ido de encontro aos interesses da indústria de alimentos, com egressos atuando não apenas em Mato Grosso, mas em outros estados da federação.

A cidade de Cuiabá, capital de Mato Grosso, está situada na mesorregião Centro-sul mato-grossense, à margem esquerda do rio de mesmo nome da cidade, formando uma conurbação com o município de Várzea Grande. Possui uma população de 551.098 habitantes, na qual 98% está concentrada na zona urbana (SANTOS & JESUZ, 2014; IBGE, 2017).

Junto de outras cidades como Várzea Grande, Nossa Senhora do Livramento e Santo Antônio do Leverger, compõe a Região Metropolitana do Vale do Rio Cuiabá que ainda conta com os municípios de Acorizal, Barão de Melgaço, Chapada dos Guimarães, Jangada, Nobres, Nova Brasilândia, Planalto da Serra, Poconé e Rosário Oeste em seu entorno.

A economia de Cuiabá baseia-se principalmente no comércio e na indústria. O setor industrial é representado, principalmente, pelas agroindústrias, as quais estão instaladas em sua maioria no Distrito Integrado Industrial e Comercial de Cuiabá – DIICC. Na agricultura, cultivam-se lavouras de subsistência e hortifrutigranjeiros (SANTOS & JESUZ, 2014).

Considerando a demanda regional, os dados econômicos apresentados e os eixos tecnológicos em que o IFMT Campus Cuiabá Bela Vista atua, a oferta do curso

superior de BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS demonstra o empenho da instituição em contribuir na capacitação de profissionais para atuarem na cadeia industrial de alimentos, no que corresponde às operações de pré-processamento da matéria-prima, industrialização e comercialização de produtos alimentícios de origem vegetal e animal e no desenvolvimento de projetos industriais do setor de alimentos.

Neste sentido, a formação em Engenharia de Alimentos pode proporcionar mão de obra qualificada com plena capacidade técnica associada à responsabilidade social, ética e ambiental, com o objetivo de contribuir com desenvolvimento econômico e técnico-científico levando em consideração as diversas potencialidades regionais e outras que ainda podem ser desenvolvidas frente a disposição de recursos naturais proporcionados pelos três biomas do Mato Grosso (Pantanal, Cerrado e Floresta Amazônica).

O curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos agrega formação geral na área de Alimentos, a partir de uma visão crítica, reflexiva e sistêmica do conhecimento, além de apresentar uma proposta pedagógica fundamentada nos pilares da inovação, transdisciplinaridade e interdisciplinaridade. Em resumo, a oferta do curso de Engenharia de Alimentos pelo Campus Cuiabá – Bela Vista nos moldes atualmente propostos possibilitará:

- Capacitar pessoas para a atuação na cadeia produtiva do setor alimentício no estado de Mato Grosso e demais regiões do Brasil;
- Proporcionar capital humano para o desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão que visam a promoção e difusão de tecnologia e inovação aplicados ao setor industrial de alimentos;
- Formar profissionais que tenham além da capacidade técnica, o compromisso com a ética profissional, social e ambiental.

Segundo o Cadastro das Instituições de Ensino Superior do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP do Ministério da Educação, dos 118 cursos de Engenharia de Alimentos existentes no país, apenas 4 se encontram no estado de Mato Grosso: o do Instituto Federal de Mato Grosso do Campus Cuiabá – Bela Vista, o da Universidade Federal de Mato Grosso em Pontal do Araguaia, o da Universidade do Estado de Mato Grosso em Barra do Bugres e o do Centro Universitário de Várzea Grande em Várzea Grande.

Com base na demanda por profissionais da área e na escassez de profissionais que possuam as bases tecnológicas para atuação na indústria de alimentos no estado, a manutenção de um curso de Engenharia de Alimentos público, gratuito e de qualidade na capital Cuiabá é de grande interesse não só para o IFMT, mas também para o estado, o setor industrial e a comunidade.

Além disso, o Campus Cuiabá – Bela Vista já oferta o curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio e o curso de pós-graduação *Stricto sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Portanto, a reformulação do curso de Bacharelado de Engenharia de Alimentos reforça um dos princípios norteadores do IFMT, que é a verticalização do ensino com o objetivo de otimizar a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão para atender às demandas da sociedade.

3. PERFIL INSTITUCIONAL

A Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, resultado da implantação do ensino técnico no Brasil em 1909 com a criação das Escolas de Aprendizes e Artífices, está fundamentada em uma história de 100 anos.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT foi criado mediante a integração do Centro Federal de Educação Tecnológica de Cuiabá, do Centro Federal de Educação Tecnológica de Mato Grosso, da Escola Agro-técnica Federal de Cáceres e de suas respectivas unidades de ensino descentralizadas (UNEDs: Campo Novo do Parecis, Bela Vista e Pontes e Lacerda), transformados em campi do instituto.

O IFMT concentra sua atuação na promoção do desenvolvimento local, regional e nacional a fim de atender a uma demanda social e econômica, conforme estabelecido no inciso I, do artigo 6º, da Lei de criação dos IFs (Lei 11.892/2008):

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

Desde a sua criação, a Instituição iniciou um processo de expansão que atualmente oferta ensino, pesquisa e extensão a aproximadamente 31.000 alunos em todas as regiões do Estado de Mato Grosso através de cursos presenciais e à distância

nos níveis médio, superior e pós-graduação, segundo o plano de oferta de cursos e vagas contido no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2019-2023).

Atualmente possui 14 campi em funcionamento: Alta Floresta, Barra do Garças, Cáceres, Campo Novo do Parecis, Confresa, Cuiabá – Octayde Jorge da Silva, Cuiabá – Bela Vista, Juína, Pontes e Lacerda, Primavera do Leste, São Vicente, Sorriso, Rondonópolis e Várzea Grande. Além disso, o IFMT conta ainda com os campi avançados de Tangará da Serra, Diamantino, Lucas do Rio Verde, Sinop e Guarantã do Norte e os núcleos avançados, localizados nos municípios de Campo Verde, Jaciara, Jauru, Sapezal, Paranaíta.

Todos os campi criados tem o objetivo de abranger os setores econômicos dos segmentos agrário, industrial e tecnológico, e desta forma ofertam cursos de acordo com as necessidades culturais, sociais e dos arranjos produtivos da região e de todo Estado, privilegiando os mecanismos de inclusão social e de desenvolvimento sustentável e promovendo a cultura do empreendedorismo e associativismo, apoiando processos educativos que levem à geração de trabalho e renda visando ao desenvolvimento regional.

Constituem áreas estratégicas de atuação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT adotadas pela sintonia com as necessidades regionais e a disponibilidade de docentes, as de Construção Civil, Geomática, Gestão, Indústria, Informática, Lazer e Desenvolvimento Social, Meio Ambiente, Química, Telecomunicações e Turismo, Meio Ambiente, Alimentos e Hospitalidade.

O IFMT é reconhecido como a instituição de maior destaque no Estado de Mato Grosso no que diz respeito à educação profissional e tecnológica, pois oferta ensino em todos os níveis de formação e ainda tem o compromisso de promover a pesquisa e a extensão, incentivando seu corpo docente, administrativo e discente a participarem de programas que fomentam o desenvolvimento e execução de projetos.

Esta política vem de encontro com uma das finalidades dos Institutos Federais de acordo com a Lei nº 11.892/2008:

Art. 6º - Os Institutos Federais têm por finalidades e características: (...) VI - qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino; VII - desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica; VIII - realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;

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

O IFMT realiza parcerias com Instituições, Empresas e Fundações Educacionais que visem à educação continuada, à extensão e cursos “*latu sensu*” voltados à atualização tecnológica de profissionais da Indústria, do Comércio e do Agronegócio.

Para implementação da articulação com os segmentos produtivos, a Instituição celebra convênios, termos de cooperação e parcerias, que oferecem subsídios para o conhecimento das necessidades e potencialidades do mercado de trabalho. Através da prática profissional realizada em Instituições públicas e privadas, alunos e professores desenvolvem uma interação constante, contribuindo para que a Instituição esteja em permanente sintonia com o processo produtivo, facilitando a definição de oferta de cursos, vagas e atualização curricular.

A promoção da inclusão social e da acessibilidade também são consideradas metas fundamentais do IFMT, conforme pode ser observado no estatuto do IFMT, publicado no Diário Oficial da União, de 4 de setembro de 2009:

Art. 4º - O IFMT, em sua atuação, observa os seguintes princípios norteadores: I - compromisso com a justiça social, equidade, cidadania, ética, preservação do meio ambiente, transparência, publicidade e gestão democrática; II - verticalização do ensino e sua integração com a pesquisa e a extensão; III - eficácia nas respostas de formação profissional, difusão do conhecimento científico e tecnológico e suporte aos arranjos produtivos educacionais, locais, sociais e culturais; IV - inclusão de pessoas com deficiências e com necessidades educacionais especiais; e V - natureza pública e gratuita do ensino regular, sob a responsabilidade da União.

A missão da instituição está voltada para “Educar para a vida e para o trabalho”, enquanto que a visão é “Ser reconhecida, até 2019, como uma instituição de excelência na oferta de educação profissional e tecnológica” sempre focada no compromisso com a inclusão social e mantendo os seus valores, sendo estes:

- I. Ética - Fundamental para as relações saudáveis;
- II. Transparência - Um direito constitucional;
- III. Profissionalidade - Na busca contínua pela qualidade;
- IV. Inovação - Utilizando das experiências para focar-se no futuro;
- V. Empreendedorismo - Necessário para manter o propósito;
- VI. Sustentabilidade - Respeitando a sociedade e o planeta;
- VII. Humanidade - A dignidade da pessoa humana acima de tudo;

VIII. Respeito à diversidade - Reconhecemos as diferenças para alcançar a igualdade;

IX. Inclusão - Diversidade e diferenças tratadas com equidade; e

X. Democracia participativa - Por um fazer coletivo.

Sendo assim, o IFMT tem um papel muito importante no processo de desenvolvimento socioeconômico do Estado, tendo em vista que a qualificação profissional, o incentivo aos projetos de pesquisa e extensão e as demais ações sociais estão diretamente relacionados ao aumento da produtividade local, inovação nas formas de produção e gestão, melhoria da renda dos trabalhadores e na qualidade de vida da população em geral.

3.1. Histórico do Campus Cuiabá Bela Vista.

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (2014-2018), a Unidade de Ensino Descentralizada Bela Vista (UNED – Bela Vista) foi criada via ato governamental da Lei nº 11.195, de 18 de novembro de 2005 e autorizada a funcionar através da Portaria Ministerial nº. 1.586, de 15 de setembro de 2006, sendo inaugurada em 13 de setembro de 2006, e integrada ao Centro Federal de Educação Tecnológica de Mato Grosso, CEFET– MT.

Em 29 de dezembro de 2008, a Lei nº11.892 instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências, institucionaliza a referida UNED como um dos *campi* do IFMT, passando a ser denominado IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista.

O *Campus* possui uma área total de 70.000 m², sendo 6.900 m² de área construída, e está situado na capital do estado, no Bairro Bela Vista, na Avenida Juliano Costa Marques, esquina com Oátomo Canavarros, em uma região que possui comunidades com baixo índice de desenvolvimento, com dificuldade para acesso aos serviços públicos básicos, e também bairros vizinhos de classe média alta, refletindo a realidade de contrastes sociais existentes em praticamente todo o país. Outro aspecto relevante é o fato de estar situado em área de proteção ambiental, no parque Massairo Okamura, o que permite ter uma vasta área livre e arborizada.

O IFMT Campus Cuiabá – Bela Vista vem ao encontro do atendimento de uma demanda do país, a necessidade de desenvolvimento local sustentável. O Campus

atua na oferta de cursos ligados aos eixos tecnológicos de Ambiente, Saúde e Segurança, Controle e Processos Industriais e Produção Alimentícia, e também oferta cursos através da EAD na formação de professores, aumentando seu raio de atuação pelo Estado. O campus maximiza o potencial de sua estrutura física e corpo docente e administrativos por ofertar os seguintes cursos nos diversos níveis: a) educação profissional e tecnológica de nível médio: Técnico Integrado em Química, Técnico Integrado em Meio Ambiente; Técnico Subsequente em Química e Técnico Subsequente em Alimentos; b) Superiores: Tecnologia em Gestão Ambiental e Bacharelado em Engenharia de Alimentos, Licenciatura em Química e Licenciatura em Matemática na Modalidade a Distância e; c) pós-graduação: Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos; Mestrado em Química Tecnológica e Ambiental; Especialização em Ensino de Química e, Especialização em Inovação e Empreendedorismo para Negócios Sustentáveis.

4. PERFIL DO CURSO

A matriz curricular do curso de Engenharia de Alimentos, em consonância com a Resolução CNE/CES do MEC N°02, de 24 de abril de 2019, que trata das diretrizes do MEC para os cursos de Engenharia, compreenderá uma sólida formação técnico-científica e profissional geral, que capacite o profissional a atuar em todos os segmentos da indústria de alimentos, indústrias de insumos para o setor de alimentos, instituições de ensino e pesquisa e órgãos governamentais de fiscalização, bem como a absorver e desenvolver novas tecnologias. Além disso, a formação do acadêmico proporcionará a atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade.

4.1. Objetivo Geral

Formar profissional Engenheiro de Alimentos apto a atuar de maneira sustentável em toda a cadeia produtiva de alimentos, aproveitando ao máximo a produção agroindustrial e seus resíduos, transformando-os através de processos diversos a fim de se obter produtos de qualidade e nutricionalmente seguros a custos viáveis. A formação também focará no aproveitamento dos arranjos produtivos locais, preservando

a vocação produtiva, agronômica e o ecossistema existentes na região que abrange o Mato Grosso e estados adjacentes.

4.1.1. Objetivos Específicos

- Formar pessoas capazes de atuar nas áreas de produção, desenvolvimento, controle de qualidade de alimentos em indústrias de diversos portes;
- Desenvolver atividades que associe teoria e prática em ambientes de atuação do Engenheiro de Alimentos, permitindo ao discente vivenciar a prática profissional durante o curso;
- Incentivar a associação entre ensino/pesquisa/extensão através de ações práticas e políticas educacionais;
- Estimular nos discentes a capacidade de desenvolver relações interpessoais, através da participação de atividades que envolvam trabalhos acadêmicos e socioculturais;
- Desenvolver no discente a busca pelo posicionamento crítico, postura investigativa, habilidades de resolução de problemas, capacidade de tomar decisões, senso de liderança e empreendedorismo;
- Formar cidadãos capazes de promover a inclusão e o respeito ao próximo, atuando de com ética e responsabilidade social;
- Promover uma atuação ambientalmente responsável, de forma a minimizar a geração de resíduos e, por conseguinte, os impactos ambientais.

4.1.2. Habilidades e Competências

O currículo do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos deverá propiciar a seus egressos adquirir competências e habilidades para:

- Aplicar conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais à engenharia;
- Projetar e conduzir experimentos e interpretar resultados;
- Conceber, projetar e analisar sistemas, produtos e processos;
- Planejar, supervisionar, elaborar e coordenar projetos e serviços de engenharia;
- Identificar, formular e resolver problemas de engenharia;
- Desenvolver e/ou utilizar novas ferramentas e técnicas;
- Supervisionar a operação e a manutenção de sistemas;

- Avaliar criticamente a operação e a manutenção de sistemas;
- Comunicar-se eficientemente nas formas escrita, oral e gráfica;
- Atuar em equipes multidisciplinares;
- Compreender e aplicar a ética e responsabilidade profissionais;
- Avaliar o impacto das atividades da engenharia no contexto social e ambiental;
- Avaliar a viabilidade econômica de projetos de engenharia;
- Assumir a postura de permanente busca de atualização profissional.

4.1.3. Perfil do Egresso

O profissional formado no curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos, para atuar num mercado de trabalho tão complexo e diversificado, deverá, primeiramente apresentar uma formação sólida e generalista relacionada aos fundamentos da engenharia, tecnologia e ciência de alimentos, de forma a ser capaz de desempenhar as atividades e atribuições profissionais do engenheiro previstas no artigo 7º da Lei nº 5.194, de 24 de dezembro de 1966, que regulamenta o exercício das profissões de Engenheiro, Arquiteto e Engenheiro agrônomo.

As bases de engenharia capacitam o profissional a atuar no desenvolvimento de projetos e equipamentos, na otimização de processos, na instalação e manutenção de equipamentos. Os fundamentos de tecnologia proveem ao profissional, subsídios para atuar no desenvolvimento e controle de processos industriais, no controle de qualidade de matérias-primas, processos e produtos. Os fundamentos de ciência de alimentos conferem ao profissional maior abrangência de atuação, através do estudo de propriedades físicas, químicas, microbiológicas, funcionais e sensoriais de matérias-primas e produtos.

Outro requisito essencial neste projeto vislumbrado para o profissional de Engenharia de Alimentos é possuir determinação empreendedora e pró-atividade que conduzam suas decisões, produzindo a satisfação total das necessidades dos clientes, através da capacidade de trabalho interdisciplinar, implementando qualidade em todas as etapas do processo produtivo.

O profissional deve ainda possuir habilidade científica, que lhe dê condições de especializar-se dentro da área com base suficiente para produzir inovações científicas através do uso de técnicas e, desta forma, impulsionar o progresso tecnológico.

Além do perfil técnico estabelecido, o Engenheiro de Alimentos deverá possuir como complementação à sua formação profissional:

- Formação humanística, crítica e reflexiva;
- Capacidade de expressão oral e escrita;
- Habilidade de aprendizagem permanente;
- Espírito empreendedor, inquisidor e de liderança e senso crítico que permitam a rápida tomada de decisões que o mercado exige;
- Capacidade para resolver problemas, conflitos e gerenciar pessoas.

4.1.4. Áreas de atuação profissional

Levando em consideração as competências e habilidades adquiridas durante o Curso de Engenharia de Alimentos, o egresso poderá atuar nas seguintes áreas:

➤ Produção

Devido aos seus conhecimentos dos processos tecnológicos e dos equipamentos envolvidos na industrialização de alimentos, o Engenheiro de Alimentos é o profissional indicado para ser o responsável pela área de produção.

➤ Controle de Qualidade

O Engenheiro de Alimentos pode atuar desde a recepção da matéria-prima até o produto acabado. Estas atividades necessitam de um profissional com sólida formação em Microbiologia, Bioquímica, Química, Tecnologia de Alimentos, Análise de Alimentos e Estatística. Este preparo profissional lhe permite desenvolver, planejar e gerenciar laboratórios de controle de qualidade.

➤ Planejamento e Projeto Industrial

O Engenheiro de Alimentos é essencial na definição dos processos, equipamentos e instalações industriais, bem como no estudo da viabilidade econômico-financeira do projeto.

➤ Gerenciamento e Administração

O Engenheiro de Alimentos possui competência para atuar na solução de problemas administrativos relacionados à cadeia agroindustrial.

➤ Marketing e Vendas

Devido aos conhecimentos básicos em todas as áreas que compreendem a Engenharia de Alimentos (matéria-prima, processamento, aditivos, embalagens e

equipamentos) este profissional tem sido bastante requisitado neste setor, tanto no âmbito nacional como no comércio exterior.

➤ **Desenvolvimento de Novos Produtos**

A partir de estudos da necessidade de determinados produtos no mercado, o Engenheiro de Alimentos possui competência adquirida para desenvolver novos produtos alimentícios, utilizando os conhecimentos em matérias-primas, processos e equipamentos, fornecendo os subsídios necessários para o lançamento de um novo produto e propondo argumentos de vendas e bases para cálculos de custos.

➤ **Equipamentos**

Destaca-se a participação do Engenheiro de Alimentos nos projetos e adaptação de equipamentos. Esta atuação tem permitido um melhor desempenho dos equipamentos utilizados na indústria de alimentos.

➤ **Fiscalização de Alimentos e Bebidas**

Neste setor, sua contribuição tem sido relevante, atuando no estabelecimento de padrões de qualidade e identidade e na fiscalização da aplicação destes padrões.

➤ **Armazenagem**

O Engenheiro de Alimentos pode atuar na área de armazenagem, desenvolvendo sua programação e utilizando técnicas adequadas para evitar perdas e manter a qualidade da matéria-prima até sua industrialização ou consumo “in natura”.

➤ **Consultoria**

O Engenheiro de Alimentos pode atuar prestando consultoria técnica às indústrias de alimentos a fim de propor soluções aos problemas apresentados e implementar sistemas gerenciais de qualidade buscando a certificação.

4.2. Administração Acadêmica

Os cursos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT são regidos por suas respectivas normas e regulamentos constantes no Projeto Pedagógico do Curso que por sua vez devem estar adequados ao que preceitua o Regulamento Didático do IFMT nos seus preceitos didático-pedagógicos e administrativos.

Os registros acadêmicos são mantidos e gerenciados por um sistema Acadêmico de gestão integrada, cuja finalidade é administrar os mais diversos setores e

departamentos da instituição, economizando tempo, eliminando retrabalho, disponibilizando informações precisas e com agilidade a toda comunidade acadêmica.

Através deste sistema, os professores podem administrar a vida acadêmica no que se refere a lançamento de conteúdos ministrados, frequência e notas dos alunos, atualização de seus dados pessoais, anexar arquivos para consultas e downloads para os alunos, consulta ao histórico de disciplinas ministradas nos semestres atuais e anteriores.

Já os discentes podem além de visualizar e atualizar seus dados pessoais, acompanhar sua vida acadêmica (frequência, notas, disciplinas matriculadas, histórico escolar e conteúdo abordado por disciplina) e copiar os materiais disponibilizados pelos docentes do curso.

4.2.1. Regime de Funcionamento do Curso

O curso de Engenharia de Alimentos, do IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista é oferecido na modalidade Bacharelado, com duração de 05 (cinco) anos, totalizando 10 (dez) semestres e será ministrado em período matutino com possibilidade de aulas aos sábados, sendo oferecidas 70 vagas anuais, distribuídas em duas entradas semestrais de 35 vagas, conforme a demanda e através dos mecanismos de acesso estipulados em edital específico elaborado pelo setor de política de ingresso do IFMT e mencionados neste PPC.

A matriz curricular foi organizada para o oferecimento do curso com base em 20 (vinte) semanas letivas, em período matutino composto de 30 (trinta) aulas semanais com horas/aula de 50 (cinquenta) minutos. O itinerário formativo é composto por 10 (dez) semestres com disciplinas (obrigatórias e eletivas), sendo que o último semestre é dedicado somente aos componentes curriculares do Estágio Supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso – TCC. Os semestres não são terminais, ou seja, não conferem ao(s) discente(s) certificação intermediária.

A rematrícula semestral é obrigatória e deverá anteceder ao início do semestre letivo, sendo de responsabilidade exclusiva do discente, que a efetuará através do Sistema Acadêmico, em conformidade com o Art. 110 do Regulamento Didático, com base no calendário letivo e nas orientações oriundas do setor de registro escolar, sempre observando as orientações emanadas da coordenação de curso, a quem cabe informar e orientar o discente sobre o melhor itinerário formativo em cada caso.

De acordo com o Regulamento Didático do IFMT, a matrícula no curso de Engenharia de Alimentos deve ocorrer por componente curricular, exceto no primeiro semestre, em que será efetivada, obrigatoriamente, em todos os componentes curriculares do semestre. A matrícula em componente curricular considerará um conjunto de componentes curriculares estabelecidos no PPC e as chamadas para matrícula deverão ocorrer até o preenchimento total das vagas ofertadas, desde que não tenha decorrido 25% do período letivo. Deve-se também considerar o disposto nos Artigos 112 e 113 do Regulamento Didático em suas especificidades.

As disciplinas estão dispostas de maneira a permitir o avanço contínuo e sistemático dos conhecimentos científicos e tecnológicos. Observando-se os pré-requisitos mínimos estabelecidos, o discente poderá antecipar disciplinas que não comprometam as disciplinas que terão prioridade. Nestes casos o coordenador do curso deverá ser consultado acerca do melhor itinerário formativo.

São atividades constantes do currículo: as visitas técnicas, de pesquisa e extensão, a realização e/ou participação em seminários e eventos, bem como encontros e atividades do gênero.

Os discentes, regularmente matriculados nos Cursos Superiores do IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista ou de outras instituições, poderão requerer matrícula em unidades curriculares isoladas ou de matrizes curriculares de outras áreas de conhecimento, a título de enriquecimento curricular, de acordo com a disponibilidade de vagas, sendo emitido para o discente um comprovante de cumprimento do componente curricular cursado com êxito, que poderá ser aproveitado no cumprimento das atividades complementares, conforme Regulamento das Atividades Complementares (Anexo 7).

4.2.2. Formas de Acesso ao Curso

Os discentes ingressam no curso de Engenharia em Alimentos por meio de concurso vestibular, satisfeitas as exigências legais estabelecidas em editais específicos de responsabilidade do setor de política de ingresso do IFMT. Anualmente, serão oferecidas 70 (setenta) vagas distribuídas em duas turmas, sendo 50% no primeiro semestre letivo e os outros 50% no segundo semestre letivo, com ocorrência de dois processos seletivos anuais, dependentes da demanda pelo curso e das condições estruturais para a oferta.

No processo seletivo adotar-se-á uma ou mais das seguintes estratégias de avaliação definidas em edital:

- Provas de vestibular;
- ENEM;
- SISU;
- Outros mecanismos legais.

O ingresso também poderá ocorrer por meio de processo seletivo com edital específico que atenderá às disposições da Instrução Normativa PROEN Nº 2, de 06 de junho de 2011, para preenchimento de vagas remanescentes e/ou de transferência interna/externa, de acordo com o calendário letivo, além da transferência 'ex-offício' amparada por lei.

4.2.3. Aproveitamento de Disciplinas

O aproveitamento de disciplinas ocorrerá a pedido do interessado ao coordenador do curso, com os documentos necessários através de processo formal, via protocolo dentro do prazo estipulado no calendário letivo seguindo o estabelecido nos artigos 213 a 224 do Regulamento Didático vigente (Resolução nº. 08, de 26 de novembro de 2020) e, o resultado será expedido através de parecer do Colegiado de Curso que deliberará pelo deferimento de forma total ou parcial, ou indeferimento do pedido, encaminhando o processo para ciência e para os devidos registros no setor correspondente conforme a estrutura prevista no *campus*.

Caberá ao Departamento de Ensino quando da elaboração do calendário letivo determinar o prazo e o período para a solicitação de aproveitamento de disciplinas em cada período letivo.

4.2.4. Adaptação Curricular

A adaptação curricular refere-se ao ajuste da situação acadêmica do discente oriundo de transferência interna, externa e *ex-officio* ao contexto regular do curso, para o prosseguimento dos estudos conforme previsto no Regulamento Didático do IFMT.

Este procedimento deverá ser indicado pelo Colegiado de Curso quando for identificada incompatibilidade de carga horária e diferenças curriculares durante análise documental do processo de transferência, usando como base os critérios abaixo:

- Carga horária dos componentes curriculares inferior a 80% do previsto no Projeto Pedagógico do Curso;
- A ementa não contempla integralmente os conteúdos elencados no Projeto Pedagógico do Curso.

O colegiado de Curso deverá instruir o processo de transferência com a descrição da disciplina, carga horária e conteúdos complementares que o discente deverá cumprir para obter a adaptação curricular.

Uma vez que o discente foi cientificado da possibilidade de realizar adaptação curricular, o mesmo deverá solicitar o procedimento através de abertura de processo encaminhado à Coordenação de Curso.

O discente deverá ter cumprido os pré-requisitos referentes à disciplina indicada à adaptação para ser considerado apto a cursá-la.

A adaptação curricular poderá ser realizada por meio de aulas presenciais em turmas regulares, quando houver a disponibilidade de vagas; em horários determinados pela coordenação de curso, conforme a disponibilidade de professor responsável e do discente requerente ou com o uso de recursos tecnológicos de ensino por meio das Tecnologias da Informação e Comunicação – TIC.

A verificação de competências e aprovação do discente deverá seguir os mesmos critérios do sistema de avaliação vigente, sendo vedada a aplicação de prova de competência no intuito de “Aceleração de Estudos”, visto que tal procedimento não encontra respaldo no Regulamento Didático vigente.

4.2.5. Coordenação de Curso

O fortalecimento do curso de Engenharia de Alimentos no intuito de atingir a excelência desejada, depende em parte da atuação de seu coordenador e da sua capacidade de exercer a gestão com competência, com vistas a assegurar o cumprimento dos requisitos legais necessários para a validação, reconhecimento, boa avaliação e continuidade do curso. Para tanto, o coordenador de curso deve possuir perfil adequado e funções bem definidas, com carga horária específica para o atendimento às necessidades inerentes à função. O foco de sua atenção deve se voltar para a gestão didático-pedagógica, onde se concentra a essência da qualidade em harmonia com os requisitos das três dimensões de qualidade a serem avaliadas pelos processos de avaliação externa, a serem conduzidas pelo Sistema Nacional de Avaliação da

Educação Superior (SINAES), a quem cabe avaliar os cursos de graduação, em conformidade com a Portaria MEC nº 1.383, de 31 de outubro de 2017, retificada em 16 de novembro de 2017.

Para o perfil do coordenador do curso Bacharelado em Engenharia de Alimentos recomenda-se que o mesmo tenha formação semelhante à sugerida para os docentes da área de Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos. Embora não seja exigência do MEC, recomenda-se que o coordenador possua, também, no mínimo, o título de mestre.

4.2.6. Colegiado de Curso

O Colegiado de Curso é o órgão primário de função administrativa no âmbito dos cursos superiores que acumula funções: normativas, deliberativas, executivas e de administração acadêmica, com composição, competências e funcionamento definidos em Regimento próprio, no Regulamento Didático do IFMT e nos dispositivos legais.

O Regimento Unificado dos Colegiados de Cursos Superiores do IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista estabelecido pela Portaria nº 64, de 23 de outubro de 2014 é apresentado (Anexo 6) e, a portaria de nomeação do Colegiado do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos é apresentada no (anexo 4).

4.2.7. Núcleo Docente Estruturante – NDE

O Núcleo Docente Estruturante tem como finalidade formular, acompanhar e aprimorar o projeto pedagógico do curso, bem como estabelecer estratégias de implantação do currículo e para avaliar a execução do projeto e o alcance dos objetivos propostos no Projeto Pedagógico de Curso (PPC), em consonância com as diversas variáveis inerentes ao processo ensino-aprendizagem existentes em uma instituição pública ligada a um sistema educacional, com vistas ao seu aprimoramento.

Dentro desta perspectiva, busca-se uma política de ensino que procure atender aos anseios da sociedade em constante evolução. Assim sendo, o NDE acumula funções: consultivas, propositivas e avaliativas da execução do projeto pedagógico, cuja composição, competência e funcionamento se acham definidos em Regimento próprio, no Regulamento Didático do IFMT e nos dispositivos legais.

O fator qualidade deve ser preponderante no PPC, e para este fim é necessária a constante interação entre o NDE e os diversos atores envolvidos na execução e administração do projeto pedagógico.

O Regimento Unificado dos Núcleos Docentes Estruturantes dos Cursos Superiores do IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista é apresentado nos anexos da Portaria nº 65, de 23 de outubro de 2014 (Anexo 5). A portaria de nomeação do NDE do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos é apresentada no (anexo 3).

5. LEGISLAÇÃO GERAL – REQUISITOS LEGAIS

A vigente Lei de Diretrizes e Bases da Educação, LDB Nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996, apresenta o conceito de diretrizes curriculares em substituição aos currículos mínimos, procurando trazer flexibilidade e autonomia para a gestão dos cursos.

Pensar em um currículo flexibilizado implica em repensar a própria instituição e sua política educacional. Supõe uma mudança nas suas relações estruturais para a formação de um perfil profissional de egresso que esteja voltado não apenas para o mercado de trabalho, mas também demonstre um comprometimento com as questões da cidadania e da sustentabilidade. A resolução de criação do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos do IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista consta como anexo 1.

O curso já passou por processo de reconhecimento, mas as alterações promovidas nesta reformulação visam atender aos novos requisitos para avaliação de cursos superiores acrescidos pela Portaria Nº 21, de 21 de dezembro de 2017; pela Portaria Nº 23, de 21 de dezembro de 2017, pela Portaria Nº 315, de 04 de abril de 2018 e, pela Portaria Nº 1.383, de 31 de outubro de 2017, retificada em 16 de novembro de 2017 dentre outras, cujas implicações são melhores definidas neste PPC.

5.1. Plano de Desenvolvimento Institucional (2019-2023) e Projeto Pedagógico Institucional

Para a reestruturação deste Projeto Pedagógico de Curso, um dos documentos usados como referência foi o Plano de Desenvolvimento Institucional- PDI (2019-2023), onde é traçada a missão, a visão e os valores da instituição, bem como as principais

políticas, metas e ações do IFMT, que norteiam a forma como as muitas áreas de abrangência do Instituto têm sido conduzidas neste período.

O PDI, baseado no Decreto 9.235, de 15 de dezembro de 2017, está apresentado em capítulos onde são descritos:

- a) Missão, objetivos e metas do IFMT em sua área de atuação e seu histórico de implantação e desenvolvimento, se for o caso;
- b) Projeto pedagógico do IFMT, que conterà, entre outros, as políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão;
- c) Cronograma de implantação e desenvolvimento do IFMT e de cada um de seus cursos, com especificação das modalidades de oferta, da programação de abertura de cursos, do aumento de vagas, da ampliação das instalações físicas e, quando for o caso, da previsão de abertura de campus fora de sede e de polos de educação a distância;
- d) Organização didático-pedagógica do IFMT, com a indicação de número e natureza de cursos e respectivas vagas, unidades e campus para oferta de cursos presenciais, polos de educação a distância, articulação entre as modalidades presencial e a distância e incorporação de recursos tecnológicos;
- e) Oferta de cursos e programas de pós-graduação lato e stricto sensu, quando for o caso;
- f) Perfil do corpo docente e de tutores de educação a distância, com indicação dos requisitos de titulação, da experiência no magistério superior e da experiência profissional não acadêmica, dos critérios de seleção e contratação, da existência de plano de carreira, do regime de trabalho, dos procedimentos para substituição eventual dos docentes do quadro e da incorporação de docentes com comprovada experiência em áreas estratégicas vinculadas ao desenvolvimento nacional, à inovação e à competitividade, de modo a promover a articulação com o mercado de trabalho;
- g) Organização administrativa do IFMT e políticas de gestão, com identificação das formas de participação dos docentes, tutores e estudantes nos órgãos colegiados responsáveis pela condução dos assuntos acadêmicos, dos procedimentos de autoavaliação institucional e de atendimento aos estudantes, das ações de transparência e divulgação de informações do IFMT e das eventuais parcerias e compartilhamento de estruturas com outras instituições, demonstrada a capacidade de atendimento dos cursos a serem ofertados;

h) Projeto de acervo acadêmico em meio digital, com a utilização de método que garanta a integridade e a autenticidade de todas as informações contidas nos documentos originais;

i) Infraestrutura física e instalações acadêmicas,

O Plano Político Institucional – PPI é parte integrante do PDI e se constitui um importante instrumento orientativo e de mediação do trabalho pedagógico e institucional, pois traz em seu cerne os princípios e as diretrizes do processo educacional que se desenvolve no âmbito das Instituições Federais de Ensino.

Nele é possível encontrar a descrição das realidades regionais do Estado de Mato Grosso e dos campi; indica concepções teóricas nas quais o IFMT deverá se pautar no período entre 2019 a 2023, a partir de uma visão de homem, de sociedade e de educação; propõe objetivos, políticas e estratégias e, por fim, como deve proceder o processo de avaliação do próprio documento.

Com base nas informações disponíveis no PDI, o IFMT Campus Cuiabá-Bela Vista propõe a reformulação do PPC de Engenharia de Alimentos de forma que continue a atender as diretrizes e metas estabelecidas para o referido curso.

5.2. Diretrizes Nacionais do Curso

Publicada no Diário Oficial da União nº 80, do dia 26 de abril de 2019, na seção 1, p. 43, a Resolução nº 2, de abril de 2019, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN para os cursos de graduação em Engenharia, traz entre seus preceitos, o de que o curso deve possuir um PPC que contemple o conjunto de atividades de aprendizagem necessárias à formação e que assegure o desenvolvimento de competências estabelecidas no perfil do egresso.

Considerando tais diretrizes, o itinerário formativo proposto no PPC dispõe de disciplinas do núcleo básico, profissionalizante e específico, envolvendo atividades práticas e laboratoriais, além do cumprimento obrigatório de carga horária de estágio curricular supervisionado, Projeto final de Curso e de Atividades complementares, que se alinhem ao perfil do egresso e às competências estabelecidas.

No núcleo básico, as disciplinas abordam conteúdos na área de Administração e Economia, Algoritmos e Programação, Ciência dos Materiais, Ciências do Ambiente, Eletricidade, Estatística; Expressão Gráfica, Fenômenos de Transporte, Física, Mate-

mática, Mecânica dos Sólidos, Metodologia Científica e Tecnológica e Química, enquanto que nos núcleos profissionalizante e específico, os conteúdos abordados estão relacionados à Ciência, Tecnologia e Engenharia aplicada ao ramo de alimentos.

No Estágio Curricular Obrigatório espera-se que o estudante de graduação em Engenharia passe pela experiência das práticas reais do profissional engenheiro no mundo trabalho, sob supervisão direta do curso. O PPC deve contemplar a carga horária mínima de 160 horas para este componente curricular.

Outro componente curricular que se faz obrigatório no PPC é o Projeto Final de Curso, cujas atividades devem demonstrar se o estudante alcançou a capacidade de articulação das competências inerentes à formação do engenheiro.

Para agregar ainda mais ao desenvolvimento de competências previstas para o egresso, o PPC deve estabelecer carga horária de atividades complementares em que o discente poderá atuar em atividades no âmbito do ensino, da pesquisa e extensão, dentro ou fora do ambiente escolar.

As DCN enfatizam em vários pontos a importância da realização de atividades práticas laboratoriais e reais, projetos, atividades de extensão e pesquisa com contexto de aplicação específica na sua área de atuação, podendo ser desenvolvidas pelos estudantes individualmente ou em equipe, de forma que promovam a integração e a interdisciplinaridade, e propiciem a aproximação dos estudantes no ambiente profissional.

A esta legislação veio se somar a Resolução CNE/CES nº 2, de 18 de junho de 2007, que dispôs sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.

Considerando a legislação supramencionada, o presente curso em atendimento às disposições legais estruturou sua matriz curricular de forma a assegurar a interpenetrabilidade entre os 03 (três) núcleos de conteúdos, o que também é requerido pelas disposições legais e pela LDB da Educação brasileira.

5.3. Regulamentação Profissionalidade

O Curso de Engenharia de Alimentos foi reconhecido pela primeira vez no Brasil pelo Governo Federal através do Decreto Lei 68.644 de 21/05/1971, e seu currículo mínimo foi estabelecido na nova concepção de ensino de Engenharia no Brasil, nas

Resoluções do Conselho Federal de Educação nº 48/76 e nº 52/76 e Portaria nº 1695/94 do Ministério da Educação e dos Desportos.

A Resolução CONFEA nº 218, de 29/06/1973, regulamenta a profissão de Engenheiro de Alimentos e dispõe sobre as atividades profissionais, caracterizando o exercício profissional como de interesse social e humano. Para tanto, especifica que atividades do engenheiro deverão importar na realização de empreendimentos tais como: aproveitamento e utilização de recursos naturais do país; desenvolvimento industrial e agropecuário do Brasil.

As atividades atribuídas ao Engenheiro de Alimentos abrangem:

- a) Supervisão, coordenação e orientação técnica.
- b) Estudo, planejamento, projeto e especificações.
- c) Estudo de viabilidade técnico-econômica.
- d) Assistência, assessoria e consultoria.
- e) Direção de obra e serviço.
- f) Vistoria, perícia, avaliação de arbitramento, laudo e parecer técnico.
- g) Desempenho de cargo e função técnica.
- h) Ensino, pesquisa, análise, experimentação, ensaio e divulgação técnica, extensão.
- i) Elaboração de orçamento.
- j) Padronização, mensuração e controle de qualidade.
- k) Execução de obra e serviço técnico.
- l) Fiscalização de obra e serviço técnico.
- m) Produção técnica e especificação.
- n) Condução e trabalho técnico.
- o) Condução de equipe de instalação, montagem, operação, reparo e manutenção.
- p) Execução de instalação, montagem e reparo.
- q) Operação e montagem de equipamento e instalação.
- r) Execução de desenho técnico.

O desempenho dessas atividades refere-se à indústria de alimentos, acondicionamento, preservação, transporte e abastecimento de produtos alimentares, seus serviços afins e correlatos.

O Engenheiro de Alimentos é responsável por toda a cadeia produtiva de um alimento, o preparo e conservação dos alimentos de origem animal e vegetal, bem como a produção de bebidas, para isso, ele estuda e pesquisa as reservas da agricultura, da pecuária e da pesca. Acompanha a transformação industrial das matérias-primas básicas, como leite, carnes, cereais, legumes, frutas e verduras. Supervisiona seu manuseio, a colheita, e define a melhor forma de armazenagem, acondicionamento e conservação dos produtos, antes e depois da industrialização. Analisa as diferentes substâncias usadas nesse processo e avalia o teor nutritivo do produto final, procurando melhorar o padrão de alimentação da população.

O Engenheiro de Alimentos poderá elaborar estudos e projetos, relativos a instalações industriais, linhas de processamento, equipamentos e processos tecnológicos para industrialização das matérias-primas alimentícias, bem como participar da direção e fiscalização das instalações fabris.

O profissional está habilitado para estabelecer planos de controle de qualidade químico, microbiológico e sensorial e a direção da implementação dos mesmos, poderá também atuar aproveitando as condições regionais, enfocando as tecnologias dos principais produtos obtidos ou passíveis de obtenção na região, preservando a vocação produtiva, agrônômica e o ecossistema e desenvolver a pequena e média empresa de Alimentos, aproveitando o potencial existente na região. Além de, atuar na área acadêmica em Instituições de Ensino de iniciativa privada e/ou pública como professor e/ou pesquisador no âmbito de sua competência.

Devido à natureza das atividades exercidas pelo Engenheiro de Alimentos, em relação à área de Química de Alimentos, há a possibilidade de realizar o registro também no Conselho Regional de Química - CRQ, e ser considerado um profissional da área de Química, conforme prevê o artigo 1º da Resolução Normativa nº 198, de 17 de dezembro de 2004, do Conselho Federal de Química - CFQ.

Neste sentido, o percurso formativo proposto por esse Projeto Pedagógico atende aos parâmetros exigidos pelo Conselho Federal de Química – CFQ, que através da Resolução Normativa nº 257, de 29 de outubro de 2014, estabeleceu no artigo 2º, as atribuições previstas e as competências necessárias para que o egresso possa como profissional.

5.4. Ações Afirmativas na Educação

Dentre os mecanismos legais para o aprimoramento da educação na perspectiva da construção de uma sociedade mais justa e igualitária, figuram as ações afirmativas como meio de promoção da liberdade, da igualdade e da fraternidade e, meio institucional definido por lei, para o combate às desigualdades sociais e promoção de uma sociedade mais justa e fraterna.

Embora não diretamente ligada às ações afirmativas, a Lei nº 12.089, de 11 de novembro de 2009, ao proibir que uma mesma pessoa ocupe 2 (duas) vagas em instituições públicas de ensino superior simultaneamente, reafirma a disposição de tornar a educação superior acessível ao maior número possível de pessoas, vedando certos privilégios e ampliando o número de vagas para os que mais necessitam.

5.4.1. Atendimento às Pessoas com Deficiência – PcD

O IFMT, atento aos princípios constitucionais dos Art. 205, 206 e 208 da Constituição Federal do Brasil de 1988, bem como à legislação complementar vigente: o Decreto Nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004, que regulamenta a Lei nº 10.048, de 08 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e a Lei Nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência (PcD) ou com mobilidade reduzida; e, considerando a Lei Nº 13.146, de 06 de julho de 2015, que instituiu a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, para atender às especificidades criadas por estas legislações e dar suporte aos campi do IFMT, foi criada no âmbito da Reitoria do IFMT, a Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil, Inclusão e Diversidade para apoiar estas ações inclusivas no âmbito do IFMT.

Em se tratando do campus Cuiabá Bela Vista, sede do curso, para o atendimento destas exigências legais foram implementadas adaptações na infraestrutura de todos os setores, de forma a permitir a participação nas atividades acadêmicas de Pessoas com Deficiência (PcD) ou mobilidade reduzida sem quaisquer constrangimentos. Assim, foram consultadas as seguintes normas: a NBR 9050/2004; o Decreto Nº 6.949, de 25 de agosto de 2009 e a Portaria 3.284, de 07 de novembro de 2003, que dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiência para efeitos de autorização e reconhecimento de cursos.

Em atendimento a estas legislações, conforme a disponibilidade de recursos, foram realizadas adaptações como a construção de rampas de acesso com corrimãos para proporcionar a acessibilidade e, as adaptações nos sanitários, com o acréscimo de suportes e condições especiais de acesso de forma a permitir o uso destas dependências de forma autônoma pelas pessoas com deficiência.

Está constituído e em fase de estruturação, conforme a disponibilidade de recursos financeiros e de pessoal especializado, o Núcleo de Apoio aos Portadores de Necessidades Especiais – NAPNE, parte integrante do Núcleo de Apoio ao Educando – NAE, que proporcionará atendimento especializado aos estudantes através de equipe multidisciplinar, atualmente composta por: intérprete de Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), assistente social, psicólogo e pedagogo.

Este núcleo, além de cuidar das questões de atendimento às Pessoas com Deficiência (PcD), também trabalhará em ações de promoção das relações étnico-raciais, de orientação sexual e prevenção ao uso de drogas. Por ser formado por equipe multidisciplinar, este núcleo estará atento a fornecer, sempre que solicitado, o apoio necessário para a inclusão de portadores de deficiência mental, em atendimento às obrigações decorrentes da Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012, que institui a Política Nacional dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, e do Decreto Nº 7.611, de 17 de novembro de 2011, que dispõe sobre o atendimento educacional especializado.

5.4.2. Adequação à Lei de Educação das Relações Étnico-raciais

Em atendimento a Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004, que instituiu Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, contempla-se no projeto pedagógico do curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos do Campus Cuiabá Bela Vista, matutino, as seguintes ações afirmativas:

Ações Afirmativas na Educação

No bojo das ações afirmativas, aquelas que enfocam a promoção da educação como meio de combate às desigualdades sociais, figuram ações como:

- A instituição do sistema de cotas em universidades públicas;

- As modificações na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional promovidas pela Lei 10.639/2003 que incluiu no currículo oficial de escolas públicas e privadas de ensino básico o ensino de História e Cultura Afro-brasileira;
- As alterações promovidas pela Lei nº 11.645/2008, para acrescentar à temática da Lei 10.639/2003, a questão indígena;
- O Parecer CNE/CP Nº 03, de 10 de março de 2004 e;
- A Resolução CNE/CP Nº 01, de 17 de junho de 2004.

Tais conquistas são frutos das discussões e das mobilizações dos movimentos sociais, organizações não-governamentais, filantrópicas e internacionais que exigiram a abordagem da diversidade cultural e racial, como disciplina ou a partir dos temas transversais, a fim de desvelar a sua contribuição para a formação da sociedade brasileira.

Estas políticas compensatórias visam a valorizar a população negra e indígena e constituir a educação como ferramenta para a superação do racismo, da xenofobia e formas correlatas de intolerância e promover o combate às desigualdades causadas por qualquer forma de discriminação, promovendo o amparo e a inclusão das minorias tradicionalmente relegadas e prejudicadas pelo preconceito e a discriminação.

Assim, acrescentando conhecimentos que se mantiveram encobertos, provocando reflexões que desbancam a centralidade da cultura hegemônica de matriz europeia, da superioridade de povos e cultura; pretende-se inicialmente ampliar os espaços e garantir o direito de igualdade de direitos, oportunidades e possibilidades de concorrer pelos mesmos espaços das populações prejudicadas.

O papel destinado à educação está no debate sobre tudo que sempre foi transmitido pela escola sobre a centralidade de uma cultura em detrimento das demais, de um povo sobre o outro, sobre os processos de exclusão provocados pelo preconceito e pela exploração, sobre as relações de poder, históricas, que manteve sempre uma linha divisória entre o rico e o pobre, o negro e o branco, o indígena e o não-indígena, a cidade e o bairro, o centro e a periferia, etc.

O IFMT através deste curso pretende contribuir para com essa nova dinâmica de percepção e postura reflexiva para a sociedade brasileira, acolhendo a ampliação dos espaços das políticas compensatórias e contribuindo de forma efetiva para que a longo prazo, as diferenças evidenciadas diminuam e se equilibrem.

Assim sendo, o IFMT através da educação que oferece, firma o compromisso de assegurar nos currículos de seus cursos o disposto no Art. 7º das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana, transcrito abaixo:

Art. 7º As instituições de ensino superior, respeitada a autonomia que lhe é devida, incluirá nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos diferentes cursos que ministram, a Educação das Relações Étnico-raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, nos termos explicitados no Parecer CNE/CP 003/2004.

Assim sendo, o IFMT compromete-se com uma educação baseada nos princípios da Educação das Relações Étnico-raciais, determinando que seu conteúdo seja trabalhado de forma transversal, contínua e permanente, não apenas nas disciplinas que tem por base esta temática, a saber: Relações Humanas, Relações Étnico-raciais, Fundamentos de Ética, mas em todos os componentes curriculares e esferas educativas da instituição.

Firma-se também o compromisso de que quaisquer situações de racismo e de discriminação sejam apuradas, e os envolvidos sejam objeto de orientação e ação educativa para que compreendam a dimensão de seus atos, contribuindo assim para uma educação para o reconhecimento, para a valorização e para o respeito mútuo.

Quaisquer atos de discriminação e preconceito serão objeto de retratação e/ou punição a ser definida pelo Colegiado do Curso envolvido, ou pelo Colegiado de Departamento do IFMT – campus Cuiabá Bela Vista, em conformidade com o que dispõe o Regulamento Didático do IFMT, acompanhado de ações educativas a serem implementadas através do Núcleo de Apoio ao Educando (NAE) que conta com equipe multidisciplinar habilitada para prestar assistência aos envolvidos visando a completa superação de quaisquer incidentes.

5.4.3. Adequação às Exigências do Decreto 5.626/2005 – LIBRAS

O IFMT – *campus* Cuiabá Bela Vista demonstra o seu compromisso com a igualdade de oportunidades e com o processo de inclusão visto que já possui espaços adaptados ao portador de necessidades especiais e possui ainda atendimento pedagógico diferenciado, destinado aos acadêmicos com dificuldades de aprendizagem através da Implantação do Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Especiais

(NAPNE) que conta com uma intérprete de LIBRAS e através do NAE proporciona atendimento especializado através de equipe multidisciplinar.

O Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos contempla a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS – no elenco das disciplinas eletivas que constituem a matriz curricular, atendendo ao que dispõe o decreto nº 5.626/2005, o qual considera como pessoas surdas aquelas que, por terem ausência/perda auditiva significativa, compreendem e interagem com o mundo por meio de experiências visuais, manifestando sua cultura mediante esta língua.

5.4.4. Adequação à Lei de Educação Ambiental

No âmbito deste projeto pedagógico assumiu-se o compromisso de abordar transversalmente as questões ambientais tendo como parâmetro a seguinte definição oficial de Educação Ambiental elaborada pelo Ministério do Meio Ambiente:

“Educação ambiental é um processo permanente, no qual os indivíduos e a comunidade tomam consciência do seu meio ambiente e adquirem conhecimentos, valores, habilidades, experiências e determinação que os tornam aptos a agir – individual e coletivamente – e resolver problemas ambientais presentes e futuros.” (LEÃO & SILVA)

Tendo em vista que desde a implementação da Lei Nº 9.795, de 27 de abril de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002, tornou-se obrigatória a inclusão da Educação Ambiental em todos os níveis e modalidades de ensino, conforme preconiza o artigo 5º, do referido decreto citado abaixo:

Art. 5º Na inclusão da Educação Ambiental em todos os níveis e modalidades de ensino recomenda-se como referência os Parâmetros e as Diretrizes Curriculares Nacionais, observando-se:

- I - a integração da educação ambiental às disciplinas de modo transversal, contínuo e permanente; e
- II - a adequação dos programas já vigentes de formação continuada de educadores.

Assim sendo, o objetivo da Educação Ambiental estipulado na lei é: “a criação de uma consciência ambiental na população através da educação; através da abordagem de elementos do meio ambiente, seus problemas e possibilidades de solução, dentro dos programas das diferentes disciplinas escolares, contemplando inclusive as de formação específica”.

Portanto, através da lei, a Educação Ambiental se constitui em via para se desenvolver a consciência ambiental nas pessoas, para que elas compreendam os processos naturais e socioeconômicos que afetam o meio ambiente e assumam posições responsáveis com vistas a contribuir para a resolução destas problemáticas.

O curso discute estas temáticas no próprio desenvolvimento dos conteúdos, sendo que em todas as disciplinas são previstas atividades de discussão coletiva destas temáticas em trabalhos individuais e em grupo. Prioritariamente, esta temática estará presente nas seguintes disciplinas obrigatórias: Introdução à Análise Química, Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos, Tratamento de Água e Efluentes na Indústria de Alimentos.

Além dessa metodologia de formação para as questões de educação ambiental, o IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista promove o resgate das questões de sustentabilidade nas relações homem X natureza, através da oferta de diferentes atividades no ensino, na pesquisa e na extensão.

5.4.5. Adequação à Lei de Educação em Direitos Humanos

O IFMT compromete-se com uma ação educativa que contemple os Direitos Humanos como um de seus princípios orientadores, já que, sem o respeito aos Direitos Humanos não será possível consolidar uma democracia substancial, nem garantir uma vida de qualidade para todos. Assim sendo, ter a Educação em Direitos Humanos como parte do processo educativo de forma transversal, contínua e permanente em atendimento ao Parecer CNE/CP nº 08, de 06 de março de 2012, que originou a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, é um compromisso assumido pela instituição.

Estabelecendo seu compromisso com a construção de uma cultura de direitos humanos, o IFMT possibilitará uma educação que ressalta os valores de tolerância, respeito, solidariedade, fraternidade, justiça social, inclusão, pluralidade e sustentabilidade, implementando estes valores na educação proporcionada, contribuindo assim para o bem-estar de todos e a afirmação das suas condições de sujeitos de direitos.

Todos os cursos do IFMT pretendem contribuir para a construção destes valores por abordá-los de forma transversalizada em todas as esferas institucionais, não apenas nas disciplinas eleitas, mas em todas as esferas educativas da instituição, abrangendo: o ensino, a pesquisa, a extensão e a gestão.

Dessa forma, o IFMT compromete-se em abordar estas esferas formativas como segue:

- A formação ética no que se refere à formação de atitudes orientadas por valores humanizadores, como a dignidade da pessoa, a liberdade, a igualdade, a justiça, a paz, a reciprocidade entre povos e culturas, servindo de parâmetro ético-político para a reflexão dos modos de ser e agir individual, coletivo e institucional.
- A formação crítica no que diz respeito ao exercício de juízos reflexivos sobre as relações entre os contextos sociais, culturais, econômicos e políticos, promovendo práticas institucionais coerentes com os Direitos Humanos.
- A formação política que deve estar pautada numa perspectiva emancipatória e transformadora dos sujeitos de direitos para a convivência na sociedade, baseados em uma cultura de paz.

Para tanto, temas como ética, noções de direitos humanos, cidadania, relações étnico-raciais e igualdade de gênero serão contemplados nos conteúdos da disciplina obrigatória “Engenharia e Cidadania” e ainda nas disciplinas da área de humanidades, oferecidas como disciplinas eletivas do curso e dentre as quais uma deve ser obrigatoriamente cursada pelo discente durante seu itinerário formativo, sendo facultado ao discente cursar mais disciplinas eletivas que poderá aproveitar como atividade complementar.

5.4.6. Base Legal da Curricularização da Extensão

Os principais marcos legais que orientam o desenvolvimento das atividades extensionistas nas instituições de ensino superior no Brasil são: a Constituição Brasileira de 1988, a LDB de 1996, o Plano Nacional de Extensão Universitária de 2001, a Política Nacional de Extensão de 2012 e o Plano Nacional de Educação para o decênio 2014/2024 e a Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 que estabelece diretrizes para a extensão superior brasileira. Portanto, a base legal no Brasil é suficiente para a compreensão do conceito de extensão, dos seus princípios e das diretrizes que orientam o seu desenvolvimento e com base nesse aparato legal, o IFMT emitiu a Resolução CONSEPE nº 21/2021, que definiu o Regulamento para a Curricularização da Extensão no âmbito do IFMT e que foi homologada pela Resolução CONSUP nº 22, de 25 de maio de 2021.

Conforme definido na legislação, “A Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.” (Resolução CNE/CES nº 7, de 18/12/2018).

O princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão reafirma a extensão universitária como processo acadêmico em que as intervenções envolvem diretamente as comunidades externas às instituições de ensino superior e que estejam vinculadas à formação do estudante. Nesta perspectiva, o suposto é que as atividades de extensão adquirem maior efetividade se estiverem vinculadas ao processo de formação de pessoas, ou seja, ao ensino e à geração de conhecimento, no caso a pesquisa.

Dessa maneira, pela aplicação do princípio da indissociabilidade emerge um novo conceito de “sala de aula”, que não mais se limita ao espaço físico tradicional de ensino-aprendizagem, mas abrangem todos os espaços de ensino e aprendizagem, dentro e fora das instituições de ensino, em que se apreende e se (re)constrói o processo histórico-social em suas múltiplas determinações e facetas.

O eixo pedagógico clássico, ou seja, a relação “estudante/professor”, é substituído pelo eixo “estudante/professor/comunidade”. O estudante e a comunidade, na qual se desenvolve a ação de extensão, deixam de ser meros receptáculos de um conhecimento validado pelo professor e pela instituição para se tornarem participantes do processo. Visando à produção de conhecimento, a extensão universitária sustenta-se principalmente em metodologias participativas, no formato investigação/ação (ou pesquisa-ação), que priorizam métodos de análise inovadores, isto é, a participação dos atores sociais e do diálogo, marcada por uma visão do estudante como protagonista de sua formação técnica e cidadã.

No que se refere à relação entre extensão e ensino, a diretriz de indissociabilidade, nesse caso, coloca o estudante como protagonista de sua formação técnica – processo de obtenção de competências necessárias à atuação profissional e à formação cidadã, o qual lhe permite se reconhecer como agente de garantia de direitos, deveres e transformação social.

No IFMT, particularmente no curso de Engenharia de Alimentos, entende-se que ensino, pesquisa e extensão devem compor uma unidade, portanto, o currículo dos cursos deve apresentar um conjunto de habilidades e competências que consigam resgatar a unidade entre estas três facetas que formam o escopo da formação acadêmico-profissional, e se materializar na forma de extensão por meio de: programas, projetos, cursos, eventos ou produtos. As ações de extensão devem necessariamente caminhar juntas no processo de ensino-aprendizagem, com o objetivo de manter um processo constante de ação-reflexão-ação com a realidade circundante, ampliando a relação transformadora entre a instituição de ensino e os diversos segmentos sociais, promovendo o desenvolvimento local e regional, a socialização da cultura e do conhecimento técnico-científico. Oferecendo à sociedade na forma de extensão: programas, projetos, cursos, eventos ou produtos.

A curricularização das atividades de extensão no curso de Engenharia de Alimentos, com uma carga horária a ser desenvolvida junto das atividades de ensino e pesquisa, expressa a compreensão da experiência extensionista como elemento formativo que pretende colocar o estudante como protagonista de sua formação. A relação que se busca entre a extensão e a pesquisa no curso é dinâmica e potencializadora, pois intensifica sua relação com o ensino, oferecendo elementos para transformações no processo pedagógico, em que professores e alunos constituem-se sujeitos do ato de ensinar e aprender, levando à socialização e à aplicação do saber acadêmico. Ao mesmo tempo em que amplia sua relação com a pesquisa que, utilizando-se de metodologias específicas, compartilha conhecimentos produzidos pela instituição, contribuindo para a melhoria das condições de vida da sociedade.

Neste sentido, a extensão se coloca como prática acadêmica que objetiva interligar a instituição, em suas atividades de ensino e pesquisa, com as demandas da sociedade, produzindo conhecimentos que visem à transformação social pelo desenvolvimento de programas e projetos de extensão que fomentem a atuação do discente em ações extensionistas.

A finalidade da extensão inserida nas disciplinas do curso é estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de

reciprocidade, promovendo a interação e a participação da população, visando à difusão do conhecimento produzido na instituição na forma de bens culturais ou serviços e seus benefícios para a sociedade e, promovendo a retroalimentação.

Nesse aspecto, a Lei nº 11.892/2008, que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, passou a lhes atribuir responsabilidades institucionais próprias da extensão, ao definir como sua atribuição contribuir para o desenvolvimento local e regional. E, por isso, como uma forma assumida de potencializar a formação, o IFMT campus Cuiabá Bela Vista pretende zelar para que as diretrizes das ações extensionistas universitárias emanadas pela instituição e pelos dispositivos legais, como a interação dialógica com a sociedade, a interdisciplinaridade e interprofissionalidade, a indissociabilidade ensino/pesquisa/extensão, o impacto na formação do estudante e o impacto e transformação social, sejam contempladas nos programas e projetos de extensão da instituição.

Serão consideradas atividades extensionistas as ações que se inserem nas seguintes modalidades: a) programas (internos e externos); b) projetos; c) cursos e oficinas; d) eventos; e) prestação de serviços. As referidas atividades devem constar da proposta docente para o componente curricular e especificar em projeto próprio os detalhes de sua execução e avaliação.

Assume-se que a extensão deve estar sujeita à contínua autoavaliação crítica, que se volte para o aperfeiçoamento de suas características essenciais de articulação com o ensino, a pesquisa, a formação do estudante, a qualificação do docente, a relação com a sociedade, a participação dos parceiros e a outras dimensões acadêmicas institucionais. A avaliação das ações extensionistas será possível mediante o registro das ações dos docentes no sistema acadêmico, bem como mediante o registro de seu projeto de extensão, vinculado ou não a um programa da instituição. Para tanto, as atividades de extensão devem ter sua proposta, desenvolvimento e conclusão registrados, documentados e analisados, de forma que seja possível organizar os planos de trabalho, as metodologias, os instrumentos e os conhecimentos gerados.

Portanto, as atividades de extensão no curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos serão distribuídas na matriz curricular do curso, conforme previsto no artigo 10 da Resolução CONSEPE nº. 021, de 20 de abril de 2021, nas modalidades I (12 horas) e modalidade II (366 horas), totalizando 378 horas que compreendem os

10% da carga horária do curso, atendendo assim a Meta 12.7 do Plano nacional de educação (2014-2024).

Na Modalidade I: Foi atribuída uma carga horária de 12 horas obrigatórias para o componente curricular “Programas e projetos de extensão”, atendendo assim o item a), da Modalidade I: Programas e Projetos registrados no campus.

Na Modalidade II: Ao analisar a matriz curricular, O NDE constatou que diversas disciplinas apresentavam condições de serem desenvolvidas com atividades de caráter extensionista. Assim, optou-se por incluir as ações de extensão nas disciplinas com perfil adequado, no intuito de afirmar a centralidade da Extensão Universitária, como prática acadêmica, como metodologia inter e transdisciplinar e como sistemática de interação dialógica entre o IFMT – campus Cuiabá Bela Vista e a sociedade, através de práticas de ensino e pesquisa comprometidas com a formação de pessoas, a geração de conhecimento e a relevância e abrangência social das ações extensionistas que visam a superação das dificuldades encontradas na sociedade.

Neste sentido, na tabela abaixo estão relacionadas as disciplinas que possuem carga horária de extensão de forma a atender ao item b), do artigo 10, da Resolução CONSEPE nº. 21, de 20 de abril de 2021:

Tabela 1. Disciplinas com carga horária de extensão

Código da disciplina	Disciplina	Carga horária (horas)
BEA.2.3B	Física Geral e Experimental III	12
BEA.2.3C	Estatística Experimental	4
BEA.2.3E	Bioquímica	6
BEA.2.3F	Microbiologia Geral	8
BEA.2.4B	Liderança e Gestão de Pessoas	4
BEA.2.4C	Mecânica dos Fluidos	6
BEA.2.4D	Físico-Química	8

BEA.2.4E	Análise Sensorial de Alimentos	6
BEA.2.4F	Microbiologia de Alimentos	12
BEA.2.4G	Segurança do Trabalho	4
BEA.2.5A	Cálculo Numérico	6
BEA.2.5B	Fundamentos de Ciência dos materiais	4
BEA.2.5C	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	4
BEA.2.5D	Química de Alimentos	6
BEA.2.5E	Bioquímica de Alimentos	6
BEA.2.5F	Transferência de Calor e Massa	6
BEA.2.5G	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4
BEA.2.5H	Termodinâmica	6
BEA.2.6A	Eletrotécnica	6
BEA.2.6B	Mecânica e Resistência dos Materiais	6
BEA.2.6C	Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos	6
BEA.2.6D	Análise de Alimentos	12
BEA.2.6E	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	6
BEA.2.6F	Fundamentos da Nutrição	12
BEA.2.6G	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	6
BEA.2.7A	Instrumentação e Controle na Indústria de Alimentos	4

BEA.2.7B	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	6
BEA.2.7C	Laboratório de Engenharia de Alimentos	8
BEA.2.7D	Técnicas de Conservação de Alimentos	6
BEA.2.7E	Matérias-primas de Origem Animal	4
BEA.2.7F	Matérias-primas de Origem Vegetal	4
BEA.2.7G	Administração e Economia na Indústria de Alimentos	6
BEA.2.7H	Higiene e Legislação de Alimentos	4
BEA.2.7I	Eletiva I	4
BEA.2.8A	Tecnologia de Carnes, Ovos, Mel e Derivados	12
BEA.2.8B	Tecnologia de Leites e Derivados	12
BEA.2.8C	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	12
BEA.2.8D	Engenharia e Cidadania	51
BEA.2.8E	Aditivos e Embalagens para a Indústria de Alimentos	4
BEA.2.8F	Tecnologia Enzimática e das Fermentações	4
BEA.2.8G	Eletiva II	4
BEA.2.8H	Eletiva III	4
BEA.2.9A	Tratamento de Águas e Efluentes na Indústria de Alimentos	12
BEA.2.9B	Projeto de Indústria de Alimentos	6
BEA.2.9C	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	4

BEA.2.9E	Toxicologia de Alimentos	4
BEA.2.9F	Tecnologia de Óleos e Gorduras	6
BEA.2.9G	Tecnologia de Bebidas	9
BEA.2.9H	Tecnologia de Açúcar e Álcool	6
BEA.2.9I	Refrigeração Aplicada a Alimentos	4
Carga horária de Curricularização da Extensão (Modalidade II)		366

Será ofertada também uma disciplina eletiva denominada Extensão e Sociedade, com carga horária de 34 (trinta e quatro horas), em que será possível incrementar ainda mais a carga horária de extensão no currículo, atendendo assim ao item a), do artigo 10, da Resolução CONSEPE nº. 21, de 20 de abril de 2021.

6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos do IFMT Campus Cuiabá Bela Vista segue as diretrizes curriculares propostas para o curso de Engenharia, Resolução CNE/CES nº 02/2019, e tem como proposta a construção de conhecimentos e técnicas de ordem física, química e biológica que estão envolvidas nos processos de transformação da matéria-prima em produtos alimentícios acabados, proporcionando ao futuro profissional o seu exercício em atividades referentes à industrialização, acondicionamento, preservação de alimentos e bebidas, bem como o seu transporte.

Aliada à proposta acima, o currículo também promoverá o aprimoramento de pressupostos ético-políticos durante a formação no intuito de alcançar uma formação humana na sua integralidade, destacando temáticas relacionadas ao comportamento, ética e comunicação profissional, ao respeito e dignidade nas relações humanas, diálogo, reflexão e responsabilidade social e ambiental, para que o profissional possa atuar no mundo do trabalho como agente de promoção do bem-estar da sociedade.

Levando em consideração a proposta acima explicitada, o curso há de construir um percurso formativo pautado nos seguintes pressupostos metodológicos:

a) Relação teoria prática

O curso é composto, desde o primeiro semestre, por várias disciplinas que são executadas integrando a teoria com a prática, a fim de que o estudante participe como elemento ativo no processo de ensino-aprendizagem, passando de uma condição adjacente e passivo a uma condição cêntrica com o professor, o que auxilia no desenvolvimento de habilidades que um profissional da Engenharia deve possuir para desempenhar seu papel de forma satisfatória no mundo do trabalho. As práticas podem ser desenvolvidas através de atividades experimentais em ambientes laboratoriais, de campo ou industriais ou através da realização de visitas técnicas que permitem a observação presencial da aplicabilidade do aprendizado teórico.

b) Pesquisa e Extensão como ferramentas para o Ensino

O compromisso do IFMT em atuar com ações pedagógicas que consolidem a formação técnica agregada à humana e cidadã, conduz o curso ao desenvolvimento de práticas de ensino associadas à pesquisa e extensão.

Essas tornaram-se ferramentas indispensáveis pois estimulam a investigação científica e tecnológica, promovendo o estímulo ao aperfeiçoamento do conhecimento e à produção de inovações tecnológicas e ainda o desenvolvimento do senso de trabalho colaborativo e em equipe.

Neste sentido, os estudantes são instigados a se inserirem em projetos de iniciação científica e de extensão como bolsistas ou voluntários, desenvolverem pesquisa para produzir seu Trabalho de Conclusão de Curso – TCC, participarem de eventos de caráter científico e extensionista e realizarem estágios curriculares e extracurriculares.

Com o objetivo de fortalecer a indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão, o IFMT através da Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação, Pró-Reitoria de Extensão e o próprio Campus Cuiabá Bela Vista promovem editais para concessão de bolsas para estudantes e recurso para custeio de projetos, bem como de auxílios que possibilitam a sua participação e divulgação da sua produção científica e extensionista em eventos de abrangência regional, nacional e internacional.

c) Interdisciplinaridade

Considerando a necessidade atual do conhecimento de forma geral e holística, em que a contextualização de conteúdos é fundamental para a compreensão de conceitos e fundamentos para a aplicação na prática profissional, o enfoque interdisciplinar torna-se uma alternativa importante na condução dos cursos superiores.

De acordo com Luck (2001):

A interdisciplinaridade é o processo de integração e engajamento de educadores, num trabalho conjunto, de interação das disciplinas do currículo escolar entre si e com a realidade, de modo a superar a fragmentação do ensino, objetivando a formação integral dos alunos, a fim de que exerçam a cidadania, mediante uma visão global de mundo e com capacidade para enfrentar os problemas complexos, amplos e globais da realidade (LUCK, 2001, p. 64).

Neste sentido, o currículo do curso foi estruturado de forma a proporcionar aos acadêmicos uma formação mais completa e integrada, associando o saber oriundo de diversas áreas, a fim de desenvolver habilidades abrangentes como as de comunicação, relacionamento interpessoal, trabalho em equipe com profissionais de outras engenharias e também de outras áreas de formação.

Durante a execução do currículo do curso de Engenharia de Alimentos do IFMT Campus Cuiabá Bela Vista são desenvolvidos alguns projetos interdisciplinares, envolvendo práticas experimentais laboratoriais para evidenciar a interação entre o sujeito e o objeto explorado e desses com o conhecimento e cultura científica. Além disso, professores de áreas diferentes que ministram disciplinas no mesmo semestre organizam projetos que possibilitam a relação de complementaridade entre conteúdos, propondo aos discentes a resolução de problemas que causam impactos na saúde, no meio ambiente e na rotina industrial.

Outra proposta é a interdisciplinaridade entre os cursos superiores ofertados pelo campus. As disciplinas eletivas da área ambiental são as mesmas ofertadas pelo curso superior em Tecnologia em Gestão Ambiental, com o intuito de promover a interação entre os discentes dos dois cursos.

d) Flexibilidade curricular

Considerada um elemento fundamental na organização dos projetos pedagógicos, a flexibilização curricular vem colaborar na formação do perfil profissional exigido atualmente pelo mundo do trabalho.

De acordo com Machado (1994), o processo formativo passou a exigir a construção e aperfeiçoamento de habilidades intelectuais gerais e fundamentais ao emprego de estruturas lógicas inerentes à prática técnica.

A flexibilidade curricular do curso de Engenharia de Alimentos do IFMT campus Cuiabá Bela Vista consistirá em várias ações pedagógicas, como:

- Oferta de disciplinas eletivas tanto da área de alimentos como de ambiental e de humanidades, oportunizando ao discente a ênfase em área de interesse.
- Participação em atividades complementares diversificadas, tanto no âmbito técnico científico quanto cultural, para promover uma formação mais abrangente.
- Desenvolvimento de aulas práticas em laboratórios didáticos específicos, explorando os conhecimentos adquiridos transversalmente em várias disciplinas do curso;
- Realização de visitas técnicas em indústrias de alimentos, institutos de pesquisa e órgãos de fiscalização para promover a vivência do discente junto ao ambiente profissional em segmentos de atuação diferenciadas;
- Realização de avaliações diversificadas como provas escritas, seminários, artigos científicos, relatórios técnicos, trabalhos individuais e em grupo;
- Oferta de programa de monitoria para atividades de ensino, tanto teóricos como laboratoriais, proporcionando ao acadêmico monitor suas primeiras experiências na prática docente;
- Integração com empresas, através da execução de estágios que proporcionam ao discente a aquisição de conhecimentos e aperfeiçoamento de habilidades.

e) Metodologias ativas de aprendizagem

O corpo docente do curso tem buscado utilizar metodologias inovadoras e ativas no processo de ensino e aprendizagem, com intuito de sintonizar as demandas do mercado ao processo formativo, que cada vez mais demanda habilidades no âmbito tecnológico e comportamental. As metodologias ativas têm a capacidade de gerar nos estudantes a curiosidade e a motivação para construção de conhecimentos, tornando-o agente ativo do próprio aprendizado, superando o modelo tradicional de ensinar que tem por foco o professor e assim, modificando a dinâmica do ensino e da aprendizagem que passa a ser ativa.

Em seu novo papel, o docente passa a ser um agente facilitador do processo de aprendizagem, orientando os estudantes na construção do conhecimento. O uso

das tecnologias digitais é uma das características marcantes das metodologias ativas, pois os equipamentos como celulares, tablets, notebooks e computadores passam a ser componentes importantes no acesso à informação e na busca pelo conhecimento.

Neste sentido, estão sendo executadas no âmbito do curso de Engenharia de Alimentos, as seguintes estratégias de metodologias ativas de ensino:

- Aprendizagem baseada em Projetos e em Problemas (PBL): em várias disciplinas do currículo, os docentes utilizam essa metodologia para elucidar estudos de casos, identificar problemas reais das indústrias, desenvolver produtos alimentares específicos que atendam a um público com problemas de saúde relacionados à alimentação, desenvolver projetos de equipamentos, processos e projetos industriais. Alguns conseguem aplicar a metodologia trabalhando de forma interdisciplinar para reunir o máximo de conhecimento para a resolução de um problema ou construção de um projeto.
- Sala de aula invertida: alguns conteúdos são antecipadamente disponibilizados aos estudantes através do próprio sistema acadêmico ou outra TIC de acesso virtual, para que o discente consiga se preparar para determinadas atividades em sala de aula, que poderão ser atividades práticas, experimentais, discussões e busca por soluções de problemas.
- Aprendizado entre pares: tem como objetivo fomentar a dedicação do estudante ao estudo fora dos horários de aula a partir dos conteúdos previamente disponibilizados pelo docente que deverão ser estudados em duplas ou pequenos grupos. Neste caso, o direcionamento para o estudo é mais objetivo, ocorrendo através de questionários online aplicados aos estudantes, o que possibilita que o docente consiga diagnosticar os pontos de maior dificuldade para serem trabalhados presencialmente com a turma, possibilitando uma melhor precisão na intervenção pedagógica.
- Gamificação: consiste na aplicação das estratégias de jogos para atividades de cunho educacional em que são valorizados o aprender com o erro, o protagonismo e o engajamento do estudante. Geralmente, o docente pensa em formas de desafiar o estudante, gerando problemáticas cuja resolução possibilita recompensas pela superação progressiva dos desafios. Com isso se consegue aliar a utilização de equipamentos eletrônicos em sala de aula, relacio-

nados à aplicação de questionários eletrônicos, jogos de tabuleiro, caça-palavras, quebra-cabeças, bingo, jogos de cartas dentre outros, através de recursos das TIC disponibilizados gratuitamente na rede. São exemplos de uso pedagógico de tais recursos a utilização dos programas: Kahhot, Flippity e Mentimeter.

f) Recuperação da Aprendizagem: São realizadas atividades avaliativas diagnósticas na forma de testes de acompanhamento pelo uso dos recursos do Google Forms e da Plataforma Moodle, visando o acompanhamento pedagógico para saber do desenvolvimento dos estudantes em relação ao ensino proporcionado e do saneamento das dificuldades diagnosticadas pelo reinvestimento no ensino.

6.1. Matriz Curricular do Curso de Engenharia de Alimentos

Tabela 2. Matriz curricular do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos

Cód.	Disciplina	Pré-requi- sito	Núcleo	Carga Horária	
				Semanal (aulas)	Semestral (horas)
1º SEMESTRE					
BEA.2.1A	Fundamentos da Matemática	Não há	Básico	4	68
BEA.2.1B	Física Geral e Experimental I	Não há	Básico	5	85
BEA.2.1C	Química Geral e Inorgânica	Não há	Básico	4	68
BEA.2.1D	Introdução à Análise Química	Não há	Básico	3	51
BEA.2.1E	Introdução à Engenharia de Ali- mentos	Não há	Específico	2	34
BEA.2.1F	Leitura e Produção de Texto Acadêmico	Não há	Básico	2	34
BEA.2.1G	Geometria Analítica e Álgebra Linear	Não há	Básico	4	68
BEA.2.1H	Informática Aplicada	Não há	Básico	2	34
Total				26	442
2º SEMESTRE					
BEA.2.2A	Cálculo I	1A	Básico	4	68
BEA.2.2B	Física Geral e Experimental II	Não há	Básico	5	85
BEA.2.2C	Química Analítica	1C	Profissionalizante	4	68
BEA.2.2D	Química Orgânica	1C	Profissionalizante	6	102
BEA.2.2E	Metodologia da Pesquisa	Não há	Básico	2	34
BEA.2.2F	Biologia Celular	Não há	Profissionalizante	2	34
Total				23	391
3º SEMESTRE					
BEA.2.3A	Cálculo II	2A	Básico	3	51
BEA.2.3B	Física Geral e Experimental III	Não há	Básico	6	102
BEA.2.3C	Estatística Experimental	Não há	Básico	4	68
BEA.2.3D	Desenho Técnico	Não há	Básico	4	68
BEA.2.3E	Bioquímica	2D	Profissionalizante	3	51
BEA.2.3F	Microbiologia Geral	2F	Profissionalizante	4	68
Total				24	408
4º SEMESTRE					

BEA.2.4A	Cálculo III	3A	Básico	3	51
BEA.2.4B	Liderança e Gestão de Pessoas	Não há	Básico	2	34
BEA.2.4C	Mecânica dos Fluidos	2B	Básico	3	51
BEA.2.4D	Físico-Química	3A	Profissionalizante	4	68
BEA.2.4E	Análise Sensorial de Alimentos	3C	Específico	3	51
BEA.2.4F	Microbiologia de Alimentos	3F	Específico	4	68
BEA.2.4G	Segurança do Trabalho	Não há	Profissionalizante	2	34
BEA.2.4H	Genética	2F	Profissionalizante	2	34
Total				23	391
5º SEMESTRE					
BEA.2.5A	Cálculo Numérico	1H	Profissionalizante	3	51
BEA.2.5B	Fundamentos de Ciência dos Materiais	2D, 4D	Básico	2	34
BEA.2.5C	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	2C	Específico	2	34
BEA.2.5D	Química de Alimentos	3E	Específico	3	51
BEA.2.5E	Bioquímica de Alimentos	3E	Específico	3	51
BEA.2.5F	Transferência de Calor e Massa	2B, 4D	Básico	3	51
BEA.2.5G	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	Não há	Profissionalizante	2	34
BEA.2.5H	Termodinâmica	4D	Profissionalizante	3	51
Total				21	357

6º SEMESTRE					
BEA.2.6A	Eletrotécnica	3B	Básico	3	51
BEA.2.6B	Mecânica e Resistência dos Materiais	1B	Básico	3	51
BEA.2.6C	Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos	Não há	Profissionalizante	2	34
BEA.2.6D	Análise de Alimentos	5D	Específico	4	68
BEA.2.6E	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	4C	Profissionalizante	3	51
BEA.2.6F	Fundamentos da Nutrição	5D	Específico	4	68
BEA.2.6G	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	3C, 4F	Profissionalizante	2	34
Total				21	357
7º SEMESTRE					
BEA.2.7A	Instrumentação e Controle na Indústria de Alimentos	6E	Profissionalizante	2	34
BEA.2.7B	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	5F	Profissionalizante	3	51
BEA.2.7C	Laboratório de Engenharia de Alimentos	5F	Profissionalizante	4	68
BEA.2.7D	Técnicas de Conservação de Alimentos	4F, 5E	Específico	2	34
BEA.2.7E	Matérias-primas de Origem Animal	6D	Específico	2	34
BEA.2.7F	Matérias-primas de Origem Vegetal	6D	Específico	2	34
BEA.2.7G	Administração e Economia na Indústria de Alimentos	Não há	Básico	3	51
BEA.2.7H	Higiene e Legislação de Alimentos	1C, 6G	Específico	2	34
BEA.2.7I	Eletiva I - Área Alimentos	*	Básico	2	34
Total				22	374
8º SEMESTRE					
BEA.2.8A	Tecnologia de Carnes, Ovos, Mel e Derivados	7E	Específico	4	68
BEA.2.8B	Tecnologia de Leites e Derivados	7E	Específico	4	68
BEA.2.8C	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	7F	Específico	4	68
BEA.2.8D	Engenharia e Cidadania	Não há	Básico	4	68
BEA.2.8E	Aditivos e Embalagens para a Indústria de Alimentos	5B, 5D, 7D	Específico	2	34
BEA.2.8F	Tecnologia Enzimática e das Fermentações	5E, 7C, 7D	Profissionalizante	2	34
BEA.2.8G	Eletiva II - Área Ambiental	*	Específico	2	34
BEA.2.8H	Eletiva III - Área Humanidades	*	Básico	2	34
Total				24	408
9º SEMESTRE					

BEA.2.9A	Tratamento de Águas e Efluentes na Indústria de Alimentos	3F, 5C, 6E	Específico	4	68
BEA.2.9B	Projeto de Indústria de Alimentos	7B, 7G, 8E	Específico	3	51
BEA.2.9C	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	7G, 8E	Profissionalizante	2	34
BEA.2.9D	Modelagem e Simulação de Processos na Indústria de Alimentos	5A	Profissionalizante	2	34
BEA.2.9E	Toxicologia de Alimentos	4F, 5E	Específico	2	34
BEA.2.9F	Tecnologia de Óleos e Gorduras	7F	Específico	2	34
BEA.2.9G	Tecnologia de Bebidas	5E, 8F	Específico	3	51
BEA.2.9H	Tecnologia de Açúcar e Alcool	5E, 8F	Específico	2	34
BEA.2.9I	Refrigeração Aplicada a Alimentos	7C, 7D	Específico	2	34
Total				22	374
10º SEMESTRE					
	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	80% **	Específico		68
	Estágio Supervisionado	6 ^{0***}	Específico		160
	Programas e Projetos de Extensão	1 ^{0***}	Específico		12
	Atividades Complementares	1 ⁰ ***	Cumprimento de Carga Horária		38
Total					278
Carga Horária Total do Curso					3780

* Observar o pré-requisito correspondente à disciplina de interesse constante na Tabela 3.

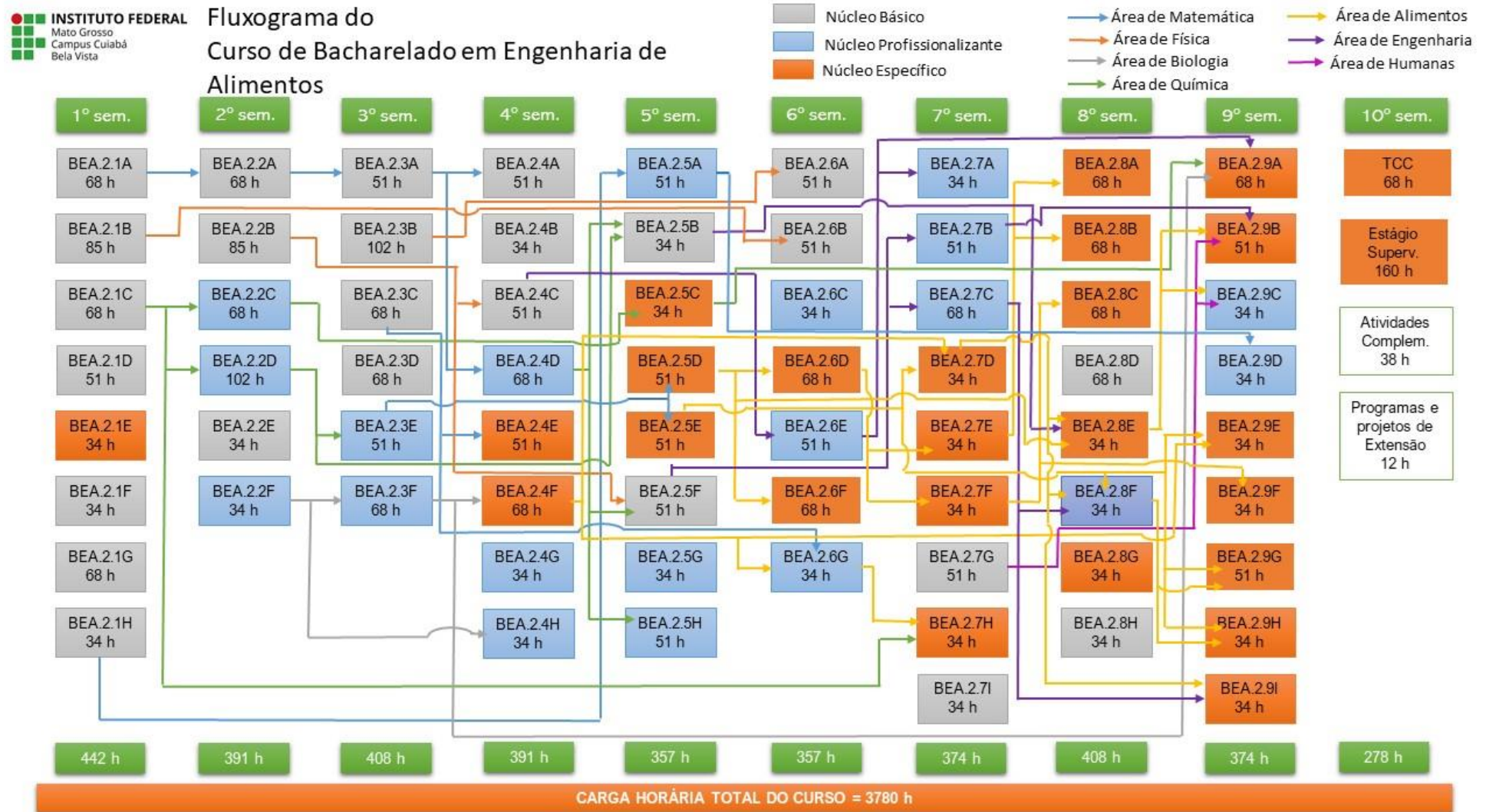
** Cumprimento mínimo da carga horária do curso.

*** Semestre em que é permitido começar a cumprir o componente curricular.

Tabela 3. Resumo das cargas horárias do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos.

Matriz Curricular do Curso	Carga Horária	Porcentual
Núcleo Básico	1.394	36,87%
Núcleo Profissionalizante	969	25,63%
Núcleo Específico	1.417	36,16%
Disciplinas específicas	1.139	30,13%
Estágio Supervisionado Obrigatório	160 horas	4,23%
Trabalho de Conclusão de Curso	68 horas	1,79%
Programas e Projetos de Extensão	12 horas	0,31%
Atividades Complementares	38 horas	1,00%
Carga Horária Total do Curso	3780 horas	100 %

6.2. Fluxograma do Curso



6.3. Critérios das Disciplinas Eletivas

As disciplinas eletivas serão ofertadas durante o processo formativo com o intuito de proporcionar ao discente a possibilidade de diversificação, complementação e atualização da formação acadêmica e profissional, numa perspectiva interdisciplinar de enriquecimento da construção do conhecimento em temas do seu interesse. É parte integrante da matriz curricular para efeito de conclusão de curso.

A carga horária mínima exigida de disciplinas eletivas que o discente deverá cursar será de 102 horas, distribuídas em três áreas distintas na modalidade presencial: 34 horas da área de Humanidades, 34 horas da área de Ambiental e 34 horas da área de Alimentos, conforme rol de opções na Tabela 4.

Tabela 4. Disciplinas eletivas distribuídas por área de conhecimento.

Cód.	Disciplinas eletivas	Pré-requisito	Núcleo	Carga Horária	
				Semanal (aulas)	Semestral (horas)
Área de Alimentos					
BEA.2.E1	Biotecnologia de Alimentos	3F, 4H, 5E	Específico	2	34
BEA.2.E2	Tecnologia de Pescados e Derivados	7E	Específico	2	34
BEA.2.E3	Desenvolvimento de Alimentos Funcionais e Nutracêuticos	5E	Específico	2	34
BEA.2.E4	Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (AP-PCC)	6G	Específico	2	34
BEA.2.E5	Tópicos Especiais em Corrosão e Proteção na Indústria de Alimentos	4D	Específico	2	34
BEA.2.E6	Controle Estatístico de Processos	3C, 6G	Específico	2	34
^B EA.2.E7	Microscopia de Alimentos	2F	Específico	2	34
Área Ambiental					
BEA.2.E8	Energia e Meio Ambiente	Não há	Básico	2	34
BEA.2.E9	Ética Ambiental	Não há	Básico	2	34
BEA.2.E10	Tecnologia Limpa	Não há	Básico	2	34
Área de Humanidades					
BEA.2.E11	Língua Brasileira de Sinais	Não há	Básico	2	34
BEA.2.E12	Relações Humanas	Não há	Básico	2	34
BEA.2.E13	Filosofia da Ciência e da Tecnologia	Não há	Básico	2	34
BEA.2.E14	Sociologia: Sociedade e Política no Brasil	Não há	Básico	2	34
BEA.2.E15	Alimentação: Um olhar histórico	Não há	Básico	2	34
BEA.2.E16	Treinamento Esportivo	Não há	Básico	2	34

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

BEA.2.E17	Extensão e Sociedade	Não há	Básico	2	34
-----------	----------------------	--------	--------	---	----

Os discentes exercerão o direito de escolha, dentro de uma lista previamente estipulada pela Coordenação de Curso. Apesar das disciplinas eletivas estarem vinculadas a um determinado semestre da grade curricular, haverá a flexibilidade de cursar em outros períodos, desde que o discente já tenha cumprido o pré-requisito exigido pela disciplina. Fica vedada somente aos discentes do primeiro semestre do curso a matrícula em disciplinas eletivas.

Os discentes que desejarem cursar disciplinas eletivas que extrapolem a carga horária mínima exigida pelo currículo, poderão solicitar o registro da(s) disciplina(s) eletiva(s) cursada(s) como “Atividades Complementares”.

6.4 Equivalência de Disciplinas entre Cursos Superiores ofertados pelo IFMT campus Cuiabá Bela Vista

Para fins de registro e promoção de ajustes de adaptação futuros são apresentados a seguir os ajustes realizados para compor a Matriz II, em relação à matriz curricular anterior, a fim de estabelecer mecanismos de equivalência para discentes oriundos da matriz antiga que requeiram o reingresso no curso, conforme previsto no CAPÍTULO II - DO REINGRESSO, no Regulamento Didático do IFMT.

Tabela 5. Equivalência entre a Matriz II e a Matriz I do curso de Engenharia de Alimentos do IFMT Campus Cuiabá Bela Vista.

MATRIZ II (Reformulação)			MATRIZ I		
Código	Disciplina	C.H. (horas)	Disciplina Equivalente	C.H. (horas)	Código
1º SEMESTRE					
BEA.2.1A	Fundamentos da Matemática	68	Não há	-	-
BEA.2.1B	Física Geral e Experimental I	85	Física I + Física Experimental I	60 + 60	CCEA.077 + CCEA.090
BEA.2.1C	Química Geral e Inorgânica	68	Química Geral e Inorgânica	60	CCEA.079
BEA.2.1D	Introdução à Análise Química	51	Introdução à Análise Química	60	CCEA.080
BEA.2.1E	Introdução à Engenharia de Alimentos	34	Introdução à Engenharia de Alimentos	30	CCEA.082
BEA.2.1F	Leitura e Produção de Texto Acadêmico	34	Português Instrumental	30	CCEA.093
BEA.2.1G	Geometria Analítica e Álgebra Linear	68	Geometria Analítica e Álgebra Linear	60	CCEA.084

BEA.2.1H	Informática Aplicada	34	Informática Aplicada	30	CCEA.085
2º SEMESTRE					
BEA.2.2A	Cálculo I	68	Cálculo I	60	CCEA.077
BEA.2.2B	Física Geral e Experimental II	85	Física II + Física Experimental I	60 + 60	CCEA.087 + CCEA.090
BEA.2.2C	Química Analítica	68	Química Analítica Qualitativa + Química Analítica Quantitativa	60 + 60	CCEA.088 + CCEA.097
BEA.2.2D	Química Orgânica	102	Química Orgânica + Química Orgânica Experimental + Mecanismos das reações orgânicas	60 + 60 + 60	CCEA.089 + CCEA.102 + CCEA.098
BEA.2.2E	Metodologia da Pesquisa	34	Metodologia da Pesquisa	30	CCEA.083
BEA.2.2F	Biologia Celular	34	Biologia Celular e Genética	60	CCEA.094
3º SEMESTRE					
BEA.2.3A	Cálculo II	51	Cálculo II	60	CCEA.086
BEA.2.3B	Física Geral e Experimental III	102	Física III + Física Experimental II	60 + 60	CCEA.096 + CCEA.111
BEA.2.3C	Estatística Experimental	68	Estatística Experimental	60	CCEA.091
BEA.2.3D	Desenho Técnico	68	Desenho Técnico	60	CCEA.081
BEA.2.3E	Bioquímica	51	Bioquímica	60	CCEA.099
BEA.2.3F	Microbiologia Geral	68	Microbiologia Geral	60	CCEA.101
4º SEMESTRE					
BEA.2.4A	Cálculo III	51	Cálculo III	60	CCEA.095
BEA.2.4B	Liderança e Gestão de Pessoas	34	Não há		
BEA.2.4C	Mecânica dos Fluidos	51	Mecânica dos Fluidos	60	CCEA.105
BEA.2.4D	Físico-Química	68	Físico-Química	60	CCEA.106
BEA.2.4E	Análise Sensorial de Alimentos	51	Análise Sensorial	60	CCEA.115
BEA.2.4F	Microbiologia de Alimentos	68	Análise Microbiológica de Alimentos	60	CCEA.107
BEA.2.4G	Segurança do Trabalho	34	Segurança do Trabalho	30	CCEA.127
BEA.2.4H	Genética	34	Biologia Celular e Genética		
5º SEMESTRE					
BEA.2.5A	Cálculo Numérico	51	Cálculo Numérico	60	CCEA.103
BEA.2.5B	Fundamentos de Ciência dos materiais	34	Não há		
BEA.2.5C	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	34	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos	30	CCEA.108
BEA.2.5D	Química de Alimentos	51	Química de Alimentos	60	CCEA.112
BEA.2.5E	Bioquímica de Alimentos	51	Bioquímica de Alimentos	60	CCEA.113

BEA.2.5F	Transferência de Calor e Massa	51	Transferência de Calor e Massa	60	CCEA.114
BEA.2.5G	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	34	Gestão da Qualidade	30	CCEA.109
BEA.2.5H	Termodinâmica	51	Termodinâmica	60	CCEA.116
6º SEMESTRE					
BEA.2.6A	Eletrotécnica	51	Eletrotécnica	60	CCEA.119
BEA.2.6B	Mecânica e Resistência dos Materiais	51	Mecânica e Resistência dos Materiais	60	CCEA.120
BEA.2.6C	Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos	34	Introdução à Gestão Ambiental	60	CCEA.118
BEA.2.6D	Análise de Alimentos	68	Análise de Alimentos I	60	CCEA.122
BEA.2.6E	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I	51	Operações Unitárias I	60	CCEA.125
BEA.2.6F	Fundamentos da Nutrição	68	Fundamentos da Nutrição + Introdução à Ciência dos Alimentos	60 + 30	CCEA.117 + CCEA.104
BEA.2.6G	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	34	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	30	CCEA.124
7º SEMESTRE					
BEA.2.7A	Instrumentação e Controle na Indústria de Alimentos	34	Instrumentação e Controle	30	CCEA.126
BEA.2.7B	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	51	Operações Unitárias II	60	CCEA.128
BEA.2.7C	Laboratório de Engenharia de Alimentos	68	Laboratório Básico de Engenharia I + Laboratório Básico de Engenharia II	60 + 60	CCEA.121 + CCEA.129
BEA.2.7D	Técnicas de Conservação de Alimentos	34	Técnicas de Conservação de Alimentos	30	CCEA.131
BEA.2.7E	Matérias-primas de Origem Animal	34	Matérias-primas de Origem Animal	30	CCEA.133
BEA.2.7F	Matérias-primas de Origem Vegetal	34	Matérias-primas de Origem Vegetal	30	CCEA.134
BEA.2.7G	Administração e Economia na Indústria de Alimentos	51	Administração e Economia na Indústria de Alimentos	60	CCEA.123
BEA.2.7H	Higiene e Legislação de Alimentos	34	Higiene e Legislação de Alimentos	30	CCEA.136
BEA.2.7I	Eletiva I - Área Alimentos	34	-		
8º SEMESTRE					
BEA.2.8A	Tecnologia de Carnes, Ovos, Mel e Derivados	68	Tecnologia de Carnes, Pescados, Ovos e Derivados	60	CCEA.137
BEA.2.8B	Tecnologia de Leites e Derivados	68	Tecnologia de Leites e Derivados	60	CCEA.140

BEA.2.8C	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	68	Tecnologia de Frutas e Hortaliças + Tecnologia de cereais, raízes e tubérculos	60+60	CCEA.138 + CCEA.141
BEA.2.8D	Engenharia e Cidadania	68	Não há		
BEA.2.8E	Aditivos e Embalagens para a Indústria de Alimentos	34	Aditivos, Coadjuvantes e Embalagens para a Indústria de Alimentos	45	CCEA.139
BEA.2.8F	Tecnologia Enzimática e das Fermentações	34	Tecnologia Enzimática e das Fermentações	60	CCEA.135
BEA.2.8G	Eletiva II- Área Ambiental	34	-		
BEA.2.8H	Eletiva III - Área Humanidades	34	-		
9º SEMESTRE					
BEA.2.9A	Tratamento de Águas e Efluentes na Indústria de Alimentos	68	Tecnologia de Águas e Efluentes	60	CCEA.142
BEA.2.9B	Projeto de Indústria de Alimentos	51	Instalações, Planejamento e Projeto de Indústria de Alimentos	60	CCEA.146
BEA.2.9C	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	34	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	30	CCEA.149
BEA.2.9D	Modelagem e Simulação de Processos na Indústria de Alimentos	34	Modelagem e Simulação de Processos	30	CCEA.147
BEA.2.9E	Toxicologia de Alimentos	34	Toxicologia de Alimentos	30	CCEA.140
BEA.2.9F	Tecnologia de Óleos e Gorduras	34	Tecnologia de Óleos e Gorduras	30	CCEA.144
BEA.2.9G	Tecnologia de Bebidas	51	Tecnologia de Bebidas	60	CCEA.145
BEA.2.9H	Tecnologia de Açúcar e Alcool	34	Produção Sucroalcooleira	30	CCEA.148
BEA.2.9I	Refrigeração Aplicada a Alimentos	34	Refrigeração	60	CCEA.143

É oportunizado aos discentes cursar disciplinas que sejam equivalentes às da matriz curricular do curso de Engenharia de Alimentos em outros cursos superiores ofertados pelo *campus* Cuiabá Bela Vista, sendo que para isso se faz necessário o reconhecimento de que a disciplina é equivalente a ser realizado por parecer do NDE, seguido de aprovação pelo colegiado de curso.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

O curso de Gestão Ambiental, ofertado no campus Cuiabá Bela Vista, já possui algumas disciplinas reconhecidas como equivalentes no curso de Engenharia de Alimentos, possibilitando que sejam cursadas no regime de equivalência da instituição. Quando da criação de novos cursos, ou alteração de projetos pedagógicos, caberá ao NDE do curso de Engenharia de Alimentos a análise e aprovação junto ao Colegiado do Curso da remoção ou inserção de disciplina(s) equivalente(s) no regime de equivalência de disciplinas no curso.

A matrícula do aluno em disciplinas equivalentes nos cursos do *campus* estará condicionada à disponibilidade de vagas no curso ofertante. A tabela a seguir relaciona as disciplinas reconhecidas como equivalentes entre o curso de Engenharia de Alimentos e o de Gestão Ambiental ofertados no *campus*.

Tabela 6. *Equivalência entre componentes curriculares do curso de Engenharia de Alimentos (Matriz II) e Tecnologia de Gestão Ambiental reconhecidos no IFMT campus Cuiabá Bela Vista.*

ENGENHARIA DE ALIMENTOS			GESTÃO AMBIENTAL		
Código	Disciplina	C.H (horas)	Disciplina Equivalente	C.H (horas)	Código
BEA.2.1F	Leitura e Produção de Texto Acadêmico	34	Comunicação Linguística	33	CQA.290
BEA.2.2F	Metodologia da Pesquisa	34	Metodologia Científica	33	CQA.285
BEA.2.4G	Segurança do Trabalho	34	Segurança do Trabalho	33	CQA.281
BEA.2.E8	Energia e Meio Ambiente	34	Energia e Meio Ambiente	33	CQA.292
BEA.2.E9	Ética Ambiental	34	Ética Ambiental	33	CQA.316
BEA.2.E10	Tecnologia Limpa	34	Tecnologia Limpa	33	CQA.320

6.5. Ementário das Disciplinas Obrigatórias

6.5.1. Ementas do 1º Semestre

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.1A	Disciplina:	Fundamentos da Matemática		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
68 h.	0	0	68 horas	04	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	1º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Fundamentos de Matemática – Desigualdades numéricas. Valor absoluto. Potenciação e Radiciação. Fatoração de polinômios. Frações e Racionalizações. Funções. Trigonometria. Exponencial e logaritmo. Funções lineares, quadráticas, exponenciais, logarítmicas e trigonométricas.					
OBJETIVOS					
Sanar possíveis deficiências de aprendizagem na Matemática que podem influenciar no desempenho do aprendizado das disciplinas do curso que utilizam das diversas operações matemáticas; capacitar o discente para interpretar e resolver problemas matemáticos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- ADAMI, A.M; FILHO, A.A.D; CORANDI, M.M. Pré-Cálculo. 1 ed. Porto Alegre: Bookman, 2015. - SAFIER, F. Pré-Cálculo: mais de 700 problemas resolvidos. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- GIOVANNI, J. R.; BONJORNO, J. R. Matemática Fundamental – Uma Nova Abordagem. 2 ed. São Paulo: FTD, 2011. - PAIVA, M. R. Matemática. São Paulo: Moderna, 2009. - IEZZI, G; MURAKAMI, C. Fundamentos de matemática elementar: conjuntos, funções. Vol. 1. 9 ed. São Paulo: Atual, 2013. - IEZZI, G; DOLCE, O; MURAKAMI, C. Fundamentos de matemática elementar: algoritmos. Vol. 2. 10 ed. São Paulo: Atual, 2013. - IEZZI, G. Fundamentos de matemática elementar: trigonometria. Vol. 3. 10 ed. São Paulo: Atual, 2013.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.1B	Disciplina:	Física Geral e Experimental I		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	34 h.	0	85 horas	05 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	1º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Sistemas de unidades. Análise dimensional. Movimento retilíneo. Vetores. Movimento em duas e três direções. Força e movimento. Energia cinética e Trabalho. Energia potencial e conservação. Momento linear. Rotação. Momento angular. Torque. Práticas: Teoria de Erros, Leituras e Medidas, Desvio Padrão, Propagação de erro; linearização de curvas; construção e análise de gráficos envolvendo grandezas físicas, cinemática unidimensional, determinação da aceleração da gravidade por diferentes processos; experimentos sobre as leis de conservação da mecânica, experiência sobre pêndulo simples e composto ou físico, experiência envolvendo estática do corpo rígido (teorema de Varignon)					
OBJETIVOS					
Oferecer ao aluno recursos para a aprendizagem em Mecânica Clássica, abordando problemas das condições em movimento e de equilíbrio em diversas situações da natureza. Desenvolver a sensibilidade de manuseio de equipamentos e cuidados para leituras de instrumentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- HALLIDAY, D. RESNICK, R., WALKER, J. Fundamentos da Física: Mecânica. V. 1, 8 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2009. 368p. - NUSSENZVEIG, H. M. Curso de Física Básica: Mecânica. V.1. 5 ed. São Paulo: Edgard Blucher. 2013. 328p. - TIPLER, P.A., MOSCA, G. Física para cientistas e engenheiros. V.1. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. 793p.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- EMETERIO, D. Práticas de Física para Engenharia. São Paulo: Átomo, 2008. - MEDEIROS, D. Física Mecânica. V1. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2010. - SERWAY, R.A; JEWETT JR, J.W. Física para Cientistas e Engenheiros: Mecânica V.1. 8 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.1C	Disciplina:	Química Geral e Inorgânica		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
68 h.	0	0	68 horas	04 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	1º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
CONTEÚDOS					
Estrutura atômica; Tabela Periódica, propriedades periódicas; Elementos químicos: ocorrência, propriedades, usos e principais compostos; Funções inorgânicas: ácidos, bases, sais, óxidos e hidretos - nomenclatura e propriedades; Ligações químicas; Solubilidade; Introdução à química de coordenação; Reações químicas: adição, decomposição, simples troca, dupla troca; Grandezas químicas e cálculo estequiométrico; Reações de oxido-redução; Introdução ao estudo da Cinética Química; Soluções: molaridade, pesos equivalentes e normalidade, propriedades, tipos e Unidades de concentração.					
OBJETIVOS					
Familiarizar o estudante com os princípios teórico-práticos fundamentais da química, conduzindo-o ao estudo das funções inorgânicas e dos elementos químicos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- MAHAN, B.H.; MYERS, R.J. Química – um curso universitário. 4 ed. São Paulo: Edgard Blücher: 2003. - RUSSEL, J.B; GUEKEZIAN, M. Química Geral. São Paulo: Pearson Makron Books. 2008. - ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5 ed. Porto Alegre: Bookman. 2012.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- BRADY, J.E.; HUMISTON, G.E. Química Geral. V. 1. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC. 1986. - LEE, J. D. Química Inorgânica Não tão Concisa. 5 ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2003. - ROZENBERG, I.M. Química Geral. São Paulo: Edgard Blücher, 2002. - SHRIVER, D.F, ATKINS, P.W. Química Inorgânica. 4 ed. Porto Alegre: Bookman, 2008. - BENVENUTTI, E. V. Química Inorgânica: átomos, moléculas, líquidos e sólidos. Porto Alegre: UFRGS. 2007.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.1D	Disciplina:	Introdução à Análise Química		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
17 h.	34 h.	0	51 horas	03 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	1º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução à análise química; Amostra e amostragem de alimentos; Normas de segurança e de conduta em laboratório químico. Reconhecimento e manuseio de vidrarias, equipamentos e reagentes. Soluções: unidades de concentração, preparo e diluição de soluções.					
OBJETIVOS					
Capacitar os alunos a aplicarem técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras para análise de alimentos, aplicar as normas de segurança em laboratório, manipular reagentes e vidrarias de laboratório; preparar e calcular a concentração de soluções químicas.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- CAMPBELL, J. M., CAMPBELL, J. B. Matemática De Laboratório. 3 Ed. São Paulo: Rocca, 1986. - PICÓ, YOLANDA. Análise química de alimentos. Rio de Janeiro RJ: Elsevier, 2015. - SKOOG, DOUGLAS A.. Fundamentos de química analítica. 9 ed. São Paulo: Thomson, 2014.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- NEVES, V. J. M. Como Preparar Soluções Químicas Em Laboratório. São Paulo: Tecmed, 2005. - MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. Manual De Soluções, Reagentes & Solventes: Padronização - Preparação - Purificação. 2 Ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2008. - LENZI, E.; FAVERO, L.O.B.; GIMENES, M.J.G. Química Geral Experimental. 2 Ed. Rio De Janeiro: Freitas Bastos, 2012. - CIENFUEGOS, F. Segurança No Laboratório. Rio De Janeiro: Interciência, 2005. - TRINDADE, D. F.; BISPO, J. G.; OLIVEIRA, F. P.; BANUTH, G. S. L. Química Básica Experimental. 5 Ed. São Paulo: Icone, 2013. - LEÃO, M.F.; BENEVIDES, A.A.; ALVES, A.C.T. Noções Básicas para Utilização de Laboratórios Químicos. Uberlândia: Edibrás, 2017.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.1E	Disciplina:	Introdução à Engenharia de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	1º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
A história da Engenharia e da Engenharia de Alimentos no mundo e no Brasil. Conceito de Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos. As ciências fundamentais no Currículo de Engenharia de Alimentos. Currículo do Curso de Engenharia de Alimentos do IFMT Campus Cuiabá Bela Vista; Campos de atuação do profissional. Atribuições do engenheiro de alimentos: habilitação, atitudes, comportamento e ética profissional. Responsabilidade social e ambiental na atuação do engenheiro de alimentos na indústria, em instituições de pesquisa e na sociedade. Tipos de indústrias de alimentos e fases do processamento de alimentos. Balanço de Massa Simples.					
OBJETIVOS					
Levar o aluno a conhecer a história da Engenharia e o surgimento do curso de Engenharia de Alimentos no Brasil; apresentar o papel profissional e social do Engenheiro de Alimentos e seus campos de atuação no mercado; abordar aspectos importantes do projeto pedagógico do curso do IFMT Campus Cuiabá Bela Vista; transmitir a importância da conduta ética nas relações sociais, profissionais e ambientais no exercício da profissão; conhecer os princípios da Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos; Apresentar as alternativas de processamento tecnológico de recursos naturais disponíveis no Brasil e especificamente na região do cerrado.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• BAZZO, W. A.; PEREIRA, L.T.V. Introdução à Engenharia – Conceitos, ferramentas e comportamentos. 1 ed. Santa Catarina: UFSC, 2006. 270p. • EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. • FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• BRASIL. Conselho Federal de Engenharia e Agronomia. Resolução nº 218, de 29 de junho de 1973. Discrimina atividades das diferentes modalidades profissionais da Engenharia, Arquitetura e Agronomia. Diário oficial, Rio de Janeiro, 1973. • BRASIL. Conselho Federal de Engenharia e Agronomia. Resolução nº1.002, de 26 de novembro de 2002. Adota o Código de Ética Profissional da Engenharia, da Arquitetura, da Agronomia, da Geologia, da Geografia e da Meteorologia e dá outras providências. Diário Oficial, Brasília, DF, 12 dez.2002, Seção 1, pág. 359/360. • KUROZAWA, L.E.; COSTA, S.R.R. Tendências e inovações em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2014.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.1F	Disciplina:	Leitura e Produção de Texto Acadêmico		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	1º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Leitura e produção de diversos tipos e gêneros textuais da esfera acadêmica, tais como dissertação, argumentação, resumo, resenha, paráfrase, projeto de pesquisa, artigo científico, entre outros. Aspectos éticos da escrita. Texto e textualidade, com ênfase em coesão e coerência. Aspectos linguístico-gramaticais aplicados aos textos.					
OBJETIVOS					
Desenvolver habilidade de leitura, análise, interpretação e produção de texto. Aprimorar o domínio da comunicação escrita com clareza, coesão e coerência em atendimento à norma culta.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamento, resumo e resenhas. 11 ed. São Paulo: Atlas, 2010. • VAL, M. G. C. Redação e Textualidade. 3 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2006.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• AQUINO, I. de S. Como escrever artigos científicos: sem “arrodeio” e sem medo da ABNT. São Paulo: Saraiva, 2010. • BAZERMAN, C; DIONISIO, A.P.; HOFFNAGEL, J.C. Gêneros textuais, tipificação e interação. 2 ed. São Paulo: Cortez. 2006. 60p. • FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. Lições de texto: leitura e redação. 3 ed. São Paulo: Ática, 1998. • GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2016. • MARCUSCHI, L.A. Produção Textual: Análise de gênero e compreensão. 3 ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2008. • OLIVEIRA, J.P.M; MOTTA, C.A.P. Como escrever textos técnicos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.1G	Disciplina:	Geometria Analítica e Álgebra Linear		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
68 h.	0	0	68 horas	04 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	1º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Matrizes. Determinantes. Sistema de equações lineares. Sistema de coordenadas. Estudo da reta. Circunferência. Cônicas e Quádricas. Vetores. Produto de vetores. Aplicação de vetores ao estudo analítico da reta e do plano. Espaços vetoriais. Transformações lineares. Autovalores e autovetores. Espaço com produto interno.					
OBJETIVOS					
Apresentar noções básicas da Álgebra Linear aplicada a espaços n-dimensionais e algumas de suas aplicações significativas. O tratamento matricial adotado no curso deverá promover uma transição mais simples entre a modelagem do problema e a implementação computacional de sua solução.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• ANTON, H. RORRES, C. Álgebra linear com aplicações. 10 ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. • BOLDRINI, J.L. et al. Álgebra linear. São Paulo: Harbra, 1986. • BOULOS, P.; CAMARGO, I. Introdução à geometria analítica no espaço. São Paulo: Makron Books, 1997.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• CALLIOLI, C.A.; DOMINGUES, H.H.; COSTA, R.C.F. Álgebra linear e aplicações. 6 ed. São Paulo: Atual, 1990. • LIPSCHUTZ, S; FARIAS, A. Álgebra linear: teoria e problemas. 4 ed. Porto Alegre: Bookman, 2011. • LANG, S. Álgebra Linear. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2003. • WINTERLE, P. Vetores e Geometria Analítica. 2ed. São Paulo: Makron Books, 2015. • SIMMONS, G.F. Cálculo com Geometria Analítica. V.2. São Paulo: Makgraw-Hill, 1988.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.1H	Disciplina:	Informática Aplicada		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
17 h.	17 h.	0	34 horas	02 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	1º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Histórico da computação; Visão Geral da Microinformática; Computadores: estrutura funcional, periféricos, hardware, software mais utilizados e a internet; Ferramentas: editores de texto, planilhas, elaboração de gráficos, apresentação de slides. Elaboração de algoritmos para a resolução de problemas computacionais, implementação utilizando compilador de algoritmos ou linguagem de programação.					
OBJETIVOS					
Propiciar conhecimentos sobre computadores e periféricos, apresentar os sistemas operacionais mais utilizados, utilizar programas aplicativos para computadores (planilhas, editores de texto e apresentação de slides), conhecer e operacionalizar programas de bancos de dados, conhecer e interpretar algoritmos, além de aplicar recursos da Informática e da Internet em atividades próprias da Engenharia de Alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- POLLONI, E.G.F.; FIDELI, R.D; PERES, F.E. Introdução à ciência da computação. 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2015. - BROOKSHEAR, J.G. Ciência da Computação: Uma visão abrangente. 11 ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. - CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução a Informática. 8 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- ALVES, W.P. Banco de dados - Teoria e desenvolvimento. São Paulo: Érica, 2009. - MANZANO, J.A.N.G; OLIVEIRA, J.F Algoritmos: lógica para desenvolvimento de programação de computadores. 23 ed. São Paulo: Érica, 2010. - MARÇULA, M; BENINI FILHO, P.A. Informática: conceito e aplicações. 4 ed. São Paulo: Érica, 2013. - NORTON, P. Introdução à Informática. São Paulo: Person Makron Books, 1996. - SZWARCFITER, J. L.; MARKENZON, L. Estruturas de dados e seus algoritmos. 3 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.					

6.5.2. Ementas do 2º Semestre

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.2A	Disciplina:	Cálculo I		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
68 h.	0	0	68 horas	04 aulas	1A
Modalidade:	Presencial	Semestre:	2º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Funções de uma variável real: funções básicas e funções inversas. Limite e continuidade. Limites fundamentais. Derivadas: definição, e interpretação geométrica, cinemática, e como taxa de variação. Regras de derivação, propriedades operatórias das derivadas e derivação implícita. Aplicações. Teoremas sobre funções deriváveis: aplicações. Estudo da variação de funções e problemas de máximos e mínimos. Regra de L'Hospital.					
OBJETIVOS					
Capacitar o aluno ao final do curso a resolver problemas que envolvam Funções reais, limites e Derivadas, Otimização e Integração; Desenvolver no aluno o raciocínio matemático e possibilitar o domínio do Cálculo Diferencial e Integral correspondente, visando sua aplicação na análise e resolução de problemas da área de Ciências e de Engenharia.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• LEITHOLD, L. O cálculo com geometria analítica. V. 1. São Paulo: Harbra, 2002. • ANTON, H. Cálculo. Um Novo Horizonte. V. 1. Porto Alegre: Bookman, 2014. • STEWART, J. Cálculo. V. 1. São Paulo: Cengage Learning, 2009. • GUIDORIZZI, H.L. Um curso de Cálculo. V.1. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• BOYCE, W.E.; DIPRIMA, R.C. Equações diferenciais e problemas de valores de contorno. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010. • MUNEM, M.A; FOULIS, D.J. Cálculo. V.2. Rio de Janeiro: LTC, 2014. • THOMAS, G. B.; FINNEY, R.L.; WEIR, M.; GIORDANO, F.R. Cálculo. V.1. 12 ed. São Paulo: Pearson, 2013.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.2B	Disciplina:	Física Geral e Experimental II		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	34 h.	0	85 horas	05 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	2º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Equilíbrio e Elasticidade. Gravitação. Fluidos: Hidrostática; hidrodinâmica. Oscilações. Ondas. Temperatura e calor. Primeira e Segunda Lei da Termodinâmica. Teoria Cinética dos Gases. Práticas: Experiência de hidrostática, experiência sobre a lei de Stokes, experiência sobre tópicos de física térmica, experiência sobre equivalência Joule-Caloria, experiências envolvendo forças dissipativas. Experiências de ondas mecânicas e sonoras, temperatura, calor e 1ª Lei da Termodinâmica, Teoria cinética dos Gases.					
OBJETIVOS					
Propiciar ao aluno identificar fenômenos naturais em termos de regularidade e qualificação, bem como interpretar os princípios fundamentais que generalizam as relações entre eles e aplicá-las na resolução de situações problemas.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- HALLIDAY, D. RESNICK, R., WALKER, J. Fundamentos da Física: Gravitação, Ondas e Termodinâmica. V. 2. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2009. 310p. - NUSSENZVEIG, H. M. Curso de Física Básica: Fluidos, Oscilações e Ondas, Calor. V.2. 4 ed. São Paulo: Edgard Blucher. 2002. 314p. - JEWETT, J.W; SERWAY, R.A. Física para Cientistas e Engenheiros – Oscilações, ondas e termodinâmica. V. 2. 8 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- YUNG, H. D.; FREEDMAN, R. A. Física II: termodinâmica e ondas. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2008. - CHAVES, A. Física Básica – Gravitação, Fluidos, Ondas, Termodinâmica. Rio de Janeiro: LTC, 2015. - EMETERIO, D.; ALVES, M. R. Práticas de física para Engenharia. Campinas: Átomo, 2008.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.2C	Disciplina:	Química Analítica		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	34 h.	0	68 horas	04 aulas	1C
Modalidade:	Presencial	Semestre:	2º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Teoria: Introdução à Química analítica; Equilíbrio químico de precipitação, complexação, ácido – base e oxidação-redução; Análise sistemática qualitativa de cátions e ânions; Introdução a gravimetria; Gravimetria de precipitação e de volatilização; Introdução à volumetria; Volumetria de precipitação; Volumetria de neutralização; Volumetria de complexação; Volumetria de oxidação-redução. Práticas: Análise qualitativa sistemática de cátions do grupo I; Padronização de soluções padrão; Determinação do teor de ácido acético em vinagre por titulação de neutralização; Determinação do teor de cálcio em leite em pó por titulação de complexação; Determinação de ácido ascórbico em polpa de fruta por titulação de oxidação-redução; Determinação de cloreto de sódio em margarina por titulação de precipitação; Determinação do teor de umidade em alimentos por gravimetria de volatilização.					
OBJETIVOS					
Compreender os conceitos de equilíbrio químico em soluções aquosas; Utilizar os conceitos de equilíbrio químico na identificação e separação de cátions e de ânions; Aprender os fundamentos básicos da gravimetria e da volumetria; Trabalhar os aspectos práticos das análises gravimétricas e volumétricas; Desenvolver uma visão crítica sobre os métodos de análise qualitativos e quantitativos clássicos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• VOGEL, A. Análise Química Quantitativa. Rio de Janeiro: LTC, 2013. • HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. • SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. Fundamentos de química analítica. 9 ed. São Paulo: Thomson, 2014.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• LEITE, F. Práticas de Química Analítica. 2 ed. Campinas: Átomo, 2006. • BACCAN, N. Química analítica quantitativa elementar 3. ed. rev., ampl. e reest. São Paulo: Edgard Blucher, 2005. • ATKINS, P. Princípios de Química: Questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3 ed. Rio de Janeiro: Bookman, 2006.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.2D	Disciplina:	Química Orgânica		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
68 h.	34 h.	0	102 horas	06 aulas	1C
Modalidade:	Presencial	Semestre:	2º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução à química orgânica; A química das substâncias de carbono; Propriedades físicas e químicas das substâncias orgânicas; Funções orgânicas: hidrocarbonetos, álcoois; fenóis; éteres; aldeídos e cetonas; ácidos carboxílicos e seus derivados; aminas; amidas; compostos orgânicos sulfurados; compostos halogenados; Isomeria constitucional e estereoisomeria. Substituição eletrofílica aromática; Reações de álcoois, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos e seus derivados, Reações de polimerização. Práticas: Polaridade e Solubilidade; Recristalização; Métodos de Separação (filtração, destilação, extração e cromatografia); Identificação de grupos funcionais; Síntese de Éster; Síntese de Cetona, Síntese de Aldeído; Síntese de Ácido Carboxílico; Reação de Oxi-redução; Síntese de Polímeros; Reação de Substituição eletrofílica aromática.					
OBJETIVOS					
Reconhecer os principais grupos de compostos orgânicos naturais e sintéticos; Apresentar fundamentos básicos das reações orgânicas; Reconhecer técnicas básicas de laboratório químico; Familiarizar o uso adequado dos materiais de laboratório; Aplicar conceitos da Química Orgânica na realização dos experimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C.B. Química Orgânica. V.1. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015. • SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C.B. Química Orgânica, V.2. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. • PAVIA, D.L.; LAMPMAN, G. M.; KRIZ, G.S.; ENGEL, R.G. Química Orgânica Experimental – Técnicas de escala pequena. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• VOLLHARDT, K.P.C; SCHORE, N.E. Química Orgânica: estrutura e função. 4 ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. • MCMURRY, J. Química orgânica. v.1. 7 ed. São Paulo: Thomson, 2011. • ZUBRICK, J.M. Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica: guia de técnicas para o aluno. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. • ADAMS, R., MARVEL, C. S. <i>p</i>-Bromophenol [Phenol, <i>p</i>-Bromo-]. Organic Syntheses. V. 1, p. 39, 1921.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.2E	Disciplina:	Metodologia da Pesquisa		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	2º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
A temática do conhecimento, suas origens e formas, desde o senso comum ao conhecimento científico, perpassando as diversas formas de conhecimento; Aporte teórico, a constituição de um quadro de referência: teoria e método; Metodologia da pesquisa, métodos científicos, método experimental; As etapas do processo científico: observação, elaboração de projetos de pesquisa e de implantação, coleta de dados (técnica bibliográfica e experimental), redação técnico-científica: relatório, artigo, resenha, manual, monografia, dissertação; exposição oral do trabalho acadêmico; Normas técnicas para apresentação do trabalho científico, a partir da ABNT e do regimento interno do IFMT.					
OBJETIVOS					
Compreender o que é conhecimento e seus diversos tipos; despertar no aluno o espírito científico; compreender o significado de pesquisa científica; realizar um ensaio de pesquisa científica; conhecer e utilizar normas para trabalhos científicos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• ISKANDAR, J. I. Normas da ABNT: comentadas para trabalhos científicos. 5 ed. Curitiba: Juruá, 2012. • MEDEIROS, J. B. Redação Científica: a prática de fichamento, resumos, resenhas. 11 ed. São Paulo: Atlas, 2010. • FURASTÉ, P. A. Normas técnicas para o trabalho científico. 15 ed. Porto Alegre: Costoli, 2011.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• BERTUCCI, J. L.O. Metodologia Básica para elaboração de trabalhos conclusão de cursos. São Paulo: Atlas, 2008. • GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2016. • LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Técnicas de Pesquisa. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2010. • VERGARA, S.C. Métodos de coleta de dados no campo. São Paulo: Atlas, 2009. • CRUZ, C; RIBEIRO, U. Metodologia Científica: Teoria e Prática. 2 ed. Rio de Janeiro: Axcel Books do Brasil, 2004.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.2F	Disciplina:	Biologia Celular		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
26 h.	8 h.	0	34 horas	02 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	2º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução à biologia celular; técnicas para estudo das células em microscopia e tipos de microscópios; constituição das membranas e paredes celulares, tráfego intracelular, transporte intracelular e citoesqueleto; organelas e suas funções; núcleo celular, divisão celular, mitose e meiose; células germinativas e clonais e aplicações no cultivo de alimentos; cultivos celulares aplicados a alimentos.					
OBJETIVOS					
Identificar os tipos de células animal, vegetal e procarióticas e as distintas organelas que as constituem; Visualizar células e identificar os componentes dos microscópios ópticos; compreender como ocorre a integração das estruturas celulares no metabolismo dos seres vivos; distinguir as células e organelas nos diferentes estágios de divisão celular; integrar os conhecimentos teóricos e práticos e suas aplicabilidades na pesquisa científica, relacionada a alimentos					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- JUNQUEIRA, L.C.U., CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. - GRIFFITHS, A J.F., MILLER J. H. SUZUKI, D. T., LEWONTIN, R. C. and GEL-BART, W. M. Introdução à Genética. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. - CURTIS, H. Biologia. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. - NELSON, D.L.; COX, M.M. <i>Lehninger Princípios de Bioquímica</i>. 4ª. Ed. Sarsvier, 2006					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- DE ROBERTS, E. M. F. & HIB, J. Bases da Biologia Celular e Molecular. 16 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2014. - MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. Microbiologia de Brock. 10 ed. São Paulo: Pearson Pretice Hall, 2004, 624p.					

6.5.3. Ementas do 3º Semestre

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.3A	Disciplina:	Cálculo II		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	0	51 horas	03 aulas	2A
Modalidade:	Presencial	Semestre:	3º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Primitiva de uma função; A integral indefinida; Técnicas de integração; A integral definida; O teorema fundamental do cálculo; Aplicações das integrais no cálculo de áreas; Aplicações das integrais no cálculo de volumes de sólidos de revolução; Aplicação da integral no cálculo de comprimento de arco de uma curva plana; Integrais impróprias, noções básicas de sequências e séries numéricas; Sistemas de coordenadas polares e retangulares.					
OBJETIVOS					
Desenvolver o raciocínio matemático e possibilitar aos acadêmicos o domínio de técnicas do Cálculo Diferencial e Integral correspondente, visando a sua aplicação na análise e resolução de problemas da área de Ciência e de Engenharia; Usar coordenadas cartesianas e polares; Calcular integrais impróprios e Eulerianos; Identificar e realizar Cálculo Diferencial e Integral para funções de várias variáveis; Ter noções de Equações Diferenciais Parciais; Encontrar máximos e mínimos de funções de várias variáveis e calcular integrais múltiplas.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• AYRES, F. Cálculo. 5 ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. • MUNEM, L. Cálculo. V.2. Rio de Janeiro: LTC, 2014. • GUIDORIZZI, H.L. Um curso de Cálculo. V.2. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010. • STEWART, J. Cálculo. V.2. 7 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• LEITHOLD, L. O cálculo com geometria analítica. V. 1. 3 ed. São Paulo: Harbra, 1994. • GONÇALVES, M.B. Cálculo B: funções de várias variáveis, integrais curvilíneas e de superfície. 2 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. • BOULOS, P. Cálculo diferencial e integral. São Paulo: Pearson Makron Books, 1999. • AYRES JR, F. MENDELSON, E; SANT'ANNA, A.S Cálculo. 5 ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. • SALINAS, S.R.A; CARNEIRO, C.E.I; PRADO, C.P.C. Introdução elementar às técnicas do cálculo diferencial e integral. São Paulo: Livraria da Física, 2007. • THOMAS, G.B; WEIR, M.D; HASS, J. Cálculo. V.2. 12 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012. • ÁVILA, G. Cálculo das funções de uma variável. V.2. Rio de Janeiro: LTC, 2011.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.3B	Disciplina:	Física Geral e Experimental III		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	51 h.	12 h.	102 horas	06 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	3º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Cargas elétricas. Campos elétricos. Potencial elétrico. Capacitância. Corrente e resistência. Circuitos. Campos magnéticos. Campos magnéticos produzidos por correntes. Indução e Indutância. Ondas Eletromagnéticas, Imagens. Interferência. Difração. Física Nuclear e Energia Nuclear. Práticas: Campo elétrico, potencial elétrico, capacitores, corrente e resistência elétrica, lei de ohm, elementos ôhmico e não ôhmicos, circuitos de corrente contínua. Campo magnético, indutância, circuitos de corrente alternada, conceito de impedância elétrica, reatância capacitiva e indutiva, circuitos ressonante série e paralelo (RLC). Utilização e manuseio de instrumentos de medidas (multímetro, osciloscópio, gerador de funções, fonte de alimentação DC e AC). Verificação da influência da resistência interna de voltímetros e amperímetros. Verificação de fenômenos ópticos e ondulatórios como: reflexão, refração, polarização, interferência, difração e redes de difração.					
OBJETIVOS					
Conhecer as leis do Eletromagnetismo utilizando o cálculo vetorial. Apresentar cada uma das equações de Maxwell e estabelecer o grau de aplicabilidade. Analisar campos elétricos e magnéticos a partir do conhecimento de distintas distribuições regulares de cargas e correntes. Identificar as limitações e alcances dos distintos métodos de solução aplicados ao longo da matéria. Estabelecer as relações do eletromagnetismo com as outras disciplinas do curso. Oferecer ao aluno recursos para aprendizagem e observação na prática de fenômenos físicos relacionados a eletricidade, óptica e ondas, abordando fenômenos físicos do cotidiano em diversas situações da natureza.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- HALLIDAY, D. RESNICK, R. WALKER, J. Fundamentos de Física: Eletromagnetismo. V.3. 10 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. - HALLIDAY, D. RESNICK, R. WALKER, J. Fundamentos de Física: Óptica e Física Moderna. V. 4. 10 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. - NUSSENZVEIG, H. M. Curso de Física Básica: Eletromagnetismo. V.3. São Paulo: Edgard Blucher. 1997.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- TIPLER, P. A. Física para cientistas e engenheiros. V.3. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. - YOUNG, H. D.; FREEDMAN, R. A. Física III: Eletromagnetismo. 12 ed. São Paulo: Pearson, 2009. - CHAVES, A. Física Básica: Eletromagnetismo. Rio de Janeiro: LTC, 2015.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.3C	Disciplina:	Estatística Experimental		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
68 h.	0	04 h.	68 horas	04 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	3º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução a Estatística. Conceitos e Definições: população e amostra. Processo de Amostragem. Distribuição de frequência. Elementos de Distribuição de frequência. Números de classe, Intervalos de classe. Representação gráfica. Cálculo de medidas de tendência central e medidas de dispersão. Representações gráficas. Distribuição de Frequência. Probabilidades e erros estatísticos. Noções básicas de probabilidades e estatística. Teste de hipóteses. Delineamentos Experimentais aplicados à pesquisa de alimentos. Análise de Variância (ANOVA), Teste de Tukey. Regressão Linear e Correlação. A aplicação da estatística no Laboratório: Utilização de Planilhas eletrônicas (folha de cálculo em EXCEL e no software R) para lançamento e tratamento estatístico de dados analíticos. Aplicações em experimentos com uso de software estatístico.					
OBJETIVOS					
Levar o aluno a compreender os conceitos de Estatística descritiva; as teorias, modelos e técnicas sobre inferência estatística; compreender as técnicas de planejamento de experimentos aplicados a Alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• DOWNING, D.; CLARK, J. Estatística Aplicada. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2005. • BARBETTA, P. A.; REIS, M. M.; BORNIA, A. C. Estatística para cursos de engenharia e informática. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2010. • CRESPO, A. A. Estatística Fácil. 18 ed. São Paulo: Saraiva, 2002.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• MARTINS, G. A; FONSECA, J. S. Curso de Estatística. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2006. • VIEIRA, S. Bioestatística: Tópicos Avançados. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. • CIENFUEGOS. F. Estatística Aplicada ao Laboratório. Rio de Janeiro: Interciência, 2005. • TOLEDO, G.L; OVALLE, I.I. Estatística Básica. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011. • FONTELLES, M.J. Bioestatística aplicada à pesquisa experimental. São Paulo: Livraria da Física, 2012.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.3D	Disciplina:	Desenho Técnico		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
17 h.	51 h.	0	68 horas	04 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	3º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Apresentação geral; Introdução: O desenho como linguagem; Normatização (Desenho Técnico); Desenho projetivo e não projetivo; Introdução às técnicas fundamentais do desenho técnico; Instrumentação; Métodos descritivos: Sistemas de representações; Noções de Geometria Descritiva; Sistema de projeção; Projeções Ortogonais; Ponto; Retas; Planos; Intersecção de planos; Projeção de sólidos geométricos; Perspectiva; Normatização Desenho Arquitetônico (Formatação, caligrafia, cotagem, etc.) Desenho de edificações; Plantas; Cortes; Vistas; Situação; Implantação; Desenho de equipamentos; Desenho de layout.					
OBJETIVOS					
Desenvolver a habilidade e a percepção das técnicas de representação e expressão gráfica como linguagem universal; Proporcionar conhecimento e entendimento de leitura de projetos arquitetônicos, de instalações, de equipamentos e de layout.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• LEAKE J.; BORGERSON, J. Manual de Desenho Técnico para Engenharia: Desenho, Modelagem e Visualização. 1 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2010. 328p. • BUENO, C. P.; PAPAZOGLU, R. S. Desenho Técnico para engenharias. São Paulo: Juruá, 2011. • FRENCH, Thomas E; VIERCK, Charles J (Colab.). Desenho técnico e tecnologia gráfica. 7. ed. São Paulo: Globo, 2002. 1093p.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• KUBBA, S.A.A. Desenho técnico para a construção. Porto Alegre: Bookman, 2014. • MICELI, M.T.; FERREIRA, P. Desenho Técnico Básico. 4 ed. Rio de Janeiro: Imperial Novo Milênio, 2010. • RIBEIRO, A.C.; PERES, M. P.; IZIDORO, N. Desenho Técnico e AutoCAD. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.3E	Disciplina:	Bioquímica		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	17 h.	06 h.	51 horas	03 aulas	2D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	3º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
A importância da água, pH e sistemas tampão. Estruturas e metabolismos das biomoléculas: carboidratos, aminoácidos, proteínas e lipídios. Identificação das biomoléculas. Cinética, iniciação e regulação enzimática. Integração e regulação metabólica.					
OBJETIVOS					
Identificar as propriedades físicas e químicas da água importantes para as reações bioquímicas; Identificar os grupos funcionais que caracterizam as biomoléculas; Conhecer e compreender a função de cada biomolécula dentro da célula; Compreender o metabolismo das biomoléculas.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- NELSON, D; COX, M.M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. - MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica Básica. 3ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. - VOET, D.; VOET, J.G.; PRATT, C.W. Fundamentos de Bioquímica: a vida em nível molecular. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- NEPOMUCENO, M.F. Manual de Bioquímica: Roteiros de análises bioquímicas qualitativas e quantitativas. São Paulo: Tecmedd, 2004. - CAMPBELL, M. Bioquímica. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.3F	Disciplina:	Microbiologia Geral		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	34 h.	08 h.	68 horas	04 aulas	2F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	3º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução à microbiologia: histórico, diversidade dos microrganismos. Caracterização e taxonomia de bactérias, fungos (bolores e leveduras) e vírus. Morfologia, estrutura, fisiologia dos microrganismos. Normas de biossegurança (legislação básica). Mecanismos de patogenicidade e resposta imunológica. Nutrição, cultivo e Crescimento de microrganismos. Controle de Crescimento microbiano: agentes físicos e químicos. Genética dos microrganismos. Microbiologia da água. Aulas práticas: Noções de biossegurança. Equipamentos e instrumentos laboratoriais para microbiologia. Técnica de coloração Gram. Técnicas de crescimento Microbiano. Testes de agentes antimicrobianos. Testes bioquímicos de identificação de microrganismos.					
OBJETIVOS					
Compreender o universo dos microrganismos, sua diversidade e seus habitats; Conhecer os principais métodos de visualização, cultivo e controle dos microrganismos, além de técnicas de segurança no âmbito laboratorial; Conhecer as interações existentes entre este grupo e os seres humanos; entender o papel dos microrganismos no ambiente, com destaque aos ciclos biogeoquímicos e à biotecnologia microbiana.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- CASE, C.L.; FUNKE, B.R; TORTORA, G.J. Microbiologia. 10 ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. - PELCZAR JR, M.; REID, R.; CHAN, E. C. S. Microbiologia: Conceitos e Aplicações. V.1. 2 ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997. - MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. Microbiologia de Brock. 10 ed. São Paulo: Pearson Pretice Hall, 2004.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- BARBOSA, H.R.; TORRES, B.B. Microbiologia Básica. São Paulo: Atheneu, 2010. - RIBEIRO, M.C.; SOARES, M.M. Microbiologia Prática: roteiro e manual. São Paulo: Atheneu, 2005. - TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.					

6.5.4. Ementas do 4º Semestre

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.4A	Disciplina:	Cálculo III		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	0	51 horas	03 aulas	3A
Modalidade:	Presencial	Semestre:	4º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Derivadas de funções compostas, implícitas e homogêneas. Equações Diferenciais Ordinárias. Integrais Duplas e Triplas. Limite e continuidade de funções de n-variáveis reais. Diferenciais de funções de n-variáveis. Máximos e mínimos de funções de n-variáveis reais. Aplicações geométricas dos integrais múltiplos.					
OBJETIVOS					
Reconhecer e resolver derivadas em funções compostas, implícitas e homogêneas com duas ou mais variáveis. Identificar, isolar e solucionar equações diferenciais ordinárias de primeira e segunda ordens. Resolver e aplicar conceitos que envolvam integrais duplas e triplas. Estudar e desenvolver limites e derivadas em funções com duas ou mais variáveis; bem como o estudo de pontos de inflexão e suas aplicações.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• AYRES, F. Cálculo. 5 ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. • GUIDORIZZI, H.L. Um curso de Cálculo. V.3. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. • MUNEM, M.A; FOULIS, D. J. Cálculo. V.2. Rio de Janeiro: LTC, 2014. • STEWART, J. Cálculo. V. 2. 7 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• ANTON, H; BIVENS, I; DAVIS, S. Cálculo. V.1. 10 ed. Porto Alegre: Bookman, 2014. • ANTON, H; BIVENS, I; DAVIS, S. Cálculo. V.2. 10 ed. Porto Alegre: Bookman, 2014. • FLEMMING, D. M., GONÇALVES, M. B. Cálculo A: funções, limite e integração. 6 ed. São Paulo: Makron, 2006. • LEITHOLD, L. O cálculo. V.2. 3 ed. São Paulo: Harbra, 1994.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.4B	Disciplina:	Liderança e Gestão de Pessoas		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	4º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Liderança. Novos modelos de liderança; Comportamento humano nas organizações. Relações interpessoais no contexto organizacional; Liderança e relações étnico-raciais. O processo de comunicação organizacional. Formação e gerenciamento de equipes. Negociação e resolução de conflitos.					
OBJETIVOS					
A disciplina visa propiciar ao aluno o conhecimento teórico-prático do estudo da liderança e da gestão de pessoas no contexto organizacional, compreendendo sua dinâmica e as inter-relações existentes.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• CHIAVENATO, I. Recursos Humanos: o capital humano das organizações: como atrair, aplicar, manter, desenvolver e monitorar este valioso tesouro organizacional. 10 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. • BERGAMINI, C. W. Liderança: administração do sentido. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009. • HUNTER, J.C. Como se tornar um líder servidor. Rio de Janeiro: Sextante, 2006.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: e o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4 ed. Rio de Janeiro: Manole, 2014. • BENNIS, W. A formação do Líder. São Paulo: Atlas, 1996. • BITENCOURT, C. C. Gestão Contemporânea de Pessoas: Novas práticas, conceitos tradicionais. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2010. • RENESCH, J. Liderança para uma nova era. São Paulo: Cultrix, 1994.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.4C	Disciplina:	Mecânica dos Fluidos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	06 h.	51 horas	03 aulas	2B
Modalidade:	Presencial	Semestre:	4º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Propriedades Físicas dos Fluidos. Equações Fundamentais da Mecânica dos Fluidos. Regime Laminar e Regime Turbulento. Número de Reynolds. Escoamento de fluidos: filme descendente, tubos circulares e ângulos. Métodos para resolução de problemas com escoamento em regime laminar e turbulento. Fator de atrito. Comportamento de fluidos em tanques e canais. Equações gerais para o escoamento de fluidos. Instalação de bombas.					
OBJETIVOS					
Estudar o comportamento e as leis fundamentais dos fluidos em situação de repouso e em movimento; Permitir a compreensão de medidores de vazão e velocidade; Aplicar os modelos na resolução de problemas aplicados à área de Engenharia de Alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• FOX, R.W.; MCDONALD, A.T.; PRITCHARD, P.J. Introdução à Mecânica dos Fluidos. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010. 728p. • BIRD, R. B.; STEWART, W.E.; LIGHTFOOT, N.R. Fenômenos de Transporte. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004. 808p. • LIVI, C.P. Fundamentos de fenômenos de transporte: um texto para cursos básicos. 2ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• BRAGA FILHO, W. Fenômenos de transporte para engenharia. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. • MUNSON, B. Fundamentos da Mecânica dos Fluidos. 4 ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2004. • SINGH, R. P.; HELDMAN, D. R. Introdução à Engenharia de Alimentos. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.4D	Disciplina:	Físico-Química		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
68 h.	0	08 h.	68 horas	04 aulas	3A
Modalidade:	Presencial	Semestre:	4º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Funções de Distribuição; Teoria Cinética dos Gases; Propriedades de Transporte; Velocidade das Reações Químicas, Cinética Química Empírica, Cinética de Reações Complexas, Reações Fotoquímicas - Catálise, Dinâmica de Reações Químicas; Teoria de Colisões, Teoria do Complexo Ativado, Reações Controladas por Difusão, Dinâmica de Colisões Moleculares; Processos em Superfícies Sólidas, Atividade Catalítica; Equilíbrio Químico, Reversibilidade, Determinação de Constante de Equilíbrio, Princípio de Le Chatelier, Equilíbrio Iônico da Água.					
OBJETIVOS					
Conhecer e aplicar os principais fundamentos de físico-química fazendo relações com as indústrias de alimentos. Conhecer e identificar adequadamente o comportamento dos gases. Conhecer e aplicar as funções de distribuição. Conhecer e Identificar os principais processos de cinética química e catálise. Conhecer o comportamento das equações de Equilíbrio Químico e aplicar em situações na indústria de alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• ATKINS, P. W. Fundamentos de Físico-Química. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. • MOORE, W.J. Físico-Química. V.1. 4 ed. São Paulo: Edgar Blücher, 2008. • CASTELLAN, G. Fundamentos de Físico-química. Rio de Janeiro: LTC, 1986.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• ATKINS, P.W; PAULA, J. Físico-química. V1. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015. • ATKINS, P.W; PAULA, J. Físico-química. V2. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015. • CHANG, R. Físico-química: para ciências químicas e biológicas. V.1. São Paulo: Mcgraw Hill, 2008.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.4E	Disciplina:	Análise Sensorial de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	17 h.	06 h.	51 horas	03 aulas	3C
Modalidade:	Presencial	Semestre:	4º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Terminologias aplicadas à Análise Sensorial. Fatores que podem modificar os hábitos alimentares. Histórico da Análise Sensorial. As quatro fases na metodologia da qualidade sensorial. Círculo de Kramer. Campo de aplicação da Análise Sensorial e Importância no controle de qualidade dos alimentos. Noções básicas sobre sensação e percepção sensorial. Ambiente de testes. Fatores que influenciam na Análise Sensorial. Metodologias em Análise Sensorial: Métodos discriminativos; Métodos descritivos; Métodos subjetivos ou afetivos.					
OBJETIVOS					
Identificar e analisar através das propriedades organolépticas a aceitabilidade dos produtos alimentícios; Desenvolver técnicas de apreciação e avaliação sensorial tanto da qualidade da matéria-prima, como de produtos industrializados.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- CHAVES, J.B.P.; SPROESSER, R.L.V. Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas (livro texto). Viçosa: UFV, 1999. - DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. 4 ed. Curitiba: Champagnat, 2013.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- CHAVES, José Benício Paes. Métodos de Diferença em Avaliação Sensorial de Alimentos. Viçosa: UFV, 2005. - MINIM, V.P.R. Análise Sensorial: Estudos com consumidores. 3 ed. Viçosa: UFV, 2013. - ALMEIDA, T.C.A. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Livraria Varela, 1999.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.4F	Disciplina:	Microbiologia de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	34 h.	12 h.	68 horas	04 aulas	3F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	4º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Importância dos microrganismos de interesse à indústria de alimentos. Fontes de Contaminação. Fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam o crescimento microbiano nos alimentos. Microrganismos indicadores da qualidade higiênica e higiênico-sanitária dos alimentos. Microrganismos causadores de doenças de origem alimentar. Microrganismos deteriorantes e Deterioração microbiana dos alimentos. Microrganismos produtores de alimentos. Controle do crescimento microbiano nos alimentos. Aulas práticas: Técnicas de Contagem, Detecção e Identificação de bactérias e fungos de interesse em alimentos. Análise de Resistência a antimicrobianos de bactérias isoladas de alimentos.					
OBJETIVOS					
Apresentar a importância dos microrganismos nos alimentos; Apresentar os fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos; Apresentar os principais microrganismos patogênicos; Entender as alterações provocadas por microrganismos nos alimentos; Conhecer os métodos de controle de microrganismos em alimentos; Conhecer os procedimentos de preparação e técnicas de análise microbiológica; Conhecer as técnicas de análises e cultivo dos microrganismos de interesse aos alimentos, sejam eles indesejáveis ou que causam deterioração nos alimentos, sejam os desejáveis, como as culturas iniciadoras; Conhecer e identificar os microrganismos de interesse em alimentos; Identificar e propor métodos de controle da contaminação de alimentos, multiplicação e sobrevivência microbiana.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 7218:Microbiologia de alimentos para consumo humano e animal — Requisitos gerais e orientações para análises microbiológicas. 1 ed. Rio de Janeiro, 2019. - SILVA, N; JUNQUEIRA, V.C.A; SILVEIRA, N.F.A. Manual e Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água. 4 ed. São Paulo: Varela, 2010. - JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- BARBOSA, H.R.; TORRES, B.B. Microbiologia Básica. São Paulo: Atheneu, 2010. - PELCZAR JR, M.; REID, R.,CHAN, E. C. S. Microbiologia: Conceitos e Aplicações. V.2. 2 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1997. - FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. - FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. - SOARES, M.M.S.R; RIBEIRO, M.C. Microbiologia prática, roteiro e manual: bactérias e fungos. São Paulo: Atheneu, 2005.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.4G	Disciplina:	Segurança do Trabalho		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	4º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Noções de Direitos Humanos. Órgãos governamentais de Segurança do Trabalho. OIT. Generalidades e conceitos de Meio Ambiente Laboral, Higiene e Segurança do Trabalho. Noções de Legislação pertinente e Normas Regulamentadoras (Nrs): SESMT, EPI, PCMSO, PPRA, Insalubridade, Periculosidade, Cores de Segurança. Fatores influentes na saúde do homem em empresas e indústrias. Acidente de trabalho: conceito legal e prevencionista, causas e consequências, ato inseguro e condição insegura, prevenção de acidentes. Doenças ocupacionais: profissional e do trabalho. Inspeção de Segurança e Investigação de Acidentes do Trabalho. Incapacidades acidentárias e os benefícios previdenciários acidentários. Riscos ambientais e Mapa de Risco. Noções de risco químico e informações de segurança sobre produtos perigosos e segurança laboratorial. Prevenção e combate a incêndios. CIPA. Sistemas Integrados de Saúde, Meio Ambiente e Segurança. Noções de Biossegurança.					
OBJETIVOS					
Conhecer critérios e parâmetros que possam embasar uma conduta responsável e consciente buscando salvaguardar a saúde, a segurança e o bem-estar do trabalhador no seu ambiente de trabalho.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- SZABO JUNIOR, A.M. Manual de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho. 10 ed. São Paulo: RIDEEL, 2016. - SCADELAI, A.V.; OLIVEIRA, C.A.D.; MILANELI, E.; OLIVEIRA, J.B.C. Manual prático de saúde e segurança do trabalho. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- GONÇALVES, D.C.; GONÇALVES, I.C.; GONÇALVES, E. A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: LTR, 2015. - GONÇALVES, E. A. Segurança e Saúde no Trabalho em 600 Questões Objetiva. São Paulo: LTR, 2004. - BARBOSA FILHO, A.N. Segurança do trabalho e Gestão Ambiental. 4 ed. [S.l]: Atlas, 2011. - GARCIA, G.F.B. Meio Ambiente do trabalho, Direito, Segurança e Medicina do Trabalho. 4 ed. São Paulo: Forense Jurídica, 2014. - KIRCHNER, A.; KAUFMANN, H.; SCHIMID, D.; FISCHER, G. Gestão da Qualidade: Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental. 2 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2009.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.4H	Disciplina:	Genética		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
26 h.	8 h.	0	34 horas	02 aulas	2F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	4º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução geral a genética Mendeliana; princípios Mendelianos da divisão cromossômica; determinação cromossômica e dimorfismo gonadal; cromossomos, classificação, números atípicos e perdas parciais; mecanismos genéticos básicos; controle e expressão gênica; hereditariedade e variação genética; fenótipo e genótipo; modos de ação gênica; estrutura do gene; ligação e recombinação gênica; herança ligada, influenciada e limitada pelo Sexo; interação alimentos com expressão epigenética; biotecnologia genética na engenharia de alimentos; defeitos genéticos e suas relações com a restrição alimentar.					
OBJETIVOS					
Compreender as aplicações cotidianas do conhecimento da genética, alimentos e expressão gênica; Visualizar células e cromossomos e identificar distintas morfologias ao microscópio; integrar os conhecimentos teóricos e práticos e suas aplicabilidades na pesquisa científica; Propiciar aos alunos o estudo teórico das características genéticas dos seres vivos; Analisar fenótipos individuais que caracterizam diferentes aspectos dos diversos grupos de animais e vegetais; conhecer ferramentas de biotecnologia utilizadas para melhoramento genético animal vegetal e produção de substâncias, alimentos; informar sobre os preceitos éticos e controle laboratorial, para o desenvolvimento crítico dos alunos a respeito das pesquisas em genética e produção de alimentos					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- JUNQUEIRA, L.C.U., CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. - GRIFFITHS, A J.F., MILLER J. H. SUZUKI, D. T., LEWONTIN, R. C. and GELBART, W.M. Introdução à Genética. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. - NELSON, D.L; COX, M.M. Lehninger Princípios de Bioquímica. 4ª. Ed. Sarvier, 2006					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- DE ROBERTS, E. M. F. & HIB, J. Bases da Biologia Celular e Molecular. 16 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2014. - MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. Microbiologia de Brock. 10 ed. São Paulo: Pearson Pretice Hall, 2004, 624p.					

6.5.5. Ementas do 5º Semestre

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.5A	Disciplina:	Cálculo Numérico		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	06 h.	51 horas	03 aulas	1H
Modalidade:	Presencial	Semestre:	5º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Sistemas de equações lineares computacionais: métodos algébricos e interativos computacionais. Resolução de equações polinomiais computacionais. Resolução de equações transcendentais. Interpolação numérica computacional. Integração numérica computacionais. Resolução numérica de equações diferenciais. Ajuste de curvas.					
OBJETIVOS					
Desenvolver o raciocínio matemático e possibilitar aos acadêmicos o domínio de técnicas do Cálculo Diferencial e Integral correspondente, visando sua aplicação na análise e resolução de problemas da área de Ciências e de Engenharia; Adquirir familiaridade com programas computacionais usados em métodos numéricos; Capacitar o aluno ao final do curso de resolver problemas que envolvam sistemas de equações lineares, Interpolação, Ajuste de curvas; Interação numérica; Equações algébricas e transcendentais, Equações Diferenciais.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• BARROSO, L.C.; BARROSO, M.A.; CAMPOS FILHO, F. F.; CARVALHO, M.L.B.; MAIA, L. Cálculo numérico com aplicações. 2 ed. São Paulo: Harbra. 1987. 360p • RUGGIERIO, M.A.G; LOPES, V.L.R. Cálculo Numérico: Aspectos Teóricos e Computacionais. 2 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1997. • SILVA, L. H.M.; MENDES, J.T.; SPERANDIO, D. Cálculo Numérico. 2 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• ARENALES, S. Cálculo Numérico: aprendizagem com apoio de software. 2 ed. São Paulo: Thomson Learning, 2015. • BURDEN, R. L.; FAIRES, J. D. Análise Numérica. 10 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.5B	Disciplina:	Fundamentos de Ciência dos Materiais		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	2D, 4D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	5º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução à Ciência dos Materiais. Tipos de materiais. Ligação química em sólidos. Estruturas cristalinas, semicristalinas e amorfas. Estrutura cristalina e seus defeitos. Diagramas de fase. Nucleação e cinética de transformação de fases. Corrosão em alimentos. Propriedades térmicas, elétricas, óticas e mecânicas de materiais metálicos, poliméricos, cerâmicos e compósitos.					
OBJETIVOS					
Conhecer e identificar os principais tipos de materiais, fazendo relações com as indústrias de alimentos; Conhecer e identificar as diferentes estruturas de materiais; Conhecer e aplicar as diferentes propriedades de materiais na indústria de alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• CALLISTER, W.D.; RETHWISCH, D.G.; SOARES, S.M.S. Ciência e Engenharia de Materiais: Uma abordagem integrada. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. • VLACK, V.; HALL, L. Princípios de ciência dos materiais. São Paulo: Blucher, 1970. • BIASOTTO, M.E. Introdução a polímeros. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2010.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• REMY, A. Materiais. São Paulo: Hemus, 2002. • GEMELLI, E. Corrosão de materiais metálicos e sua caracterização. Rio de Janeiro: LTC, 2014. • VIDELA, H.A. Biocorrosão, biofouling e biodeterioração de materiais. São Paulo: Blucher, 2017.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.5C	Disciplina:	Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
17 h.	17 h.	04 h.	34 horas	02 aulas	2C
Modalidade:	Presencial	Semestre:	5º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Teoria: Validação Analítica; Introdução ao método instrumental; Fundamentos teóricos e aplicações de técnicas analíticas instrumentais espectroscópicas, elétricas e de separação (espectrometria UV/Vis, fotometria de chama, espectrofotometria de IR, espectrofotometria de absorção atômica, ICP-OES, espectrometria de massa, cromatografia gasosa, cromatografia líquida de alta eficiência, condutometria, potenciometria, refratometria); Calibração instrumental. Prática: Construção de curva de calibração espectrofotométrica e Tratamento dos dados e validação de resultados; Aplicação das técnicas instrumentais em análise de alimentos.					
OBJETIVOS					
Conhecer teoria e técnicas instrumentais de análise, com confiabilidade analítica, seus fundamentos e aplicações em análise de alimentos relacionadas com análises de biomacromoléculas (proteínas, lipídios e carboidratos), micronutrientes (vitaminas e sais minerais) e compostos bioativos (polifenóis, antioxidantes, terpenos e ácidos graxos da série ômega-3)					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• SKOOG, D.; HOLLER, F. J.; NIEMAN, T. A. Princípios de Análise Instrumental. 6 ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. • SKOOG, D.A; WEST, D.M; HOLLER, F.J; CROUCH, S.R. Fundamentos de Química Analítica. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006. • CIENTIFUEGOS, F.; VAITSMAN, D. Análise Instrumental. Rio de Janeiro: Interciência. 2000.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• HARRIS, D. C. Análise química quantitativa. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. • CIOLA, R. Fundamentos da cromatografia a líquido de alto desempenho - HPLC. São Paulo: Edgar Bücher, 1998. • AQUINO NETO, F.R; NUNES, D.S.S. Cromatografia: Princípios básicos e técnicas afins. Rio de Janeiro: Interciência, 2003. • MENDHAM, J; DENNEY, R; BARNES, J.D; THOMAS, M. Análise Química Quantitativa. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. • EWING, G.W. Métodos Instrumentais de Análise Química. V.1. São Paulo: Edgar Blücher, 1972.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.5D	Disciplina:	Química de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	17 h.	06 h.	51 horas	03 aulas	3E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	5º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
A molécula de água e suas interações nos alimentos envolvendo a atividade da água. Composição, propriedades funcionais, principais reações, estabilidade e transformações decorrentes de processamento e armazenamento envolvendo glicídios, proteínas, lipídios, vitaminas e pigmentos. Substitutos de açúcares e lipídios em alimentos. Aulas práticas: Propriedades funcionais, alterações e reações químicas envolvendo glicídios, proteínas, lipídios, vitaminas e pigmentos.					
OBJETIVOS					
Propiciar o estudo dos componentes químicos dos alimentos, da importância biológica e funcional dos componentes nos alimentos, modificações químicas e bioquímicas dos alimentos e efeitos que podem sofrer em situações de processamento.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. - RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. Química de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007. - ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos: Teórica e Prática. 6 ed. Viçosa: UFV, 2011.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003. - SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3 ed. Viçosa: UFV, 2005. - BOBBIO, P.A; BOBBIO, F.O. Química do Processamento de Alimentos. 3 ed. São Paulo: Varela, 2001.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.5E	Disciplina:	Bioquímica de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	17 h.	06 h.	51 horas	03 aulas	3E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	5º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Sistemas bioquímicos existentes nos alimentos e o seu comportamento durante processamento tecnológico; Reações enzimáticas: natureza, especificidade e cinética; Agentes e mecanismos de transformações bioquímicas em carboidratos, proteínas e lipídios: características, modo de ação, efeito de inibidores, aplicações e efeitos deteriorativos. Aulas práticas: Efeito do pH, temperatura e substrato na atividade enzimática; Fermentação de Carboidratos; Atividade enzimática em carboidratos, proteínas e lipídios; Escurecimento enzimático.					
OBJETIVOS					
Compreender a influência de variáveis como temperatura, tempo, pH, atividade de água e composição dos alimentos durante o seu armazenamento; Conhecer a relação existente entre a composição da matéria prima e produto acabado; Compreender a relação existente entre a forma de colheita e armazenamento de frutas e hortaliças e a qualidade do produto final; Conhecer a relação entre a forma de sacrifício do animal, manipulação dos tecidos dos animais e qualidade da matéria-prima obtida; Avaliar a influência de alguns aditivos na composição de alimentos industrializados.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos: teoria e aplicações práticas. Editora Guanabara Koogan, 2010. • ESKIN, M.; SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. • MATOS, S. P. Bioquímica dos Alimentos. São Paulo: Érica, 2015.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H.; PARK, Y. G. K. Bioquímica Experimental de Alimentos. São Paulo: Varela, 2005. • CISTERNAS, J. R. Fundamentos de Bioquímica experimental. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 1999. • WENZEL, G.E. Bioquímica experimental dos alimentos. São Leopoldo: Unisinos, 2001. • SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotechnology Industrial V. 3 – Processos Fermentativos e Enzimáticos. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. 293p8.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.5F	Disciplina:	Transferência de Calor e Massa		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	06 h.	51 horas	03 aulas	2B, 4D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	5º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Mecanismos de transferência de calor. Condutores de calor. Isolantes. Coeficientes de transferência de calor, taxa térmica e fluxo térmico. Equações e métodos para resolução de problemas de transferência de calor. Fundamentos da transferência de massa. Transferência convectiva de massa. Transferência de massa entre fases. Equações e métodos para resolução de problemas de transferência de massa.					
OBJETIVOS					
Oferecer aos alunos os conceitos fundamentais envolvidos na Transferência de Calor e Massa, apresentando a sua aplicação no projeto e avaliação de equipamentos térmicos utilizados em indústrias de alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• INCROPERA, F. P.; DEWITT, D. P.; BERGMAN, T. L.; LAVINE, A. S. Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. • BRAGA FILHO, W. Fenômenos de transporte para engenharia. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. • CENGEL, Y.A. Transferência de calor e massa: uma abordagem prática. 4 ed. Porto Alegre: AMGH, 2012.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• CANEDO, E. L. Fenômenos de Transporte. Rio de Janeiro: LTC, 2010. • LIVI, C.P. Fundamentos de fenômenos de transporte. 2ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. • SINGH, R. P.; HELDMAN, D.R. Introdução à Engenharia de Alimentos. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. • MEIRELES, M.A.; PEREIRA, C. G. Fundamentos de Engenharia de Alimentos. V. 6. São Paulo: Atheneu, 2013.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.5G	Disciplina:	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	5º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Histórico da qualidade: desde a revolução industrial até controle de qualidade total e gestão de qualidade total. Garantia da Qualidade. Ferramentas de Gestão da Qualidade. Sistemas de Qualidade. Composição e detalhamento das séries ISO 9000, ISO 14000 e ISO 22000. Certificação da qualidade em empresas.					
OBJETIVOS					
Os conhecimentos adquiridos na disciplina propiciarão ao aluno entender a evolução do conceito da gestão da qualidade, a aplicabilidade das principais ferramentas e sistemas, bem como as normas técnicas que estabelecem os modelos de gestão da qualidade nas organizações.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• PALADINI, E.P. Gestão da qualidade: teoria e prática. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2010. • GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança de Alimentos. Barueri: Manole, 2013. • CAMPOS, V F. TQC: Controle da Qualidade Total (no estilo japonês). 8 ed. São Paulo: DG, 2004.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• PALADINI, E.D.; CARVALHO, M.M. Gestão da Qualidade: teoria e casos. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. • MELLO, C.H.P.; SILVA, C.E.S.; TURRIONI, J.B.; de SOUZA, L.G.M. Sistema de gestão da qualidade para operações de produtos e serviços: ISO 9001:2008. São Paulo: Atlas, 2002. • MIGUEL, P. A. C. Qualidade: enfoques e ferramentas. São Paulo: Artiliber, 2012.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.5H	Disciplina:	Termodinâmica		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	06 h.	51 horas	03 aulas	4D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	5º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Conceitos Fundamentais; Substâncias Puras; Equações de Estado; Gases Ideais e Gases Reais; Tabelas Termodinâmicas; Energia, Trabalho e Calor; Lei da Conservação; 1º Lei da Termodinâmica; 2ª Lei da Termodinâmica; Entropia; Geração de Entropia; Irreversibilidade e Disponibilidade (Energia); Relações Termodinâmicas; Ciclos Termodinâmicos.					
OBJETIVOS					
Consolidar a compreensão de princípios básicos da Termodinâmica Clássica; Desenvolver a capacidade para determinar propriedades termodinâmicas de substâncias puras mediante o uso de equações de estado, diagramas e tabelas; Resolver problemas em sistemas abertos e fechados orientados a aplicações práticas típicas da Engenharia.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- VAN NESS, H.C.; SMITH, J.M.; ABBOTT, M.M. Introdução à termodinâmica da engenharia química. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. - SONNTAG, R.E.; BORGNAKKE, C. Fundamentos da Termodinâmica. 8 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2013. - MORAN, M. J.; SHAPIRO, H. N. Princípios de termodinâmica para engenharia. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2015. - LEVENSPIEL, O. Termodinâmica amistosa para Engenheiros. São Paulo: Edgar Blucher, 2002. - PADUA, A.B; PADUA, C.G. Termodinâmica uma coletânea de problemas. São Paulo: Livraria da Física, 2006. - OLIVEIRA, M.J. Termodinâmica. 2 d. São Paulo: Livraria da Física, 2012. - WYLEN, G.V; SONNTAG, R.E.; BORGNAKKE, C. Fundamentos da Termodinâmica Clássica. São Paulo: Blucher, 1995. - ÇENGEL, Y.A; BOLES, M.A. Termodinâmica. 7 Ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.					

6.5.6. Ementas do 6º Semestre

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.6A	Disciplina:	Eletrotécnica		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	06 h.	51 horas	03 aulas	3B
Modalidade:	Presencial	Semestre:	6º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Grandezas Elétricas; Corrente Elétrica; Tensão; Potência Elétrica; Energia Elétrica; Frequência; Energia Elétrica; Noções de Projetos Elétricos; Fontes de Energia e suas origens; Energia Hidroelétrica; Energia Termoelétrica; Noções de Energias Alternativas; Potência Elétrica num Sistema de Corrente Alternada; Fator de Potência; Triângulo de Potência (Ativa, Reativa, Aparente); Noções de Máquinas Elétricas; Motores Elétricos; Introdução; Tipos de motores elétricos; Princípio de funcionamento; Principais características dos motores de indução; Geradores Elétricos; Introdução; Tipos de geradores; Princípio de funcionamento; Grupo gerador; Noções de Transformadores e Sistema de Distribuição de Energia Elétrica; Medição de Energia Elétrica; Medição em baixa tensão; Medição em alta-tensão; Medição de energia ativa e reativa; Fonte de luz; Lâmpadas Halógenas; Lâmpadas fluorescentes; Lâmpadas mistas; Lâmpadas vapor de sódio alta pressão; Lâmpadas vapor de mercúrio; Lâmpadas vapor metálico; Lâmpadas de Led; Periculosidade do choque elétrico; Introdução; Ciclo cardíaco; Fibrilação ventricular; Reações fisiológicas; Tensão de contato; Noções de quadros de distribuição, quadros de comandos, circuitos alimentadores, manutenção elétrica industrial.					
OBJETIVOS					
Abordar os temas principais da Eletrotécnica que estão necessariamente relacionados com a prática do profissional de Engenharia de Alimentos na ambiência industrial; Propiciar ao aluno o reconhecimento de equipamentos e seus princípios de funcionamento; Fornecer condições de atuação multidisciplinar entre profissionais de alimentos e da área elétrica no âmbito de suas atividades					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• NERY, N.; KANASHIRO, N.M. Instalações elétricas industriais. 2 ed. São Paulo: Érica, 2014. • MAMEDE FILHO, J. Instalações Elétricas Industriais. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015. • CRUZ, E.C.A. Circuitos Elétricos: Análise em corrente contínua e alternada. São Paulo: Érica, 2014.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• SADIKU, M.N.O.; ALEXANDER, C.K.; MUSA, S. Análise de circuitos elétricos com aplicações. Porto Alegre: McGraw Hill, 2014. • NERY, N. Instalações elétricas: Princípios e aplicações. 2 ed. São Paulo: Érica, 2012. • COSTA, V.M. Circuitos Elétricos Lineares: enfoques teórico e prático. Rio de Janeiro: Interciência, 2013. • CAPELLI, A. Energia elétrica: Qualidade e eficiência para aplicações industriais. São Paulo: Érica, 2013.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.6B	Disciplina:	Mecânica e Resistência dos Materiais		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	06 h.	51 horas	03 aulas	1B
Modalidade:	Presencial	Semestre:	6º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Características Geométricas de Seções Planas Compostas. Área. Momento Estático. Baricentro. Momentos de Inércia; Conceitos de Tensões e Deformações. Tensões Normais e Cisalhantes; Diagramas Tensão-Deformação; Cargas Axiais. Aplicações em Cabos, Barras e Treliças; Cisalhamento Puro. Aplicações em Juntas Rebitadas; Torção Pura. Aplicação em Eixos; Flexão Pura e Simples; Aplicações em Vigas; Esforços Combinados. Aplicações em Eixos Submetidos à Flexão em Torção; Energia de Deformação.					
OBJETIVOS					
Apresentar conceitos e fundamentos sobre as propriedades mecânicas de materiais, levando em consideração a sua utilização em projetos e cálculos estruturais; Capacitar o aluno a executar cálculos de tensões e deformações nos materiais causados por esforços simples e combinados e torções.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- MELCONIAM, S. Mecânica Técnica e Resistência dos Materiais. 19 ed. São Paulo: Érica, 2012. - HIBBELER, R. C. Resistência dos Materiais. 7 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. - NASH, W.A. Resistência dos Materiais. 5 ed. Porto Alegre: Bookman, 2014.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
ASSAN, A.E. Resistência dos Materiais. V.1. Campinas: UNICAMP, 2010.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.6C	Disciplina:	Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	06 h.	34 horas	02 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	6º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
A evolução da questão ambiental e suas repercussões no ambiente empresarial: Bases Históricas e Conceituais da Gestão Ambiental; Agravos aos Recursos Naturais; Política Nacional de Meio Ambiente (PNMA); Instrumentos da PNMA; Desenvolvimento Sustentável; Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS); Abordagem para a Gestão Ambiental Empresarial; Introdução ao Sistema de Gestão Ambiental (SGA). As normas ISO 14000 sobre Sistema de Gestão Ambiental (SGA); Modelo de implementação de um SGA; Auditorias Ambientais; Instrumentos de Gestão Ambiental. Estudo de impactos ambientais; Produção mais limpa; Gestão de Riscos.					
OBJETIVOS					
Conhecer as principais questões ambientais que justificam a formação e a ação de um profissional especializado na administração de recursos naturais. Conhecer sistema de gestão ambiental segundo as normas NBR/ISO 14000; Conhecer as técnicas, princípios, requisitos legais, procedimentos gerenciais envolvendo os recursos naturais.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- DONAIRE, D. Gestão ambiental na empresa. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2009. - MOURA, L. A. A. Qualidade e gestão ambiental: sugestão para implantação das normas ISO-14.000 nas empresas. 5ed. São Paulo: Editora Juarez de Oliveira, 2008. - BARBIERI, J.C. Gestão Ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos. 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2011.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- REIS, L. F. S. S. D., QUEIROZ, S. M. P. Gestão ambiental em pequenas e médias empresas. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000. - DIAS, G.F. Educação e Gestão Ambiental. São Paulo: Gaia, 2006. - SEIFFERT, M.E.B. Gestão Ambiental: Instrumentos, Esferas de Ação e Educação Ambiental. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011. - SEIFFERT, M.E.B. Sistemas de Gestão Ambiental (SGA – ISO 14001). São Paulo: Atlas, 2011.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.6D	Disciplina:	Análise de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	34 h.	12 h.	68 horas	04 aulas	5D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	6º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Amostragem: Normas gerais para coleta das amostras em análise de rotina; Acidez; pH; Densitometria; Refratometria; Textura; Cor; Atividade de Água; Crioscopia; Composição centesimal básica dos alimentos: Umidade; Minerais; Proteínas; Lipídios; Carboidratos; Fibras; Análises comparativas de dados obtidos com padrões de qualidade e legislação.					
OBJETIVOS					
Apresentar as principais técnicas utilizadas na determinação da composição centesimal de alimentos e bebidas, desde a sua coleta, preparação de amostras até a execução da análise; Conhecer e correlacionar os princípios, métodos e técnicas de análise físico-química, química e instrumental de alimentos e bebidas, de acordo com os padrões legais vigentes; Conhecer a composição nutricional de diversos alimentos e comparar com valores da literatura e das legislações específicas.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físicos e químicos para análise de alimentos. 1 Ed. Digital. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. • CECCHI, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2 ed. Campinas: UNICAMP, • GOMES, J.C; OLIVEIRA, G.F. Análises Físico-Químicas de Alimentos. Viçosa: UFV, 2011.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003. • FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1999. • BOFF, E.T.O; HAMES, C; FRISON, M. Alimentos: Produção e Consumo. Alimentação Humana. Ijuí: Unijuí, 2006. • INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físicos e químicos para análise de alimentos. 1 Ed. Digital. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. • SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3 ed. Viçosa: UFV, 2002.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.6E	Disciplina:	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	06 h.	51 horas	03 aulas	4C
Modalidade:	Presencial	Semestre:	6º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Agitação e mistura de fluidos alimentícios. Operações de redução de tamanho de alimentos sólidos e líquidos; Processos de separação: Sedimentação gravitacional e centrífuga; Flotação; Filtração; Separação por membranas.					
OBJETIVOS					
Propiciar conceitos e fundamentos sobre bombeamento de fluidos e das principais operações de separação mecânica e de redução de tamanho, utilizadas em processos de indústria de alimentos a fim de preparar o aluno a supervisionar, coordenar e assessorar ações e projetos aplicados à Engenharia de Alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- FOUST, A.S.; WENZEL, L.A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. Princípios das operações unitárias. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982. - FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. - TADINI, C. C.; TELIS, V. R. N.; MEIRELLES, A. J. A.; FILHO, P. A. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. 1 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2015. - ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos. V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007. - SINGH, R. P.; HELDMAN, D. R. Introdução à Engenharia de Alimentos. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.6F	Disciplina:	Fundamentos da Nutrição		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
68 h.	0	12 h.	68 horas	04 aulas	5D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	6º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Ética e Nutrição. Direito Humano à Alimentação. Políticas Alimentares instituídas no país. Influências das culturas indígena, africana e europeia na alimentação brasileira. Estudo dos nutrientes: conceitos, composição química, classificação, funções, valor calórico e fontes alimentares. Digestão, absorção e transporte de nutrientes. Biodisponibilidade de nutrientes. Estudo dos grupos alimentares e pirâmide alimentar. Requerimentos nutricionais e recomendações nas diferentes idades e estados fisiológicos. Principais patologias associadas ao desequilíbrio dos nutrientes na dieta.					
OBJETIVOS					
Proceder ao estudo da relação existente entre nutriente e trato digestório, bem como o entendimento das transformações nutricionais no organismo humano; Conhecer os principais componentes nutricionais e não nutricionais dos alimentos, que afetam seu aproveitamento pelo organismo; Identificar as principais patologias onde os fatores dietéticos desempenham importante papel na implementação terapêutica; Proceder ao estudo de nutrientes que apresentam propriedades farmacológicas; Conhecer os diversos fatores e efeitos que influenciam na composição nutricional dos alimentos e seus diferentes mecanismos de preservação e conservação do valor nutritivo.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• TIRAPEGUI, J. Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2013. • SHILS, M.E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A.C. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 2 ed. Barueri: Manole, 2009. • COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 5 ed. São Paulo: Manole, 2016.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3 ed. Barueri: Manole, 2014. • MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP-KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. Roca, 2012. • WAITZBERG, D. L. Krause: Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.6G	Disciplina:	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	06 h.	34 horas	02 aulas	3C, 4F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	6º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Conceitos, funções e princípios de gerenciamento e controle de qualidade. Elementos de apoio ao controle de qualidade na indústria de alimentos. Qualidade de matéria-primas, ingredientes e embalagens. Plano de Amostragem. Ferramentas para o gerenciamento da qualidade em indústrias de alimentos: Programas de Autocontrole (BPF, PPHO, APPCC e outros) e FSSC 22000					
OBJETIVOS					
Compreender a importância do Controle de Qualidade na indústria de alimentos e bebidas, bem como os mecanismos utilizados para sua execução. Elaborar planos de amostragem para o Controle da Qualidade de matérias primas, ingredientes e embalagens. Compreender e implementar ferramentas e programas da qualidade em indústrias de alimentos e bebidas.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- BERTOLINO, M.T. Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2010. - GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Sistemas de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. São Paulo: Editora Manole, 2013, 578p. - ASSIS, L. Alimentos Seguros: ferramentas para a gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Editora SENAC, 2014.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar: Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. - JUCENE, C. Plano APPCC em estabelecimentos alimentícios—guia para elaboração. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014. - JUCENE, C. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.					

6.5.7. Ementas do 7º Semestre

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.7A	Disciplina:	Instrumentação e Controle na Indústria de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	6E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	7º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Instrumentação de processos; sensores de vazão; sensores de pressão; sensores de temperatura; sensores de nível; sensores específicos: graus brix, umidade, concentração, pH, turbidez; atuadores: válvulas de controle e motores elétricos; dinâmica de processos; sistemas de 1ª ordem e de 2ª ordem; transformada de laplace; função de transferência; controle de processos; elementos do laço de controle; diagrama de blocos; estratégias de controle de processos; ação de controladores: P, PI e PID; métodos clássicos para sintonia de controladores; análise de estabilidade e performance de sistemas em malha fechada.					
OBJETIVOS					
Conceituar controle de processos; Reconhecer e interpretar uma carta de controle; Identificar os equipamentos de instrumentação; Aplicar os conceitos de controle de processos; Analisar o comportamento dinâmico de diversos processos; Avaliar a estabilidade de um sistema de controle.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- BALBINOT, A.; BRUSAMARELLO, V. J. Instrumentação e Fundamentos de Medida. V. 1. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015. - BALBINOT, A.; BRUSAMARELLO, V. J. Instrumentação e Fundamentos de Medida. V. 2. Rio de Janeiro: LTC, 2015. - ALVES, J. L. L. Instrumentação, Controle e Automação de Processos. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- SMITH, C. S.; CORRIPIO, A. B. Princípios e Prática do Controle Automático de Processos. 3 ed. Editora LTC, 2008. - FIALHO, A.B. Instrumentação Industrial: conceitos, aplicações e análises. São Paulo: Érica, 2002. - MATHIAS, A.C. Válvulas: Industriais, Segurança e Controle. São Paulo: ArtLib, 2008. - FRANCHI, C.M. Controle de Processos Industriais: Princípios e Aplicações. São Paulo: Érica, 2011.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.7B	Disciplina:	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	06 h.	51 horas	03 aulas	5F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	7º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Princípios de transferência de calor, aplicados ao processamento de alimentos. Trocadores de calor. Operações de transferência de massa ou simultâneas de calor e massa aplicadas aos processos da indústria alimentícia: Absorção de gases; Destilação; Psicrometria e Umidificação; Secagem; Evaporação; Cristalização; Adsorção; Extração Sólido-líquido; Extração líquido-líquido.					
OBJETIVOS					
Propiciar aos discentes conceitos e fundamentos que possibilitem a sua atuação na supervisão, coordenação e assessoramento em ações ou projetos que envolvam processos de separação com transferência de calor e massa com foco na indústria de alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- FOUST, A.S.; WENZEL, L.A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. Princípios das operações unitárias. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982. - BLACKADDER e NEDDERMAN. Manual de Operações Unitárias. São Paulo: Hemus, 2004. - SINGH, R. P.; HELDMAN, D. R. Introdução à Engenharia de Alimentos. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. - SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. Indústrias de Processos Químicos. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. 732p. - ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos. V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.7C	Disciplina:	Laboratório de Engenharia de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
68 h.	0	08 h.	68 horas	04 aulas	5F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	7º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Vazão volumétrica e mássica, viscosidade dos fluidos. Escoamento laminar e turbulento, Bombas, Moagem, Gradeamento e Peneiramento, Análise Granulométrica, Sedimentação e Filtração, Centrifugação, Evaporação e secagem; Extração Líquido-líquido, Extração Sólido-Líquido, Trocadores de Calor, Torre de Resfriamento, destilação.					
OBJETIVOS					
Instrumentar os alunos para a compreensão de sistemas metrológicos utilizados em controles de processos, bem como capacitá-los para a interpretação e tratamento de desvios nos referidos dados; Realizar experimentos laboratoriais a fim de relacionar teoria e prática, além de consolidar os conhecimentos adquiridos nas aulas de Mecânica dos Fluidos e Operações Unitárias I.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- TADINI, C. C.; TELIS, V. R. N.; MEIRELLES, A. J. A.; FILHO, P. A. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. Volume 1. 1 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018. - FOUST, A.S.; WENZEL, L.A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. Princípios das operações unitárias. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC. 1982. - FOX, R.W.; MCDONALD, A.T.; PRITCHARD, P.J. Introdução à Mecânica dos Fluidos. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. - BIRD, R. B.; STEWART, W.E.; LIGHTFOOT, N.R. Fenômenos de Transporte. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2011.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- LIVI, C.P. Fundamentos de fenômenos de transporte. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. - SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. Indústrias de Processos Químicos. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. - FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de Alimentos: princípios e prática. 2 ed. - Porto Alegre: Artmed, 2006.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.7D	Disciplina:	Técnicas de Conservação de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	06 h.	34 horas	02 aulas	4F, 5E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	7º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Métodos de conservação pela aplicação de calor úmido: branqueamento, pasteurização, esterilização (método UHT e apertização); Conservação pelo frio: refrigeração e congelamento; Conservação pela diminuição da atividade de água: a) secagem natural, desidratação (túneis e estufas de secagem, spray drying, liofilização, defumação); b) Concentração (evaporação); c) Salga, cura e adição de açúcar; Conservação pela diminuição do pH: conservas, fermentação, adição de acidulantes; Revestimentos graxos; Atmosfera modificada; Vácuo; Método de fatores combinados; Processamento de alimentos mediante microondas; Utilização de altas pressões hidrostáticas; Irradiação.					
OBJETIVOS					
Apresentar a evolução da tecnologia de conservação de alimentos através dos tempos; transmitir a importância da aplicação das técnicas de conservação na garantia do consumo seguro de alimentos; apresentar as diversas técnicas e como podem influenciar nas características nutricionais, físico-químicas, microbiológicas e organolépticas dos alimentos; levar o aluno à compreensão de qual técnica é mais adequada para um determinado processo ou alimento.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. - OETTERER, M.; REGITANO-DARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. - ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos. V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. - ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos. V. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005. - EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. - KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. - SILVA, J.A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.7E	Disciplina:	Matérias-primas de Origem Animal		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
17 h.	17 h.	04 h.	34 horas	02 aulas	6D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	7º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Panorama da Produção Animal no Brasil. Introdução e terminologias sobre matérias-primas de origem animal. LEITE: Histórico, definição e espécies produtoras de leite; Composição e Valor Nutricional do Leite; Fisiologia da Lactação; Microbiologia do leite; Obtenção higiênica. Controle de Qualidade do leite cru CARNE: Histórico, definição e principais espécies produtoras de carne; Composição e Valor Nutricional de Carnes; Ciência da carne; Microbiologia da carne; Obtenção higiênica e inspeção. Controle de qualidade da carne “in natura” OVOS: Histórico, definição e principais linhagens e características das aves de postura; Composição e valor nutricional de ovos; Processo de formação do ovo; Microbiologia dos ovos; Obtenção higiênica. MEL: Histórico, definição e tipos de abelhas; Composição do mel e valor nutricional; Obtenção higiênica do mel. PESCADO: Histórico, definição e principais espécies de pescado; Composição e valor nutricional do pescado, perecibilidade e deterioração; Microbiologia do pescado; Obtenção higiênica do pescado. Controle de Qualidade do pescado fresco.					
OBJETIVOS					
Conduzir a compreensão dos conceitos básicos das matérias-primas de origem animal considerando suas características fisiológicas, microbiológicas e físico-químicas, os fatores que interferem na qualidade da matéria-prima; como conduzir de forma higiênica a obtenção da matéria-prima e como pode influenciar na qualidade do produto final processado.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- LIMA, U. A. Matérias primas dos Alimentos. São Paulo: Edgar Blucher. 2010. - KOBLITZ, M.G.B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- BOBBIO, P.; BOBBIO, F. Química do Processamento de Alimentos. 2ª. ed. São Paulo: Varela, 1992, p.84-86. - BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Brasília – DF, 2019. - GOMIDE, L. A. de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. 2ª ed., Viçosa, MG: Editora UFV, 2014, 336 p. - GONÇALVES, A.A. Tecnologia do pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. - OLIVEIRA, B.L.; OLIVEIRA, D.D. Qualidade e Tecnologia de Ovos. Lavras: UFLA, 2013. - PARDI, M.C. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. v. 1. 1. ed. Goiânia: UFG, 2006. - PARDI, M.C. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. v. 2. 1. ed. Goiânia: UFG, 2001. - PEREDA, J. A. O.; RODRIGUEZ, M. I. C.; ALVAREZ, L. F.; SANZ, M. L. G.; MINGUILLON, G. D. G. F.; PERALES, L. H.; CORTECERO, M. D. S. Tecnologia de Alimentos: Produtos de origem animal. v.2. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. 279p.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.7F	Disciplina:	Matérias-primas de Origem Vegetal		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	6D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	7º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Obtenção e Características das principais matérias-primas de origem vegetal, utilizadas na indústria de alimentos: cereais, leguminosas, café, frutas, hortaliças, cana-de-açúcar, oleaginosas; Nomenclatura; Fontes de produção; Variedades e cultivares; Princípios de fisiologia; Fisiologia pós-colheita de frutos e hortaliças; Colheita, manuseio, transporte, embalagem e armazenamento; Principais pragas e moléstias dos produtos; Aproveitamento industrial e importância econômica.					
OBJETIVOS					
Conhecer as principais matérias-primas alimentícias de origem vegetal; Conhecer as formas de obtenção e cadeia produtiva; Conhecer os mecanismos fisiológicos de deterioração das matérias-primas vegetais, pragas e doenças associadas aos produtos a fim de diminuir perdas na colheita, transporte e armazenamento; Conhecer as formas de aproveitamento industrial desses vegetais.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- LIMA, U.A. Matérias primas dos Alimentos. São Paulo: Edgar Blucher. 2010. - KOBLITZ, M.G.B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. São Paulo: Guanabara Koogan, 2016. - SCHMIDT, F.L.; EFRAIM, P. Pré-processamento de frutas, hortaliças, café, cacau e cana-de-açúcar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
FILGUEIRA, F. A. R. Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3 ed. Viçosa: UFV, 2007.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.7G	Disciplina:	Administração e Economia na Indústria de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	06 h.	51 horas	03 aulas	Não há
Modalidade:	Presencial	Semestre:	7º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução à Economia: Conceitos e Definições; Sistemas Econômicos: Capitalista X Socialista. Conceitos: principais análises dos modelos propostos. Implicações socioeconômicas dos modelos atuais; modelos macroeconômicos: conceitos e definições; introdução a microeconomia: análises microeconômicas na indústria de alimentos; modelos de estruturas de mercado: concorrência perfeita, monopólio, oligopólio, concorrências monopolista; Demanda, oferta e equilíbrio de mercado; Elasticidade; Custos de produção; Teoria da receita; Técnicas de análise de investimentos: valor anual equivalente, valor presente, taxas de rendimentos, análise benefício-custo; organizações: origem, conceitos e definições; teorias organizacionais, gerenciais e teoria da administração; desenho organizacional; abordagem das relações humanas; recursos humanos: introdução, sistemas e subsistemas.					
OBJETIVOS					
Ter a visão sistêmica e dinâmica da Ciência Econômica e suas relações com as demais áreas do conhecimento; Entender a lógica do sistema capitalista de mercado, comparando-a com o socialista; Entender as estruturas de formação dos mercados capitalistas em economias de livres iniciativas, compreendendo a limitação entre capital natural e necessidades humanas; Mensurar as análises microeconômicas da formação de preços, das análises de investimentos, dos custos e benefícios da produção na indústria; Compreender a ótica das estruturas organizacionais, sua origem, sua definição, suas departamentalizações e as relações entre homem e empresa, através das relações humanas e éticas nas organizações.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração. 8 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. • GREMAUD, A. P.; PINNHO, D. B.; VASCONCELLOS, M.A.S. Manual de economia. 6 ed. São Paulo: Saraiva, 2004. • ROSSETTI, J. P. Introdução a Economia. 20 ed. São Paulo: Atlas, 2010.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• MAXIMIANO, A. C. A. Teoria Geral da Administração. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012. • SLACK, N.; CHAMBERS, S. Administração da Produção. 3ed. São Paulo: Atlas, 2009. • VASCONCELLOS, M. A. S; GARCIA, M. E. Fundamentos de economia. 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2008. • GRIECO, F. A. O Brasil e a nova economia global. São Paulo: Aduaneiras, 2001. • KOTLER, P. Administração de Marketing. 14 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012. • PASSOS, C. R. M; NOGAMI, O. Princípios de economia. 6 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.7H	Disciplina:	Higiene e Legislação de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	1C, 6G
Modalidade:	Presencial	Semestre:	7º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
HIGIENE: Princípios da higienização; agentes químicos de limpeza e desinfecção (detergentes e sanificantes); Biofilmes na indústria de alimentos; Avaliação da eficiência da higienização. LEGISLAÇÃO: Legislação sanitária de alimentos de origem animal e vegetal no âmbito do Ministério da Saúde (ANVISA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Legislação sobre embalagem e rotulagem de alimentos. Legislação sobre alimentos funcionais. Legislação sobre aditivos e contaminantes. Legislação de caráter específico (vertical): BPF e Regulamento técnico por categoria de produto (Anvisa e Mapa); Norma ISO 22000. Regulamento técnico de inspeção federal: RIISPOA (MAPA).					
OBJETIVOS					
Proceder o estudo das práticas de higienização industrial, bem como o uso dos agentes detergentes e sanificantes aplicados à indústria de alimentos; estudar e interpretar as normas e legislações específicas relativas à segurança alimentar e os padrões oficiais de órgãos regulamentares do Ministério da Saúde e Agricultura.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- ALMEIDA, M.; PENTEADO, M.V.C. Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. - CONTRERAS, C.C. Higiene e Sanitização. São Paulo: Varela, 2003. - MENDONÇA, R. C. S.; BIANCHINI, M.G.A.; CARELI, R.T. Higienização em agroindústrias de alimentos. Editora LK, 2008.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- GERMANO, M. I.S.; GERMANO, P.M.L. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 5 ed. São Paulo: Varela, 2015. - KUANE, A.Y. Limpeza e sanitização na Indústria de Alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. - RÊGO, J. C. Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições. São Paulo: Varela, 1999. - SILVA JR, E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6 ed. São Paulo: Varela, 2010.					

6.5.8. Ementas do 8º Semestre

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.8A	Disciplina:	Tecnologia de Carnes, Ovos, Mel e Derivados		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	17 h.	12 h.	68 horas	04 aulas	7E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	8º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Carnes – Conceito, estrutura e bioquímica da carne. Animais para produção de carne; Abatedouros – Áreas de abate, depilação ou esfolagem, evisceração, tratamento de vísceras, cabeça e miudezas. Área para industrialização de alimentos e de subprodutos; Abate – Recepção de animais. Tratamento e ante mortem. Atordoamento e sangria. Esfolagem, depilação, despensa. Evisceração e tratamento das glândulas e miúdos. Resfriamento de carcaça. Desossa e cortes comerciais e industriais da carne. Congelamento da carne; Maturação, Emulsão Carne; Processos biológicos; Processos Industriais: Físicos, Químicos; Processos Mistos – Conservas de carnes; Embalagem de produtos cárneos; Estocagem e armazenamento; Processamento de subprodutos; Produção e Conservação de Mel, Controle de qualidade de mel; Conservação e processamento de ovos: ovo líquido e ovo em pó. Aulas práticas: Carnes: Reações de Éber, determinação de gás amoníaco, pH, sulfito, nitratos em carnes. Elaboração de produtos – Mortadelas, salsichas, linguiças, presuntos, fiambres, curados e conservas. Mel: características organolépticas, adulterações, classificação do mel, determinações físico-químicas.					
OBJETIVOS					
Apresentar os conceitos sobre a ciência da carne, processos de fabricação de produtos cárneos, ovos e pescados e as tecnologias envolvidas; os cuidados higiênicos-sanitários na manipulação durante processamento; realizar aulas práticas no âmbito do controle de qualidade e de elaboração de produtos derivados.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2005. - RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M. Avaliação da Qualidade de Carnes: Fundamentos e metodologias. Viçosa: UFV, 2007. - PARDI, M.C. Ciência, Higiene e Qualidade da Carne. V.1. 2 ed. Goiânia: UFG, 2005. - OLIVEIRA, B.L.; OLIVEIRA, D.D. Qualidade e Tecnologia de Ovos. Lavras: UFLA, 2013.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- ARANTES, V.M.; SANTOS, A.L.; VIEITES, F.M. Produção industrial de frango de corte. Brasília: LK, 2012. - DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. - EMBRAPA. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da carne bovina. [S.l]: Embrapa, 2004. - GOMIDE, L.A.M.; ALENCAR, N.; MACEDO, I.A. Processamento de frango: corte e desossa. 2 ed. Brasília: EMBRAPA, 2012. - PARDI, M. C. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne V.2. 2 ed. Goiás: UFG, 2007. - GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. 2 ed. Viçosa: UFV, 2014.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS			
Código:	BEA.2.8B	Disciplina:	Tecnologia de Leites e Derivados			
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos	
34 h.	34 h.	12 h.	68 horas	04 aulas	7E	
Modalidade:	Presencial	Semestre:	8º Semestre	Híbrido:	Não se aplica	
EMENTA						
Definição; obtenção higiênica do leite, composição e classificação de leite. Características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; controle de qualidade; legislação de leite e derivados; métodos analíticos de análise do leite e derivados; processamento de leite e derivados: etapas do processamento do leite fluido; tecnologia e processamento de derivados: queijos; iogurte, leites fermentados, creme de leite, manteiga; tecnologia e processamento de produtos concentrados e desidratados; tecnologia e processamento de sobremesas lácteas e outros; princípios e utilização da ultrafiltração; aproveitamento industrial de soro de queijo; conservação e qualidade do leite e produtos derivados; equipamentos utilizados na indústria de laticínios; novas tendências de tecnologia.						
OBJETIVOS						
Aprimorar-se de uma fundamentação teórico e prática acerca dos processos tecnológicos envolvidos no tratamento do leite; habilitar-se na preparação e obtenção de derivados e aproveitamento de subprodutos do leite, para dimensionamento dos equipamentos, controle dos processos e controle de qualidade.						
REFERÊNCIAS BÁSICAS						
• ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2005. • MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite. Série Didática. 2 ed. Viçosa: UFV, 2011. • TRONCO, V.M. Manual de Inspeção da Qualidade do leite. 5 ed. Camobi: UFMS, 2013.						
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES						
• CRUZ, A.G. Processamento de leites de consumo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. • CRUZ, A.G. Processamento de produtos lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. • CRUZ, A.G. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. • DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. • PINTO, C.L.O. Qualidade Microbiológica do Leite Cru. Viçosa: Epamig, 2013. • OLIVEIRA, M.N. Tecnologia de Produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2009. • SGARBIERI, V. C. Inovação nos processos de obtenção purificação e aplicação de componentes do leite bovino. São Paulo: Atheneu, 2012.						

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.8C	Disciplina:	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	34 h.	12 h.	68 horas	04 aulas	7F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	8º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Operações de pré-processamento e processamento de frutas e hortaliças; Produção de vegetais minimamente processados; Produção de conservas vegetais; Produção de frutas em calda; Produção de geleias e doces em pasta; Produção de frutas cristalizadas; Polpas e sucos pasteurizados; Frutas e hortaliças desidratadas. Tecnologia do Processamento de Cereais: milho, trigo, arroz, aveia, centeio e cevada; Tecnologia do Processamento de Amiláceas Tuberosas: mandioca, batata e batata-doce; Controle de qualidade e legislação de cereais, farinhas, amidos e féculas; Amidos: modificações genéticas, químicas, físicas e enzimáticas; Extrusão: definições, equipamentos, produção de snacks, cereais matinais e massas alimentícias; Bolos, Biscoitos e Massas Alimentícias: ingredientes, Legislação e Processos de Produção; Tecnologia de Panificação: ingredientes e legislação de panificados; Práticas: Análise de cereais: pH, acidez, amido, glúten, branqueadores, oxidantes; Produção de pães, biscoitos, bolos e massas alimentícias.					
OBJETIVOS					
Aplicar as técnicas de higiene, sanitização e pré-preparo em frutas e hortaliças; levar o aluno a entender as principais técnicas de conservação utilizadas e como agregar valor de frutas e hortaliças através da aplicação de tecnologias de processamento. Conhecer as principais matérias-primas amiláceas, oriundas de cereais e tuberosas, utilizadas na indústria de alimentos: processamento, controle de qualidade e legislação.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- LIMA, U.A. Agroindustrialização de frutas. São Carlos: FEALQ, 2008. - GOMES, C.A.O.; ALVARENGA, A.L.B.; FREIRE JUNIOR, M.; AGOSTINHO, S. Hortaliças minimamente processadas. Coleção Agroindústria Familiar. Brasília: EMBRAPA, 2005. - CAUVAN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação. 2 ed. Barueri: Manole, 2009.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- BERTOLINO, M.T.; BRAGA, A. Ciência e tecnologia para a fabricação de biscoitos. São Paulo: Varela, 2017. - SENAI. Fundamentos de Panificação e Confeitaria. São Paulo: SENAI, 2014. - KROLOW, A. C. R. Hortaliças em conserva. Brasília: EMBRAPA, 2006. - WAYNE, G. Panificação e confeitaria profissionais. Barueri: Manole, 2011.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.8D	Disciplina:	Engenharia e Cidadania		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
68 h.	0	51 h.	68 horas	04 aulas	Não há.
Modalidade:	Presencial	Semestre:	8º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Ética, moral e condição humana. Origens e transformações histórico-sociais. Ética e Cidadania numa sociedade cheia de contradições. Estado laico e o respeito às liberdades individuais. Relações étnico-raciais. O trabalho, o trabalhador e o mundo do trabalho. Igualdade de gênero e o mundo do trabalho. Globalização <i>versus</i> exclusão. A importância da agricultura familiar e da agroindústria para a produção de alimentos. Soberania alimentar. Inovação e Sustentabilidade: processos organizacionais e operacionais para a agricultura familiar. Economia solidária. Cooperativismo.					
OBJETIVOS					
A disciplina tem como objetivo proporcionar ao discente uma noção sobre nossa organização social, bem como uma visão inclusiva sobre a sociedade e como ações pautadas na ética e na cidadania são capazes de promover mudanças positivas. Para tanto, os discentes participarão de projetos de extensão que possibilitem o entendimento de sua função na sociedade e de como podem transformá-la com seu conhecimento, solidariedade e cooperação.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- BOFF, L. Ética e moral: a busca dos fundamentos. 8º ed. Petrópolis: Vozes, 2014. - COSTA, C. Sociologia: Introdução à Ciência da Sociedade. São Paulo: Moderna, 2010. - SCHMIDT, A. B. (Coord.) Economia solidária: caderno pedagógico educandas e educandos. Vol. 4. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2010. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6013-caderno4-educando-economia-solidaria&Itemid=30192>					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- VAZQUEZ, A.S.; DELL'ANNA, J. Ética. 36 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. - LA TAILLE, Y. Moral e Ética: dimensões intelectuais e afetivas. Artmed, 2006. - SANTOS, A.M.; SILVA, J.B. Educação em diálogos com a diversidade. Cuiabá: KCM, 2010. - SANTOS, R. E.(Org.) Diversidade, espaço e relações étnico-raciais: O negro na geografia do Brasil. Belo Horizonte: Gutenberg, 2009. - SANTOS, M. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. 16 ed. Rio de Janeiro: Record, 2008.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.8E	Disciplina:	Aditivos e Embalagens para a Indústria de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	5B, 5D, 7D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	8º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
A importância dos aditivos na tecnologia de alimentos. Classificação dos aditivos, suas propriedades tecnológicas, legislação e aplicação: acidulantes, espessantes, emulsificantes, conservantes, edulcorantes, umectantes, anti-umectantes, antioxidantes, estabilizantes, corantes e aromatizantes. História e função das embalagens na indústria de alimentos; Utilização de embalagens na indústria de alimentos. Propriedades de barreira das embalagens. Embalagens plásticas, de papel, metálicas, de vidro. Critérios de seleção de embalagens. Sistemas de envasamento. Embalagens ativas. Embalagens inteligentes. Legislação pertinente. Aspectos de segurança. Aspectos mercadológicos e custo. Embalagens e meio ambiente. O impacto ambiental gerado pelas embalagens.					
OBJETIVOS					
Conduzir o aluno a identificar os principais aditivos utilizados pela indústria de alimentos e suas respectivas propriedades químicas, aspectos toxicológicos e funções tecnológicas; verificar as legislações relacionadas ao seu uso em alimentos e bebidas, suas vantagens e desvantagens; Apresentar aos alunos diferentes materiais que podem ser usados na elaboração de embalagens para alimentos, considerando os aspectos tecnológicos, comerciais, ambientais e econômicos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• COLES, R.E. Estudo de embalagens para varejo: uma revisão literária. São Paulo: Blucher, 2010. • DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. • TWEDE, D. GODDARD, R. Materiais para embalagens. V.3. 2 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2010.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• ANYADIKE, N. Embalagens Flexíveis. V.1. Coleção Embalagem. São Paulo: Edgar Blucher, 2010. • BANZATO, J. M. Embalagens. São Paulo: IMAM, 2008. • NEGRÃO, C.; CAMARGO, E. Design de Embalagem: do marketing à produção. São Paulo: Novatec, 2008. • EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. • LUENGO, R.F.A.; CALCO, A.G. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília: EMBRAPA, 2009. • STEWART, B. Estratégias de Design para Embalagens. V.5. Coleção Embalagem. São Paulo: Blucher, 2010.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.8F	Disciplina:	Tecnologia Enzimática e das Fermentações		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	5E, 7C, 7D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	8º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução ao estudo das enzimas: estrutura, classificação, funções e propriedades. Mecanismos de fermentação. Cinética microbiana e enzimática. Regulação da atividade enzimática por inibição e modificação por alosterismo. Métodos de purificação e determinação da atividade enzimática. Processos de Imobilização de enzimas. Aplicação de enzimas na indústria de alimentos. Biorreatores. Processos fermentativos. Fermentação descontínua e contínua. Agitação e aeração. Esterilização industrial. Produtos alimentícios fermentados.					
OBJETIVOS					
Conceituar processos fermentativos enzimáticos, diferenciar fermentações contínuas e descontínuas; reconhecer processos fermentativos de origem enzimática ou microbiana aplicados ao processamento de alimentos; Identificar produtos alimentícios fermentados industrializados; conhecer a produção, aplicação, imobilização e isolamento de enzimas utilizadas nas indústrias de alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia Industrial V. 1 – Fundamentos. São Paulo: Edgar Blücher Ltda., 2001. - SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia Industrial V. 2 – Engenharia Bioquímica. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. - SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia Industrial V. 3 – Processos Fermentativos e Enzimáticos. São Paulo: Edgar Blücher, 2007. - SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia Industrial V. 4 – Biotecnologia da Produção de Alimentos. São Paulo: Edgar Blücher, 2001.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- COSTA, N.M.B.; BOREM, A. Biotecnologia e Nutrição. São Paulo: Nobel, 2003. - PASTORE, G.M.; BICAS, J.L.; MARÓSTICA JUNIOR, M.R. Biotecnologia de Alimentos. V.12. Rio de Janeiro: Atheneu, 2013. - VOET, D.; VOET, J.G.; PRATT, C.W. Fundamentos de Bioquímica. 4 ed. Porto Alegre: Artes Médicas Sul Ltda., 2014.					

6.5.9. Ementas do 9º Semestre

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.9A	Disciplina:	Tratamento de Águas e Efluentes na Indústria de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	34 h.	12 h.	68 horas	04 aulas	3E, 5C, 6E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	9º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Tratamento da água: introdução; Estação de tratamento de água – ETA: aspectos gerais; Fundamentos do tratamento de água; Aeração; Coagulação; Floculação; Decantação; Filtração; Desinfecção; Fluoretação; Reservatório de distribuição; Controle de qualidade físico-químico e microbiológico da água; Gestão e tratamento de efluentes: sistema de esgotamento unitário; Sistema separador, ramais prediais, rede coletora, interceptores, emissários, estações elevatórias; Unidades de tratamento de esgotos; Tratamento de esgoto: tratamentos preliminares, gradeamento, caixas de areia, tanques de remoção de sólidos, de óleos e de graxas; Tratamentos primários: tratamentos preliminares, decantação primária, digestão, secagem e disposição final dos lodos; Tratamentos secundários; processos biológicos: tanques sépticos, valos de oxidação, lagoas de estabilização, filtração biológica; Tecnologias de monitoramento do controle da ação de efluentes em corpos receptores; Sistemas avançados de tratamento.					
OBJETIVOS					
Fazer com que o discente adquira conhecimentos básicos sobre Sistemas de Abastecimento de Água e Sistemas de Tratamento de Esgotos de Cuiabá e o processo de tratamento de água e esgoto; Mostrar a importância do tema tratado sob a égide do desenvolvimento sustentável; Mostrar a importância do Saneamento Básico na prevenção de doenças de veiculação hídrica; Levar ao conhecimento da Legislação Ambiental que trata do tema que está sendo abordado.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- NUNES, J.A. Tratamento Físico-Químico de Águas Residuárias Industriais. 6 ed. Rio de Janeiro: ABES, 2012. - RICHTER, C.A. Água, métodos e tecnologia de tratamento. São Paulo: Blucher, 2009. - SPERLING, M.V. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos. 4 ed. Belo Horizonte, UFMG, 2014. - SPERLING, M.V. Princípios Básicos do Tratamento de esgotos: Princípios do tratamento biológico de águas residuárias. Belo Horizonte, 1996.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- MACEDO, J. A. B. Águas & Águas.. São Paulo: Varela, 2001. - FELICIDADE, N.; MARTINS, R. C.; LEME, A. A. Uso e gestão de recursos hídricos no Brasil. 2 ed. São Paulo: Rima, 2006. - FREITAS, W. P.; GRAF, A. C. B.; SILVA, F. Q.; PACIORNIK, J. I.; RIBEIRO, J.; MALUCELLI, M.; BRUNONI, N. Águas: aspectos jurídicos e ambientais. 3 ed. Curitiba: Juruá. 2008. - RICHTER, C.A. Tratamento de lodos de estações de tratamento de água. São Paulo: Blucher, 2001. - NUVOLARI, A.; TEIXEIRA, E.P.; RIBEIRO, F.M. NASCIMENTO, J.E.; STANGE, K.; BASSOI, L.J.; PAULA, P.N.; COSTA, R.H.P.G.; BRESOLA JR., R.; CARRARA, S.M.C.M. Reúso da água: conceitos, teorias e práticas. São Paulo: Blucher, 2007.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.9B	Disciplina:	Projeto de Indústria de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
51 h.	0	06 h.	51 horas	03 aulas	7B, 7G, 8E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	9º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Análise de mercado. Definição do produto. Definição do processo industrial. Engenharia do projeto. Análise de localização da indústria. Seleção dos materiais e equipamentos para o processo. Estudo das instalações e do arranjo físico. Estimativa de investimento. Estimativas de custos fixos e variáveis. Análise da viabilidade econômica do projeto industrial. Apresentação e defesa do anteprojeto elaborado durante o semestre.					
OBJETIVOS					
Capacitar o discente na elaboração de projetos de indústrias de alimentos, através do estudo e execução sequencial das etapas que comporão um projeto de investimento. Apresentar aspectos importantes na concepção de uma indústria como sua localidade de instalação, layout industrial, tipo de processo e equipamentos; Conhecer os ambientes e as instalações industriais durante visitas técnicas; Estimar gastos para a construção e instalação industrial; Realizar estudo de mercado, visando a previsão de demanda do produto a ser oferecido pela empresa; Realizar análise financeira do projeto e sua viabilidade econômica.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- CASAROTO FILHO, N. Elaboração de Projetos Empresariais: Análise Estratégica, Estudo de Viabilidade e Plano de Negócio. São Paulo: Atlas, 2011. - SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Animal. V.1. Viçosa: UFV, 2011. - SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de Origem Vegetal. V.2. Viçosa: UFV, 2011.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- BATALHA, M.O. Gestão Agroindustrial. V.1. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2016. - BRITO, P. Análise e viabilidade de projetos de investimento. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2015. - FONSECA, J.W.F. Elaboração e Análise de Projetos: a viabilidade econômico-financeira. São Paulo: Atlas 2012. - MACINTYRE, A. J. Equipamentos industriais e de processo. Rio de Janeiro: LTC, 2016. - WOILER, S.; MATHIAS, W.; F. Projetos: planejamento, elaboração e análise. 2 ed. São Paulo: Atlas. 2011.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.9C	Disciplina:	Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	7G, 8E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	9º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
A importância do desenvolvimento de novos produtos e de novos mercados. O processo de inovação. Estudo e pesquisa de mercado. Concepção de produto. <i>Briefing</i> . Definição de público-alvo. Segmentação e posicionamento de mercado. Processo de desenvolvimento do produto: geração de ideias, triagem, desenvolvimento e teste conceito, levantamento dos custos de produção, análise de negócio, desenvolvimento da estratégia de mercado, desenvolvimento de produto, elaboração de protótipos, testes de mercado. Abordagens para elaboração de estratégias de marketing. Elaboração de Plano de Marketing.					
OBJETIVOS					
Os conhecimentos adquiridos nesta disciplina propiciarão ao aluno conhecer a importância, a definição e as principais características de novos produtos; entender a importância do planejamento e da pesquisa de mercado no desenvolvimento de novos produtos; conhecer as estratégias de marketing para um novo produto.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- BATALHA, M.O. Gestão Agroindustrial. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2013. - DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo, transformando Ideias em Negócios. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015. - BAXTER, M. Projeto de Produto: Guia Prático para Design de Novos Produtos. 3 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2011.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- BARBOSA FILHO, A.N. Projeto e Desenvolvimento de Produtos. São Paulo: Atlas, 2009. - GOMES, L.A.V.; MIGUEL, P.A.C.; ROTONDARO, R.G. Projeto do Produto e do Processo. São Paulo: Atlas, 2010.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.9D	Disciplina:	Modelagem e Simulação de Processos na Indústria de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	5A
Modalidade:	Presencial	Semestre:	9º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Modelos matemáticos de sistemas de engenharia de alimentos: classificação de modelos; modelos para regime permanente; modelos para regime transiente; modelos fenomenológicos; modelos empíricos; Modelos estatísticos; Método Simplex; Modelo de transporte; análise de processos; otimização de processos: noções básicas de otimização de processos; formulação de um problema de otimização; problemas restritos e irrestritos; introdução a técnicas/ferramentas de otimização.					
OBJETIVOS					
Propiciar conhecimentos que possibilitem o discente a supervisionar, coordenar e assessorar ações e projetos que envolvam a modelagem e simulação de processos industriais na engenharia de alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• BROCKMAN, J. B. Introdução À Engenharia – Modelagem E Solução De Problemas. Rio De Janeiro: Ltc, 2010. • PERLINGEIRO, C. A. G. Engenharia de Processos – Análise, Simulação, Otimização E Síntese De Processos Químicos. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• CAMPOS, M.M.; SAITO, K. Sistemas Inteligentes Em Controle E Automação De Processos. Rio De Janeiro: Interciência, 2004. • SOUZA, A.C.Z. Introdução A Modelagem, Análise E Simulação De Sistemas Dinâmicos. Rio De Janeiro: Interciência, 2008.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.9E	Disciplina:	Toxicologia de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 h.	34 horas	02 aulas	4F, 5E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	9º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Fundamentos e conceitos da toxicologia; Toxinas naturais em alimentos de origem animal e nos produtos de origem vegetal; Toxinas fúngicas dos alimentos (micotoxinas); Toxicologia dos Aditivos; Contaminantes ambientais em alimentos: agrotóxicos, metais potencialmente tóxicos e hidrocarbonetos clorados (PCBs, dioxinas, furanos); Compostos tóxicos formados durante o processamento dos alimentos: nitrosaminas, acrilamida, HPAs; Detecção de toxinas e contaminantes em alimentos.					
OBJETIVOS					
Compreender os conceitos fundamentais da Toxicologia de alimentos, sua importância, e detalhar os principais agentes tóxicos encontrados nos alimentos, e seus impactos para a indústria da saúde humana.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L.F. Introdução à Toxicologia de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Elsevier, 2014. • OLIVEIRA, F.A.; OLIVEIRA, F.C. Toxicologia Experimental de Alimentos. Porto Alegre: Sulina, 2010. • SEIZI, O.; CAMARGO, M.M.A.; BATISTUZZO, J.A.O. Fundamentos de Toxicologia. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2014.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• MIDIO, A.F. Toxicologia de alimentos. São Paulo: Varela, 2000. • MIDIO, A.F.; MARTINS, D. I. Herbicidas em alimentos. São Paulo: Varela, 1997. • LARINI, L. Toxicologia. São Paulo: Manole, 1993.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.9F	Disciplina:	Tecnologia de Óleos e Gorduras		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
17 h.	17 h.	06 h.	34 horas	02 aulas	7F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	9º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Extração de óleos e gorduras; Refino; Hidrogenação, Interesterificação e Fracionamento; Fabricação de Margarinas; Equipamentos e Especificações; Rendimento e Qualidade; Propriedades funcionais de óleos e gorduras na indústria de alimentos; Controle de qualidade e legislação de óleos e gorduras; Fritura e sua influência na qualidade do alimento e de óleos e gorduras; Análise de óleos e gorduras: índice de iodo, de acidez, de peróxidos, de saponificação, detecção de aldeídos, matéria insaponificável, índice de refração, colesterol.					
OBJETIVOS					
Apresentar os diferentes tipos de óleos e gorduras, seus componentes, suas propriedades químicas, físico-químicas, estruturais e funcionais; Conhecer métodos de extração, refino, controle de qualidade e transformação de óleos e gorduras.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• VISENTAINER, J.V.; FRANCO, M.R.B. Ácidos graxos em óleos e gorduras: identificação e quantificação. São Paulo: Varela, 2006. • MANDARINO, J.M.G.; ROESSING, A.C. Tecnologia para produção do óleo de soja: descrição das etapas, equipamentos, produtos e subprodutos. Londrina: Embrapa Soja, 2001. Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/462866/1/doc171.pdf>					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• MORETTO, E.; FETT, R. Óleos e Gorduras Vegetais – processamento e análises. 2 ed. Florianópolis: UFSC, 1989.. • OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manóel, 2006. • SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. Indústrias de Processos Químicos. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. 732p.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.9G	Disciplina:	Tecnologia de Bebidas		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	17 h.	09 h.	51 horas	03 aulas	5E, 8F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	9º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Recepção e controle da matéria-prima para produção de bebidas; Estocagem; Legislação e controle de qualidade de Bebidas não alcoólicas e alcoólicas; Processamento de bebidas não alcoólicas: água mineral, chá, sucos, refrigerantes; Processamento de bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas: cervejas, vinhos, cachaça, uísque, vinagres; Equipamentos. Aulas práticas: Análise de bebidas (café, chá, guaraná): determinação da cafeína, extrato aquoso e extrato alcoólico; aguardente (álcool em volume, resíduo seco a 105 °C, ácidos voláteis, glicídeos redutores e não redutores); vinho (álcool em volume, pH, resíduo seco a 105 °C, acidez total); cerveja (álcool em volume a 20 °C, acidez total, extrato real e primitivo, glicídeos redutores e não redutores); refrigerantes (acidez total, determinação de ácido fosfórico e ácido benzoico, pH); sucos (índice de refração e graus Brix, acidez total, pH, vitamina C). Produção de cerveja e cachaça.					
OBJETIVOS					
Levar o aluno a compreender o processo de produção de bebidas alcóolicas e não alcoólicas considerando os aspectos tecnológicos e equipamentos envolvidos; Aplicar a legislação vigente para situações de desenvolvimento de produtos e controle de qualidade.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de Bebidas. São Paulo: Edgard Blücher, 2005. • VENTURI FILHO, W.G. Bebidas alcoólicas: Ciência e Tecnologia. V.1. 2 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2016 • VENTURI FILHO, W.G. Bebidas não alcoólicas. V.2. São Paulo: Edgar Blucher, 2010.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manoel, 2006. • SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. Indústrias de Processos Químicos. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. 732p. • VENTURI FILHO, W.G. Indústria de Bebidas: Inovação, Gestão e Produção. V.3. São Paulo: Edgar Blucher, 2011.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.9H	Disciplina:	Tecnologia de açúcar e álcool		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 horas	0	06 horas	34 horas	02 aulas	5E, 8F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	9º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Açúcar: Formação dos Açúcares da Cana-de-Açúcar; Maturação, Colheita, Transporte e Pagamento de Cana pelo Teor de Sacarose; Preparação e Moagem da Cana; Sulfitação; Calagem; Decantação; Evaporação; Cozimento; Cristalização; Secagem de Açúcar; Tipos de açúcar; Definição, classificação, características, formulações, processamento, embalagem e conservação de produtos açucarados. Processamento de xaropes, balas duras, caramelos, <i>toffees</i> , balas de goma, balas de gelatina, produtos drageados, chocolates e bombons. Controle de qualidade e legislação. Álcool: Preparação ou Mosto; Fermentação; Destilação; Controle de Qualidade do Produto e Legislação.					
OBJETIVOS					
Apresentar a importância da cana-de-açúcar como matéria-prima para a produção de açúcar e álcool; a tecnologia do processo de produção de açúcar; conhecimentos básicos sobre processos fermentativos e tecnologia para a produção de álcool; apresentar a tecnologia do processo de produção de produtos açucarados.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• LOPES, C.H. Tecnologia de Produção de Açúcar de Cana. São Carlos: EDUFSCar, 2011. • SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotechnologia Industrial V. 4 – Biotechnologia da Produção de Alimentos. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. • OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manoel, 2006.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• PAYNE, J.H. Operações Unitárias na Produção de Açúcar de Cana. São Paulo: Novel, 1989. • SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. Indústrias de Processos Químicos. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.9I	Disciplina:	Refrigeração Aplicada a Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	04 horas	34 horas	02 aulas	7C, 7D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	9º Semestre	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Alimentos e a cadeia do frio; influência de baixas temperaturas em alimentos; resfriamento e congelamento de alimentos; crioscopia em alimentos refrigerados e congelados, propriedades do produto; transpiração. Tempo e velocidade de congelamento; sistemas de congelamento; circulação de ar; umidificação; propriedades do ar. Cálculo de carga térmica. Câmaras frigoríficas; isolamento térmico e conservação do frio. Componentes do sistema de refrigeração. Fluidos refrigerantes. Diagramas de pressão <i>versus</i> entalpia de fluidos refrigerantes. Ciclo de refrigeração: cálculo de coeficiente de performance, efeito de refrigeração no evaporador, calor de compressão, necessidade teórica de potência do compressor, taxa de calor eliminado no condensador.					
OBJETIVOS					
Proporcionar ao aluno embasamento teórico para entender os fenômenos que ocorrem nos alimentos refrigerados e congelados e a importância da cadeia do frio, para calcular a carga térmica em câmaras frigoríficas, para entender como se dá o dimensionamento de câmaras frigoríficas, para entender como funcionam sistemas de refrigeração e o ciclo de refrigeração.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• COSTA, E. C. Refrigeração. 3 ed. São Paulo: Edgard Blucher. 1982. • DOSSAT, R. J. Princípios de Refrigeração. São Paulo: Hemus, 2004. • STOECKER, W.F.; JABARDO, J.M.S. Refrigeração Industrial. 2 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2002.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 2 ed. São Paulo: Artmed, 2006. • ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Artmed, 2005. • SINGH, R. P.; HELDMAN, D. Introdução à Engenharia de Alimentos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.					

6.5.10 Disciplinas Eletivas

São descritas abaixo as disciplinas eletivas que fazem parte do currículo pleno do curso de Engenharia de Alimentos, sem contudo descartar outras possibilidades no tocante a disciplinas eletivas (de outros cursos superiores do IFMT) que tenham alguma relação com o curso e que poderão ser validadas como Atividades Complementares no curso.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

6.5.10.1 Ementas das Disciplinas Eletivas da Área de Alimentos

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E1	Disciplina:	Biotecnologia de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
17 h.	17 h.	0	34 horas	02 aulas	3E, 5E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
BIOTECNOLOGIA: definição, histórico e importância econômica. Introdução à biotecnologia: conceito e perspectiva histórica. Biotecnologia e a multidisciplinaridade. As fases dos processos biotecnológicos: materiais e técnicas utilizados em cada fase. Aplicações nas diversas áreas: agrícola alimentar, ambiental e da saúde. Proteção às invenções biotecnológicas. Segurança em biotecnologia. Aspectos sociais, morais e éticos da biotecnologia. BIOTECNOLOGIA E ALIMENTOS: biorreatores e biofábricas; bioenzimas e alimentos; biotecnologia e engenharia genética; OGMs e suas aplicações e implicações ambientais e na saúde.					
OBJETIVOS					
Conhecer a biotecnologia e seu uso nas diversas áreas, como indústrias diversas, alimentos, saúde e meio ambiente; Fazer uso de processos que simulem a obtenção de produtos biotecnológicos, como enzimas, DNAs, proteínas e outras biomoléculas; Manipular um biorreator e <i>pools</i> bacterianos para produção de bioprodutos; Identificar atividades enzimáticas a partir de fungos e bactérias; Selecionar microrganismos extremófilos úteis na indústria e no tratamento de efluentes; Conhecer as implicações éticas e de biossegurança relacionadas a biotecnologia.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- PASTORE, G.M.; BICAS, J.L.; MARÓSTICA JUNIOR, M.R. Biotechnology de Alimentos. V.12. Rio de Janeiro: Atheneu, 2013. - BORÉM, A.; SANTOS, F.; PEREIRA, W. Entendendo a biotecnologia. Viçosa: UFV, 2016. - GRIFFITHS, A J.F., MILLER J. H. SUZUKI, D. T., LEWONTIN, R. C. and GELBART, W. M. Introdução à Genética. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- BRUNO, A.N. Biotechnology I: princípios e métodos. Porto Alegre: Artmed, 2014. - SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotechnology Industrial: Biotechnology da Produção de Alimentos. V. 1. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. - SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotechnology Industrial: Biotechnology da Produção de Alimentos. V. 4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E2	Disciplina:	Tecnologia de Pescados e Derivados		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
17 h.	17 h.	0	34 horas	02 aulas	7E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Definição, importância socioeconômica e recursos pesqueiros no Brasil e em Mato Grosso. Pescado como alimento (composição química e nutricional). Aspectos de qualidade e deterioração do Pescado (aspectos bioquímicos e microbiológicos). Categorias/classificação do Pescado (piscicultura, maricultura, carcinicultura, entre outros). Introdução à tecnologia aplicada ao pescado e derivados. Obtenção do Pescado: métodos de manejo e captura, etapas de processamento (recebimento, depuração, insensibilização, lavagem, descamação, filetagem, resfriamento, congelamento, glaceamento, estocagem e comercialização. Industrialização do Pescado: processos tecnológicos de transformação de alimentos aplicados ao Pescado, novos produtos derivados de Pescado, aproveitamento de resíduos da indústria de Pescado. Análises laboratoriais para o controle da qualidade de Pescado e derivados. Desenvolvimento de produtos (aulas práticas).					
OBJETIVOS					
Compreender a importância e o potencial do Pescado no Brasil e em Mato Grosso. Conhecer a composição do Pescado, bem como os aspectos relacionados à qualidade e à sua deterioração. Conhecer as diversas classificações que compõem a grande categoria do Pescado. Compreender as etapas de obtenção e de industrialização tecnológica do Pescado. Reconhecer as características de qualidade do Pescado e de produtos derivados.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- GONÇALVES, A.A. Tecnologia do Pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011. - GALVÃO, J.A; OETTERER, M. Qualidade e Processamento de Pescado. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. - ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. V.2. Porto Alegre: Artmed, 2005.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes. Brasília, 1981. (v. II, Métodos físico e químico). - BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de Procedimentos para implantação de estabelecimento industrial de pescado: produtos frescos e congelados. Brasília: MAPA/SEAP/PR, 2007. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/arquivos/copy_of_Manualdeprocedimentoparaimplantacaodeestabelecimentodepescadocompleto.pdf> - BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 21, de 21 de março de 2017. Aprova Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado. Disponível em: <https://www.jusbrasil.com.br/diarios/149253931/dou-secao-1-07-06-2017-pg-5>					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E3	Disciplina:	Desenvolvimento de Alimentos Funcionais e Nutracêuticos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
17 h.	17 h.	0	34 horas	02 aulas	5E
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução ao estudo dos alimentos funcionais e nutracêuticos; principais grupos de alimentos funcionais; alimentos funcionais na indústria de alimentos; etapas e processos para o desenvolvimento de um alimento funcional; legislação para alimentos funcionais e nutracêuticos.					
OBJETIVOS					
Conceituar os termos alimentos funcionais, nutracêuticos, fitoterápicos, e medicamentos; Elucidar a farmacocinética e farmacodinâmica das principais substâncias bioativas, com ação no organismo humano; Definir os critérios para a determinação da biodisponibilidade, dose efetiva e dose letal dos compostos bioativos, Discutir a legislação dos alimentos funcionais vigente no Brasil e nos demais países.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- COSTA, N. M. MB; ROSA, C.O.B. Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. - YUNES, R.A. Plantas medicinais sob a ótica da Química medicinal moderna. Santa Catarina: Argos, 2001. - KOROLKOVAS, A. Química farmacêutica. São Paulo: Guanabara Koogan, 1988.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- OLIVEIRA, F. Fundamentos de farmacobotânica. São Paulo: Atheneu, 1989. - ANDREI, C. C. Da química medicinal à química combinatória e modelagem molecular. São Paulo: Manole, 2003.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E4	Disciplina:	Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	6G
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
O sistema APPCC/HACCP. Filosofia, conceitos básicos, procedimentos para implantação, avaliação de custos e benefícios. Análise e discussão dos procedimentos do sistema APPCC/HACCP como instrumento de controle dinâmico do processamento industrial de alimentos. Elaboração de Plano APPCC para diferentes segmentos de indústrias alimentares. Estudos de caso.					
OBJETIVOS					
Desenvolver a habilidade de elaborar planos APPCC para diversos tipos de processos de produção alimentícia e atuar na implementação do sistema de forma a integrar a garantia da segurança alimentar.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- SANTOS JUNIOR, C.J. Plano APPCC em estabelecimentos alimentícios. Rio de Janeiro, Rubio, 2014. - SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico - sanitário em alimentos. 5 ed. São Paulo: Varela, 1995. - GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. Barueri: Manole, 2013.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- ASSIS, L. Alimentos seguros: Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2ª ed. Rio de Janeiro: SEMAC, 2019. - SANTOS JUNIOR, C.J. Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E5	Disciplina:	Tópicos Especiais em Corrosão e Proteção na Indústria de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	4D
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Termodinâmica e Cinética eletroquímica. Fundamentos de corrosão. Formas de corrosão. Mecanismos básicos de corrosão. Passivação. Ensaio de corrosão. Metodologia eletroquímica para estudos de corrosão. Prevenção contra a corrosão. Métodos de combate à corrosão.					
OBJETIVOS					
Compreender a termodinâmica e cinética dos processos de corrosão, a medida de sua taxa de corrosão e sua mitigação. Identificar diferentes formas de corrosão e métodos de prevenção adequados para diferentes situações. Identificar as causas do fenômeno da corrosão. Identificar os principais tipos de corrosão. Relacionar o fenômeno da corrosão com os fenômenos químicos específicos. Caracterizar os mecanismos da corrosão. Identificar os processos de prevenção e controle da corrosão. Preparar e limpar superfícies para aplicação de revestimentos protetores.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- GENTIL, V. Corrosão. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. - GEMELLI, E. Corrosão de Materiais Metálicos e sua Caracterização. Rio de Janeiro: LTC, 2014. - RAMANATHAN, L. V. Corrosão e seu controle. São Paulo: Hemus, 1994.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- TICIANELLI, E.A. Eletroquímica: princípios e aplicações. 2 ed. SÃO PAULO: Edusp, 2005. - BACCAN, N. et al. Química Analítica Quantitativa Elementar. 3 ed. São Paulo: Edgar Blücher, 2015. - MENDHAM, J; DENNEY, R.C; BARNES, J.D; THOMAS, M. Vogel: Química Analítica Quantitativa. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E6	Disciplina:	Controle Estatístico de Processos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	3C, 6G
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Evolução histórica do Controle Estatístico de Processo (CEP); Conceitos e Aplicações; Gráficos de Controle: fundamentação estatística dos Gráficos de Controle; Tipos de Gráficos de Controle para Atributos e para Variáveis; CEP com o Uso do Excel; Análise da capacidade e sistemas de medida					
OBJETIVOS					
Apresentar a técnica estatística aplicada aos processos de produção de alimentos no intuito de reduzir a variabilidade nos parâmetros de qualidade estabelecidas pela indústria, melhorar a qualidade dos produtos, aumentar a produtividade e a confiabilidade e controlar custos da produção.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- MONTGOMERY, D. C. Introdução ao Controle Estatístico da Qualidade. 7 ed. São Paulo:LTC, 2016. - RAMOS, E. M. L. S. Controle estatístico da qualidade. Porto Alegre: Bookman, 2013. - COSTA, A. F. B. Controle estatístico de qualidade. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2012.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- DINIZ, M. G. Desmistificando o Controle Estatístico de Processo. São Paulo: Artliber, 2001. - RAMOS, A.W. CEP para processos contínuos e em bateladas. São Paulo: Edgard Blücher, 2000.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E7	Disciplina:	Microscopia de Alimentos		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	2F
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Introdução, princípios e finalidades da Microscopia de Alimentos; Métodos de Análises em Microscopia de Alimentos: Soluções utilizadas na microscopia, Preparo de amostras, Identificação de amidos, Sujidades e impurezas, Técnicas de análise, Avaliação de fraudes por microscopia. Uso de microscopia para avaliação da estrutura de alimentos. Legislação aplicada a materiais estranhos em alimentos.					
OBJETIVOS					
Propiciar conhecimentos de microscopia com a abordagem voltada à aplicação no controle de qualidade e pesquisa em alimentos.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. São Paulo: Guanabara Koogan. 2011. 320p • INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Manual de análise microscópica de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 1989. Disponível em: https://docs.bvsalud.org/biblio-ref/ses-sp/1989/ses-19666/ses-19666-2492.pdf					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada- RDC nº. 14, de 28 de março de 2014. Dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/rdc0014_28_03_2014.pdf> • FERREIRA JORGE, L. I; MENDES DA SILVA, A.; WALTER KOSCHTSCHAK, M.R. Microscopia alimentar – uma ciência aplicada à análise de alimentos tecnologicamente processados. Disponível em: http://revistas.cff.org.br/?journal=in-farma&page=article&op=view&path%5B%5D=161&path%5B%5D=151					

6.5.10.2 Ementas das Disciplinas Eletivas da Área Ambiental

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E8	Disciplina:	Energia e Meio Ambiente		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há.
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Planejamento da utilização da energia. Conceitos sobre energia, trabalho, potência, calor, temperatura. Tecnologia: do petróleo, do gás natural, da eletricidade, do carvão, do álcool. Energia eólica (princípios, energia dos ventos, motores eólicos, determinações de potencial eólico). Energia hidráulica (princípios, quedas d'água, tipos de turbinas, determinação de potencial hidráulico). Energia solar: princípios, aproveitamento térmico e fotovoltaico; Biogás: Tipos, Matérias-primas, Processos de conversão, Aplicações. Células de energia: Princípios, Aplicações, Biomassa (madeira, carvão, cana-de-açúcar, bagaço e palhaço de cana, palha de arroz, biogás). Posição dos recursos florestais no contexto energético mundial e brasileiro. Noções sobre características da madeira e sua aplicação energética. Carvão vegetal: Aspectos de poluição ambiental. Biomassa de cana-de-açúcar: Tipos (álcool e palhaço), Processos. Palha de arroz: Implicações ambientais. Energia como fonte poluidora da atmosfera e como afeta os seres vivos. Energia elétrica. Hidrelétricas. Impactos ambientais.					
OBJETIVOS					
Permitir embasamento técnico-científico para enfrentar a nova demanda da sociedade no que diz respeito ao conhecimento das aplicações dos diversos tipos de energia em utilização, com respeito ao ambiente e em face da escassez de energias não renováveis. Compreender os aspectos teóricos e aplicados relacionados ao mercado de energia, contextualizando seus processos de exploração, transformação, distribuição e uso nas suas dimensões: social, econômica e ambiental.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- BRANCO, S.M. Energia e Meio Ambiente. 2 ed. São Paulo: Moderna, 2004. - REIS, L.B.; SANTOS, E.C. Energia Elétrica e Sustentabilidade: Aspectos Tecnológicos, Socioambientais e Legais. 2 ed. Barueri: Manole, 2014. - REIS, L.B.; FADIGAS, E.A.A.; CARVALHO, C.E. Energia, Recursos Naturais e a Prática do Desenvolvimento Sustentável. 2 ed. Barueri: Manole, 2012.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- ABRAMOVAY, R. Biocombustível: a energia da controvérsia. São Paulo: SENAC SP, 2009. - BARREIRA, P. Biodigestores: Energia, Fertilidade, Saneamento Zona Rural. 2 ed. São Paulo: Ícone, 2003. - CAPELLI, A. Energia elétrica: qualidade e eficiência para aplicações industriais. São Paulo: Érica, 2013. - CORTEZ, L.A.B; LORA, E.E.S.; GÓMEZ, E.O. Biomassa para energia. Campinas: UNICAMP, 2008. - HINRICHS, R.A.; KLEINBACH, M. Energia e meio ambiente. 3 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. - ROSILLO-CALE, F; BAJAY, S. V. ROTHMAN, H. Uso da Biomassa Para Produção de Energia na Indústria Brasileira. Campinas: UNICAMP, 2008.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E9	Disciplina:	Ética Ambiental		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há.
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
As relações entre meio ambiente, ecologia ambiental, social, mental e integral. O discurso ambiental e natural. A compreensão da ética enquanto internalização dos valores da vida. Cidadania e Ética: direitos e deveres individuais e coletivos com relação ao meio ambiente. Ética e a explicitação de princípios e valores nas organizações. Responsabilidade Social Empresarial (RSE) e Desenvolvimento Sustentável (DS). A evolução do debate e o papel social da empresa. A relação com as partes interessadas da empresa. Ação Social e projetos socioambientais de empresas. Marketing Social e consumo sustentável. Estratégias e práticas para uma gestão responsável. Balanço Social. Indicadores de sustentabilidade. Normas e padrões de RSE utilizadas como ferramentas de gestão. Recorte dos modelos: relações comunitárias, relações financeiras e de capital, relações trabalhistas, relações de comércio, prestação de contas. Corrupção, transparência e códigos de ética.					
OBJETIVOS					
Entender as relações entre cidadania e Meio Ambiente. Demonstrar a importância dos valores éticos no processo de conservação e preservação do meio ambiente. Compreender a relação cidadania e meio ambiente numa visão integrativa criativa.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- NALINI, R. Ética Ambiental. 3 ed. Campinas: Millenium, 2010. - OLIVEIRA, M. Correntes Fundamentais da Ética Contemporânea. 5 ed. Petrópolis: Vozes, 2014. - MINC, C. Ecologia e cidadania. 2 ed. São Paulo, Moderna, 2014.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- ARRUDA, M.C.C.; WHITAKER, M.C. Fundamentos de ética empresarial e econômica. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2009. - HOGAN, D.J. População e ambiente: desafios à sustentabilidade. São Paulo: Blucher, 2010. - GADOTTI, M. Educar para a sustentabilidade: uma contribuição à década da educação para o desenvolvimento sustentável. São Paulo: Instituto Paulo Freire, 2009. - PHILIPPI JR., A.; PELICIONI, M.C.F. Educação Ambiental e sustentabilidade. Barueri: Manole, 2011.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E10	Disciplina:	Tecnologia Limpa		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há.
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
O contexto da produção mais limpa. A ecoeficiência e a produção mais limpa. Histórico da produção mais limpa no Brasil. Prevenção da poluição/ p+l e tecnologia de fim de tubo. A metodologia de P+L UNIDO/UNEP. Declaração internacional sobre produção mais limpa. Técnicas de redução da poluição: Mudança do produto, Mudança no processo, Boas práticas operacionais (<i>good housekeeping practices</i>), Mudança de matérias-primas/insumos, Mudança da tecnologia, Reuso, reciclagem interna e externa, Embalagens e transporte. A metodologia de p+l como instrumento de marketing. A metodologia de produção mais limpa – P+L e o sistema de gestão Ambiental – SGA baseado na norma internacional.					
OBJETIVOS					
Conhecer e aplicar as diretrizes e metodologias da P+L em empresas; Implantar e gerenciar programas de P+L.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• BARBIERI, J.C. Gestão Ambiental Empresarial: Conceitos, Modelos e Instrumentos. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2012 • SEIFERT, M.A.B. Sistemas de Gestão Ambiental SGA-ISO 14001: Melhoria contínua da Produção mais Limpa na prática e experiência de 24 empresas. Porto Alegre: Atlas, 2011. • SEIFERT, M.A.B. Gestão Ambiental. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• VALLE, C. E. Qualidade ambiental: o desafio de ser competitivo protegendo o meio ambiente. São Paulo: Pioneira, 1995. • LAYRARGUES, P.P. Sistemas de Gerenciamento Ambiental, Tecnologia Limpa e Consumidor Verde: a delicada relação empresa - meio ambiente no ecocapitalismo. In: Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v.20, n.3, p.331- 336, jul-set 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/esa/v20n3/1413-4152-esa-20-03-00331.pdf> • SILVA FILHO, J.C.G. Produção Mais Limpa: uma ferramenta da Gestão Ambiental aplicada às empresas nacionais. In: XXIII Encontro Nacional de Engenharia de Produção, 21 a 24 de out de 2003; Ouro Preto: ABEPRO; 2003. Disponível em: <http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENEGEP2003_TR1005_0001.pdf>					

6.5.10.3 Ementas das Disciplinas Eletivas da Área de Humanidades

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E11	Disciplina:	Língua Brasileira de Sinais		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há.
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
A educação de surdos no Brasil. Cultura surda e a produção literária. Emprego da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) em situações discursivas formais: vocabulário, morfologia, sintaxe e semântica. Prática dos usos da LIBRAS em situações discursivas mais formais.					
OBJETIVOS					
Reconhecer a LIBRAS como forma de expressão da comunidade surda; Identificar e emitir aspectos da estrutura gramatical da LIBRAS; Apresentar estratégias que desenvolvem um ambiente que favoreça o bem-estar do indivíduo surdo.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• QUADROS, R.M.; REBELO, C.C. Língua de Sinais. Porto Alegre: Penso, 2011. • QUADROS, R.M.; KARNOPP, L.B. Língua de Sinais Brasileira: Estudos Linguísticos, Porto Alegre: Penso 2004.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• GESSER, A. LIBRAS: que língua é essa? crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. • SÁ, N.R.L. Cultura, poder e educação de surdos. 2 ed. São Paulo: Paulinas, 2010.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E12	Disciplina:	Relações Humanas		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há.
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Estrutura da personalidade. Comunicação humana. Liberdade e noções de Direitos Humanos. A Subjetividade nos laços sociais. O indivíduo e o grupo. Relações Étnico-Raciais. Desenvolvimento interpessoal. Administração de conflito.					
OBJETIVOS					
Compreender os principais aspectos da personalidade e estrutura de grupos; compreender conceitos básicos do comportamento e modelos organizacionais; Compreender atitude humana e sua relação como desempenho laboral; Entender e promover aspectos de comportamento éticos dentro das organizações de trabalho público e privado; Compreender e estimular o processo de comunicação; Compreender a qualidade de vida no trabalho e sua importância para o desenvolvimento das organizações.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• ESTÊVÃO, C.V. Direitos humanos, justiça e educação: uma análise crítica das suas relações complexas em tempos anormais. Ijuí: Unijuí, 2015. • MINICUCCI, A. Relações Humanas: Psicologia Das Relações Interpessoais. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2013. • SANTOS, R.E. Diversidade, espaço e relações étnico-raciais: o negro na geografia do Brasil. 2 ed. Belo Horizonte: Gutenberg, 2007.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• BITENCOURT, C. Gestão Contemporânea de Pessoas. Porto Alegre: Bookman, 2010. • MASCARENHAS, A. O. Gestão Estratégica de Pessoas: evolução, teoria e crítica. São Paulo: Cengage Learning, 2015 • NUNES, A.E.S.S.; OLIVEIRA, E.V. Implementação das diretrizes curriculares para a educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana na educação profissional e tecnológica. Brasília: MEC/SETEC, 2008. • ROBBINS, S. P. Fundamentos do Comportamento Organizacional. 12 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. • SANTOS, A.M.; SILVA, J.B. Educação em diálogos com diversidade. Cuiabá: KCM, 2010. • SPECTOR, P. Psicologia nas organizações. São Paulo: Saraiva, 2012.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E13	Disciplina:	Filosofia da Ciência e da Tecnologia		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há.
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Teoria do Conhecimento. Arte, técnica, ciência, engenharia e definições. O progresso científico. O progresso tecnológico. Civilização Tecnológica. Ciência, tecnologia e humanismo.					
OBJETIVOS					
Compreender o processo histórico, social, filosófico e econômico do processo de construção da Ciência, da Técnica e da Tecnologia. Contribuir para o entendimento do processo de construção da Tecnologia como um processo histórico de junção de Técnicas. Entender as novas gerações de tecnologias e como estas afetam o comportamento humano. Compreender alguns aspectos da esfera social, provocados pela Tecnologia como, desemprego, empregabilidade, re-profissionalização. Entender a flexibilidade do trabalhador como um dos aspectos provocados pelas novas tecnologias. Colocar em relevo as competências interpessoais. Promover o entendimento da importância de uma ética do “design”.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- FREIRE-MAIA, N. A ciência por dentro. 7 ed. Petrópolis: Vozes, 2007. - KUHN, T.S. A estrutura das revoluções científicas. 10 ed. Porto Alegre, Perspectiva, 2011. - GUERRA, A.; REIS, J.C.; BRAGA, M. Breve história da ciência moderna: das máquinas do mundo ao universo-máquina. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- CASTELLS, M. A sociedade em rede. 17 ed. São Paulo: Paz e Terra, 2016. - SILVA, E.R.P. Filosofia da Engenharia: O que é e por que você deveria se interessar. 2011. 120 p. Dissertação (Programa de Engenharia de Produção) - COPPE, UFRJ, Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: http://objdig.ufrj.br/60/teses/coppe_m/EdisonRenatoPereiraDaSilva.pdf					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E14	Disciplina:	Sociologia: Sociedade e Política no Brasil		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há.
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Entender a formação política, econômica e cultural do Brasil desde o período colonial à formação da sociedade brasileira na contemporaneidade com suas diversidades.					
OBJETIVOS					
Compreender o processo histórico para a formação social brasileira; Entender como os acontecimentos históricos internacionais têm interferido na sociedade e na política nacional; Entender a presença da tecnologia no campo do trabalho e seus desdobramentos nas mudanças sociais; Perceber a diversidade cultural brasileira ante a mundialização da cultura.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• IANNI, Octavio. Ensaio de sociologia da cultura. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira: 1991 • COTRIM, Gilberto. História e Consciência do Brasil. 2ª ed. São Paulo: Saraiva: 1995 • HOLANDA, Sérgio Buarque de. Raízes do Brasil. 26ª ed. São Paulo: Cia. das Letras, 1995					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• ARAÚJO, Silvia Maria de. Bridi, Maria A. Motim, Benilde Lenzi. Sociologia 2ª ed. São Paulo: Scipione, 2016.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E15	Disciplina:	Alimentação: Um olhar histórico		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há.
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Estudo da alimentação sob o viés da História, buscando refletir sobre o contexto sociocultural de construção da cultura alimentar.					
OBJETIVOS DA EMENTA					
Compreender as transformações culturais que culminaram no surgimento dos diversos regimes alimentares, com ênfase no processo de mundialização dos alimentos no período da expansão marítima europeia e seus desdobramentos na alimentação dos povos; Compreender a formação dos processos alimentares diferenciados em várias partes do mundo. Identificar os hábitos alimentares dos primeiros habitantes do Brasil e sua conexão com os hábitos alimentares locais. Compreender a influência da modernidade nas transformações alimentares de Cuiabá, aferindo a importância da industrialização, mídia, de novos utensílios e presença de imigrantes nas mudanças alimentares					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					

- BRANDÃO, Ludmila de Lima. **A catedral e a cidade: uma abordagem da educação como prática social**. Cuiabá: EdUFMT, 1997.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade. **Uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. Tradução Ephraim Ferreira Alves, Lucia Endlich Orth. 3ª Ed. Petrópolis: Vozes, 1996.
- DE LAMONICA FREIRE, Julio. **Por uma poética popular da arquitetura**. Cuiabá: EdUFMT, 1997.
- LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 20.ed – Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.
- SOUZA, Romilda; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS Rita de Cássia Pereira. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. Rev. Demetra, Rio de Janeiro, v.10, n.3, p. 507-522, 2015. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/viewFile/16072/13748>
- VOLPATO, Luiza Rios Ricci. **Cativos do Sertão: Vida Cotidiana e escravidão em Cuiabá: 1850-1888**. São Paulo: Editora Marco Zero; Cuiabá-MT: Editora da Universidade Federal de Mato Grosso, 1993. **Rev. História**, São Paulo, n. 127-128, p. 187-234, ago-dez/92 a jan-jul/93. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/view/18699/20762>
- FRANÇA, F.C.O; MENDES, A.C.R; ANDRADE, I.S; RIBEIRO, G.S; PINHEIRO, I.B. **Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro**. In: Seminário Alimentação e Cultura na Bahia, 1, 2012, Feira de Santana. Anais, Feira de Santana: UEFS, 2012, p.1 - 7. Disponível em: http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/FRANCA_Fabiana.pdf
- SILVA, João Luiz Máximo da. **Alimentação e transformações urbanas em São Paulo no século XIX**. Rev. Almanack, n.07, p. 81 - 94, Guarulhos, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/alm/a/sLcjbgHLLtMQxN8SmxXTJcP/?lang=pt&format=pdf>
- ORMOND, Katia Terezinha Pereira. **Cuiabá: quintais, cozinhas e comensalidades**. Rev. Eletrônica Documento/ Monumento, Cuiabá, v.25, n.1, p.18-38, 2019. Disponível em: <https://www.ufmt.br/ndihr/revista/revistas-anteriores/revista-dm-25.pdf>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- STEINEN, Karl Von Den. **O Brasil Central: expedição em 1884 para exploração do Rio Xingu**. São Paulo: Companhia editora Nacional, 1942.
- GLISSANT, Édouard. **Introdução a Uma Poética da Diversidade**. Trad. Enilce do Carmo Albergaria Rocha. 1ª. reimpressão. Juiz de Fora: Editora UFJF, 2013
- GOMES, Cristiane Thais do Amaral Cerzósimo. **Viveres, fazeres e experiências dos italianos na cidade de Cuiabá: 1830-1930**. Cuiabá: Entrelinhas/EdUFMT, 2005.

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E16	Disciplina:	Treinamento Esportivo		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
34 h.	0	0	34 horas	02 aulas	Não há.
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
Oportunizar a prática de atividade física regular que contribua para estabelecer um estilo de vida ativa, bem como o desenvolvimento social e pessoal dos participantes. Em cada modalidade esportiva está previsto o estudo: da fundamentação; da aplicação dos fundamentos físicos e técnicos; da aplicação dos sistemas táticos e de jogos e participação em eventos esportivos.					
OBJETIVOS DA EMENTA					
Valorizar o corpo e a atividade física, para ocupar o tempo livre; Aprimorar as características físicas básicas, seu conhecimento da estrutura corporal, o funcionamento do corpo por meio da atividade física e do controle de movimentos adaptados às circunstâncias e às condições de cada situação; Resolver problemas que requerem o domínio de aptidões psicomotora, aplicando mecanismos de adequação aos estímulos perceptivos, de seleção e formas e tipos de movimentos e de avaliação de suas possibilidades; Aprimorar hábitos higiênicos e de saúde, adotando uma postura responsável em relação a seu próprio corpo e relacionando estes hábitos a seus efeitos sobre a saúde; Canalizar a necessidade de atividade Física através de sua participação em diversos tipos de jogos independente do nível de destreza alcançado neste, aceitando as normas e o fato de ganhar e perder, como elemento próprio deles, cooperando quando for necessário, entendendo a oposição como dificuldade a superar e evitando comportamentos agressivos e posturas de rivalidade.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
- BONJITIAN, José Crisóstomo Marcondes. Ensinando Voleibol, Rio de Janeiro, Phorte, 2000. - SANTOS, R.G.L. Handebol, 1000 Exercícios, 4ª ed. Rio de Janeiro, Sprint, 2004. - ANTUNES, José Laudier, Manual de futsal, Rio de Janeiro, 2000.					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
- ALMEIDA, Marcos Bezerra. Basquetol 1000 Exercícios, Rio de Janeiro, Sprint, 2006. - ESCALISSIMO, Humberto. Condicionamento Físico, 1ª ed. Rio de Janeiro, Sprint, 2000. - BREDA, M. e colaboradores. Pedagogia do esporte aplicado às lutas. São Paulo: Phorte, 2010. - FIGUEIREDO F.; ALVÃO M. Ginástica laboral e ergonomia. 1ª ed., Rio de Janeiro, Sprint, 2005. - MAUGHAN, R.; GLEESON, M.; GREENHAFF, P. Bioquímica do exercício e do treinamento. 1a ed. São Paulo Manole 2000.					

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso Campus Cuiabá Bela Vista			MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
Código:	BEA.2.E17	Disciplina:	Extensão e Sociedade		
C.H. Teórica:	C.H. Prática:	C.H. Extensão:	Carga Horária Total:	Aulas semanais	Pré-requisitos
17 h.	0	17 h.	34 horas	02 aulas	2E, 6H
Modalidade:	Presencial	Semestre:	Não se aplica	Híbrido:	Não se aplica
EMENTA					
A extensão universitária. A universidade e a sociedade. Diálogos com as diferenças socio-culturais. A extensão e as relações inter e intrapessoais. Extensão e interdisciplinaridade. Extensão e criatividade. A extensão e seus possíveis caminhos: diagnóstico, planejamento, execução e avaliação das práticas extensionista.					
OBJETIVOS DA EMENTA					
Ouvir e exercitar a empatia. Promover o diálogo entre a universidade e a comunidade. Reconhecer os desafios pessoais e sociais. Desenvolver raciocínio que articule teoria e prática. Reconhecer a visão multidimensional do ser humano. Promover a autonomia social.					
REFERÊNCIAS BÁSICAS					
• SOUSA, Ana Luiza Lima. A história da extensão universitária. Campinas: Alínea, 2000. • SANTOS, Boaventura Sousa. A Universidade no século XXI. São Paulo: Cortez Editora; 2004 • PAULA, João Antônio de. A extensão universitária: história, conceito e propostas. Interfaces - Revista de Extensão, v. 1, n. 1, p. 05-23, jul./nov. 2013. Disponível em: https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistainterfaces/article/view/18930/15904					
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES					
• GONÇALVES, N.G; QUIMELLI, G.A.S. Princípios da extensão Universitária: contribuições para uma discussão necessária. Curitiba: CRV, 2020. • SERVA, F. M. Extensão Universitária e sua curricularização. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2020. • MELLO, C.M; NETO, J.R.M.A; PETRILHO, R.P. Curricularização da Extensão Universitária. Rio de Janeiro, Freitas Bastos, 2020.					

7. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia, que consta da Resolução CNE/CES nº 02, de 24 de abril de 2019, o estágio curricular é elemento obrigatório para a formação do engenheiro.

A referida resolução, publicada no Diário Oficial da União de 26 de abril de 2019, Edição 80, Seção 1, p.43, traz o seguinte artigo:

“Art. 11. A formação do engenheiro inclui, como etapa integrante da graduação, as práticas reais, entre as quais o estágio curricular obrigatório sob supervisão direta do curso.

§ 1º A carga horária do estágio curricular deve estar prevista no Projeto Pedagógico do Curso, sendo a mínima de 160 (cento e sessenta) horas.

§ 2º No âmbito do estágio curricular obrigatório, a IES deve estabelecer parceria com as organizações que desenvolvam ou apliquem atividades de Engenharia, de modo que docentes e discentes do curso, bem como os profissionais dessas organizações, se envolvam efetivamente em situações reais que contemplem o universo da Engenharia, tanto no ambiente profissional quanto no ambiente do curso.”

O Estágio Supervisionado do curso de Engenharia em Alimentos tem duração mínima de 160 horas, podendo ser iniciado a partir do 6º (sexto) semestre e devendo ser concluído até o último semestre da integralização curricular. Pode ser realizado em empresas ou através de desenvolvimento de projetos de iniciação tecnológica na própria Instituição ou em Instituições parceiras. Por projetos tecnológicos, entendem-se projetos envolvendo o desenvolvimento de novos produtos, processos, equipamentos ou técnica de análise de alimentos.

As atividades programadas para o estágio curricular deverão manter uma correspondência com os conhecimentos teórico-práticos adquiridos pelo discente. O estágio curricular é acompanhado por um professor-orientador para cada discente, em função da área de atuação no estágio e das condições de disponibilidade de carga horária dos professores.

A avaliação do componente curricular se dará pela média aritmética dos seguintes instrumentos de avaliação: ficha de avaliação preenchida pelo supervisor de estágio, ficha de avaliação preenchida pelo professor-orientador de estágio e relatório a ser entregue após a conclusão do estágio. Os modelos das fichas de avaliação e relatório de estágio estão disponíveis na página do curso para consulta pública, junto

com o regulamento de estágio supervisionado. O relatório das atividades desenvolvidas será avaliado pelo professor-orientador e pelo professor responsável pelo componente curricular.

8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso – TCC tem a finalidade de levar o discente a reunir todo o seu conhecimento de forma sistemática e mostrar sua capacidade de aplicar o método científico, analisar resultados e redigir textos técnicos. Assim sendo, o TCC deverá ser desenvolvido sobre um tema de interesse técnico-científico, preferencialmente ligado a demandas do mundo do trabalho.

O discente poderá apresentar uma proposta de trabalho (pré-projeto de pesquisa) que contemple a execução de trabalhos correspondentes ao seu perfil profissional a partir da conclusão de no mínimo 80% da carga horária do curso. Este pré-projeto, cujo modelo se encontra disponível para consulta na página do curso, junto com o regulamento de TCC, e, deverá ser entregue no semestre anterior ao que o projeto será executado, conforme calendário estabelecido pela coordenação do curso. O TCC será desenvolvido individualmente e orientado por um professor do curso.

A avaliação seguirá regulamento de TCC dos cursos superiores do *campus* Bela Vista, e poderá ser feito na forma de monografia ou artigo científico, cujos modelos encontram-se disponíveis na página do *campus*.

9. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Segundo a Resolução CNE/CES nº02, de 24 de abril de 2019, que trata das diretrizes do MEC para os cursos de Engenharia, as atividades complementares deverão ser alinhadas com o perfil do egresso e às competências estabelecidas no PPC. Dessa forma, trabalhos de iniciação científica, projetos multidisciplinares, visitas teóricas, trabalhos em equipe, desenvolvimento de protótipos, monitorias, participação em empresas juniores e outras atividades empreendedoras podem ser consideradas atividades complementares.

Além disso, será contabilizada também a participação em palestras, cursos de extensão e eventos técnico-científicos, publicação de artigos e resumos, representação em órgãos colegiados do IFMT ou em comissões institucionais, organização de eventos técnico-científicos, realização de cursos e estágio não curricular. Os critérios para contabilização das horas de atividades complementares constará no regulamento próprio do *campus*.

10. PESQUISA E PRODUÇÃO CIENTÍFICA

Visando a execução de atividades de investigação científica que contribuam para o desenvolvimento científico, tecnológico, econômico e social de Mato Grosso, o IFMT tem buscado desenvolver projetos e programas de incentivo à Pesquisa.

Esses programas são gerenciados pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação do IFMT, através da coordenação da Diretoria da Pesquisa, cujos objetivos são de proporcionar a formação de discentes em novos pesquisadores com capacidade de desenvolverem e executarem projetos de pesquisa com aplicação nas demandas regionais.

O PDI (2019-2023) descreve que a pesquisa é um pilar indissociável ao ensino e à extensão, e um fator indispensável no processo formativo de seus discentes:

Para orientar o desenvolvimento dessas ações, compreende-se nesta proposição que a pesquisa seja fundamentada em princípios que fomentem a iniciação científica dos estudantes, num processo de articulação e integração com o ensino e a extensão, de modo que o fazer científico não se isole das outras práticas e que contribua para a formação integral dos novos homens e mulheres em processo formativo no IFMT. (PDI (2019-2023).

Baseado nestas metas, o IFMT *campus* Cuiabá – Bela Vista, através da Coordenação de Pesquisa, tem buscado promover a produção científica, especialmente aquelas que tenham aplicação nas demandas dos arranjos produtivos locais. Para tanto, algumas ações têm sido implementadas como o fortalecimento dos grupos de pesquisa, a publicação de editais internos com fomento e de projetos voluntários, a intensa divulgação dos editais de órgãos fomentadores externos, realização de palestras, mostras tecnológicas e de jornada científica, incentivo à participação de discentes em eventos de relevância científica e estruturação de laboratórios visando a pesquisa, com aquisição de equipamentos e materiais.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

11. AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

Buscando cumprir a determinação do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais – INEP, sobre as Leis de Diretrizes e Bases da Educação Superior e, a fim de garantir a qualidade do ensino oferecido pelos cursos de graduação do IFMT – *campus* Cuiabá Bela Vista, o curso será avaliado nas dimensões parametrizadas no Projeto Político Institucional, através do(as):

- Resultado do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes – ENADE;
- Reuniões do Colegiado do Curso;
- Reuniões do Núcleo Docente Estruturante – NDE;
- Reuniões e atuação do Colegiado de Coordenadores;
- Reuniões e atuação da Comissão de Coordenação Pedagógica e;
- Reuniões e atuação da Comissão Permanente de Avaliação – CPA através de instrumentos próprios.

11.1. Avaliação e Acompanhamento do Curso

Institucionalmente os discentes do curso são avaliados por meio de formulários específicos desde sua inserção no curso até a formatura. Existem atualmente as seguintes modalidades de avaliação e acompanhamento:

- O diagnóstico socioeconômico dos inscritos no vestibular, realizada por meio de questionário específico;
- A avaliação da aprendizagem, de cunho periódico, realizada no mínimo 02 (duas) por semestre para compor as notas de 1º e 2º bimestre;
- A autoavaliação pela Coordenação de curso a ser implementada pela aplicação aos discentes da ficha de avaliação das disciplinas do curso;
- A autoavaliação institucional que compreende avaliar todos os atores do processo: discentes, professores, disciplinas, projeto de curso e instituição, a ser implementado pela CPA através de projeto e instrumentos próprios;
- O atendimento aos portadores de necessidades especiais através do Núcleo de Atendimento aos Portadores de Necessidades Especiais – NAPNE;
- As reuniões consultivas e deliberativas do Núcleo Docente Estruturante e do Colegiado de Curso;

- O Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE), que é um dos procedimentos de avaliação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), em conformidade com a Portaria nº 840, de 24 de agosto de 2018, que dispõe sobre os procedimentos de avaliação de competência do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira e da Portaria nº 488, de 08 de julho de 2021.

11.1.1. Avaliação das Disciplinas

A avaliação das disciplinas do curso de Engenharia de Alimentos tem por objetivo acompanhar a eficácia e eficiência do ensino nas disciplinas do curso, diagnosticando aspectos que devem ser mantidos e/ou reformulados em cada uma delas. Seus resultados deverão ser utilizados estritamente para fins de melhoria na organização curricular do curso, nos aspectos metodológicos, no desempenho do docente e do discente.

Terá ainda a função sociopolítica de desenvolver na comunidade acadêmica, uma postura favorável à avaliação, enquanto instrumento enriquecedor das práticas educativas na Instituição e, ao mesmo tempo, promover o exercício pleno da cidadania ao possibilitar a oportunidade de reflexão para todos os envolvidos no processo e aos membros da comunidade em geral, permitindo-lhes exercer o controle da qualidade de um serviço essencial para a sociedade que é a educação.

A avaliação das disciplinas do curso deverá ser realizada por meio de uma ficha de avaliação aplicada às turmas ao final de cada semestre, segundo modelo apresentado no (Anexo 12).

11.1.2. Sistema de Avaliação do Projeto do Curso

O Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), instituído pela Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, fundamenta-se na necessidade de promover a melhoria da qualidade da educação superior, a orientação da expansão da sua oferta, o aumento permanente da sua eficácia institucional, da sua efetividade acadêmica e social e, especialmente, do aprofundamento dos compromissos e responsabilidades sociais.

Os cursos serão avaliados segundo as competências para as funções de regulação, supervisão e avaliação no sistema federal de ensino que serão exercidas pelo

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Ministério da Educação, pelo Conselho Nacional de Educação - CNE, pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - Inep e pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior - Conaes, conforme estabelecido no Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017 e, em consonância com as disposições da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, da Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, e da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Neste processo, a autoavaliação constitui uma das etapas do processo avaliativo e institui um processo por meio do qual um curso ou instituição analisa internamente o que é, e o que deseja ser; o que de fato realiza, como se organiza, administra e age, buscando sistematizar informações para analisá-las e interpretá-las com vistas à identificação de práticas de sucesso, bem como a percepção de omissões e equívocos, a fim de evitá-los no futuro.

Tem, como eixo central, dois objetivos, respeitadas as diferentes missões institucionais:

1. Avaliar a instituição como uma totalidade integrada que permite a autoanálise valorativa da coerência entre a missão e as políticas institucionais efetivamente realizadas, visando a melhoria da qualidade acadêmica e o desenvolvimento institucional;
2. Privilegiar o conceito da autoavaliação e sua prática educativa para gerar, nos membros da comunidade acadêmica, autoconsciência de suas qualidades, problemas e desafios para o presente e o futuro, estabelecendo mecanismos institucionalizados e participativos para a sua realização.

Entende-se a autoavaliação como um processo cíclico, criativo e renovador de análise e síntese das dimensões que definem o Projeto Pedagógico de Curso e a instituição em que o mesmo se acha inserido. O seu caráter diagnóstico é delineador de autoconhecimento e deve permitir a reanálise das prioridades estabelecidas no Projeto Político Institucional e o engajamento da comunidade acadêmica na construção de novas alternativas e práticas.

11.1.3. Sistema de Autoavaliação do Curso

Um Projeto Pedagógico de curso reflete uma realidade e uma expectativa do momento da sua criação, seu valor é expresso pelo que possa resultar e não pela suposta expressão da verdade ou pela presunção de ser dogmático.

O IFMT – *campus* Cuiabá Bela Vista sendo dinâmico por princípio e partícipe das transformações sociais e tecnológicas tem a preocupação de elaborar projetos de cursos flexíveis o suficiente para incorporar as inovações contínuas da realidade em constante transformação na sociedade moderna.

A existência de um projeto de curso é importante para estabelecer referências da compreensão do presente e de expectativas futuras. Nesse sentido, é importante que ao realizar atividades de avaliação do seu funcionamento, o curso leve em conta seus objetivos e princípios orientadores, tenha discernimento para discutir o seu dia a dia e consiga, assim, reconhecer a expressão de sua identidade e capacidade para definir prioridades.

A prática intermitente da autoavaliação e da avaliação externa com instrumentos e critérios adequados, deverá proporcionar informações relevantes para se julgar a coerência interna entre os elementos constituintes do projeto e a pertinência da estrutura curricular em relação ao perfil desejado e ao desempenho social do egresso. Seus resultados deverão, então, subsidiar e justificar reformas curriculares, solicitação de recursos humanos, aquisição de material, e quaisquer outros aprimoramentos a fim de possibilitar que as mudanças se deem de forma gradual, sistemática e sistêmica.

O curso de Engenharia de Alimentos será avaliado permanentemente pela comunidade acadêmica envolvida, sempre levando em consideração o perfil profissional que se quer formar, em relação aos objetivos descritos no Projeto Pedagógico do Curso e no Projeto Pedagógico Institucional na perspectiva do aprimoramento e mesmo para fomentar a retroalimentação do processo, no sentido de assegurar tomadas de decisões institucionais voltadas para a melhoria da qualidade de ensino.

O curso de Engenharia de Alimentos será avaliado anualmente pela Comissão Própria de Avaliação. Os relatórios gerados pela CPA serão ferramentas essenciais para o NDE e o Colegiado de curso realizarem a análise e estudo de fatores que impactam a qualidade do curso nos aspectos estruturais e pedagógicos. Ficará a

cargo da Coordenação de Curso se subsidiar de tais informações para a elaboração de um Plano de Ação para a melhoria do curso, sempre levando em consideração o perfil profissional que se quer formar, em relação aos objetivos descritos no Projeto Pedagógico do Curso e no Projeto Pedagógico Institucional.

11.1.4. Sistema de Autoavaliação da Instituição

O Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos, a partir da aprovação do Projeto Pedagógico de Curso proposto, iniciará a aplicação de um questionário aos acadêmicos com o objetivo de avaliar o desempenho docente e discente com vistas a melhorar a relação didática pedagógica e aprimorar a oferta das disciplinas.

O formulário a ser preenchido pelos docentes e discentes, segundo calendário da Comissão Própria de Avaliação, abrangerá aspectos específicos da relação de ensino e aprendizagem a serem sondados conforme a necessidade, sendo reformulado com a finalidade de aprimoramento a cada sondagem.

11.1.5. Plano de Melhorias do Curso

As rápidas transformações na economia e nas sociedades proporcionadas pelo ambiente digital impõem novos desafios à atuação de qualquer profissional na era da informação, por isso se faz necessário que em um contexto altamente especializado e de mudanças constantes, se esteja atento aos aprimoramentos que se fazem necessários à profissionalização. Com isto em mente se programou algumas melhorias desejáveis a contribuir para o aprimoramento e aperfeiçoamento da qualidade da formação promovida no curso de Engenharia de Alimentos.

Tais melhorias visam a impulsionar mudanças no processo acadêmico de produção e disseminação o conhecimento; contribuir na formação dos cidadãos e profissionais e no desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, por identificar e sanear as deficiências constatadas no decorrer do processo e, com isso, evidenciar o compromisso com uma educação superior mais democrática e menos excludente. O Plano de Melhorias do curso, por seu caráter dinâmico pode sofrer alterações e por isto é apresentado no Anexo 14.

11.2. Metodologias de Ensino e Aprendizagem

Partindo do pressuposto de que a sala de aula é um espaço de interação para a construção do conhecimento e para a reflexão sobre a transposição didática, é necessário que haja diversas formas de abordagem em relação ao trabalho desenvolvido nos diferentes componentes curriculares do Curso. A metodologia de ensino proposta neste PPC tem por base as orientações do Projeto Pedagógico Institucional – PPI, cujas práticas pedagógicas apontam para uma formação para além do ser profissional, abrangendo um projeto de sociedade e de cidadania em que o ensino se desenvolve em uma perspectiva dialógica e reflexiva cuja intenção é contribuir para a transformação social.

Busca-se o desenvolvimento de práticas pedagógicas libertadoras e a superação do modelo bancário por meio das práticas de ensino que utilizam metodologias ativas que enfatizam o desenvolvimento da autonomia e da corresponsabilidade pela aprendizagem e que fazem do discente o personagem principal da construção do conhecimento por meio de um modelo de interação pedagógica construtivista e interacionista. Pretende-se promover o ensino com extensão e o ensino com pesquisa, evidenciando a indissociabilidade entre a teoria e a prática e promovendo a elaboração de conhecimentos práticos, aplicáveis e inovadores.

As aulas podem acontecer por meio de exposições dialogadas, debates, seminários, apresentação e discussão de filmes e documentários, pesquisa bibliográfica e de campo, etc. Para favorecer o acesso à informação e a aprendizagem, o curso também encoraja a utilização de plataformas como o Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA Moodle, e de sites, blogs, softwares e outros recursos que auxiliem o ensino-aprendizagem, sendo que o curso já dispõe de alguns recursos midiáticos para a promoção de ensino e aprendizagem.

A metodologia é pensada a partir das necessidades específicas de cada componente curricular e de cada grupo de trabalho, buscando estimular o discente como sujeito de seu próprio processo de construção de conhecimento. Dessa forma, espera-se que o graduando desenvolva autonomia e senso crítico no trabalho com os diferentes saberes e expressão. O curso desenvolve metodologias comprometidas com a interdisciplinaridade, a contextualização, a relação teórico-prática e o desenvolvimento do espírito científico na formação de sujeitos autônomos e cidadãos.

Parte-se do pressuposto de que o conhecimento na área de engenharia de alimentos só adquire consistência quando há um inter-relacionamento entre a teoria e a prática, entre o planejar e o executar, assim as práticas pedagógicas são orientadas em cada componente curricular para contribuir com a formação do perfil de profissional proposto neste projeto. Desse modo, busca-se desenvolver práticas educativas que aliem a teoria à prática com vistas a proporcionar um conhecimento de base consistente, a garantir uma interação dialógica com o estudante e com a realidade a fim de proporcionar o encontro entre a teoria e a prática em uma perspectiva colaborativa de interação e construção do conhecimento em bases significativas.

Para tanto, propõe-se o desenvolvimento das seguintes práticas pedagógicas recomendadas pela instituição:

I – Participar das atividades de extensão como feiras, simpósios e seminários, visitas técnicas, mantendo o discente em contato direto com a realidade local, principalmente dentro do cenário da industrial regional.

II – Envolver os estudantes em atividades Institucionais de apoio à pesquisa: projetos de pesquisa, monitoria, extensão, tutoria e outros.

III – Utilização de aulas expositivas com uso de recursos multimeios como Simuladores de Práticas, Laboratórios Virtuais, elaboração de mapas conceituais, uso de ferramentas computacionais buscando ampliar a interação entre os estudantes e o conhecimento de forma dinâmica e dialógica.

IV – Aprender de forma dinâmica e autônoma interagindo com fontes diretas de coleta de dados e fontes indiretas: livros artigos científicos folhetos, revistas técnicas, garantindo uma reflexão com a realidade regional das indústrias instaladas de forma a relacionar o cotidiano as práticas de pesquisas na área da indústria de alimentos.

V – Propor aprendizagens com base em projetos (ABP); com base em solução de problemas; com base na estratégia da sala de aula invertida; com base na aprendizagem entre os pares e no laboratório de rotação.

As atividades a serem desenvolvidas em cada um dos componentes curriculares são:

Aulas – o estudante participa do processo com exposição de forma dialogada e desenvolvendo atividades de grupos, oficinas, workshops e seminários, inclusive

com a utilização das Tecnologias de Informação e Comunicação mediadas ou não por um Ambiente Virtual de Aprendizagem.

Pesquisa /projetos – os discentes são incentivados a participar de atividades de pesquisa bibliográficas e de campo, a fim de adquirirem experiência e contato com a prática na realização de projetos de trabalho na área de sua formação.

Debates e seminários – propor atividades de reflexão sobre assuntos pertinentes ao perfil profissional, onde os acadêmicos possam acompanhar os avanços tecnológicos específicos da área profissional e propor indagações, soluções, e novas possibilidades de investigação científica.

Visitas técnicas – As visitas técnicas têm por objetivo promover a integração entre a teoria e a prática no que se refere aos conhecimentos adquiridos pelos alunos na instituição de ensino; propiciar ao aluno a vivência do mercado de trabalho, produtos, processos e serviços in loco e a integração entre os mesmos; e, propiciar ao estudante a oportunidade de aprimorar a sua formação profissional e pessoal.

Aulas práticas: buscam fixar o conteúdo aprendido em sala de aula, permitindo que os estudantes aprendam a usar o conhecimento adquirido através de simulações em laboratório físico ou virtual que simulam situações muito próximas ao cotidiano profissional da área, feitas nos laboratórios descritos neste projeto de curso.

11.2.1. Sistema de Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

A avaliação do desempenho do acadêmico será referendada pelos princípios e concepções de aprendizagem, conhecimento e informação que permeiam o Projeto Pedagógico de Curso e o Regulamento Didático do IFMT que define suas características gerais e normatiza os referenciais mínimos que vislumbram a garantir a construção das competências e habilidades pretendidas pelo projeto educacional. Já as especificidades de cada disciplina e professor deverão constar do plano de ensino que delineará seus métodos e estratégias a cada semestre, ou seja, seus aspectos metodológicos.

Em consonância com os objetivos e o perfil de formação do profissional desejado no curso de Engenharia de Alimentos do IFMT – *campus* Cuiabá Bela Vista, a aprendizagem será orientada pelo princípio da ação/reflexão/ação de forma contínua,

transversal e permanente, possibilitando o contínuo acompanhamento do processo de construção do conhecimento, a fim de garantir a aprendizagem.

Para tanto é indispensável levar em consideração as possibilidades de autonomia dos futuros profissionais em relação ao seu processo de aprendizagem e à qualificação dos mesmos, visando a sua inserção no mercado de trabalho e a continuidade de sua formação acadêmica. Nesta perspectiva é importante valorizar os processos de autoavaliação como parte dos processos avaliativos no âmbito do curso.

Assim sendo, o planejamento do processo de avaliação discente não deve pressupor a avaliação apenas como um instrumento meramente classificatório; mas como um instrumento de verificação do processo de aprendizagem, capaz de (re)direcionar, se necessário, tanto a prática do professor como a do discente em função de se alcançar os objetivos propostos, através do (re)investimento de conteúdos e práticas, evidenciando dessa maneira o seu aspecto formativo.

O Plano de Ensino, a ser entregue em formulário próprio, deverá conter os aspectos metodológicos da atuação docente, bem como os critérios de avaliação contendo: o número, a forma, as alternativas e as modalidades de trabalhos acadêmicos e provas a serem praticados no desenvolvimento da disciplina, sendo que os referidos planos de ensino deverão ser apresentados por ocasião da semana pedagógica para serem avaliados pela coordenação pedagógica e pelo coordenador de curso, responsáveis pela averiguação de sua adequação ao Regulamento Didático e ao projeto do curso.

Em cada disciplina deste curso, os planos de ensino devem prever, no mínimo, duas avaliações por bimestre, sendo que uma deve ser obrigatoriamente no formato prova (oral ou escrita), sendo imprescindível que aos discentes com baixo rendimento seja oportunizado condições para uma efetiva recuperação de aprendizagem a ser planejada e executada pelo professor.

Principais formas de avaliação:

Diagnóstica: busca demonstrar o estado atual de um fenômeno para possibilitar um “tratamento” futuro, vê o discente enquanto produtor do conhecimento e pretende conhecer suas aptidões, interesses, capacidades e competências com o objetivo de orientar, explorar, identificar, adaptar e prever o desempenho enquanto pré-

requisitos para trabalhos futuros. A avaliação diagnóstica pode ser realizada através de tarefas de sondagens, pré-testes, questionários, observações, etc.

Formativa: tem como meta comprovar se as atividades que estão sendo desenvolvidas estão de acordo com o planejado, documentando como estão ocorrendo, apontando sucessos e fracassos, identificando áreas problemáticas e fazendo recomendações de adaptações no processo visando assegurar que o discente consiga elaborar os conhecimentos. Pode se valer de diversos métodos, tanto escritos quanto orais, assim como em atividades grupais cujo objetivo é evidenciar a elaboração do conhecimento por parte do discente.

Somativa: não enfoca mais os processos e sim os resultados, vendo o discente enquanto produto final. Busca observar comportamentos globais, socialmente significativos, e determinar conhecimentos elaborados e assimilados. Pode se valer de diversos instrumentos tais como: avaliação prática, avaliação teórica, seminários, atividades de prática de pesquisa, relatórios, análises de artigos científicos, elaboração de textos e atividades práticas dentre outras capazes de verificar se houve aprendizagem e em que nível.

Respeitando-se a liberdade e a autonomia na docência, é necessário que os professores mantenham um padrão uniforme de exigência nos componentes curriculares, evitando desta forma o desnivelamento entre diferentes turmas de mesmo ano ou entre anos diferentes. Sugere-se, no mínimo, duas avaliações por componente curricular, que podem ser compostas de tantas verificações quanto forem necessárias e poderão ter pesos iguais ou diferenciados, a critério do professor que deve se adequar às proposições do Regulamento Didático do IFMT.

11.2.2. Recuperação da Aprendizagem

Ao discente que não obtiver a nota mínima necessária nos instrumentos avaliativos citados anteriormente para medir o desempenho acadêmico, será assegurado que através do processo de ação/reflexão/ação a ser definido pelo docente, de forma contínua, transversal e permanente, seja proporcionado ao discente um reinvestimento de conteúdos, através de estratégias de recuperação paralela, visando a garantir a aprendizagem, ficando sob a responsabilidade do professor proceder a recu-

peração e definir seu critério de registro e acompanhamento do processo (reinvestimento de conteúdos, estudos de monitoria, participação em nivelamento, etc.), bem como a realização de outras avaliações a comporem a nota a ser registrada, ciente de que deverá registrar apenas 02 (duas) avaliações para compor a Média de Desempenho Acadêmico (MDA).

O planejamento das ações de recuperação da aprendizagem no curso devem ocorrer na forma de previsão nos respectivos planejamentos, conforme orientações dos Artigos 313 a 315 da SEÇÃO II – DA RECUPERAÇÃO, do Regulamento Didático do IFMT, sendo assegurado que podem ser executadas por diversos meios, inclusive por meio de projetos de recuperação da aprendizagem a serem executados pelos professores.

O IFMT campus Cuiabá Bela Vista possui um projeto de recuperação da aprendizagem denominado Projeto de Recuperação da Aprendizagem e Acompanhamento Pedagógico - PRAAP, que é desenvolvido através da plataforma Moodle e prevê a disponibilização de aulas de reforço e estratégias de recuperação paralela para estudantes com baixo aproveitamento, se constituindo em um mecanismo permanente de recuperação da aprendizagem e acompanhamento pedagógico a viabilizar a recuperação paralela da aprendizagem nos cursos do campus Cuiabá Bela Vista. O referido projeto é desenvolvido pelo próprio professor da disciplina que conta com a ajuda de professores-tutores da área, selecionados a cada semestre em conformidade com as disciplinas a serem ofertadas no âmbito do projeto.

11.3. Do Registro Acadêmico das Avaliações

O desempenho acadêmico será expresso em valores de 0 (zero) a 10 (dez) aplicadas as regras de arredondamento preconizadas pelo Regulamento Didático e implementadas no sistema de registro acadêmico vigente.

11.4. Do Cálculo da Média e Resultado

O Sistema de avaliação e verificação da aprendizagem compreende a frequência e o aproveitamento do discente, sendo estabelecido por lei o percentual de frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) e, no âmbito do IFMT –

Campus Cuiabá Bela Vista, para ser aprovado o discente deve obter Média de Desempenho Acadêmico (MDA) igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero) ou Nota Média no Exame Final (MEF) igual ou superior a 5,0 (cinco vírgula zero).

Conforme expresso nas fórmulas de Média de Desempenho Acadêmico (MDA) e da Média no Exame Final (MEF) descritas abaixo e no item 11.6:

Fórmula da MDA	Descrição da legenda
$MDA = \frac{AV1 + AV2}{2}$ onde, Se igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero) estará aprovado, se inferior será encaminhado para se submeter ao Exame Final.	• MDA – Média de Aproveitamento; • AV1 – Avaliação 1 (trabalho ou prova); • AV2 – Avaliação 2 (prova – oral ou escrita); Obs. Caberá ao professor determinar a quantidade de avaliações a proporcionar, ciente de que deverá registrar no diário apenas 02 (duas) notas para compor a Média de Desempenho Acadêmico (MDA).

11.5. Dos Critérios para Segunda Chamada

Se garantirá ao discente a realização de quaisquer provas e/ou trabalhos avaliativos, a título de 2ª chamada, se requerido pelo discente no prazo de 03 (três) dias úteis após a realização da primeira chamada, mediante requerimento devidamente fundamentado, respaldado por motivo previsto em lei devidamente comprovado, através de formulário próprio.

Os requerimentos serão avaliados pelo coordenador de curso que com base na legalidade julgará o mérito do requerimento e responderá ao discente que, caso não concorde, poderá recorrer como última instância ao Colegiado do Curso através de documento em que conste a devida argumentação que justifique o ato.

Ao discente que deixar de realizar os trabalhos acadêmicos avaliativos, ou deixar de comparecer às avaliações de forma injustificada e desamparada pela lei, será atribuída a nota 0 (zero) para cada evento sem amparo legal.

11.6. Do Exame Final

Estará apto a realizar o Exame Final que consiste em uma única avaliação escrita, aplicada apenas aos estudantes que não obtiveram a Média de Desempenho

Acadêmico (MDA) suficiente, apenas o discente que se enquadrar nos critérios estipulados no Regulamento Didático do IFMT.

O exame final deverá contemplar os conteúdos trabalhados durante o período letivo e sua aplicação em cada disciplina, obedecerá ao Calendário Letivo previsto para o curso e/ou ao calendário específico divulgado no site e murais da instituição pela Coordenação de Curso.

O Cálculo da Média de Exame Final (MEF) será conforme a fórmula abaixo:

Fórmula da MEF	Descrição da legenda
$MEF = \frac{MDA + EF}{2}$ onde, Se igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero) estará aprovado, se inferior reprovado.	□ MEF – Média no Exame Final; □ MDA – Média de Desempenho Acadêmico; □ EF – Nota no Exame Final.

Ao discente que deixar de comparecer ao exame final de forma injustificada e desamparada pela lei, será atribuída a nota 0,0 (zero) para cada evento sem amparo legal. Não caberá recurso do resultado da Média no Exame Final, exceto em caso de comprovado equívoco, a ser definido mediante recurso pertinente.

11.7. Do Prazo para Divulgação das Avaliações

Estabelece-se ainda que o docente deve divulgar as notas de provas e trabalhos acadêmicos no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis a contar de sua realização, através dos meios disponibilizados pela instituição (mural e ferramentas de TICs). Já no caso das notas de exame final, o prazo máximo é de 03 (três) dias úteis a contar de sua realização, sendo necessário a divulgação pelos meios já mencionados e a afixação dos resultados no mural de divulgação da secretaria acadêmica, ou na ausência deste, em outro local previamente determinado pela coordenação de curso.

11.8. Da Revisão de Avaliação

Havendo discordância com as notas atribuídas aos discentes, tendo os mesmos, primeiro buscado a resolução da problemática junto ao professor e, mesmo assim prevalecendo a discordância, lhes é assegurado o direito de solicitar revisão de

prova/nota no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis da divulgação dos resultados, fazendo-o em formulário próprio a ser protocolado para a Coordenação de Curso.

Os referidos protocolos serão analisados em no máximo 02 (dois) dias úteis pelo professor junto com a Coordenação do Curso, ouvindo se necessário o Colegiado de Curso e, após deliberação e publicação, o resultado será incontestável.

11.9. Do Regime de Reoferta de Disciplinas

Aos discentes que reprovarem em determinado componente curricular é assegurado a continuidade dos estudos no itinerário formativo em todos os componentes que não o exigirem como pré-requisito e, por ocasião da reoferta do referido componente curricular deverão através do sistema acadêmico, solicitar sua pré-matrícula estando ciente de que se submeterá aos critérios da instituição cadastrados no sistema acadêmico para o oferecimento de vagas e confirmação da matrícula.

Ao coordenador de Curso caberá avaliar a oferta, e, a demanda por reoferta de componentes curriculares e orientar o discente no que lhe for mais favorável, de acordo com os critérios definidos e delineados no funcionamento do sistema acadêmico que gerencia os critérios para a confirmação de matrículas.

12. CORPO DOCENTE

O quadro abaixo apresenta o corpo docente do campus Bela Vista, que atuará junto ao curso de Engenharia de Alimentos. O corpo docente é constituído por 34 professores, sendo 55,89% de doutores; 38,23% de mestres; 5,88 % de especialistas.

Tabela 7. Docentes do Campus Cuiabá Bela Vista com atuação no curso.

NOME	REGIME	GRADUAÇÃO	PÓS-GRADUAÇÃO
Adriana Paiva de Oliveira	DE	Lic. Química	Mestrado: Química Doutorado: Química
Alencar Garcia Bacarji	DE	Bel. Ciências Econômicas	Mestrado: Agronegócios Doutorado: Ciências Ambientais e Sustentabilidade Agropecuária
Alessandro Xavier da Silva Carvalho	DE	Lic. Física	Mestrado: Ensino de Física
Alex Sandro Siqueira da Silva	DE	Bel. em Computação	Mestrado: Educação Agrícola Doutorado: Engenharia Elétrica
Andrey Maldonado Gomes da Costa	DE	Bel. Engenharia Química	Mestrado: Química

Aparecida Sofia Taques	DE	Bel. Engenharia de Produção Agroindustrial	Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos
Carolina Balbino Garcia dos Santos	DE	Bel. Engenharia de Alimentos	Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos
Claudia Leia Strada Cerqueira	DE	Lic. Química	Mestrado: Química
Cristiane Lopes Pinto Ferreira	DE	Bel. Nutrição	Mestrado: Ciências da Saúde
Daniel Oster Ritter	DE	Bel. Medicina Veterinária	Especialização: Ciência e Biotecnologia de Alimentos Mestrado: Ciência Animal Doutorado: Medicina Veterinária
Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi	DE	Bel. Farmácia	Mestrado: Farmacologia
Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa	DE	Bel. Engenharia de Alimentos	Mestrado: Ciência de Alimentos Especialização: Docência no Ensino Superior Doutorado: Química
Deiver Alessandro Teixeira	DE	Bel. Química	Mestrado: Física Ambiental Doutorado: Química
Demétrio de Abreu Sousa	DE	Bel. Farmácia	Mestrado: Química Doutorado: Química
Devair Marcelo de Almeida	DE	Lic. Plena em Matemática	Mestrado: Física Doutorado: Física
Dorival Pereira Borges da Costa	DE	Bel. Zootecnia	Mestrado: Zootecnia Doutorado: Zootecnia
Edgar Nascimento	DE	Lic. Plena Matemática	Especialização: Em Metodologia do Ensino da Matemática Doutorado: Engenharia Elétrica
Elaine de Arruda Oliveira Coringa	DE	Lic. e Bel. Química	Especialização: Planejamento Educacional Especialização: Processamento e Controle de Qualidade em Carne, Leite, Ovos e Pescado Mestrado: Agricultura Tropical Doutorado: Agricultura Tropical
Eucarlos de Lima Martins	DE	Lic. e Bel. Química	Mestrado: Agricultura Tropical Doutorado: Química
Felicíssimo Bolivar da Fonseca	DE	Bel. Filosofia	Mestrado: Educação Doutorado: Psicologia Social
Jairo Luiz Medeiros Aquino Junior	40 horas	Lic. e Bel. Química	Especialização: Psicopedagogia Institucional e Clínica Mestrado: Ensino de Ciências Naturais
Jesumar Lopes Siqueira	40 horas	Lic. Física	Mestrado: Física Doutorado: Física Ambiental

Jonas Spolador	DE	Lic. Física	Especialização: Educação Ambiental Mestrado: Física Ambiental
Josane do Nascimento Ferreira	DE	Lic. e Bel. Química	Mestrado: Geociências
Josias do Espírito Santo Coringa	DE	Lic. Química	Especialização: Avaliação de Impactos em Saúde e Ambiente Mestrado: Agricultura Tropical Doutorado: Química
Júlia Tristão do Carmo Rocha	DE	Bel. Farmácia e Bioquímica Lic. Química	Mestrado: Química Doutorado: Química
Luzilene Aparecida Cassol	DE	Bel. Engenharia Química	Mestrado: Ciência Animal Doutorado: Ciência Animal
Marcelo César Velasco e Silva	DE	Lic. em Educação Artística	Mestrado: Estudos de Linguagem
Marcelo Ednan Lopes da Costa	DE	Bel. Ciências Econômicas	Mestrado: Ciências Florestais e Ambientais
Marco Aurélio Bulhões Neiva	DE	Bel. Engenharia Elétrica	Especialização: Engenharia de Segurança do Trabalho Doutorado: Ciências Jurídicas e Sociais
Marcos Feitosa Pantoja	DE	Lic. em Química	Mestrado: Ciência e Engenharia de Materiais Doutorado: Ciência e Engenharia de Materiais
Marcos Sousa Rabelo	DE	Bel. Engenharia Industrial Química	Mestrado: Engenharia Química Doutorado: Ciências Florestais
Maria Helena Moreira Dias Serra	DE	Lic. Letras Português/Inglês	Especialização: Ensino de Língua Inglesa Mestrado: Estudos de Linguagem Doutorado: Educação
Marilu Lanzarin	DE	Bel. Medicina Veterinária	Especialização: Ciência e Biotecnologia de Alimentos Mestrado: Ciência Animal Doutorado: Medicina Veterinária
Maurino Atanásio	DE	Lic. Matemática	Especialização: Metodologia de Ensino da Matemática Mestrado: Ensino de Ciências Naturais
Mayra Fernanda de Sousa Campos	DE	Tecg. ^a de Alimentos	Mestrado: Educação Agrícola Doutorado: Alimentos e Nutrição
Nágela Farias Magave Picanço Siqueira	DE	Bel. Economia Doméstica	Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos Doutorado: Agronomia
Rafael de Araújo Lira		Be. Engenharia de Alimentos	Mestrado: Engenharia de Alimentos Doutorado: Engenharia Agrícola
Rozilaine Aparecida Gomes de Faria	DE	Bel. Eng. ^a . Sanitária Lic. Química	Mestrado: Química Orgânica Doutorado: Agricultura Tropical
Sandra Mariotto	DE	Lic. Ciências Biológicas	Especialização: Especialização em Vigilância Sanitária e Epidemiologia Mestrado: Ecologia e Biodiversidade Doutorado: Genética e Evolução
Sandro Luis Costa da Silva	DE	Artes Cênicas	Mestrado: Estudos de Linguagem Doutorado: Estudos de Cultura do Contemporâneo

Susel Tais Coelho Soares	DE	Lic. Química	Especialização: Gestão Pública Especialização: Perícia criminal Mestrado: Ensino, currículo e saberes docente
Wander Miguel de Barros	DE	Bel. em Farmácia	Mestrado: Saúde e Ambiente Doutorado: Ciências da Saúde
Xisto Rodrigues de Souza	DE	Lic. Ciências Agrícolas	Doutorado: Ciências dos Alimentos

13. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Tabela 8. Técnicos administrativos do *campus*

NOME	CARGO/FUNÇÃO
Ademil Ivo de Lima	Vigilante
Adriana Martins de Oliveira	Psicóloga
Alexandre Santos Rosa	Auxiliar em Administração
Amarildo Jobim Campos Neves	Técnico de Laboratório
Andréia Andreoli Silvestre	Técnico de Laboratório
Antonio Borromeu	Vigilante
Bruno Macedo da Silva	Secretário Executivo
Cleverson Arantes do carmo	Técnico de Laboratório
Danny Manoela Silva Santos	Técnico de Laboratório
Douglas Willer F. L. Vilela	Técnico de Tecnologia da Informação
Elaine Cristina de Lima Pinto	Tradutor e Intérprete de Linguagem de Si- nais
Elen Carolina Martins	Auxiliar em Administração
Francisca Ivany Viana Guerra Dutra	Bibliotecária
Francis-Elpi de Oliveira Nascimento	Técnico em Assuntos Educacionais
Francismeiry Cristina de Queiroz	Assistente Social
Gabriela Borges Barbosa Wronski	Assistente em Administração
Gilvani Alves	Técnico de Tecnologia da Informação
Giovani Valar Koch	Administrador
Isabela Cristina do Carmo Calabria	Técnico Administrativo
Isadora Tibaldo Batista de Almeida	Auxiliar em Administração
Joel Fernandes da Silva	Assistente de Biblioteca
Joelson Viana Sodré	Assistente em Administração
Lucélia Alves dos Santos	Administradora
Milena Athie Goulart	Técnico de Laboratório
Michelle de Oliveira Costa	Gestora Pública

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Natacha Chabalin Ferraz	Técnico Administrativo
Paulo Alves de Oliveira	Assistente em Administração
Rafael Rodrigues da Silva	Técnico de Laboratório
Ramon Fernandes	Arquivista
Reinaldo Silva Barbosa	Técnico Administrativo
Renato Luiz da Silva Costa	Assistente em Administração
Ricardo de Arruda Lemos	Assistente de Alunos
Rodolfo de Oliveira Sarat	Assistente em Administração
Rogéria Brito Arcanjo Oliveira	Bibliotecária
Ronaldo Alves de Sousa	Assistente em Administração
Rosimeire Montanucci	Pedagoga
Rosy Pereira dos Santos	Assistente em Administração
Seuline Assunção Souza Domingues da Silva	Técnica em Assuntos Educacionais
Silverli Márcia Ferreira	Contadora
Thiago Andrade de Almeida	Jornalista
Thyago de Oliveira Godinho	Auxiliar em Administração
Valdivino Antônio da Costa Araújo	Assistente em Administração
Vanessa Costa Gonçalves Silva	Pedagoga
Vinicius de Moraes Arantes	Assistente em Administração

14. ATENDIMENTO AO DISCENTE

Entendendo a importância da permanência com êxito dos estudantes na Instituição, o IFMT regulamentou, através das Resoluções do Conselho Superior nº 94 e 95, de 18 de outubro de 2017, a Política de Assistência Estudantil que agora será apoiada pela recém-criada Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil, Inclusão e Diversidade na Reitoria.

De acordo com o PDI 2019 – 2023, os princípios que a norteiam envolvem a afirmação da educação profissional e tecnológica como política pública de Estado; a

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

universalidade da assistência ao estudante; a democratização das políticas de acesso e permanência; a supremacia no atendimento às necessidades socioculturais e pedagógicas; respeito à dignidade humana, à sua autonomia e ao direito de usufruir dos benefícios e serviços de qualidade, bem como à convivência escolar e comunitária; defesa da diversidade, dos direitos humanos e em favor da justiça social e erradicação das diversas formas de violência e preconceitos.

No IFMT campus Cuiabá Bela Vista, o atendimento ao discente ocorre através da atuação da Comissão Permanente de Assistência Estudantil – CPAE, designada através da Portaria nº 33, de 16 de abril de 2018, órgão que possui regulamento próprio e que tem como objetivo desenvolver ações, programas e projetos, que contribuam para garantir o acesso e a permanência dos discentes na Instituição até a conclusão do curso, na perspectiva da inclusão social, da formação ampliada, da melhoria do desempenho acadêmico e da qualidade de vida.

A CPAE possui importante papel no atendimento ao estudante contando com equipe multiprofissional que atuará no apoio e atendimento das necessidades específicas e especiais de cada estudante, com o objetivo de proporcionar condições de permanência e êxito nos diversos cursos proporcionados pelo IFMT.

A CPAE promoverá ações específicas de acolhimento e consequente atendimento de quaisquer necessidades que possam interferir no desempenho acadêmico dos estudantes, proporcionando acompanhamento pedagógico, orientação educacional e psicológica, bem como acompanhamento psicológico e atendimento às Pessoas com Deficiência (PcD), através do setor de Atendimento a Portadores de Necessidades Especiais – APNE.

A CPAE realizará a articulação dos meios, processos e serviços, tanto na área do serviço social, como na área psicológica, com ações que visem ao atendimento das necessidades específicas e especiais que promoverão a adaptação dos estudantes no ambiente acadêmico em conformidade com seu regulamento e com as normas disciplinares do IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista.

A atuação da CPAE deve priorizar, além do atendimento das necessidades específicas e especiais dos estudantes através de equipe multiprofissional, a promoção de uma cultura da educação para a convivência, da aceitação da diversidade e, prin-

principalmente, da quebra de barreiras arquitetônicas, educacionais e atitudinais no âmbito da instituição, de forma a promover a inclusão, os direitos humanos, a cidadania, a valorização do ser humano e as ações de extensão e de orientação educacional a todos os estudantes que dela necessitem, garantindo assim, o direito à permanência na Instituição.

Neste sentido, a equipe da CPAE desenvolve os seguintes programas:

- a) Programa de Assistência Estudantil: consiste na concessão de auxílio financeiro aos discentes, principalmente os que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a fim de melhorar o desempenho acadêmico e evitar a sua evasão. Os tipos de auxílios ofertados pelo programa são Transporte, Alimentação, Moradia, Creche, Permanência, Emergencial, conforme Regulamento Geral da Política de Assistência Estudantil do IFMT – Resolução nº 095, de 18 de outubro de 2017. Dentro deste programa, também está prevista a concessão de ajuda de custo aos discentes para participação em atividades curriculares e extracurriculares como eventos científicos, tecnológicos, culturais e esportivos de representação institucional do IFMT Campus Cuiabá – Bela Vista.
- b) Programa de Acolhimento aos Ingressantes: tem como finalidade promover atividades de integração entre os estudantes ingressantes com a comunidade institucional interna através de atividades que englobam a recepção, exposições e palestras sobre a organização institucional na primeira semana de aula.
- c) Programa de Tutoria e Nivelamento: objetiva proporcionar intervenções que recuperem a aprendizagem de conhecimentos básicos tidos como pressupostos, mas que não foram apreendidos e assimilados por discentes ingressantes para fins de proporcionar estratégias de nivelamento nas áreas ofertadas no programa em que forem constatadas deficiências.
- d) Programa de Monitoria: ofertado aos discentes com o intuito de propiciar maior engajamento dos estudantes nas atividades acadêmicas de ensino, através da atuação de discentes que demonstrem comprovada competência em determinada disciplina em plantões de atendimento e aulas de reforço que possam contribuir para facilitar a aprendizagem.

Além da atuação do NAE, o campus estimula a organização representativa dos discentes através do envolvimento do Centro Acadêmico do curso em atividades institucionais e da participação de discentes eleitos pelos seus pares no Colegiado de Curso com direito de voz e voto.

A fim de compreender a centralidade do discente na instituição e as demandas que o público atendido pelo IFMT Campus Cuiabá Bela Vista, são desenvolvidas ações de acompanhamento de egresso, na qual compete ao setor de Extensão planejar e executá-las, através da aplicação de questionários com o objetivo de coletar informações, bem como realizar a atualização cadastral deste egresso. A atualização é obrigatória, e deve ocorrer no último semestre de curso na instituição, através de ficha cadastral no Registro Escolar do campus e/ou Coordenação de Extensão. Os dados cadastrais do egresso tem o propósito de alimentar um banco de dados que possibilite o envio de informações e/ou questionários. A aplicação de questionários trará informações sobre a inserção e desempenho do egresso no mundo do trabalho, bem como suas impressões sobre sua formação e as adequações da proposta do seu curso de formação, além de informações sobre cursos de educação continuada que atendam suas necessidades. O questionário é aplicado por meio de formulário eletrônico, após seis meses a um ano da conclusão do curso e reaplicado anualmente num período mínimo de três anos consecutivos.

A Comissão Permanente de Acompanhamento de Egressos através do Portal do Egresso e Mundo do Trabalho, produzirá e publicará anualmente o relatório consolidado com as informações referentes aos resultados coletados pelos campi, dando publicidade. Como atividades inerentes à Política de Acompanhamento de Egressos do IFMT estão a promoção de eventos ou atividades de integração entre egressos e discentes, ações de atualização cadastral, oferta e divulgação de oportunidades para atualização e formação continuada, eventos culturais e científicos, cursos de aperfeiçoamento, capacitação e pós-graduação no âmbito do IFMT.

15. INFRAESTRUTURA FÍSICA

15.1. Campus Cuiabá Bela Vista – Estrutura de Apoio ao Curso

Tabela 9. Estrutura de apoio ao curso

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

AMBIENTE	QTDE.	DESCRIÇÃO
Auditório	01	Sala com capacidade para 150 lugares.
Banheiros	10	05 Masculino e 05 Feminino.
Biblioteca	01	Salão contendo 5 aparelhos de ar-condicionado, 1 armário, 2 armários guarda-volumes, 1 bebedouro, 6 cadeiras giratórias, 40 cadeiras para estudo, 1 carrinho para livros, 11 microcomputadores, 20 estantes, 1 estante expositora, 1 gaveteiro pequeno, 1 mapoteca, 1 mesa em L, 2 mesas coletivas para computadores, 1 mesa pequena, 4 mesas para computador, 9 mesas para estudo, 1 aparelho de TV, 1.318 títulos distribuídos em 2.661 exemplares.
Coordenação de Curso	01	Sala com 2 Estantes MDF 2 portas grandes, 2 cadeiras de Escritório giratórias cor verde, 4 cadeiras de Escritório cor verde, 2 gaveteiras com 3 gavetas, 3 Mesas para escritório em L, 1 mesa para reunião em MDF, 1 Rack para 03 computadores, 1 Armário MDF 2 portas pequeno, 02 condicionadores de ar split marca Springer 18.000 BTUs, 04 Computadores com monitores LCD e periféricos, 07 equipamentos de Data show, 2 gabinetes de CPU, 01 bebedouro com garrafão de 20 L, 1 bancada divisória em L para atendimento ao público. 2 linhas telefônicas com aparelhos, rede com hub para internet, 1 impressora a laser Brother HL-5350 DN. Lexmark Tecnoset 1.
Direção-geral	01	Sala com 1 Longarina 3 lugares, 1 Mesa em MDF para escritório, 1 Impressora HP Laser Jet 1320, 3 Microcomputadores com monitores periféricos, 1 cadeira para escritório, 1 poltrona executiva para escritório, 4 cadeiras giratórias, 1 mesa para reunião, 1 mesa em L grande para escritório, 1 ar-condicionado Springer 18.000 BTUs, 1 estante em MDF de duas portas, 1 suporte para CPU em MDF, 1 estabilizador de energia.
Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão	01	Sala com 20 mesas em MDF em L, 20 cadeiras de Escritório cor verde, 4 condicionador de ar split, 18 Computadores com monitores LCD e periféricos, 7 armários porta-arquivos, 10 armários de 2 portas, 9 linhas telefônicas. 03 Impressoras Lexmark MX 622 compartilhadas (Tecnoset 1,2e 3).
Departamento de Administração e Planejamento	01	Sala com 3 armários de aço, 1 prateleira em MDF, 1 longarina com 3 cadeiras, 6 cadeiras de escritório giratórias cor verde, 4 cadeiras de Escritório cor verde, 1 notebook, 2 Mesas para escritório em L, 4 mesas retangulares, 2 condicionadores de ar split marca Springer 18.000 BTUs, 4 Computadores com monitores LCD e periféricos, 1 linha telefônica com aparelho, rede wireless para internet, 1 impressora a laser.
Coordenação de Pesquisa e Pós-graduação	01	Sala com 2 Estantes MDF 2 portas grandes, 4 cadeiras de Escritório cor verde, 3 Mesas retangulares para escritório, 1 condicionador de ar split marca Springer 18.000 BTUs, 1 Computadores com monitores LCD e periféricos, 1 notebook, rede wireless para internet.
Sala dos professores	01	Sala com 16 gabinetes individuais, 10 Cadeiras de estudante, 1 Mesa de reunião de Madeira 8 lugares, 20 armários de 2 compartimentos, 1 armário de 2 portas, 1 Bebedouro IBBL FNG 2000 com garrafão de 20 L, 1 condicionador de ar split , bancada para computadores.
Sala de Convivência		1 sofá de 3 lugares, 1 sofá de 2 lugares, 1 poltrona de dois lugares, duas poltronas de 1 lugar, 1 armário tipo bancada, 1 Televisor de tela plana.
Secretaria-geral de Documentação Escolar	01	Sala bipartida com 1 Monitor Sansung 15 polegadas, 1 Estante pequena de madeira, 1 Bebedouro IBBL FNG 2000, 2 Arquivos

		MDF 4 gavetas marca Milan, 1 Escrivãzinha 4 gavetas de madeira, 2 cadeiras de estudante madeira, 1 Impressora LEX-MARK E232, 1 Computador c/ monitor e periféricos, 3 Cadeiras de escritório cor verde, 4 Cadeiras de escritório giratória cor verde, 3 Estantes MDF; 2 portas da marca Milan, 3 Suportes p/ computador em MDF, 1 Computador Samsung c/ monitor e periféricos, 1 Mesa em L para escritório marca Milan, 2 Criados mudos com 3 gavetas, 2 Ar-condicionados split marca Springer 18.000 BTUs, 1 Computador c/ monitor e periféricos, 1 Escrivãzinha 3 Gavetas de Madeira, 1 Mesa em L para escritório marca Milan, 1 Computador c/ monitor e periféricos, 1 Rack para computador, 1 Impressora Kiocera ecosys fs 1030d, 1 Aparelho de fax, 1 Telefone de mesa Prêmio, 3 Estabilizadores de Energia.
Almoxarifado	01	Sala com 03 estantes de madeiras de madeira, 01 armário de madeira com 03 divisões e 04 estantes de metal para estocagem de produtos químicos, vidrarias e outros materiais.

15.2. Biblioteca do Campus Cuiabá Bela Vista

Tabela 10. Infra-estrutura de Biblioteca e Laboratórios

BIBLIOTECA
TIPO DE INSTALAÇÃO: Biblioteca IDENTIFICAÇÃO: Biblioteca "Francisco de Aquino Bezerra" DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para consulta e empréstimo de livros e consulta a internet QUANTIDADE: 01 CAPACIDADE DE ALUNOS: 100 alunos UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT) ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: Livros; Revistas; Periódicos, Videoteca; Enciclopédias; Monografias; Microcomputadores completos para internet (gabinets, monitores, mouses e teclados); Condicionadores de ar; Armários; Prateleiras para livros; Mesas; Cadeiras.

15.3. Laboratórios Didático-pedagógicos

Tabela 11. Laboratórios Didático-pedagógicos

LABORATÓRIO DE QUÍMICA GERAL
TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório de Química IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de Química Geral DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios. QUANTIDADE: 01 CAPACIDADE DE ALUNOS: 20 alunos UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT) ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: Balanças; Estufa; Medidores de pH; Barrilete; Chapa de aquecimento; Destilador de água; Armário; Lavadores de pipeta; Mufla; Condicionadores de ar; Extintor contra incêndio; Balança Analítica Mod. Mark 210A; Capela; Chuveiro de Emergência; COMPLEMENTO: Sendo o laboratório mais utilizável pelos primeiros anos dos cursos do IFMT, o laboratório de Química Geral atende a projetos de pesquisa e aulas práticas nas áreas da Química que

estudam os conceitos básicos: leis, princípios e teorias que permitem caracterizar os fenômenos químicos que ocorrem com as substâncias. Possui bancadas em forma de ilhas e uma bancada lateral de parede.

LABORATÓRIO DE QUÍMICA ANALÍTICA

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório de Química

IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de Química Analítica

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 20 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT)

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: Mesa do professor; Armário de aço com 02 portas de vidro; Armário de aço com 01 porta de vidro; Bicos de Bunsen; Centrífugas; Condicionadores de Ar; Estabilizadores; agitador de tubos; Forno de mufla; Barriletes; Placa de aquecimento; Centrífuga; Extintor contra incêndio.

COMPLEMENTO: Construído com bancadas em forma de ilhas e uma bancada lateral de parede, o Laboratório de Química Analítica atende a projetos de pesquisa e aulas práticas nas áreas de Química Analítica, envolvendo métodos voltados para a determinação da composição da matéria. Os métodos qualitativos geram informações sobre a identidade das espécies atômicas ou moleculares, ou mesmo grupos funcionais na amostra. Já os métodos quantitativos proporcionam resultados numéricos relacionados à quantidade dos componentes na amostra.

LABORATÓRIO DE QUÍMICA ORGÂNICA

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório de Química

IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de Química orgânica

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 20 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: Mesa do professor; Barriletes; Condicionadores de ar; Extrator de sebelin; Estufa; Evaporador rotativo; Balança; Destilador; Cadeira do professor; Mantas - 0,5 Litro; Manta 250; Extintor contra incêndio; Bomba de vácuo.

COMPLEMENTO: O laboratório de Química Orgânica atende a projetos de pesquisa e aulas práticas nas áreas de Química Orgânica estudando o comportamento dos compostos do carbono. Estes compostos têm aplicações extremamente variadas: plásticos, petróleo, fibras, borracha, medicamentos, bi-química, etc.

LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ÁGUAS

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório de Química

IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de análise de águas

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 25 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: Medidor de PH/Bancada 110/220V; Destilador de óleos essenciais; Equipamento para medir DQO - DQO - 01; Espectrofotômetro UV-VISQ-108U2M; Chapa Aquecedora Q313-21; Estufa de BOD Microprocessada Q-315M13/23; Estabilizador; Aparelho de Jor Test; Determinador de DBO Q-411-2; Destilador de Água Q-341-22; Deionizador; Titulador Karl Fischer DL 18; Colorímetro Nessler Quanti 200; Aparelho de Jor Teste; Barriletes; Condicionadores de ar; Extintor contra incêndio; Balança Semi-analítica Mod. Mark 500; Estufa de esterilização e secagem (microbiológica).

COMPLEMENTO: Construído com uma bancada central tipo ilha, com bancadas de parede ao redor. O laboratório de Águas atende a projetos de pesquisas e aulas práticas nas áreas de análise de Águas, Poluição Ambiental, Química Ambiental, e Efluentes, Química Análise Instrumental, Calibração Instrumental.

LABORATÓRIO DE MONITORAMENTO AMBIENTAL

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório de Química
 IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de monitoramento ambiental
 DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.
 QUANTIDADE: 01
 CAPACIDADE DE ALUNOS: 20 alunos
 UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).
 ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: Evaporador rotativo; Agitador de soluções; Agitador de tubos; Absorção atômica; Barrilete; Lavador de pipeta; Extrator de seletin; Absorção atômica de chama; Destilador; Estufa; Espectro fotômetro UV; Espectro fotômetro; Medidores de pH; Balança; Bomba de vácuo; Extintor contra incêndio; Condicionadores de ar.
 COMPLEMENTO: O monitoramento ambiental é uma importante ferramenta para administração dos recursos naturais. Este oferece conhecimento e informações básicas para avaliar a presença de contaminantes, para compreender os sistemas ambientais. O laboratório de Monitoramento Ambiental atende a projetos de pesquisa e aulas práticas.

LABORATÓRIO DE SOLOS

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório de Química
 IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de solos
 DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.
 QUANTIDADE: 01
 CAPACIDADE DE ALUNOS: 20 alunos
 UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).
 ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: Estufa; Mesa agitadora orbital; Lavador de pipetas; Estufa com circulação e renovação de ar; Macro-moinho; Barrilete 30L; Balança; Pipetador 025mL; Balança eletrônica; Centrífuga; Estabilizadores; Geladeira; Mesa; Agitador magnético sem aquecedor; Bloco digestor; Bloco digestor microcontrolado; Agitador de tubos; Condicionador de ar.
 COMPLEMENTO: As análises mais comuns em solos são as análises físico-químicas. Laboratório dotado de duas bancadas tipo ilha, e uma bancada tipo parede, havendo separação da área quente. O laboratório de Solos atende a projetos de pesquisa e aulas práticas.

LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório de Química
 IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de bromatologia
 DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teóricas práticas de laboratórios.
 QUANTIDADE: 01
 CAPACIDADE DE ALUNOS: 20 alunos
 UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).
 ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: Medidor de pH; Balança eletrônica; Destiladores de nitrogênio; Centrífuga para butirona; Estabilizadores; Centrífuga; Determinador de açúcares redutores; Barrilete; Moinho multiuso; Agitadores magnéticos com aquecedor; Mesa; Determinador de Fibras; Triturador; Determinador de gordura; Mufla; Estufa; Geladeira; Forno elétrico de micro-ondas; Bloco digestor; Bomba a vácuo; Condicionadores de ar; Ventiladores.
 COMPLEMENTO: A Bromatologia é a ciência que estuda os alimentos. Permite conhecer a sua composição qualitativa e quantitativa; o significado de higiênico e toxicológico das alterações e contaminações, como e porque ocorrem e como evitá-las; qual é a tecnologia mais apropriada para tratá-los e como aplicá-la; como utilizar a legislação; segurança alimentar; proteção dos alimentos e do consumidor; quais os métodos analíticos a aplicar para determinar a sua composição e para determinar a sua qualidade. O laboratório de Bromatologia atende a projetos de pesquisa e aulas práticas.

LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA GERAL

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório de Química e Biologia
 IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de microbiologia geral
 DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 20 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: Microscópios; Estabilizadores; Barrilete; Barrilete 30L; Geladeira; Balança; Câmara escura UV; Contador de colônias; Agitador orbital de microplacas; Estufa pequena de cultura; Estufa grande de cultura; Agitador de tubos; Forno Elétrico de Micro-ondas; Capela de biossegurança de fluxo laminar; Condicionador de ar; Pias de preparo microbiológico, Pias de lavagem e descarte de resíduos; Cadeiras; Ventiladores; Centrífuga de tubos de ensaios; micropipetas semiautomáticas.

COMPLEMENTO: A microbiologia é a área da ciência que se dedica ao estudo dos microrganismos, sendo eles organismos procariotos (bactérias, archaeas), eucariotos inferiores (algas, protozoários, fungos) e também os vírus, sendo foco a compreensão de sua morfologia, fisiologia e comportamento genético e molecular diante de algumas técnicas. Tem como objetivo atender projetos de pesquisa e aulas práticas.

LABORATÓRIO DE BIOTECNOLOGIA

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório Biologia

IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de Biotecnologia

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 35 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: Microscópios; Estabilizadores; Barrilete; Barrilete 30L; Geladeira; Balança; Câmara escura UV; Contador de colônias; Estufa pequena de cultura; Estufa grande de cultura; Agitador de tubos; Forno Elétrico de Micro-ondas; Capela de biossegurança de fluxo laminar; Condicionador de ar; Pias de preparo microbiológico, Pias de lavagem e descarte de resíduos; Cadeiras; micropipetas semiautomáticas, transiluminador.

COMPLEMENTO: A biotecnologia é a área da ciência que se dedica ao estudo dos organismos vegetais e animais e microrganismos através da aplicação de técnicas moleculares. Tem como objetivo atender projetos de pesquisa e aulas práticas.

LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório

IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de Análise Sensorial

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 35 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: mesa, cadeiras, armários, geladeira, ar-condicionado, forno elétrico, cabines para provas.

COMPLEMENTO: De acordo com a ABNT, a Análise sensorial é a ciência que objetiva evocar (provo-car), medir, analisar e interpretar reações às características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Tem como objetivo atender projetos de pesquisa e aulas práticas.

LABORATÓRIO BÁSICO DE ENGENHARIA

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório

IDENTIFICAÇÃO: Laboratório Básico de Engenharia

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 35 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: pia, armários, módulo didático de trocador de calor, módulo didático de torre de resfriamento, módulo didático de experimentos multipropósito, módulo didático Experimento de Reynolds, módulo didático de hidráulica, módulo didático de reatores ideais, módulo didática de Estação de Tratamento de Água.

COMPLEMENTO: Os equipamentos pertencentes a este laboratório possibilitam a realização de práticas que envolvem fundamentos estudados em Mecânica dos Fluidos, Transferência de Calor e Massa e Operações Unitárias. Tem como objetivo atender projetos de pesquisa e aulas práticas.

LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório

IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de Processamento de Alimentos

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 35 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: pias, fogão industrial com forno combinado, forno micro-ondas, forno elétrico, processador de alimentos, liquidificador, tacho de doce de leite, iogurteira, manteigueira, tumbler, moedor de carne, cutter, armários, geladeiras, freezer.

COMPLEMENTO: Este laboratório possui dois ambientes nos quais são trabalhados matérias-primas de origem distintas. Em um dos ambientes é processado alimentos de origem vegetal e em outro ambiente são processados alimentos de origem animal, atendendo desta forma, todas as disciplinas tecnológicas do curso. Tem como objetivo atender projetos de pesquisa e aulas práticas.

LABORATÓRIO DE BEBIDAS

PO DE INSTALAÇÃO: Laboratório

IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de Bebidas

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 35 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: pias, minicervejaria, armários.

COMPLEMENTO: Tem como objetivo atender projetos de pesquisa e aulas práticas.

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório de tecnologia da Informação

IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de Informática

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 02

CAPACIDADE DE ALUNOS: 35 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: quadro de vidro, bancadas, 18 microcomputadores com Processador Intel i5, memória 4GB, 250GB de disco rígido, Windows 7 Professional (gabinete, monitores, mouses e teclados), 12 microcomputadores com AMD Athlon II X2, memória 2 GB, 250 GB de disco rígido, Windows 7 Professional, mesa, cadeiras, condicionador de ar, programas específicos para as disciplinas ministradas no local.

COMPLEMENTO: A informática é uma área transversal usada nas diversas ciências, permitindo a aproximação do discente as tecnologias recentes de informação no que se refere a aplicação e uso de softwares e hardwares, processamento e gerenciamento de dados, geoprocessamento e georreferenciamento, desenho técnico aplicado, estatística aplicada e outras áreas afins.

LABORATÓRIO DE FÍSICA EXPERIMENTAL

TIPO DE INSTALAÇÃO: Laboratório de Física Experimental

IDENTIFICAÇÃO: Laboratório de Física

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas teórico-práticas de laboratórios.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 35 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista e à Distância (UAB/IFMT).

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: quadro de vidro, trilho linear de ar, banco óptico, interferômetro, balança de torção para estudo de pêndulos, conjunto para estudo de dilatação, conjunto de calorímetros, tubo sonoro, gerador de Van de Graff, painel eletrônico para estudo de resistores, conjunto de bobinas eletromagnéticas, oscilador mecânica para estudo de ondas mecânicas, conjunto de plano inclinado, conjunto para estudo da hidrostática e hidrodinâmica com sensores, painel para estudo da constante de Plank, conjunto para estudo de conservação de energia.

COMPLEMENTO: Este laboratório tem o objetivo de realizar aulas práticas sobre os fundamentos estudados nas disciplinas de Física I, Física II, Física III e Física IV.

SALA DE DESENHO TÉCNICO

TIPO DE INSTALAÇÃO: Sala

IDENTIFICAÇÃO: Sala de Desenho Técnico

DISPONIBILIDADE DO IMÓVEL: Área específica para aulas de desenho Técnico.

QUANTIDADE: 01

CAPACIDADE DE ALUNOS: 35 alunos

UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES: Compartilhamento entre cursos Presenciais do IFMT Campus Bela Vista.

ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIO: quadro de vidro e pranchetas com tampos de inclinação regulável e régua paralela.

COMPLEMENTO: O Desenho Técnico objetiva representar de forma precisa, no plano, das formas do mundo material de modo a possibilitar a reconstituição espacial das mesmas. É conteúdo obrigatório em todos os cursos de Engenharia.

15.4. Recursos Tecnológicos e de Audiovisual

Todas as salas de aula são dotadas de projetor multimídia e outros recursos tecnológicos que podem ser utilizados nos diversos laboratórios existentes, inclusive o de Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) e/ou podem ser requisitados pelos professores através do Departamento de Ensino.

O campus providenciou também a assinatura de um recurso tecnológico para aulas práticas através de laboratórios virtuais que permitem a simulação de práticas de laboratório padronizadas. Este se constitui em um recurso inovador e diferenciado de estudo complementar, que estimula o discente em uma relação teoria-prática de forma ativa, atendendo assim alguns aspectos constantes no Instrumento de Avaliação dos Cursos Superiores.

A plataforma de laboratórios virtuais pode contribuir para o processo de ensino aprendizagem, pois torna o estudante um agente ativo na execução da aula prática e não um mero expectador.

A Plataforma disponibiliza roteiros com alta-fidelidade aos experimentos realizados nos laboratórios reais, abordando três aspectos: conceituais/cognitivos, atitudi-

nais e procedimentais. Os discentes executam a prática de forma a coletar dados experimentais e a partir disso poderão elaborar relatórios e laudos. É possível realizar aulas práticas de diversas áreas do conhecimento que compõem o currículo do curso: Química, Física, Bioquímica, Microbiologia, Análise de Alimentos, Microscopia e Biotecnologia. Apesar de ser um recurso digital, não é considerado um jogo, mas se aproxima de um simulador onde as ações executadas têm influência nos resultados das práticas.

Os docentes podem usar como ferramenta complementar em suas aulas práticas presenciais, na elaboração de videoaulas instrucionais das práticas e como atividade prática para o discente executar. Cada prática possui um link de acesso, portanto o professor pode escolher aquela que atende ao propósito da sua aula e disponibilizar para os discentes através dos recursos das TIC.

O recurso tecnológico é on-line, fica disponível 24 horas e o discente pode acessar ilimitadamente e repetir práticas se necessário. Somente ficará disponível para docentes e estudantes que estejam com a matrícula ativa, pois a plataforma exige a identificação do usuário através de um sistema de autenticação disponibilizado pela equipe de Tecnologia da Informação - TI.

A Plataforma possui suporte técnico da empresa prestadora do serviço para atender os discentes e professores quanto ao uso da ferramenta, não prestando atendimento quanto ao conteúdo ministrado, pois o ensino fica mantido sob autonomia do Professor responsável.

15.5. Espaço Docente

Os professores possuem armários individualizados e contam com uma ampla sala de professores para os períodos que se encontram na instituição e está sendo providenciado espaço adequado para o atendimento ao aluno para cada professor que atue no curso de Engenharia de Alimentos.

15.6. Espaço Discente

Tabela 12. Infraestrutura de Salas de Aulas

SALAS	ESTRUTURA DISPONÍVEL
1	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de giz, 02 condicionadores de ar

2	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de giz, 02 condicionadores de ar
3	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de giz, 02 condicionadores de ar
4	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de giz, 02 condicionadores de ar
5	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de giz, 02 condicionadores de ar
6	25 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
7	25 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
8	25 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
9	25 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
10	30 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
11	30 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
12	30 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
13	30 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 02 condicionadores de ar, 03 ventiladores de teto
14	40 cadeiras estudantis com braço, 01 mesa do professor, 01 cadeira sem braço, 01 quadro de vidro, 01 condicionador de ar

16. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABIA. Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos. **Relatório anual de 2020: Números do setor**. São Paulo: ABIA, 2021. Acessado em: 02 ago.2021. Disponível em: <https://www.abia.org.br/>
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. 2015. Rio de Janeiro, 2015.
- BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.
- BRASIL. Casa Civil. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Regula o exercício das profissões de Engenheiro, Arquiteto e Engenheiro Agrônomo e dá outras providências. **Lei nº 5.149, de 24 de dezembro de 1966**. Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Altera a Lei nº-9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira”, e dá outras providências. **Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003**. Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008**. Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999**. Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências. **Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004**. Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. LDB, **Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996 e suas alterações**. Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. **Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001**. Legislação Federal e Marginália.

- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES e dá outras Providências. **Lei nº 10.861 de 14 de abril de 2004.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. **Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. 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. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Proíbe que uma mesma pessoa ocupe 2 (duas) vagas simultaneamente em instituições públicas de ensino superior. **Lei nº 12.089, de 11 de novembro de 2009.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. **Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera a lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (lei de diretrizes e bases da educação nacional), para fixar, em virtude de escusa de consciência, prestações alternativas à aplicação de provas e à frequência a aulas realizadas em dia de guarda religiosa. **Lei nº 13.796, de 3 de janeiro de 2019.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera a redação do § 1º do art. 47 da lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 - lei de diretrizes e bases da educação nacional. **Lei nº 13.168, de 6 de outubro de 2015.** Legislação Federal e Marginália.

- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Institui a lei brasileira de inclusão da pessoa com deficiência (estatuto da pessoa com deficiência). **Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Aprova o plano nacional de educação - pne e dá outras providências. **Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). **Lei nº 13.146, de 06 de julho de 2015.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera a redação do § 1º do art. 47 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Lei nº 13.168, de 06 de outubro de 2015.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera o art. 25 da Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003 (Estatuto do Idoso), para garantir aos idosos a oferta de cursos e programas de extensão pelas instituições de educação superior. **Lei nº 13.535, de 15 de dezembro de 2017.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera o art. 12 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para incluir a promoção de medidas de conscientização, de prevenção e de combate a todos os tipos de violência e a promoção da cultura de paz entre as incumbências dos estabelecimentos de ensino. **Lei nº 13.663, de 14 de maio de 2018.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para assegurar atendimento educacional ao aluno da educação básica internado para tratamento de saúde em regime hospitalar ou domiciliar por tempo prolongado. **Lei nº 13.716, de 24 de setembro de 2018.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para fixar, em virtude de escusa de consciência, prestações alternativas à aplicação de provas e à frequência a aulas realizadas em dia de guarda religiosa. **Lei nº 13.796, de 03 de janeiro de 2019.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para dispor sobre a divulgação de resultado de processo seletivo de acesso a cursos superiores de graduação. **Lei nº 13.826, de 13 de maio de 2019.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera a lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (lei de diretrizes e bases da educação nacional), para dispor sobre a divulgação de resultado de processo seletivo de acesso a

curso superiores de graduação. **Lei nº 13.826, de 13 de maio de 2019.** Legislação Federal e Marginália.

- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. **Referenciais Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado e Licenciatura/Secretaria de Educação Superior.** – Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Superior, 2010. 99 p. Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia. **Resolução CNE/CP nº 02/2019, de 24 de abril de 2019.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana. **Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Engenharia. **Resolução CNE/CES nº 02, de 24 de abril de 2019.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera o art. 9º, § 1º da resolução cne/ces 2/2019 e o art. 6º, § 1º da resolução cne/ces 2/2010, que institui as diretrizes curriculares nacionais dos cursos de graduação de engenharia, arquitetura e urbanismo. **Resolução CNE/CES nº 1, de 26 de março de 2021.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. **Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. **Resolução CNE/CES nº 2, de 18 de junho de 2007.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Arquitetura e Urbanismo, alterando dispositivos da Resolução CNE/CES nº 6/2006. **Resolução CNE/CES nº 2, de 17 de junho de 2010.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera o Art. 9º, § 1º da Resolução CNE/CES 2/2019 e o Art. 6º, § 1º da Resolução CNE/CES 2/2010, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação de Engenharia, Arquitetura e Urbanismo. **Resolução CNE/CES nº 01, de 26 de março de 2021.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Altera artigos da Portaria nº 165, de 20 de abril de 2021, e da Portaria nº 183, de 23 de abril de 2021,

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

referentes a procedimentos no âmbito da Avaliação Externa Virtual in Loco realizada pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep). **Portaria nº 275, de 28 de julho de 2021.** Legislação Federal e Marginália.

- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Recria a Comissão Técnica de Acompanhamento da Avaliação - CTAA do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - Sinaes e do Sistema de Avaliação de Escolas de Governo - Saeg. **Portaria nº 96, de 22 de janeiro de 2020.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior - IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino. **Portaria nº 2.117, de 06 de dezembro de 2019.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições. **Portaria nº 3.284, de 07 de novembro de 2003.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Autoriza a inclusão na organização pedagógica e curricular de cursos superiores a oferta de disciplinas na modalidade semipresencial. **Portaria nº 4.059/2004, de 10 de dezembro de 2004.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Dispõe sobre a comissão técnica de acompanhamento da avaliação - ctaa do sistema nacional de avaliação da educação superior - sinaes e do sistema de avaliação de escolas de governo - saeg. **Portaria nº 488, de 8 de julho de 2021.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Dispõe sobre os procedimentos de competência do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira referentes à avaliação de instituições de educação superior, de cursos de graduação e de desempenho acadêmico de estudantes. **Portaria nº 840, de 24 de agosto de 2018.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Afinidade de curso para fins de transferência de aluno. **Parecer CNE/CES nº 434/97, de 08 de julho de 1997.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. **Parecer CNE/CP nº 008, de 06 de março de 2012.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto – MEC. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. **Parecer CNE/CP nº 003, de 10 de março de 2004.** Legislação Federal e Marginália.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

- BRASIL. Casa Civil. Regulamenta as Leis Nºs 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. **Decreto nº 5.296, de 02 de dezembro de 2004.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Regulamenta o art. 80 da Lei nº9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Decreto nº 5.622 de 19 de dezembro de 2005.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino. **Decreto nº 5.773, de 09 de maio de 2006.** Legislação Federal e Marginália. (REVOGADO)
- BRASIL. Casa Civil. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, Pessoas assinados em Nova York, em 30 de março de 2007. **Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. **Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino. **Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Regulamenta o art. 58 da Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência - Estatuto da Pessoa com Deficiência. **Decreto nº 9.451, de 26 de julho de 2018.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Altera o Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, que regulamenta a Lei nº 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e a Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida. **Decreto nº 10.014, de 06 de setembro de 2019.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Institui a Política Nacional de Educação Especial: Equitativa, Inclusiva e com Aprendizado ao Longo da Vida. **Decreto nº 10.502, de 30 de setembro de 2020.** Legislação Federal e Marginália.

- BRASIL. Casa Civil. Dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino. **Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Institui a política nacional de educação especial: equitativa, inclusiva e com aprendizado ao longo da vida. **Decreto nº 10.502, de 30 de setembro de 2020.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Altera o decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, que regulamenta a lei nº 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e a lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida. **Decreto nº 10.014, de 6 de setembro de 2019.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Regulamenta o art. 58 da lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015, que institui a lei brasileira de inclusão da pessoa com deficiência - estatuto da pessoa com deficiência. **Decreto nº 9.451, de 26 de julho de 2018.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Casa Civil. Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. **Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002.** Legislação Federal e Marginália.
- BRASIL. Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia. Discrimina atividades das diferentes modalidade profissionais da Engenharia, Arquitetura e Agronomia. **Resolução CONFEA nº 218, de 29 de junho de 1973.**
- BRASIL. Conselho Federal de Engenharia, Arquitetura e Agronomia. Dispõe sobre a regulamentação da atribuição de títulos profissionais, atividades, competências e caracterização do âmbito de atuação dos profissionais inseridos no Sistema Confea/Crea, para efeito de fiscalização do exercício profissional. **Resolução CONFEA nº 1.010, de 22 de agosto de 2005.**
- IFMT. – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso. Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI: 2019-2023. Cuiabá: IFMT, 2019.
- IFMT. Aprovar o Regulamento para Curricularização da Extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, conforme recomendado na Resolução CONSEPE nº 021 e anexo, de 20 de abril de 2021. **Resolução CONSUP nº 22, de 25 de maio de 2021.** Normatização interna.
- IFMT. Recomendar a aprovação do Regulamento para a Curricularização da Extensão no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso. **Resolução CONSEPE nº 021, de 20 de abril de 2021.** Normatização interna.
- IFMT. Aprovar a Política de Assistências Estudantil do IFMT. **Resolução CONSUP nº 094, de 18 de outubro de 2017.** Normatização interna.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

- IFMT. Aprovar o Regulamento Geral da Política de Assistências Estudantil do IFMT. **Resolução CONSUP nº 095, de 18 de outubro de 2017**. Normatização interna.
- IFMT. Aprovar a Normativa para elaboração dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Superiores, oferecidos pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso, conforme anexo. **Resolução CONSUP nº 024, de 06 de julho de 2011**. Normatização interna.
- IFMT. Recomendar a aprovação do Regulamento para as Bancas de Heteroidentificação dos Processos Seletivos do IFMT. **Resolução CONSUP nº 022, de 18 de maio de 2021**. Normatização interna.
- IFMT. Aprova o Regulamento Didático do IFMT. **Resolução CONSUP nº 08, de 26 de novembro de 2020**. Normatização interna.
- FIEMT. Federação das Indústrias de Mato Grosso. **Relatório Observatório da Indústria: Indicadores da Indústria 2020**. Cuiabá: FIEMT, 2020. Disponível em: <https://www.fiemt.ind.br/para-industria/observatorio-da-industria>. Acessado em: 05 ago. 2021.
- IMEA. Instituto Mato-grossense de Economia Agropecuária. **Relatório de Mercado: Agronegócio no Brasil e em Mato Grosso. 2020**. Disponível em: <https://bucket-xiruexterno-2.s3.sa-east-1.amazonaws.com/5/696275888694231040/1112146681314353152-.pdf?X-Amz-Expires=432000&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AKIAIOZVUSV4HGV74RLA/20210615/sa-east-1/s3/aws4_request&X-Amz-Date=20210615T193414Z&X-Amz-SignedHeaders=host&X-Amz-Signature=473744f1543f34a8d4c3a4c9bfe2b5c00e183f94f0df997f0f31a11a1eac5264> Acessado em: 15 jun. 2021.
- MORAN, José Manuel. **Os novos espaços de atuação do professor com as tecnologias**. Revista Diálogo Educacional. Curitiba, PUC-PR, v.4, n.12, maio-agosto, 2004, páginas 13-21.
- MACHADO, Lucília Regina de Souza. **Educação e os desafios das novas tecnologias**. In: FERRETI, Celso et al. (Orgs.). Tecnologias, trabalho e educação: um debate multidisciplinar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.
- MATO GROSSO. SEPLAG. Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão. **Contas Regionais: Produto Interno Bruto de Mato Grosso em 2018**. Disponível em: <http://www.seplag.mt.gov.br/images/files/responsive/Planejamento/INFORMACOES_MUNICIPAIS/contas_regionais_2018.pdf>. Acessado em: 15 de junho de 2021.

17. ANEXO**Anexo 1. Resolução de Criação do Curso Superior de Engenharia de Alimentos do Campus Cuiabá – Bela Vista**

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – SETEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº 005, DE 15 DE OUTUBRO DE 2009

O REITOR "PRO TEMPORE", PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO IFMT, no uso da atribuição legal que lhe confere a Portaria de nomeação nº 37 de 07 de janeiro de 2009, ratificada pelo Art. 8, item I e competências Instituídas pelo Art. 9, itens IV e IX, do Estatuto dos Institutos Federais, bem como dispositivos regimentais pautados no Plano de Desenvolvimento Institucional que remetem para regulamentação das atividades no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso e considerando o que consta nos processos nº 23049.053607/2009-88 e nº 23049.010637/2008-46

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar, *ad referendum*, o Projeto Político Pedagógico (PPC) do Curso Superior em ENGENHARIA DE ALIMENTOS, proposto pelo Campus Bela Vista, tendo em vista adaptações feitas com base no projeto protocolado em novembro de 2008 sob o número 23049.010637/2008-46

Art. 2º - Autorizar a abertura de turmas e oferta de vagas, com base neste Projeto Político Pedagógico, a partir de 2010/1, do Curso Superior em Engenharia de Alimentos, no Campus Bela Vista.

Art. 3º - Os casos omissos serão tratados pela Pró-Reitoria de Ensino deste IFMT.

Art. 4º - Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Cuiabá-MT, 15 de outubro de 2009.


PROF. JOSÉ BISPO BARBOSA

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Anexo 2. Portaria do Coordenador de Curso de Engenharia de Alimentos.

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

PORTARIA 2100/2019 - RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT, de 22 de agosto de 2019

O REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo Decreto Presidencial de 11.04.2017, publicado no D.O.U nº 71, de 12.04.2017; e considerando o Ofício nº 161/2019 - BLV-GAB/CBLV/RTR/IFMT, de 16/08/2019,

RESOLVE:

I – Dispensar, a servidora **DARYNE LU MALDONADO GOMES DA COSTA**, Matrícula SIAPE nº 2648112, ocupante do cargo de Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, pertencente ao quadro permanente deste IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista, da função de confiança de Coordenadora do Curso Superior de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, código FCC;

II – Designar a servidora **CAROLINA BALBINO GARCIA DOS SANTOS**, Matrícula SIAPE nº 1606116, ocupante do cargo de Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, pertencente ao quadro permanente deste IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista, para a função de confiança de Coordenadora do Curso Superior de Bacharelado em Engenharia de Alimentos, código FCC.

III – Esta Portaria entra em vigor a partir de sua publicação.

IV – Cientifique-se e cumpra-se.

Willian Silva de Paula
Reitor do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Decreto Presidencial de 11/04/2017

Documento assinado eletronicamente por:

• **Willian Silva de Paula**, REITOR - CD1 - RTR, em 22/08/2019 08:18:37.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 20/08/2019. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 9263

Código de Autenticação: 6a318e0cb7



Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Anexo 3. Portaria do NDE do Curso de Engenharia de Alimentos



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
PORTARIA 67/2019 - BLV-GAB/CBLV/RTR/IFMT, de 26 de agosto de 2019

O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS CUIABÁ – BELA VISTA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Portaria IFMT N.º 859, de 19.04.2017, publicada no D.O.U em 20.04.2017,

Considerando a Portaria 2100/2019, de 22 de agosto de 2019, do Gabinete da Reitoria do Instituto Federal de Mato Grosso,

RESOLVE:

I - Revogar a Portaria 083/2017, de 04/09/2017 do IFMT - campus Cuiabá - Bela Vista;

II - Designar os servidores para exercer a função de membros do Núcleo Docente Estruturante - NDE de Curso Superior de Bacharelado em Engenharia de Alimentos do Instituto Federal de Mato Grosso - campus Cuiabá - Bela Vista, conforme segue abaixo:

SERVIDORES	MATRÍCULA SIAPE
Carolina Balbino Garcia dos Santos (Presidente)	1606116
Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi	1859488
Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa	2648112
Elaine de Arruda Oliveira Coringa	2226618
Jonas Spolador	2221332
Josias do Espírito Santo Coringa	2114170
Luzilene Aparecida Cassol	2036176

III - Cientifiquem-se e cumpra-se.

DEIVER ALESSANDRO TEIXEIRA

Diretor-geral do IFMT Cuiabá - Bela Vista

Portaria IFMT N.º 859, de 20.04.2017

Documento assinado eletronicamente por:

- Deiver Alessandro Teixeira, DIRETOR - CD2 - BLV-GAB, em 26/08/2019 16:09:14.
- James Moraes de Moura, CHEFE DE GABINETE - FG1 - BLV-GAB, em 27/08/2019 12:19:32.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 26/08/2019. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 10014
Código de Autenticação: 7a49e4579c



Resolução CONSUP N° XXX, de XX de outubro de XXXX.

Anexo 4. Portaria do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso

PORTARIA 63/2021 - BLM-GAB/BLM-DG/CRI-VRTR/FMT, de 20 de agosto de 2021

O DIRETOR GERAL DO CAMPUS CUIABÁ - BELA VISTA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Portaria IFMT N.º 744, de 19.04.2021, publicada no D.O.U. em 20.04.2021;

Considerando o D.E.C.D Nº 9/2021 - BLM-SRFA/BLM-FNS/BLM-DG/CRI-VTR/FMT,

RESOLVE:

I - Designar os servidores e discentes abaixo relacionados abaixo para compor o Colegiado do Curso Representativo de Engenharia de Alimentos, conforme segue:

NOME	FUNÇÃO	Matrícula / SIAPE
Carolina Belbino Garcia dos Santos	Presidente	160****
Andrey Maltonaco Gomes da Costa	Representante Docente	186****
Daniela Fernandes Lima de Carvalho Cavenaghi	Representante Docente	185****
Daryne Lu Maldonado Gurnes da Costa	Representante Docente	264****
Vanessa Costa Gonçalves Silva	Representante Técnico Administrativo	210****
Thays Alyne Santos de Jesus Vieira	Representante Discente	2018149420140

II - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação;

III - Revogam-se todas as disposições em contrário a esta;

IV - Cientifiquem-se e cumpram-se.

Jaíro Luiz Medeiros Aquino Junior
Diretor-geral do IFMT Campus Cuiabá - Bela Vista
Portaria IFMT N.º 744, de 19.04.2021

Documento assinado eletronicamente por:

Jaíro Luiz Medeiros Aquino Junior, DIRETOR GERAL - CD2 - BLM-DG, em 20/08/2021 10:56:23.

Este documento foi enviado pelo SIAPE em 30/08/2021. Para consultar sua autenticidade, clique no link em QR Code ao lado ou acesse: https://susp.ifmt.edu.br/autenticar_documento/ e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 2203/1
Código de Autenticação: 51081067



Resolução CONSUP N° XXX, de XX de outubro de XXXX.

**Anexo 5. Regimento Unificado dos Núcleos Docentes Estruturantes –
NDE dos Cursos Superiores do Campus Cuiabá – Bela Vista.**



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Campus Cuiabá – Bela Vista
Departamento de Ensino

**REGIMENTO UNIFICADO DOS NÚCLEOS DOCENTES ESTRUTURANTES –
NDE DOS CURSOS SUPERIORES DO CAMPUS CUIABÁ – BELA VISTA**

CAPÍTULO I

DA NATUREZA E FINALIDADES

Art. 1º. O presente Regimento disciplina a criação, as atribuições e o funcionamento dos Núcleos Docentes Estruturantes – NDEs dos cursos superiores do *Campus Cuiabá –Bela Vista* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT.

Parágrafo Único – A instituição, composição e atribuições do NDE são definidas pela Resolução CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010 e os dispositivos de regulamentação interna, mencionados no Artigo 156 da Organização Didática do IFMT.

Art. 2º. O NDE, de que trata o presente Regimento, é o órgão consultivo responsável pela concepção, implantação, acompanhamento e constante avaliação e atualização de Projeto Pedagógico do Curso – PPC, oferecendo subsídios que visam à melhoria e consolidação dos mesmos.

Parágrafo Único – O NDE tem função consultiva, avaliativa, propositiva e de assessoramento ao Colegiado de Curso.

CAPÍTULO II

DA CONSTITUIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Art. 3º. O NDE será constituído:

I. Pelo coordenador do curso, como seu presidente;

II. Por no mínimo 05 (cinco) docentes do quadro permanente, que estejam em efetivo exercício e que exerçam liderança acadêmica no curso através de sua produção de conhecimentos na área, pelo desenvolvimento do ensino e pela atuação em outras dimensões correlatas importantes para a consolidação do curso.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Parágrafo Único – O Coordenador será substituído nas faltas e impedimentos pelo membro do NDE definido pelos seus pares na 1ª sessão após sua constituição e/ou recomposição, considerando preferencialmente os critérios de maior tempo de serviço na instituição e/ou maior titulação acadêmica.

Art. 4º. A indicação dos representantes docentes no NDE será feita pelo Colegiado de Curso para um mandato de 03 (três) anos, com a necessidade de renovação de 1/3 (um terço) de seus membros a cada mandato.

Art. 5º. Em se tratando de um curso novo caberá à direção-geral a emissão de portaria instituindo o 1º Colegiado e o 1º NDE do referido curso, através de indicação que contemple as qualificações, a disposição de atuação e o mérito dos envolvidos.

Art. 6º. O membro que desejar se afastar, quer para capacitação ou quaisquer outros motivos, deverá comunicar oficialmente ao NDE via processo com a antecedência de no mínimo 30 (trinta) dias, a fim de que se possa proceder a recomposição do núcleo por indicação do Colegiado, a bem da continuidade dos trabalhos.

Parágrafo Único – O membro que solicitar afastamento só estará isento das responsabilidades para com o NDE, 30 dias após sua comunicação oficial via processo.

CAPÍTULO III

DA TITULAÇÃO E FORMAÇÃO ACADÊMICA

Art. 7º. Os docentes que compõem o NDE, com formação acadêmica na área do curso, devem possuir titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação stricto sensu, no percentual mínimo de 60% (sessenta por cento).

Art. 8º. Recomenda-se que os docentes que compõem o NDE, com formação acadêmica na área do curso e com titulação de doutor(a), representem, sempre que possível, pelo menos 50% (cinquenta por cento) do núcleo.

Parágrafo Único – Os cursos que não dispuserem de docentes com a titulação recomendada devem ser considerados prioritários nas políticas de formação do IFMT, devido ao comprovado interesse institucional.

CAPÍTULO IV

DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 9º. São atribuições do NDE:

- Acompanhar a elaboração do PPC, definindo conjuntamente sua concepção, estrutura e fundamentos pedagógicos e epistemológicos, bem como o desenrolar de sua implantação, visando a consolidação do curso e ao atendimento das Diretrizes Curriculares Nacionais – DCNs e outros dispositivos legais;
- Avaliar e sugerir adequações no perfil profissional do egresso, para que o mesmo expresse de forma excelente as competências pretendidas;
- Avaliar periodicamente o PPC e promover as alterações que se fizerem necessárias com vistas ao aprimoramento da proposta pedagógica;
- Zelar para que a estrutura curricular contemple de forma sistêmica e global, a flexibilidade, a articulação da teoria com a prática e a integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;

- Promover a integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo projeto pedagógico, buscando implementar mecanismos que proporcionem a inter e transdisciplinaridade;
- Avaliar o desenvolvimento dos componentes curriculares;
- Propor alternativas, teórico-metodológicas que promovam a inovação na sala de aula e a melhoria do processo ensino-aprendizagem;
- Participar da realização da autoavaliação da instituição, especificamente no que diz respeito ao curso, propondo meios de sanar as deficiências detectadas;
- Acompanhar os resultados alcançados pelo curso nos diversos instrumentos de avaliação externa, tais como o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes – ENADE e similares, estabelecendo metas para melhorias;
- Incentivar a pesquisa e extensão oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e/ou de políticas públicas.

CAPÍTULO V

DAS ATRIBUIÇÕES DO PRESIDENTE

Art. 10º. Compete ao Presidente do NDE:

- Elaborar o calendário de reuniões ordinárias, bem como propor quaisquer alterações que se fizerem necessárias na execução do mesmo ou para o bom funcionamento do NDE, submetendo-as aos pares.
- Convocar com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas as reuniões ordinárias e 24 (vinte e quatro) horas as reuniões extraordinárias, com o informe do horário, local e pauta a ser tratada;
- Presidir as reuniões com direito a voto, inclusive o de qualidade;
- Conduzir a escolha e/ou designação do membro que registrará em ata as discussões/deliberações propositivas do NDE;
- Coordenar a integração com outros órgãos colegiados e representar o NDE junto aos órgãos internos e externos;
- Encaminhar as proposições do NDE ao Colegiado de Curso e demais órgãos da instituição para providências e/ou deliberação;
- Solicitar a designação mediante portaria de comissão específica, sob a presidência de um membro do NDE, para estudo de matéria a ser decidida pelo Núcleo, bem como de representante técnico e pedagógico para o trabalho de assessoramento;
- Indicar docentes colaboradores com formação adequada para compor comissão específica, quer seja de estudo, análise ou reformulação do currículo;
- Solicitar assessoramento dos representantes técnico e pedagógico nas questões em que a assessoria destes seja necessária;
- Manter de forma organizada, em arquivo(s) próprio(s), toda a documentação do NDE para pronta consulta quando demandado tanto por órgãos internos, quanto externos.

CAPÍTULO VI

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

DAS SESSÕES PLENÁRIAS

Art. 11. O NDE reunir-se-á ordinariamente, conforme calendário semestral, por convocação de seu Presidente, 02 (duas) vezes por semestre e, extraordinariamente, mediante convocação pelo Presidente ou pela iniciativa da maioria de seus membros titulares.

Art. 12. As deliberações/proposições do Núcleo serão decididas por maioria simples, com base no número de convocados presentes, sendo necessária para a instauração da sessão a presença de pelo menos 50% (cinquenta por cento) de seus membros.

Art. 13. As atribuições no NDE são registradas no Plano de Trabalho Docente – PTD como atividades administrativas e incluídas no cômputo de sua carga horária, conforme regulamentação no Regimento Interno, sendo as convocações decorrentes, prioritárias em relação a quaisquer outras atribuições.

Art. 14. Toda justificativa de falta em convocação deverá ser apreciada pelo NDE através de processo formal protocolizado, sendo que os membros ao darem ciência no processo se pronunciarão a respeito e, considerando o resultado, o presidente tomará as seguintes medidas:

§ 1.º - Se a justificativa for aceita se arquivará o processo;

§ 2.º - Se a justificativa não for aceita, será colhida a ciência do docente e a falta será comunicada ao Departamento de Ensino – DE, para as providências cabíveis;

Art. 15. O não comparecimento a 03 (três) convocações consecutivas ou alternadas, ensejará a solicitação de substituição do membro em questão, cujo mérito será julgado pelo Colegiado a quem cabe, se for o caso, a indicação de outro docente com consequente informe ao DE, para retificação da respectiva portaria.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 16. O presente Regimento Unificado poderá ser modificado por iniciativa de qualquer Colegiado de Curso ou NDE através de requerimento ao Colegiado de Departamento que avaliará a proposição e convocará as instâncias representativas para deliberarem sobre a prospectiva alteração.

Art. 17. Os casos omissos serão apreciados pelo NDE ou quando não lhe couber por órgão superior, de acordo com a competência dos mesmos e em conformidade com a legislação vigente.

Art. 18. O presente Regulamento entra em vigor após sua aprovação pelo Colegiado de Departamento e pela Direção-geral através da emissão de portaria específica.

Cuiabá, 06 de agosto de 2014.

Departamento de Ensino
Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos
Coordenação do Curso de Gestão Ambiental
Coordenação do Curso de Licenciatura em Química – UAB

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

**Anexo 6. Regimento Unificado dos Colegiados de Cursos Superiores do
Campus Cuiabá – Bela Vista**



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Campus Cuiabá – Bela Vista
Departamento de Ensino

**REGIMENTO UNIFICADO DOS COLEGIADOS DE CURSOS SUPERIORES
DO CAMPUS CUIABÁ – BELA VISTA**

CAPÍTULO I

DA NATUREZA E FINALIDADES

Art. 1º. O presente Regimento disciplina a criação, as atribuições e o funcionamento dos Colegiados dos Cursos Superiores no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, IFMT, Campus Cuiabá – Bela Vista.

Art. 2º. Os Colegiados de Cursos Superiores de que trata o presente Regimento são órgãos primários de função administrativa no âmbito dos cursos superiores que acumulam funções normativas, deliberativas, executivas e de administração acadêmica, com composição, competências e funcionamento definidos neste documento e nos dispositivos legais.

Parágrafo Único – O Colegiado de curso deve cumprir seu papel em estreita colaboração com o Núcleo Docente Estruturante – NDE, equipe pedagógica e os demais órgãos administrativos da Instituição, submetendo-se às instâncias superiores e aos mecanismos legais estabelecidos pelo Ministério da Educação – MEC.

Art. 3º. O presente regimento prevê duas composições diferentes para a atuação dos Colegiados dos Cursos Superiores do IFMT, *Campus Cuiabá – Bela Vista*, visando a participação de todos, a saber: Colegiado de Curso e Colegiado de Curso Ampliado.

Parágrafo Único – O Colegiado de Curso Ampliado terá as mesmas prerrogativas do Colegiado de Curso.

CAPÍTULO II

DA COMPOSIÇÃO DO COLEGIADO DE CURSO

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

E COLEGIADO DE CURSO AMPLIADO

Art. 4º. O Colegiado de Curso, regulamentado pela Organização Didática do IFMT, será assim constituído:

I. O Coordenador do Curso, como seu presidente.

II. 03 (três) professores efetivos em pleno exercício no curso, eleitos pelos seus pares.

III. 01 (um) representante técnico, especialista em assuntos pedagógicos, indicado pelo Departamento de Ensino – DE.

IV. 01 (um) representante discente, eleito pelos seus pares.

Parágrafo Único – Os representantes mencionados acima, com exceção do representante do corpo técnico, terão cada qual um suplente eleito e/ou designado pelo mesmo processo eletivo/designação e na mesma ocasião da escolha dos titulares, aos quais substituem automaticamente nas faltas, impedimentos ou vacância exercendo seu poder de voto.

Art. 5º. O Colegiado de Curso Ampliado será constituído por todos os professores que estiverem atuando no curso, pelo representante técnico designado, pelo representante discente e por seus respectivos suplentes, sendo convocado para deliberações específicas que exijam maior representatividade, ocasião em que todos os convocados exercerão direito a voto, sendo as decisões por maioria absoluta de votos.

Parágrafo Único – O Colegiado de Curso Ampliado poderá ser avocado para deliberações específicas pelo presidente do Colegiado ou por 1/3 de seus membros.

Art. 6º. Quando da constituição de um novo curso, o primeiro Colegiado deverá ser designado pela direção-geral, sem a necessidade de um pleito eletivo.

Art. 7º. O presidente do Colegiado de Curso será substituído nas faltas e impedimentos, por um membro do Colegiado definido pelos pares na primeira sessão após sua constituição e/ou recomposição, considerando, preferencialmente, os critérios de maior tempo de serviço e titulação.

CAPÍTULO III

DA ELEIÇÃO E MANDATO

Art. 8º. O mandato dos membros do Colegiado de Curso será de 02 (dois) anos para os representantes do corpo docente e 01 (Um) ano para o representante do corpo discente, sendo vedada a eleição de representante discente concluinte (80% ou mais de integralização), para assegurar o cumprimento de pelo menos 50% do mandato.

§ 1º. São elegíveis como representantes docentes quaisquer professores do quadro permanente que estejam em efetivo exercício no curso, podendo ser reconduzidos por deliberação do Colegiado de Curso Ampliado para mais um mandato de igual período.

§ 2º. São elegíveis como representantes discentes, quaisquer discentes devidamente matriculado, podendo ser reconduzido por deliberação do Colegiado de Curso

Ampliado por mais um mandato de igual período, desde que atenda às exigências no *caput* e não haja manifestação discente em contrário.

Art. 9º. O processo eletivo do(s) representante(s) docente(s) que comporá(ão) o Colegiado de Curso será conduzido pelo Colegiado de Curso Ampliado em no mínimo 02 (duas) sessões assim definidas:

§ 1º. Definição dos candidatos e do prazo para campanha e proposições.

§ 2º. Realização do pleito e homologação dos resultados, sendo os candidatos mais votados aclamados representantes eleitos e os subsequentes considerados suplentes, respeitando-se a ordem de classificação no pleito.

Art. 10. O processo eletivo do representante discente que comporá o Colegiado de Curso será conduzido pelos discentes do curso sob orientação/supervisão do Coordenador de Curso em no mínimo 02 (duas) sessões plenárias assim definidas:

§ 1º. Definição dos candidatos e do prazo para campanha e proposições.

§ 2º. Realização do pleito e homologação dos resultados, sendo o candidato mais votado aclamado representante eleito e os subsequentes considerados suplentes, respeitando-se a ordem de classificação no pleito e o período do mandato.

Art.11. Em caso de destituição, renúncia, licença ou afastamento de algum dos membros titulares será convocado o suplente e, caso os suplentes já tenham assumido ou estejam impedidos de assumir, será realizada uma nova eleição em conformidade com o Art. 9º e o Art. 10.

Art. 12. As eleições de que trata os artigos anteriores serão realizadas mediante a supervisão e o acompanhamento do presidente do Colegiado a quem caberá assegurar a ampla divulgação dos processos e dos resultados.

Parágrafo Único – Ao final dos procedimentos da eleição, o Colegiado de Curso Ampliado homologará os resultados em ata, após o que o presidente solicitará a atualização da portaria de constituição do Colegiado de Curso junto ao DE.

Art. 13. O membro que desejar se afastar para capacitação ou quaisquer outros motivos, deverá comunicar ao presidente do Colegiado via processo, com a antecedência de no mínimo 30 (trinta) dias, a fim de que se possa proceder a recomposição do Colegiado de Curso pelo processo eletivo, a bem da continuidade dos trabalhos.

Parágrafo Único – O membro que solicitar afastamento só estará isento das responsabilidades para com o Colegiado 30 (trinta) dias a contar de sua comunicação oficial.

CAPÍTULO IV

DAS ATRIBUIÇÕES DO COLEGIADO

Art. 14. Compete ao Colegiado de Curso analisar, avaliar, aprovar e deliberar sobre quaisquer matérias de cunho acadêmico, pedagógico e administrativo

que envolvam o curso, seu currículo, suas turmas, seus docentes e discentes nas 05 (cinco) esferas especificadas abaixo:

I. Quanto à Administração do Curso:

- Organizar, orientar, supervisionar e coordenar sua realização, dando suporte às ações administrativas, de implementação e execução do curso, deliberando sobre as questões acadêmico pedagógicas.
- Avaliar e emitir parecer sobre aproveitamento de estudos, transferência interna e externa, trabalhos de conclusão de curso, estágio supervisionado, matrícula condicional, integralização do curso entre outros; fazendo-o em consonância com o Regulamento Didático e respeitando as normas instituídas pelas instâncias superiores.
- Constituir comissões específicas para acompanhar/avaliar a qualidade da execução dos programas do curso em cada área de atuação.
- Constituir comissões específicas para a análise de matérias de interesse do curso, sejam elas oriundas do NDE, da comunidade acadêmica, dos processos de avaliação interna ou externa, ou da Comissão Própria de Avaliação – CPA, visando ao aperfeiçoamento do curso e/ou da atuação do Colegiado.
- Sugerir à Coordenação de Extensão a proposição de convênios de cooperação técnica e científica com instituições afins, com o objetivo de fomentar o desenvolvimento e a capacitação no curso.
- Definir as áreas de demanda de docentes com vistas a informar aos gestores para providências.
- Emitir parecer específico sobre a necessidade e conveniência de se aceitar processos de transferência interna, redistribuição e/ou remoção de professores para atuarem no curso, baseando-se no perfil de formação do profissional requerido pelo curso.
- Recomendar aos gestores as providências adequadas a melhor utilização dos recursos disponíveis para a execução do projeto de curso.
- Analisar e emitir parecer sobre a viabilidade de concessão do benefício de afastamento para capacitação a médio e longo prazo, sugerindo critérios e medidas administrativas para o resguardo dos interesses do curso.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

- Zelar pelo cumprimento e fiel execução dos dispositivos regimentais, do Regulamento Didático e demais regulamentos e normas instituídas pelo Campus, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT e pela legislação vigente.

II. Quanto ao Currículo:

- Deliberar sobre o perfil do egresso, o currículo e a proposta pedagógica do curso, em estreita cooperação com o NDE e a comunidade acadêmica, com vistas ao constante aprimoramento do processo administrativo e da qualidade da proposta pedagógica.
- Estabelecer e/ou modificar os pré-requisitos e as disciplinas obrigatórias e eletivas, definindo e estabelecendo normas para seu cumprimento.
- Aprovar os planos de ensino das disciplinas do curso deliberando sobre quaisquer alterações necessárias.
- Determinar procedimentos especiais no tocante a quaisquer necessidades específicas associadas à integralização do curso, deliberando em conformidade com as circunstâncias e a legalidade.
- Avaliar os percursos formativos e zelar pela consolidação dos processos formativos propostos com vistas a garantir a efetividade do processo de ensino e aprendizagem.
- Elaborar normas e procedimentos para a análise das atividades complementares, bem como avaliar e aprovar seu cumprimento.
- Propor e apoiar a promoção e a participação em eventos acadêmicos por docentes e discentes, especialmente visando os que proporcionam experiências para o cumprimento das Atividades Complementares.

III. Quanto aos Programas e Planos de Ensino

- Traçar as diretrizes gerais para o curso e fomentar a integração entre os programas e planos de ensino elaborados pelos professores.
- Propor e/ou aprovar alterações propostas pela comunidade acadêmica que visem a melhoria da formação propiciada e sua constante atualização.
- Ratificar ou retificar os procedimentos para a verificação do rendimento escolar nos componentes com características e/ou circunstâncias especiais,

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

tais como: TCC, Estágio Supervisionado e/ou disciplinas oferecidas em modalidades diferenciadas.

- Deliberar sobre processos e procedimentos de cunho pedagógico ou administrativo para os quais sejam necessárias providências adicionais, tais como: licença maternidade, acompanhamento domiciliar, adaptações, reintegração, complementação de estudos, colação de grau extemporânea, aceleração de estudos, revalidação de diploma, migração curricular e aproveitamento de estudos, dentre outros.

IV. Quanto ao Corpo Docente

- Supervisionar o fiel cumprimento do currículo e das atividades programadas.
- Avaliar representação de discentes e comunidade acadêmica.
- Propor a substituição, o treinamento de professores ou quaisquer outras providências necessárias à melhoria da qualidade do ensino ministrado.
- Representar aos órgãos competentes em caso de infração disciplinar.
- Apreciar recomendações de docente e outras esferas sobre assuntos de interesse do curso.

V. Quanto ao Corpo Discente

- Decidir sobre quaisquer questões acadêmico administrativas.
- Avaliar a representação de docentes e comunidade acadêmica.
- Deliberar sobre quaisquer recursos impetrados pelos discentes.
- Representar ao órgão competente, no caso de infração disciplinar.

CAPÍTULO V

DAS ATRIBUIÇÕES DO PRESIDENTE DO COLEGIADO DE CURSO

Art. 15. São atribuições do presidente do Colegiado:

I. Presidir as reuniões com direito a voto, inclusive o de qualidade.

II. Elaborar o cronograma anual de reuniões ordinárias em conformidade com o calendário letivo a ser apresentado para homologação e/ou retificação.

III. Elaborar a pauta das reuniões com as demandas apresentadas e os assuntos de interesse do Curso para deliberação.

IV. Conduzir a escolha e/ou designação do membro que registrará em ata as discussões/deliberações, bem como a leitura de atas anteriores para homologação.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

V. Convocar através do e-mail institucional as reuniões ordinárias e extraordinárias em consonância com o estabelecido no Art. 16, do Capítulo VI, deste regimento.

§ 1º. As convocações do Colegiado de Curso implicam na obrigatoriedade da presença dos representantes designados por portaria e seus respectivos suplentes.

§ 2º. As convocações do Colegiado de Curso Ampliado implicam na obrigatoriedade da presença de todos os profissionais do curso e não apenas dos representantes eleitos.

§ 3º. Os membros do Colegiado deverão confirmar sua ciência da convocação respondendo ao e-mail que será o meio oficial de comunicação.

VI. Solicitar a designação de comissão específica, mediante portaria, sob a presidência de um membro do Colegiado que atuará como relator, para estudo de matéria a ser decidida pelo Colegiado.

VII. Representar o Colegiado junto aos outros setores e esferas administrativas internas e externas, bem como nas deliberações administrativas junto a outros órgãos colegiados da instituição e a equipe de gestão, podendo receber e/ou emitir quaisquer documentos oficiais representando o Colegiado de Curso.

VIII. Designar a seus pares para análise e parecer, os processos encaminhados ao Colegiado com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas da reunião que tratará dos mesmos.

IX. Orientar os discentes quanto aos percursos formativos mais adequados para que não façam escolhas equivocadas, sempre visando ao melhor percurso para a integralização do curso.

X. Acompanhar e orientar os discentes quanto ao cumprimento das exigências do currículo e do projeto pedagógico no tocante às Atividades Complementares, Estágio Supervisionado e TCC, ou outro que possa impactar na integralização do curso.

Parágrafo Único – Cabe também acompanhamento e orientação nos casos de eleição e/ou substituição de representantes discentes no Colegiado de Curso.

XI. Zelar pela integração horizontal e vertical do curso, respeitando os eixos estabelecidos pelo projeto pedagógico e buscando implementar mecanismos que proporcionem a inter e a transdisciplinaridade.

XII. Estimular e apoiar a pesquisa e extensão oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho, de políticas públicas, e/ou tenham sido propostas pelo NDE.

XIII. Promover a integração entre os setores, órgãos colegiados e departamentos da instituição, bem como verificar o cumprimento do currículo do curso e demais exigências legais para a concessão de grau acadêmico aos discentes concluintes.

XIV. Propor procedimentos pedagógicos e administrativos a serem implementados mediante a aprovação do Colegiado de Curso, ou das esferas administrativas superiores conforme for o caso.

XV. Decidir '*ad referendum*', especificamente em casos de emergência/urgência, sobre matéria de competência do Colegiado, sempre que não for possível realizar uma reunião extraordinária e/ou no caso de ausência de quórum, com a anuência de, pelo menos, mais 02 (dois) membros, devendo submeter a decisão ao Colegiado o mais breve possível visando sua ratificação.

XVI. Conduzir os trabalhos de avaliação interna e externa do curso, bem como a aplicação dos instrumentos definidos como parâmetros avaliativos quer internamente, quer externamente.

XVII. Manter de forma organizada, em arquivo(s) específico(s), toda a documentação do Colegiado para pronta consulta quando demandado tanto por órgãos internos quanto externos.

XVIII. Executar e fazer cumprir as deliberações do Colegiado através dos mecanismos administrativos tornados disponíveis, bem como exercer outras atribuições que lhe forem pertinentes ou vierem a ser delegadas por mecanismos legais no futuro.

XIX. Presidir a sessão de posse de seu sucessor, dando a conhecer aos membros do colegiado que repassou ao mesmo em reunião anterior todos os arquivos e documentos do Colegiado, bem como os informes dos processos em andamento, fazendo constar em ata quaisquer pendências em relação à documentação, referentes à sua gestão.

Parágrafo Único – O presidente anterior, sempre que necessário, deverá auxiliar seu sucessor fornecendo prontamente informações e/ou assessoramento quando demandados.

CAPÍTULO VI

DAS SESSÕES PLENÁRIAS DO COLEGIADO

Art. 16. O Colegiado de Curso instaurará sessões:

a) ordinariamente, conforme calendário anual, por convocação de seu Presidente, 02 (duas) vezes por semestre e,

b) extraordinariamente, mediante convocação pelo Presidente ou pela iniciativa de 1/3 (um terço) de seus membros titulares, sempre que necessário;

c) de forma Ampliada mediante convocação específica, conforme a necessidade de deliberação.

§ 1º. As convocações para as sessões ordinárias se darão com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, o mesmo se dando com as sessões ampliadas, e para as reuniões extraordinárias se darão com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, com o informe do horário, local e pauta a ser tratada.

§ 2º. As sessões serão instauradas com a presença de 2/3 (dois terços) dos seus membros, sendo que se constatada a ausência de quórum só poderão ser deliberadas '*ad referendum*' as matérias consideradas inadiáveis ou de urgência/emergência, conforme o Art. 15, inciso XV.

§ 3º. Todas as sessões serão registradas em ata em formulário próprio pelo secretário '*ad hoc*', que encaminhará via e-mail institucional uma sugestão de redação da ata a todos os convocados presentes, a fim de que apresentem observações e/ou retificações no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, findo os quais se procederá a consolidação do documento que será apresentado para homologação.

Art. 17. As deliberações/proposições do Colegiado de Curso serão decididas por maioria simples de votos, com base no número de convocados presentes.

Parágrafo Único – Só exercem direito a voto os membros efetivos do Colegiado de Curso e seus suplentes quando no exercício da suplência, sendo vedada a recusa ou abstenção na votação.

Art. 18. As deliberações/proposições do Colegiado de Curso Ampliado serão decididas por maioria absoluta de votos, com base no número total dos convocados.

Parágrafo Único – Nas matérias que forem submetidas à deliberação do Colegiado de Curso Ampliado todos os membros convocados exercem o poder de voto.

Art. 19. As atribuições no Colegiado de Curso são registradas no Plano de Trabalho Docente – PTD, como atividades administrativas e incluídas no cômputo de sua carga horária, conforme regulamentação no Regimento Interno, sendo as convocações decorrentes, prioritárias em relação a quaisquer outras atribuições.

Art. 20. Toda justificativa de falta em convocação deverá ser apreciada pelo Colegiado através de processo formal, sendo que os membros ao darem ciência no processo se pronunciarão a respeito e, considerando o resultado, o presidente tomará as seguintes medidas:

§ 1.º - Se a justificativa for aceita se arquivará o processo sem repercussões adicionais.

§ 2.º - Se a justificativa não for aceita, será atribuído ao membro falta à convocação. Após colhido seu ciente a falta será comunicada ao DE para as providências cabíveis.

Art. 21. O não comparecimento a 03 (três) convocações consecutivas ou alternadas, ensejará a solicitação de substituição do membro em questão, cujo mérito será julgado pelo Colegiado de Curso Ampliado a quem cabe, se for o caso, a indicação de outro docente com consequente informe ao DE, para retificação da respectiva portaria.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 22. Qualquer professor em efetivo exercício no curso poderá ser convocado a contribuir ou prestar esclarecimentos ao Colegiado de curso, prevalecendo a convocação sobre quaisquer outras atribuições que lhe sejam inerentes sob pena de sofrer sanções disciplinares previstas no Regimento Interno do Campus Cuiabá Bela.

Art. 23. Todos os documentos gerados pelo Colegiado, bem como os registros de suas sessões poderão ser requisitados na forma de cópias por quaisquer interessados que tenham vínculo com o IFMT, desde que através de processo formal dirigido

ao presidente em que conste o motivo e objetivo da solicitação.

Art. 24. Os casos omissos serão apreciados pelo Colegiado de Curso ou Colegiado de Curso Ampliado e, quando não lhe couber, por órgão superior, de acordo com a competência dos mesmos e em conformidade com a legislação vigente.

Art. 25. O presente Regimento poderá ser modificado mediante proposta conjunta de pelo menos 02 (dois) coordenadores de curso ou por maioria simples de qualquer Colegiado de Curso, sendo a proposição avaliada pelo Colegiado de Departamento de Ensino mediante convocação de todos os coordenadores de curso e equipe pedagógica do *Campus*.

Parágrafo Único – Caberá ao Colegiado de Departamento de Ensino deliberar sobre as proposições e os encaminhamentos que se fizerem necessários.

Art. 26. O presente Regimento entra em vigor após sua aprovação pelos Colegiados de Cursos superiores vigentes, pelo Colegiado de Departamento de Ensino e pela direção-geral através da emissão de portaria específica.

Cuiabá, 06 de outubro de 2014.

Departamento de Ensino
Coordenação do Curso de Engenharia de Alimentos
Coordenação do Curso de Gestão Ambiental
Coordenação do Curso de Licenciatura em Química

Anexo 7. Regulamento de Atividades Complementares

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
– IFMT. CAMPUS CUIABÁ – BELA VISTA

REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES**CAPÍTULO I – DAS FINALIDADES**

Art. 1°. As Atividades Complementares referem-se àquelas de natureza acadêmica, culturais, artísticas, científicas ou tecnológicas que possibilitam a complementação da formação profissional do discente, tanto no âmbito do conhecimento de diferentes áreas do saber, como no âmbito de sua preparação ética, política e humanística e, sendo parte integrante do currículo dos cursos de graduação, tem sua carga horária definida no Projeto Pedagógico de Curso – PPC.

§1°. As Atividades Complementares deverão ser desenvolvidas dentro do prazo de conclusão do curso, sendo vedada o aproveitamento de experiências anteriores ao seu ingresso, constituindo-se em componente curricular obrigatório no processo formativo.

§2°. Caberá ao discente escolher quais Atividades Complementares deseja acrescentar ao seu percurso formativo, sendo que sua escolha deve ser orientada pelos critérios deste regulamento que contempla quatro categorias de atividades.

Art. 2°. As Atividades Complementares a serem desenvolvidas visando o enriquecimento do processo formativo no curso estarão estruturadas de modo a privilegiar as quatro categorias de atuação abaixo classificadas como:

1. Atividades de Ensino;
2. Atividades de Pesquisa;
3. Atividades de Extensão e Relações Comunitárias;
4. Atividades Socioculturais e Científicas.

Art. 3°. A classificação a que se refere o artigo anterior está definida na Tabela de Atividades Complementares constante no anexo I deste regulamento, que delimita dentre outras coisas as cargas horárias máximas a serem computadas para o cumprimento das Atividades Complementares em cada categoria.

Parágrafo Único – Outras atividades correlatas/conexas não contempladas na referida tabela serão analisadas pelo Colegiado de Curso com vista a determinar sua viabilidade de validação como Atividade Complementar aprovada.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

CAPÍTULO II – DA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 4°. A realização das Atividades Complementares para o cumprimento da carga horária especificada no Projeto Pedagógico de Curso é de exclusiva responsabilidade do discente.

Parágrafo Único – Caberá à instituição fomentar e orientar o discente no cumprimento da carga horária de Atividades Complementares que privilegiem a construção de comportamentos sociais, humanos, culturais e profissionais relevantes até o término do período de formação.

Art. 5°. As Atividades Complementares poderão ser desenvolvidas no próprio Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – IFMT, quando promovidas pela instituição, ou em empresas, instituições públicas ou privadas, que propiciem a complementação da formação do discente desejada, assegurando o alcance dos objetivos previstos no Artigo 1°. deste Regulamento.

Parágrafo Único – A instituição promotora da atividade deverá assegurar a comprovação oficial da participação do discente independente de qual for a modalidade ou categoria da atividade em questão através de certificação ou outro meio legalmente reconhecido.

Art. 6°. As Atividades Complementares devem ser cumpridas, preferencialmente, em horários diverso do horário regular de aulas, sendo vedada a justificativa de faltas em razão da participação em atividades complementares dentro ou fora da instituição.

Parágrafo Único – A realização de estágio não obrigatório dentro ou fora da instituição será contabilizada como Atividade Complementar até o limite da carga horária especificada na tabela do anexo I.

Art. 7°. As Atividades Complementares realizadas no semestre devem ser objeto de registro no semestre seguinte, preferencialmente, ou o mais breve possível, visando a integralização da carga horária no período do curso e evitando acúmulo de atividades no último semestre.

CAPÍTULO III – DAS ATRIBUIÇÕES

SEÇÃO I – DO DISCENTE

Art. 8°. Compete aos discentes:

- a) Manter-se informado sobre o Regulamento de Atividades Complementares e suas possibilidades para o cumprimento do requisito dentro e fora da instituição;
- b) Ser corresponsável na busca e participação em atividades que possam vir a compor a carga horária necessária de Atividades Complementares, conforme definida neste

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Regulamento e no PPC do curso;

c) Protocolar requerimento para análise de Atividades Complementares (anexo II), providenciando a devida documentação comprobatória necessária para a avaliação das referidas atividades e sua validação em termos de carga horária, dentro do cronograma estabelecido e divulgado pela Coordenação de Curso;

d) Manter a documentação comprobatória das Atividades Complementares até a integralização do curso para fins de conferência sempre que solicitada.

Parágrafo único – Constituem-se documentos comprobatórios aceitos para fins de registro de Atividades Complementares, os seguintes: certificados, atestados institucionais, comprovação de componente curricular eletivo, relatório final de estágio não obrigatório com descrição das atividades realizadas, cópia de artigo científico publicado com o devido aceite de publicação, resumos técnicos científicos aceitos em eventos, dentre outros que serão julgados quando necessário pelo Colegiado de Curso.

Art. 9º. O registro de Atividades Complementares cumpridas deverá ser solicitado via requerimento em formulário próprio (anexo II) a ser protocolizado para a Coordenação de Curso junto com os seguintes comprovantes:

a) Documentação comprobatória da sua participação efetiva no evento, especificando a carga horária, período de execução e descrição das atividades;

b) Documentação comprobatória de atividades desenvolvidas em: projetos, estágios, monitorias, etc., especificando a carga horária, período de execução e descrição das atividades;

c) Documentação comprobatória da produção e publicação de artigo científico e/ou resumos aceitos em eventos;

Parágrafo Único – As informações prestadas no processo e as comprovações apresentadas, bem como as omissões são de inteira responsabilidade do requerente, devendo ser devidamente legitimada pela Instituição emitente.

SEÇÃO II – DO COORDENADOR DE CURSO

Art. 10º. Compete ao Coordenador de Curso:

a) Supervisionar e orientar o discente quanto ao cumprimento da carga horária obrigatória das Atividades Complementares;

b) Fomentar na instituição através dos setores competentes atividades acadêmicas que visem ao cumprimento das Atividades Complementares;

c) Fixar e divulgar nos ambientes de socialização de informações da Coordenação

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

do Curso o período para abertura de processo para registro das Atividades Complementares a cada semestre;

d) Analisar previamente a documentação apresentada pelo discente, com base nos critérios estabelecidos neste Regulamento, emitindo pessoalmente o parecer e/ou no caso de elevado número de requerimentos distribuí-los entre os membros do Colegiado para que emitam parecer que será submetido à aprovação do Colegiado de Curso;

e) Após o deferimento/indeferimento dos requerimentos de Atividades Complementares pelo Colegiado de Curso, proceder o encaminhamento pelos meios oficiais da documentação que respaldou a análise e o resultado com a carga horária aprovada como Atividades Complementares para a Secretaria-Geral de Documentação Escolar – SGDE para fins de registro no histórico do discente e arquivamento do(s) processo(s) na pasta do(s) discente(s);

f) Supervisionar os procedimentos administrativos inerentes ao registro das atividades complementares desenvolvidas, visando o controle do processo e a orientação do discente;

SEÇÃO III – DO COLEGIADO DE CURSO

Art. 11. Compete ao Colegiado de Curso:

a) Propor ao Coordenador do Curso procedimentos para avaliação e aprovação das Atividades Complementares dentro das quatro categorias definidas na tabela constante do anexo I deste regulamento em consonância com o projeto pedagógico do curso;

b) Assessorar o Coordenador do Curso sobre as disciplinas e/ou unidades de enriquecimento curricular que poderão ser consideradas Atividades Complementares, em consonância com o Projeto Pedagógico de Curso;

c) Aprovar os pareceres de possibilidade de registro das Atividades Complementares em consonância às normas deste regulamento;

d) Analisar e propor a inclusão ou o indeferimento no que diz respeito a validação de Atividades Complementares não previstas na tabela deste regulamento.

Parágrafo Único – A validação de uma determinada atividade para registro em determinada categoria abre o precedente para o registro de casos semelhantes.

CAPÍTULO IV – DO CÔMPUTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 12. Na avaliação das Atividades Complementares desenvolvidas pelo discente o Coordenador de Curso e o Colegiado se pautarão nos critérios estabelecidos neste regulamento considerando:

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

I. A compatibilidade das Atividades Complementares desenvolvidas com as quatro categorias elencadas no anexo I deste regulamento.

II. O total de horas dedicadas à atividade certificada e os limites estabelecidos;

III. O enquadramento na categoria que mais for favorável ao aluno e/ou o mesmo tenha solicitado;

Parágrafo Único – Somente serão consideradas, para efeito de análise e registro como Atividades Complementares, as atividades desenvolvidas após a data de ingresso do discente no curso.

Art. 13. A validação das Atividades Complementares ocorrerá de acordo com as categorias de atividades previstas no anexo I deste regulamento, até a completa integralização da carga horária.

Parágrafo Único – As atividades que se enquadrarem em mais de uma categoria serão analisadas conforme a solicitação do discente e/ou no que lhe for mais favorável.

Art. 14. A validação das Atividades Complementares deverá ser solicitada pelo discente através dos seguintes procedimentos:

a) Protocolizar dentro do prazo estipulado através de requerimento próprio (anexo II), os documentos comprobatórios referentes às atividades que deseja validar em conformidade às categorias de atividades previstas na tabela do anexo I deste regulamento;

b) A validação ocorrerá através de parecer no próprio requerimento que será encaminhado à Secretaria-Geral de Documentação Escolar – SGDE para os assentos, junto dos documentos comprobatórios que subsidiaram a análise do requerimento, devidamente autenticados e assinados, para constar na pasta do discente;

c) A integralização da carga horária de Atividades Complementares deverá contemplar pelo menos 02 (duas) categorias da tabela do anexo I, sendo vedada a integralização com atividades de uma única categoria.

CAPÍTULO V – DA CERTIFICAÇÃO E REGISTRO

Art. 15. O controle das atividades desenvolvidas pelo discente e validadas como Atividades Complementares é de responsabilidade do Coordenador de curso, o qual encaminhará o processo à Secretaria-Geral de Documentação Escolar – SGDE para os assentos nos termos estipulados no Art. 14 deste regulamento.

Art. 16. A Secretaria-Geral de Documentação Escolar – SGDE, a partir da documentação fornecida pelo Coordenador de Curso efetuará seu registro e arquivamento na pasta individual do discente.

Parágrafo Único – A SGDE deverá fornecer ao discente quando solicitado, comprovante da integralização das Atividades Complementares até então registradas.

CAPÍTULO VI – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 17. Os casos omissos serão apreciados pelo Colegiado de Curso ou Colegiado de Departamento de Ensino e, quando não lhe couber, por órgão superior, de acordo com a competência dos mesmos e em conformidade com a legislação vigente.

Art. 18. O presente regulamento poderá ser modificado por processo propositivo a ser julgado pelo Colegiado de Curso e pelo Colegiado de Departamento de Ensino mediante convocação do Coordenador de Curso e da equipe pedagógica do Campus.

Parágrafo Único – Caberá ao Colegiado de Departamento de Ensino deliberar sobre as proposições e os encaminhamentos que se fizerem necessários.

Art. 19. O presente regulamento entra em vigor após sua aprovação pelo Colegiado de Curso, pelo Colegiado de Departamento de Ensino e pela direção-geral através da emissão de portaria específica.

Cuiabá, 27 de maio de 2015.

Colegiado de Engenharia de Alimentos
Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

ANEXO I – TABELA DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

COD.	1. Atividades de Ensino	C.H.*
1.1	Atividade como monitor em disciplinas ou laboratório no IFMT Cuiabá Bela Vista.	40
1.2	Estágio extracurricular na Instituição (interno), relacionado ao curso frequentado;	40
1.3	Estágio extracurricular externo, desde que em atividades relacionadas com as disciplinas integrantes da estrutura curricular;	40
1.4	Apresentação de Palestras ou oficinas pedagógicas relacionadas com as disciplinas do curso.	40
1.5	Participação como organizador de palestras, semanas acadêmicas, congressos, seminários, jornadas científicas, oficinas pedagógicas ou debates no âmbito do perfil de formação do curso.	40
COD.	2. Atividades de Pesquisa	C.H.*
2.1	Participação em atividades de pesquisa e iniciação científica, como bolsistas ou voluntários, realizados em instituições públicas ou privadas reconhecidas.	60
2.2	Publicação de artigo científico em congressos e revistas científicas impressas ou eletrônicas, aceitas 20 horas por artigo.	40
2.3	Publicação em outras revistas e jornais especializados ou em meios eletrônicos em áreas afins aceitas 10 horas por artigo.	20
2.4	Publicação de resumos técnico-científicos em eventos, aceitas 5 horas por resumo.	20
COD.	3. Atividades de Extensão e Relações Comunitárias	C.H.*
3.1	Participação em cursos de extensão e aperfeiçoamento.	30
3.2	Participação em projetos de extensão comunitária do IFMT como voluntário.	10
3.3	Prestação de serviços comunitários devidamente comprovados na área do curso, com a anuência da coordenação do curso ou de Extensão.	20
3.4	Instrutor em cursos de extensão relacionados com a área de formação acadêmica.	40
3.5	Participação em projetos de Empresa Júnior do IFMT.	30
3.6	Participação em projetos/competições regionais, nacionais e internacionais de relevância acadêmica.	20
3.7	Representação em órgãos colegiados do IFMT ou em comissões institucionais.	20
3.8	Participação como membro da diretoria de Centro ou Diretório Acadêmico.	20
COD.	4. Atividades Socioculturais e Científicas	C.H.*
4.1	Apresentação de Palestras ou oficinas pedagógicas.	40
4.2	Participação como organizador de palestras, semanas acadêmicas, congressos, seminários, jornadas científicas, oficinas pedagógicas ou debates.	40
4.3	Apresentações de trabalhos em exposições, Jornadas Científicas e Mostra de trabalhos acadêmicos.	10
4.4	Realização de cursos técnicos em áreas afins.	20
4.5	Realização de curso livre em instituição juridicamente constituída e reconhecida.	20
4.6	Participação em oficinas feiras, palestras, seminários, conferências.	40
4.7	Componente curricular de interesse na área de formação, cursada em IES reconhecida pelo MEC.	30
4.8	Participação em atividades culturais promovidas pelo IFMT Campus Bela Vista. (teatro, corais e correlatos)	20
C.H.* → CARGA HORÁRIA MÁXIMA A SER REGISTRADA		
OBS.: Outras atividades correlatas/conexas não contempladas nesta tabela serão analisadas pelo Colegiado de Curso com vista a sua validação como Atividade Complementar.		

ANEXO II – REQUERIMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Ao Coordenador do Curso de _____

Eu, _____ nº de matrícula _____, telefone (____) _____, e-mail _____, venho requerer a análise das atividades relacionadas abaixo, como Atividade(s) Complementar(es), para fins do cumprimento da carga horária estipulada no projeto pedagógico do curso e consequente registro no histórico escolar. A documentação comprobatória segue em anexo.

Cód.	Discriminação das Atividades Conforme as Categorias	C/H.	Parecer *	C/H.*

Carga Horária Total Deferida no processo →

* Campos de preenchimento de análise da Comissão.

Nestes termos, pede deferimento.

Cuiabá - MT, ____ de _____ de ____.

Assinatura do Requerente

PARA USO DO COORDENADOR DE CURSO

Parecer do Coordenador do Curso e/ou Colegiado de Curso:

Total de horas: _____ a serem registradas.

Deferido em, ____ de _____ de ____.

Coordenador(a)

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Anexo 8. Regulamento de Estágio Supervisionado**REGULAMENTO UNIFICADO DOS ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS
NO IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA.****TÍTULO I
DA FINALIDADE**

Art. 1º. O presente regulamento disciplina e normatiza os procedimentos para a concessão e a realização de estágio supervisionado obrigatório e não obrigatório, internos ou externos, no âmbito de atuação do IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista e instituições parceiras.

**CAPÍTULO I
DOS ESTÁGIOS E SUAS FINALIDADES**

Art. 2º. Para fins do disposto neste documento, estágio como previsto na Lei nº 11.788, de 25.09.2008 é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de discentes que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da Educação de Jovens e Adultos – EJA.

§ 1º. O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

§ 2º. Os estágios supervisionados no âmbito do IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista serão normatizados por este regulamento, pelo disposto no Regulamento Didático e complementarmente pelos demais dispositivos legais.

Art. 3º. O Estágio Supervisionado obrigatório e o não-obrigatório, em conformidade com a Lei de Estágio, não estabelecem vínculo empregatício de qualquer natureza, podendo o estagiário receber alguns benefícios previstos em lei.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no Projeto Pedagógico do Curso – PPC, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma de formação.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

§ 2º Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida da carga horária regular e obrigatória que, conforme previsão no PPC, será computada no histórico escolar do discente.

§ 3º O estágio supervisionado poderá ser realizado no exterior, desde que através de convênio formalizado entre as partes.

Art. 4º. O estágio obrigatório, quando previsto nos PPCs de Graduação e dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio terá como objetivos:

- I. Proporcionar uma vivência que correlate a teoria com a prática;
- II. Promover a articulação com os setores produtivos da sociedade, visando uma formação contextualizada;
- III. Facilitar a adaptação social e psicológica do discente à sua futura atividade profissional;
- IV. Possibilitar a inserção do discente no mundo do trabalho.

Art. 5º. O estágio de discentes matriculados em cursos de pós-graduação e outros abertos a candidatos diplomados em cursos do ensino superior será permitido apenas se previsto no PPC.

Art. 6º. As disposições deste Regulamento estendem-se a todos os discentes regularmente matriculados no IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista, inclusive aos estrangeiros.

Parágrafo único. O trancamento de matrícula implica na perda da condição de discente em processo formativo, apesar de assegurar o vínculo com a instituição, tal condição acarreta a imediata rescisão de estágio em andamento até que o discente retorne ao seu itinerário formativo.

Art. 7º. O Estágio Obrigatório deve ser planejado, executado, acompanhado e avaliado em conformidade com os currículos, programas e calendários acadêmicos com base neste regulamento e nos seguintes documentos:

1. Convênio: estabelece as condições de realização do estágio pela empresa e pela instituição de ensino.
2. Termo de Compromisso de Estágio – TCE: documento que estabelece as condições de realização do estágio para a empresa e para o discente com a interveniência da instituição de ensino, sendo obrigatório a efetivação de um seguro em favor do estagiário.

3. Plano de Estágio: documento elaborado pelo discente e seu Professor Orientador com base nas atividades propostas pela empresa concedente de estágio sob o acompanhamento de um supervisor local.
4. Termo Aditivo: documento usado quando da alteração de qualquer item do termo de compromisso de estágio e/ou prorrogação do tempo de estágio, condição em que deverá ter em anexo o Plano de Estágio para o próximo período.
5. Carta de Apresentação e Informações Acadêmicas: documento que apresenta o educando em seu processo formativo, a fim de verificar a possibilidade de estágio. Após entrevistar os candidatos a unidade concedente fornece os dados para a elaboração do TCE e do Plano de Estágio para o candidato selecionado.
6. Carta de Aceite de Orientação: documento que formaliza o aceite do Professor Orientador em realizar o acompanhamento das atividades de estágio obrigatório ou não-obrigatório.
7. Relatório de Estágio: documento obrigatório em modelo específico que formaliza as contribuições do estágio para a formação do discente, com seus respectivos anexos.

SEÇÃO I

DA MATRÍCULA EM ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

Art. 8º. Poderá ser matriculado na disciplina/unidade curricular de Estágio Obrigatório o discente que cumprir com o requisito de período formativo indicado nos projetos pedagógicos dos seus respectivos cursos.

Art. 9º. A carga horária referente à disciplina/unidade curricular Estágio Obrigatório não será computada para efeito da carga horária semanal máxima permitida para o discente.

Art. 10. A matrícula será efetivada, via sistema acadêmico, junto à Coordenação de Curso, através do encaminhamento feito pelo Professor Responsável pela Atividade de Estágio, após aprovação do Plano de Estágio.

Parágrafo único. Nos cursos em que o estágio obrigatório não se apresentar como disciplina, mas como cumprimento de carga horária, os discentes deverão ser relacionados como aptos/inaptos para cursar o estágio pelo professor responsável, em conformidade com os critérios estabelecidos no PPC.

SEÇÃO II

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

DO LOCAL E CONDIÇÕES DE REALIZAÇÃO

Art. 11. O Estágio será realizado em organizações públicas, privadas, do terceiro setor, e profissionais liberais de nível superior, devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, que apresentarem condições de proporcionar experiências práticas na área de formação do discente, ou desenvolvimento sociocultural ou científico, pela participação em situações de vida e de trabalho no seu meio.

§ 1º O Estágio poderá ser realizado na própria instituição, desde que a atividade desenvolvida assegure o alcance dos objetivos previstos nas suas diferentes modalidades.

§ 2º O Setor de Estágio e/ou o Professor Orientador, pode negar autorização para a realização de um estágio caso verifique que não contribui de forma adequada para a formação do discente.

§ 3º O IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista poderá celebrar Convênio ou Termo de Estágio com agentes externos de integração, para conceder estágio para seus discentes regulares através da interveniência de agentes externos, mas não poderá repassar verba, efetuar pagamento ou, por qualquer outra forma, remunerar o agente externo de integração para a captação de estágios.

Art. 12. O Estágio Obrigatório poderá ser desenvolvido em mais de uma Unidade Concedente de Estágio, sempre que demandar mais horas do que o oferecido pela unidade concedente.

Parágrafo único. Será permitida a complementação do estágio, na mesma ou em outra unidade concedente de estágio, após aprovação de novo Plano de Estágio e assinatura de novo TCE.

Art. 13. O discente que durante o período do curso, exercer atividade profissional correlata a sua formação acadêmica, na condição de empregado, empresário ou autônomo com registro formal, poderá solicitar, respeitando a legislação vigente, a validação dessas atividades como Estágio Curricular Obrigatório, desde que atendam às finalidades do PPC.

§ 1º. A aceitação como estágio do exercício das atividades referidas no *caput* deste artigo, dependerá de decisão do Professor Orientador de estágio do respectivo curso, que levará em consideração o tipo de atividade desenvolvida e a sua contribuição para a formação profissional do discente e demais questões legais.

§ 2º. A possibilidade descrita no *caput* deste artigo depende de formalização do pedido e a apresentação dos seguintes documentos:

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

I. Na condição de empregado, comprovação do vínculo empregatício, devidamente assinada e carimbada pelo representante legal da organização, indicando o cargo ocupado na empresa e as atividades profissionais desempenhadas pelo discente, durante no mínimo 12 (doze) meses nos 02 (dois) últimos anos;

II. Na condição de empresário, cópia do Contrato Social, cartão do CNPJ da empresa, comprovando que o discente participa ou participou do quadro societário da organização durante um período mínimo de 12 (doze) meses nos 02 (dois) últimos anos;

III. Na condição de autônomo, comprovante de seu registro na Prefeitura Municipal, comprovante de recolhimento do Imposto Sobre Serviços (ISS) e carnê de contribuição ao INSS correspondente a um período mínimo de 12 (doze) meses nos 02 (dois) últimos anos.

IV. Relato das atividades desenvolvidas no formato de Relatório de Estágio a ser encaminhado ao coordenador do curso que por sua vez solicitará a validação a que se refere o *caput* deste Artigo, junto ao Professor Responsável pelo componente Estágio Curricular Obrigatório.

§ 3°. Aceito o pedido de validação do Estágio Obrigatório, o Professor Responsável pela Atividade de Estágio deverá encaminhar à Coordenação de Curso o nome do discente para inclusão no diário específico e de posse do resultado da avaliação efetuará o lançamento no sistema acadêmico.

§ 4°. Em se tratando de cumprimento de carga horária, o Professor Responsável remeterá o resultado ao coordenador de extensão que providenciará o devido lançamento através do setor de estágio.

§ 5°. Uma vez indeferida a validação, não se permitirá o discente voltar a pleiteá-la, sendo determinado o cumprimento de todas as etapas e atividades relativas ao Estágio Curricular, objeto deste Regulamento.

§ 6°. Em alguns cursos, a depender das diretrizes curriculares do curso, a exemplo do que ocorre nos cursos de licenciatura, o exercício profissional só poderá ser considerado e validado como estágio obrigatório parcialmente ou até o limite de 50% (cinquenta por cento) da carga horária do Estágio Obrigatório.

Art. 14. Os discentes que realizarem estágio fora do país dentro de programas de intercâmbio universitário obedecerão aos procedimentos das Universidades anfitriãs.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Parágrafo Único. A disciplina/unidade curricular de Estágio descrita no caput deste artigo dependerá de validação de suas atividades pelo IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista.

Art. 15. No caso do estágio realizado em empresa no exterior, sem interveniência de universidade parceira, será necessário que o processo siga os mesmos trâmites do estágio realizado no país.

SEÇÃO III

DA DURAÇÃO E DA JORNADA DIÁRIA DO ESTÁGIO

Art. 16. A duração do Estágio Obrigatório é definida no PPC do curso, atendida a legislação vigente.

§ 1°. A data de assinatura do instrumento jurídico firmado entre o IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista, a Unidade Concedente do Estágio e o Estudante determinará o período de autorização para o início das atividades de estágio junto à concedente.

§ 2°. O controle sobre a contagem da carga horária de estágio supervisionado realizado pelo discente será de responsabilidade da entidade concedente, através dos instrumentos fornecidos pela instituição que se valerá destes para o cômputo no controle acadêmico.

§ 3°. O discente que deixar de cumprir as atividades de estágio nas datas previstas e divulgadas pela Coordenação de Curso, será reprovado naquele período letivo e deverá refazer o curso formativo.

Art. 17. A jornada diária do Estágio será compatível com o horário escolar do discente, devendo constar no termo de compromisso de estágio e não ultrapassar:

I. 04 (quatro) horas diárias e 20 (vinte) horas semanais, no caso de discentes de educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional de Educação de Jovens e Adultos;

II. 06 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais, no caso de discentes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

III. 08 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais, no caso de cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, desde que esteja previsto no projeto pedagógico do curso.

Art. 18. Somente poderão realizar estágio os discentes que tiverem 16 (dezesesseis) anos completos na data de início do estágio.

Art. 20. Os Estágios que apresentam duração prevista igual ou superior a 1 (um) ano, deverão contemplar a existência de período de recesso de 30 (trinta) dias, concedido nos termos da legislação em vigor, contemplando inclusive a proporcionalidade prevista na lei.

Art. 21. O Estágio não poderá exceder a duração de 2 (dois) anos em uma mesma Unidade Concedente de Estágio, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

SEÇÃO IV

DA BOLSA E DO SEGURO DE ESTÁGIO

Art. 22. A Unidade Concedente de Estágio poderá oferecer ao estagiário o pagamento de bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada entre as partes, sendo compulsória a sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de estágio não obrigatório.

Art. 23. No caso de estágio não obrigatório, o seguro contra acidentes pessoais deverá ser contratado pela Unidade Concedente de Estágio, diretamente ou através da atuação conjunta com Agentes de Integração.

Art. 24. No caso de estágio obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro contra acidentes pessoais, será assumida pelo IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista.

CAPÍTULO II

DAS COMPETÊNCIAS DAS PARTES ENVOLVIDAS

SEÇÃO I

DA COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO

Art. 25. À Coordenação de Extensão compete:

I. Divulgar os cursos ofertados pela IFMT – Campus Cuiabá Bela Vista junto às organizações regionais, visando à captação de oportunidades de Estágio;

II. Mediante delegação do Diretor-Geral do Campus, celebrar instrumentos jurídicos adequados para fins de Estágio;

III. Atuar como interveniente no ato da celebração do instrumento jurídico entre a Unidade Concedente de Estágio e o estagiário;

IV. Avaliar apontamentos em relação a quaisquer descumprimentos constatados pelo setor de estágio, tanto na concessão quanto na orientação do estágio e, tomar as providências que se fizerem necessárias; quer a adequação através de Termo de Ajuste de Conduta – TAC (ao orientador ou à concedente

do estágio), quer a rescisão do Termo de Compromisso de Estágio – TCE e/ou do Termo de Aceite de Orientação – TAO.

SEÇÃO II

DO SETOR DE ESTÁGIO

Art. 26. Ao Setor de Estágio compete:

- I. Organizar e divulgar as oportunidades de Estágio obrigatório e não obrigatório no âmbito do Campus;
- II. Fornecer ao estagiário orientações específicas e a documentação necessária à efetivação do Estágio;
- III. Elaborar o TCE no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após demandado pelo discente;
- IV. Realizar o cadastramento no sistema acadêmico de entidades concedentes de Estágio e dos TCE efetivados.
- V. Realizar visitas de acompanhamento da realização do estágio “in loco”, com vistas a determinar se as instalações da parte concedente do estágio são adequadas à formação cultural e profissional do educando;
- VI. Zelar para que as partes envolvidas cumpram o termo de compromisso de estágio;
- VII. Manter a pasta de estágio do discente atualizada em todos os seus registros com vistas a fornecer as informações ao setor de registro e às eventuais fiscalizações.
- VIII. Comunicar à parte concedente do estágio, se solicitado, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas;
- IX. Registrar o recebimento e lançar a nota da avaliação do Relatório de Estágio no sistema acadêmico.

SEÇÃO III

DO DEPARTAMENTO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Art. 27. Ao Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPEX) compete:

- I. Atribuir o encargo ao Professor responsável pelo componente Estágio Curricular, conforme distribuição realizada pelos respectivos coordenadores de curso;
- II. Proporcionar, aos Professores Orientadores de Estágio, horários e condições para o desempenho de suas funções, para acompanhamento de cada estagiário nas atividades de Estágio desenvolvidas na Unidade Concedente de Estágio.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

SEÇÃO IV

DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Art. 28. Ao Departamento de Administração e Planejamento (DAP) compete:

- I. Quando solicitado, garantir o deslocamento dos Professores Orientadores de Estágio à Unidade Concedente de Estágio para acompanhamento do trabalho desenvolvido pelos estagiários;
- II. Providenciar seguro de acidentes pessoais para o estagiário, quando a Unidade Concedente de Estágio não o fizer.

SEÇÃO V

DO COORDENADOR DO CURSO

Art. 29. Ao Coordenador do Curso compete:

- I. Supervisionar o desenvolvimento do componente curricular de Estágio;
- II. Indicar um membro do corpo docente como Professor Responsável pelo Estágio na Coordenação;
- III. Criar instrumentos de avaliação do Estágio;
- IV. Encaminhar para a Coordenação de Extensão as notas referentes ao cumprimento do componente curricular;
- V. Comunicar ao Setor de Estágio, se solicitado, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

SEÇÃO VI

DO PROFESSOR RESPONSÁVEL PELA ATIVIDADE DE ESTÁGIO

Art. 30. Ao Professor Responsável pela Atividade de Estágio compete:

- I. Informar ao corpo discente a relação de Professores Orientadores de Estágio disponíveis;
- II. Validar matrícula do discente na disciplina/componente curricular de Estágio Curricular Obrigatório após aprovação do Plano de Estágio;
- III. Organizar e divulgar o processo de Avaliação de Estágio Curricular Obrigatório, em conformidade com as definições do PPC;
- IV. Reunir as avaliações e efetuar o lançamento da nota no sistema acadêmico.

Parágrafo único. Em PPCs em que o estágio esteja configurado como cumprimento de carga horária, o professor responsável deverá encaminhar as notas e os relatórios de estágio para a Seção de Estágio efetuar o lançamento no sistema acadêmico.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

V. Receber e analisar pedidos de aproveitamento da experiência profissional para cumprimento de carga horária da disciplina/unidade curricular Estágio Obrigatório;

VI. Divulgar e esclarecer as normas deste regulamento junto aos discentes.

SEÇÃO VII

DO PROFESSOR ORIENTADOR DE ESTÁGIO

Art. 31. Ao Professor Orientador de Estágio compete:

I. Aprovar o Plano de Estágio apresentado pelo discente, levando em consideração os objetivos estabelecidos neste Regulamento e o disposto no PPC;

II. Acompanhar o estagiário na Unidade Concedente durante o período de realização do estágio;

III. Manter-se em contato com o Supervisor de Estágio a fim de acompanhar o desempenho dos discentes no campo de Estágio;

IV. Exigir do discente a apresentação mensal da Ficha de Acompanhamento de estágio assinada pelo Supervisor de Estágio;

V. Orientar a elaboração do Relatório de Estágio;

VI. Avaliar o Relatório de Estágio;

VII. No caso do Estágio Curricular Obrigatório, acompanhar o estagiário no processo de Avaliação de Estágio;

VIII. Na necessidade de desligamento da orientação, o professor-orientador deverá submeter à Coordenação de Curso o pedido de substituição, devidamente fundamentado.

Parágrafo único – Para fins do disposto no caput deste artigo, o professor-orientador deverá cumprir com suas obrigações para com o orientando até que seja oficialmente substituído, para que não haja prejuízo ao discente.

SEÇÃO VIII

DO ESTUDANTE ESTAGIÁRIO

Art. 32. Ao discente estagiário compete:

I. Tomar conhecimento deste regulamento;

II. Retirar no Setor de Estágio a Carta de Apresentação e Informações Acadêmicas para preenchimento da Unidade Concedente;

III. Entregar a Carta de Apresentação e o Termo de Aceite de Orientação ao Setor de Estágio para confecção do Termo de Compromisso de Estágio;

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

IV. Assinar e coletar assinaturas das partes envolvidas nas três vias do Termo de Compromisso de Estágio;

Parágrafo único. No caso de contratos de estágio realizados por intermédio de agentes de integração, o Termo de Compromisso de Estágio será estabelecido em quatro vias.

V. Devolver no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, uma via do Termo de Compromisso de Estágio ao Setor de Estágio devidamente assinado;

Parágrafo único. No caso do discente ser menor de idade, o Termo de Compromisso de Estágio deverá estar preenchido com os dados do responsável e ser assinado pelo mesmo em todas as suas vias.

VI. Solicitar o vínculo no componente curricular Estágio Obrigatório à Coordenação de curso através da entrega do Termo de Aceite de Orientação e do Plano de Estágio;

VII. Acatar as normas da Unidade Concedente de Estágio;

VIII. Respeitar as cláusulas estabelecidas no instrumento jurídico;

IX. Apresentar mensalmente, ao Professor Orientador, relatório parcial de estágio;

X. Uma vez concluído o estágio, apresentar o Relatório Final de Estágio ao Professor Orientador de Estágio;

XI. No caso do Estágio Obrigatório, deverá submeter o Relatório Final ao processo de Avaliação de Estágio, conforme definido no PPC.

SEÇÃO IX

DA UNIDADE CONCEDENTE DE ESTÁGIO

Art. 33. À Unidade Concedente de Estágio compete:

I. Indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para atuar como Supervisor de Estágio;

II. Verificar e acompanhar a assiduidade do estagiário, inclusive o controle do horário de entrada e saída, através do registro de frequência;

III. Receber a visita do Professor Orientador de Estágio;

IV. Oferecer auxílio ao estagiário na forma de bolsa ou qualquer outra modalidade de contraprestação que venha a ser acordada entre as partes, respeitando a legislação vigente;

V. Contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais no caso de estágio não obrigatório, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, se estabelecido no termo de compromisso de estágio;

VI. Ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

VII. Garantir que o discente somente inicie suas atividades de estágio após o trâmite dos instrumentos jurídicos, evitando a descaracterização da condição legal de estágio e possível entendimento da relação como possuidora de vínculo empregatício;

VIII. Celebrar termo de compromisso de estágio com a instituição de ensino e o educando, zelando pelo seu cumprimento;

IX. Por ocasião do desligamento do estagiário entregar o termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho.

SEÇÃO X

DO SUPERVISOR DE ESTÁGIO

Art. 34. Ao Supervisor de Estágio compete:

I. Colaborar com a elaboração do Plano de Estágio, bem como garantir o seu cumprimento;

II. Supervisionar e orientar o estagiário durante o período de estágio;

III. Manter-se em contato com o Professor Orientador de Estágio;

IV. Proceder à avaliação de desempenho do estagiário, por meio de instrumento próprio fornecido pela instituição de ensino;

V. Enviar à instituição de ensino, com periodicidade mensal, a ficha de acompanhamento das atividades de estágio com vista obrigatória ao estagiário.

CAPÍTULO III

DAS ETAPAS DO DESENVOLVIMENTO DO ESTÁGIO

SEÇÃO I

INSTRUMENTOS JURÍDICOS

Art. 35. Para caracterização e definição do Estágio é necessária a existência de instrumento jurídico (Convênio e/ou Termo de Compromisso de Estágio), entre a instituição de ensino e pessoas jurídicas de direito público e privado, em que estarão acordadas todas as condições para a realização do estágio.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Art. 36. O Estágio será precedido da celebração do instrumento jurídico entre o discente e a Unidade Concedente de Estágio, com interveniência do IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA, por meio da Coordenação de Extensão/ Setor de Estágio.

Parágrafo Único. Quando a assinatura do instrumento jurídico entre o discente e a Unidade Concedente de Estágio, ocorrer com a interveniência de agentes externos de integração (CIEE ou outros), caberá ao IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA, por meio da Coordenação de Extensão/ Setor de Estágio seu registro e convalidação do instrumento jurídico.

Art. 37. Ficam isentos da exigência dos instrumentos jurídicos referenciados nesta seção, os estágios dos discentes enquadrados no Art. 13, Incisos I, II e III.

SEÇÃO II

DO PLANO DE ESTÁGIO

Art. 38. O Plano de Estágio deverá ser apresentado pelo discente ao Professor Orientador de Estágio, no prazo máximo de 03 (três) dias antes da data prevista para início da atividade de estágio, para análise e aprovação.

Parágrafo Único. A aprovação do Plano de Estágio é condição prévia para a assinatura e validação do instrumento jurídico entre o discente e a Unidade Concedente de Estágio, com interveniência do IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA e/ou em parceria com outros agentes de integração.

SEÇÃO III

DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 39. Em se tratando de estágio não obrigatório, a avaliação se dará por meio do acompanhamento qualitativo das atividades desempenhadas no campo do estágio e a sua pertinência ao processo educativo.

Art. 40. A avaliação do Estágio Curricular Obrigatório ocorrerá nos seguintes momentos, locais e condições:

I. Reunião de avaliação no IFMT – CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA entre o Professor Orientador de Estágio e o discente pelo menos uma vez por mês, ocasião em que procederá a entrega e discussão de sua ficha de acompanhamento mensal de atividades;

II. Visita agendada do Professor Orientador de Estágio à Unidade Concedente do Estágio na presença do discente, incluindo reunião com o Supervisor de Estágio;

III. Os procedimentos de avaliação do Estágio obrigatório devem ser finalizados dentro dos limites do semestre em se tratando de componente curricular disciplina, cumprindo com o cronograma de execução das atividades previstas pela disciplina.

Parágrafo único. Em se tratando de estágio obrigatório que não se caracteriza como disciplina, mas simples cumprimento de carga horária, os procedimentos de avaliação do Estágio obrigatório podem ser flexibilizados para além do semestre letivo em conformidade com o cronograma específico do curso e ao disposto no PPC.

Art. 41. Em cada etapa da avaliação, serão utilizados instrumentos específicos criados pelas coordenações de curso em consonância com as disposições do PPC em que serão consideradas:

I. Efetividade das contribuições teóricas no desenvolvimento das atividades de estágio, em nível de conhecimentos adquiridos e aplicados que contribuem para a formação, em conformidade com o Plano de Estágio;

II. Qualidade e eficácia na realização das atividades;

III. Capacidade inovadora ou criativa demonstrada através das atividades desenvolvidas;

IV. Capacidade do educando de adaptar-se socialmente ao ambiente;

V. Organização e método de trabalho;

VI. Assiduidade e pontualidade;

VII. Disciplina e responsabilidade;

VIII. Capacidade de comunicação;

IX. Elaboração do Relatório Final e atendimento às normas metodológicas e científicas.

Art. 42. Concluído o Estágio Curricular Obrigatório, o discente deverá se submeter aos trâmites do processo avaliativo previsto para o seu curso conforme disposto no PPC.

Art. 43. A inobservância dos procedimentos estipulados na Seção III deste Capítulo, implicará na reprovação do discente na disciplina/componente curricular de Estágio Obrigatório e na exigência da realização de novo estágio.

SEÇÃO IV

DO DESLIGAMENTO DO ESTUDANTE

Art. 44. O desligamento do discente da Unidade Concedente de Estágio ocorrerá automaticamente após encerrado o prazo fixado no Termo de Compromisso de Estágio – TCE.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Art. 45. O discente será desligado da Unidade Concedente de Estágio antes do encerramento do período previsto no Termo de Compromisso de Estágio nos seguintes casos:

- I. A pedido do discente, mediante comunicação prévia à Unidade Concedente de Estágio;
- II. Por iniciativa da Unidade Concedente de Estágio, quando o discente deixar de cumprir obrigações previstas no Termo de Compromisso de Estágio, mediante comunicação ao discente com no mínimo 03 (três) dias de antecedência;
- III. Por iniciativa da instituição de ensino, quando a Unidade Concedente de Estágio deixar de cumprir obrigações previstas no respectivo instrumento jurídico;
- IV. Por iniciativa da instituição de ensino, quando o discente infringir normas disciplinares da Instituição que levem ao seu desligamento do corpo discente;
- V. Por iniciativa da instituição de ensino, quando o discente não cumprir os procedimentos estabelecidos para avaliação da disciplina/componente curricular, implicando na sua reprovação e na exigência de realização de novo estágio em outra Unidade Concedente de Estágio;
- VI. Por iniciativa da instituição de ensino, quando ocorrer o trancamento da matrícula, a desistência, cancelamento de matrícula ou a conclusão do curso pelo discente;
- VII. Quando o instrumento jurídico celebrado entre a instituição de ensino e a Unidade Concedente de Estágio for rescindido.

Parágrafo Único. Ocorrendo o desligamento do discente no caso previsto no Inciso II deste Artigo, a Unidade Concedente de Estágio comunicará o fato ao Setor de Estágio via e-mail e, no prazo máximo de 03 (três) dias, encaminhará o Termo de Rescisão do instrumento jurídico firmado entre as partes para análise e assinatura.

CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 46. O discente deverá concluir o estágio no prazo máximo de conclusão do curso previsto no projeto pedagógico do respectivo curso.

Art. 47. Nos termos da legislação vigente, o estágio, em qualquer uma de suas modalidades, não cria vínculo empregatício.

Art. 48. Será permitida renovação do Estágio, desde que se obedeça ao prazo máximo estabelecido na legislação vigente.

Art. 49. Os casos omissos serão resolvidos pelo DEPEX, ouvidas as coordenações de curso, os respectivos colegiados e as partes envolvidas.

Art. 50. O presente regulamento terá vigência após sua análise e aprovação pelo Colegiado do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão – DEPEX, do Campus Cuiabá Bela Vista e emissão de portaria específica pela Direção-Geral.

Anexo 9. Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso – TCC**REGULAMENTO UNIFICADO PARA A ELABORAÇÃO DOS TRABALHOS
DE CONCLUSÃO DE CURSO, DOS CURSOS SUPERIORES DO IFMT
– CAMPUS CUIABÁ BELA VISTA****CAPÍTULO I – DA APRESENTAÇÃO**

Art. 1º. Este Regulamento tem por objetivo estabelecer as normas relativas à elaboração, acompanhamento, orientação e avaliação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), previsto no Projeto Pedagógico dos Cursos (PPCs), como componente curricular indispensável à totalização da carga horária para a colação de grau nos cursos superiores do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO – IFMT, *Campus* Cuiabá Bela Vista.

Art. 2º. O referido componente curricular consiste na elaboração de um trabalho individual, realizado sob orientação de docentes do Campus, com possibilidade de coorientação interna ou externa à instituição, a ser submetido e avaliado por Banca Examinadora especificamente designada.

Art. 3º. O TCC tem por escopo, propiciar ao discente:

1. Estímulo à investigação científica;
2. Domínio de conhecimentos sobre procedimentos de produção científica e/ou técnica, abrangendo a formulação de projetos de pesquisas, formulação de relatórios e de elaboração de trabalhos científicos;
3. Desenvolvimento do pensamento crítico e contribuição para o avanço na produção científica e tecnológica.

Art. 4º. O TCC deverá ser elaborado em uma das modalidades mencionadas abaixo, salvo indicação em contrário especificada no PPC:

I – Artigo científico;

II – Monografia;

III – Relatório Final de Projeto de Intervenção Pedagógica.

Art. 5º. São partes envolvidas diretamente no desenvolvimento do TCC:

I – Coordenação de Curso;

II – Professor responsável pelo componente curricular;

III – Professor orientador e coorientador, quando houver;

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

IV – Orientando;

Art. 6º A elaboração do TCC seguirá os prazos estipulados em cronograma específico, em consonância com este regulamento, que dentre as etapas incluirá a entrega de:

I – termo de aceite de orientação e pré-projeto;

II – projeto a ser executado;

III – relatório parcial de atividades;

IV – requerimento de defesa pública de TCC;

V – versão de TCC para banca examinadora;

VI – versão final.

CAPÍTULO II – DA COORDENAÇÃO DE CURSO

Art. 7º. À Coordenação de Curso compete:

1. Elaborar semestralmente o cronograma contendo as etapas de execução do TCC;
2. Assegurar que a data de entrega do termo de aceite de orientação/coorientação e pré-projeto ocorra no mínimo 60 dias antes do término do semestre que antecede a defesa do TCC;
3. Efetivar a matrícula no componente curricular apenas dos discentes que atenderam ao prazo estipulado no cronograma de TCC;
4. Receber, registrar, arquivar e manter atualizado todos os documentos referentes à execução do TCC;
5. Comunicar formalmente ao Departamento de Ensino os professores-orientadores e coorientadores com seus respectivos orientandos para homologação do Plano de Trabalho Docente (PTD);
6. Informar ao Departamento de Ensino os casos de desligamento de orientação para que o mesmo proceda com a readequação do PTD do docente em questão;
7. Assegurar que a data de defesa do TCC ocorra no máximo 30 dias antes do término do semestre;
8. Emitir os convites oficiais para composição de bancas examinadoras, que podem ser entregues aos interessados em mãos ou enviado pelo e-mail institucional;
9. Encaminhar as cópias das Atas da Defesa Pública para a Secretaria-Geral de Documentação Escolar – SGDE;

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

10. Encaminhar em meio digital a versão final dos TCCs aprovados à biblioteca do *campus*.

CAPÍTULO III – DO PROFESSOR RESPONSÁVEL PELO COMPONENTE CURRICULAR TCC

Art. 8º. O professor responsável pelo componente curricular TCC deve pertencer ao quadro efetivo de docentes do *campus*.

Art. 9º. Compete ao professor responsável:

I – Elaborar o Plano de Ensino, especificando o sistema de avaliação e seguindo o cronograma de atividades de TCC elaborado pela Coordenação de Curso;

II – Divulgar as normas de elaboração e o cronograma de atividades de TCC aos orientadores e orientandos;

III – Fomentar a colaboração de professores do curso no intuito de aperfeiçoar os pré-projetos de TCC, tornando-os projetos de TCC exequíveis;

IV – Acompanhar a execução dos projetos de TCC em estreita colaboração com os professores-orientadores, visando a assegurar a qualidade geral e a viabilidade de execução;

V – Intermediar em estrita colaboração com o coordenador de curso a busca por nova orientação para o discente que se desvincular da anterior por ausência do professor-orientador;

VI – Desenvolver mecanismos de acompanhamento e cumprimento das etapas de execução do TCC pelos orientandos;

VII – Disponibilizar formulários para os requerimentos e pareceres de avaliação pela banca examinadora;

VIII – Organizar, divulgar e acompanhar a execução da programação das defesas públicas de TCC em estrita cooperação com o Coordenador de Curso;

IX – Recolher as Atas das Bancas Examinadoras e encaminhá-las para a Coordenação de Curso ao final das Defesas Públicas;

X – Efetuar os registros acadêmicos referentes às etapas de execução do componente curricular, sendo que a nota a ser atribuída ao discente estará condicionada à entrega da versão final do TCC, a ser encaminhado à coordenação de curso.

CAPÍTULO IV – DOS PROFESSORES ORIENTADORES

Art. 10. Os Professores Orientadores de TCC serão indicados, a cada semestre letivo, pelos próprios discentes, dentre os professores efetivos do corpo docente do IFMT que possuam o título

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

mínimo de Mestre ou, em casos excepcionais, o título de Especialista com experiência comprovada na área de conhecimento aplicado.

Art. 11. Ao Professor Orientador de TCC compete:

1. Proporcionar orientação e acompanhamento aos discentes sob sua responsabilidade no componente curricular;
2. Participar de reuniões convocadas pela Coordenação de Curso e/ou Professor Responsável pelo TCC;
3. Assegurar de que não houve violação dos direitos autorais, tendo em vista a disponibilização pública do TCC.
4. Verificar diretamente com os prováveis membros da Banca Examinadora a disponibilidade de participação e indicando-os através do Formulário de Solicitação de Banca Examinadora;
5. Presidir as Bancas Examinadoras de Defesa Pública de seus orientandos e participar nas demais para as quais for convidado sempre que possível;
6. Lavrar a ata de defesa de TCC, distribuir as cópias a quem é devido e encaminhar ao professor responsável pelo componente curricular.
7. Zelar pelo cumprimento das normas deste regulamento;

Art. 12. O discente poderá contar com o apoio de um docente coorientador que pode ser professor efetivo ou substituto do IFMT, ou professor efetivo de outra Instituição de Ensino Superior, desde que obtenha a anuência de seu orientador.

§ 1º. Caso o professor coorientador pertença a outra Instituição de Ensino Superior ou de Pesquisa, este deverá preencher a Carta de Aceite de Orientação e o Termo de Adesão ao Serviço Voluntário de Coorientador Externo de TCC.

§ 2º. O nome do orientador e do coorientador deverão constar em todos os documentos e relatórios entregues pelo discente, especialmente na versão final do TCC.

Art. 13. Os professores poderão orientar trabalhos de TCC, até o limite estabelecido no Regulamento de Atividades Docentes, vigente para este componente.

Art. 14. Se houver a necessidade do professor-orientador se afastar das atividades acadêmicas durante o transcorrer da orientação, para capacitação ou por quaisquer outros motivos que demandem até 30 dias de ausência e, ainda sim, queira manter o vínculo de orientação com o projeto, a responsabilidade de orientação e acompanhamento do discente ficará a cargo do coorientador.

Parágrafo único. Caso o projeto não possua coorientador, o orientador deverá promover a indicação de um coorientador pertencente ao efetivo do *campus*, mediante a anuência deste, formalizando através da entrega de Termo de Aceite de Coorientação à coordenação de curso .

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

Art. 15. No caso em que o orientador queira se desligar definitivamente da orientação, este deverá transferi-la a outro docente do quadro efetivo do *campus*, mediante a anuência deste, formalizando através da entrega do Formulário de Transferência de Orientação à Coordenação de Curso.

CAPÍTULO V – DOS ORIENTANDOS

Art. 16. Considera-se discente em fase de realização de TCC, aquele regularmente matriculado no Curso e no componente curricular TCC, que tenha cumprido com os requisitos estabelecidos no PPC e disponha de projeto de TCC de sua autoria, formalmente aprovado pelo docente orientador.

Art. 17. A elaboração do TCC é de inteira responsabilidade do discente, não eximindo o professor-orientador e coorientador, se houver, de desempenhar as atribuições de orientação.

§ 1º. O não cumprimento, pelo discente, de suas responsabilidades e deveres, autoriza o orientador a solicitar ao Coordenador do Curso o seu desligamento da orientação naquele semestre letivo, através de formulário próprio.

§ 2º. O não cumprimento, pelo docente, de suas responsabilidades e deveres, autoriza o discente a solicitar ao Coordenador do Curso o seu desligamento da orientação naquele semestre letivo, através de formulário próprio. Ocasão em que deverá buscar junto ao professor responsável pelo componente curricular a intermediação por nova orientação.

§ 2º. Em caso de ausência das respectivas orientações, o discente poderá requerer o desligamento de orientação através do Termo de Desligamento de Orientação de TCC a ser protocolado para a Coordenação de Curso.

§ 3º. Buscar junto ao professor responsável pelo componente curricular a intermediação por nova orientação.

Art. 18. São deveres do discente em fase de TCC:

1. Cumprir os prazos estabelecidos no cronograma elaborado para a execução do componente curricular TCC, em suas respectivas etapas conforme configuradas no Art. 6º e seus incisos;
2. Comparecer às reuniões convocadas pelo Coordenador do Curso, pelo professor responsável pelo componente curricular TCC ou pelo orientador;
3. Submeter continuamente o trabalho ao seu professor-orientador através dos encontros previamente agendados, a fim de receber as orientações necessárias a sua execução, bem como cumprir com as indicações no processo de elaboração de seu TCC;
4. Demonstrar iniciativa e sugerir inovações e melhorias nas atividades desenvolvidas e nos procedimentos adotados;
5. Cumprir com as normas técnicas e com a determinação legal dos direitos autorais, o que significa não realizar plágio de quaisquer naturezas, de modo direto ou indireto, total ou parcial;

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

6. Guardar sigilo em relação à documentação e informações de uso exclusivo das pessoas físicas e jurídicas envolvidas no trabalho.
7. Respeitar a hierarquia do *campus* e dos locais de realização do TCC, obedecendo às determinações de serviço e normas locais;
8. Zelar pela manutenção e organização das instalações, materiais e equipamentos utilizados;

CAPÍTULO VI – DAS ETAPAS DO DESENVOLVIMENTO DO TCC

Art. 19. No desenvolvimento do projeto de TCC, o discente atenderá às Normas estabelecidas neste regulamento que estabelece as etapas para sua realização e as normas do Manual de TCC vigente, bem como às indicações de seu professor-orientador.

Parágrafo único. Os anexos constantes deste regulamento são documentos norteadores do trabalho a ser desenvolvido previamente definidos, formulários de uso específico e manuais orientadores de uso imprescindível na elaboração do trabalho acadêmico que estarão sempre disponíveis no site do curso para livre acesso e, por este meio de divulgação em específico, poderão sofrer alterações em sua formatação visando melhorias no processo.

Art. 20. O discente deverá encaminhar o TCC ao seu orientador para correções, em no mínimo trinta (30) dias antes da data marcada para a defesa.

Parágrafo único. O professor-orientador deverá dar uma devolutiva ao orientando acerca do TCC apresentado, no prazo máximo de (07) dias a contar da data do recebimento, a fim de ser exequível proceder às devidas correções.

Art. 21. A entrega do formulário de Requerimento de Defesa Pública de TCC deverá ocorrer até vinte (20) dias antes da data de defesa para o Professor responsável pelo componente curricular TCC, no intuito de viabilizar os convites oficiais aos envolvidos.

Art. 22. Depois de concluído o trabalho e aprovado pelo orientador, o discente providenciará três (03) cópias encadernadas e com numeração de linhas que deverão ser entregues à Banca Examinadora com no mínimo dez (10) dias de antecedência à data de defesa.

Art. 23. Aprovado o trabalho pela Banca Examinadora, o discente deverá solicitar a ficha catalográfica à biblioteca para ser inserida na versão final, que será deverá ser entregue na forma digital editável e em pdf em CD-ROM regravável e protocolado à Coordenação do Curso.

CAPÍTULO VII – DA DESIGNAÇÃO E ATRIBUIÇÕES DA BANCA EXAMINADORA

Art. 24. A designação da Banca Examinadora e data da defesa pública são de responsabilidade do Professor Responsável pelo TCC, sob as indicações do orientador e atendendo aos prazos definidos no Cronograma de TCC.

§ 1º. A Banca Examinadora será presidida pelo professor-orientador e contará com a participação de 02 (dois) outros professores/pesquisadores, com experiência e conhecimento na área de investigação do trabalho.

§ 2º. Em caso de impossibilidade de comparecer à defesa, cabe ao membro da Banca Examinadora comunicar sua indisponibilidade ao professor-orientador, que por sua vez, junto com o professor responsável pelo componente curricular e a coordenação de curso, tomarão as providências cabíveis.

Art. 25. A Banca Examinadora poderá reunir-se em momento anterior à sessão de defesa pública, caso julgue procedente solicitar ao discente reformulações no trabalho.

CAPÍTULO VIII – DA DEFESA PÚBLICA

Art 26. A defesa será prioritariamente pública desde que não envolva a confidencialidade de dados e ocorrerá, obrigatoriamente, com a presença de três examinadores.

Art. 27. Na sessão pública de apresentação e defesa, o discente terá 20 (vinte) minutos ininterruptos para expor seu trabalho e cada membro da banca examinadora terá 10 (dez) minutos para arguição, após a apresentação.

Art. 28. Após a apresentação e arguição, a Banca Examinadora poderá sugerir a reformulação de alguns aspectos do trabalho.

Art. 29. Após o processo de defesa pública, cada membro da banca examinadora preencherá os formulários de avaliação de TCC e os entregará ao presidente da banca para composição da média das avaliações e consequente registro na Ata de Defesa Pública.

Art. 30. O presidente da banca examinadora entregará uma cópia da Ata de Defesa Pública para cada membro da banca, ao discente avaliado e ao Professor Responsável pelo componente curricular.

Art. 31. Está prevista a possibilidade de realizar a apresentação de defesa de TCC através de web-conferência, vídeo-conferência ou outro mecanismo baseado nas ferramentas da Tecnologia de Comunicação e Informação – TICs nos casos em que um ou mais membros da banca examinadora estejam impossibilitados de participar de forma presencial, sem que cause prejuízos para o discente.

CAPÍTULO IX – DOS CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 32. O TCC será avaliado mediante notas atribuídas de 0 (zero) a 10 (dez) aos seguintes itens:

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

I. Elaboração de TCC – Nota de avaliação do processo de elaboração do TCC em conformidade com as etapas a serem cumpridas pelo estudante;

II. Defesa de TCC – Nota final de avaliação de defesa do TCC perante banca examinadora.

Parágrafo único. O discente deve ser informado de sua nota na Elaboração de TCC e, no caso de se constatar plágio ou quaisquer outras irregularidades, que possam conduzir à reprovação do discente, o orientador deve orientá-lo quanto às suas opções e aos procedimentos relativos a se refazer o TCC.

Art. 33. A atribuição da nota de elaboração do TCC compreende a avaliação das etapas do processo de desenvolvimento conduzidas ao longo do semestre, conforme cronograma e plano de ensino do componente curricular.

§ 1º. A atribuição desta nota compreende o cumprimento dos prazos, a avaliação do conteúdo produzido em cada etapa e a entrega da versão final com as correções sugeridas pela banca examinadora.

§ 2º. A constatação de plágio que constitui violação dos direitos autorais implicará na possibilidade de reprovação no TCC com base na nota de avaliação nos itens I e II do Art. 31.

Art. 34. A atribuição da nota de defesa de TCC ocorrerá após o encerramento da etapa de arguição, obedecendo ao sistema de notas individuais por examinador, que avaliará: o texto escrito, a sua exposição oral e a defesa perante a arguição da Banca Examinadora.

Art. 35. A composição final da nota do componente curricular TCC será expressa pela média aritmética entre a nota atribuída ao item I e II do Art. 31 e será expressa conforme os padrões definidos pelo Regulamento Didático para o registro acadêmico de notas.

Art. 36. Devido às características específicas do componente curricular TCC, que subentendem um processo contínuo de acompanhamento, não se prevê quaisquer procedimentos de recuperação ou prova final, cabendo apenas a aprovação ou reprovação como resultado.

Parágrafo único. Se reprovado, fica a critério do discente a decisão de continuar o trabalho sobre o mesmo tema e de contar ou não com o mesmo orientador, estando ciente de que deverá reiniciar todo o processo de elaboração do TCC.

CAPÍTULO X – DA PUBLICAÇÃO DOS TCCs

Art. 37. Os trabalhos aprovados em cada curso serão disponibilizados em repositório virtual através dos sistemas informatizados e de TICs, sob a supervisão do coordenador de curso e da Biblioteca do *campus*.

Art. 38. As publicações e quaisquer outras formas de divulgação do TCC deverão citar obrigatoriamente as instituições envolvidas na execução do trabalho.

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

CAPÍTULO XI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 39. O presente Regulamento poderá ser modificado mediante proposta conjunta de pelo menos 02 (dois) coordenadores de curso ou por maioria simples de qualquer Colegiado de Curso, sendo a proposição avaliada pelo Colegiado de Departamento de Ensino, mediante a convocação de todos os coordenadores de curso e equipe pedagógica do *campus*.

Parágrafo Único. Caberá ao Colegiado de Departamento de Ensino deliberar sobre as proposições e os encaminhamentos que se fizerem necessários

Art. 40. Os casos omissos serão apreciados pelo Colegiado de Curso representativo ou Colegiado de Curso Ampliado e, quando não lhes couber, por órgão superior, de acordo com a competência dos mesmos e em conformidade com a legislação vigente.

Art. 41. O presente Regulamento entra em vigor após sua aprovação pelos Colegiados de Cursos Superiores vigentes, pelo Colegiado de Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão – DEPEX e pela Homologação da Direção Geral através da emissão de portaria específica.

422 **Diário Oficial da União - Seção 1**
SECRETARIA DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

PORTARIA N° 136 DE 9 DE MAIO DE 2016

O SECRETÁRIO DE REGULAÇÃO E SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso atribuído ao art. 4º, do Decreto nº 7.690, de 2 de maio de 2013, alterado pelo Decreto nº 8.066, de 29 de agosto de 2013, e, em conformidade com o Decreto nº 1.773, de 9 de maio de 2006, e suas alterações, a Portaria Normativa nº 40, de 12 de dezembro de 2007, republicada em 29 de dezembro de 2010, a Portaria Normativa nº 01, de 25 de janeiro de 2013, ambas do Ministério da Educação, e, considerando o disposto nos processos nº-MEC, lizados na planilha anexa, resolve:

Art. 1º - Fica reconhecido o currículo superior constante da tabela do Anexo desta Portaria, ministrado pelas instituições de Educação Superior citadas, nos termos do disposto no art. 10, do Decreto nº 7.690, de 2 de maio de 2013.

© 2006. 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. **Porta-Entrada único.**

Art. 2º Nos termos do art. 10, §7º, do Decreto nº 5.773, de 2000, a Portaria nº 1.000, de 2000, é revogada.

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

MARCO ANTONIO DE OLIVEIRA

MARCO ANTONIO DE OLIVEIRA

ANEXO
Reconhecimento de Curnos)

Nº da Inscrição	Regime de J. de 2015	Causa	1º dia da prova teórica	Materia	Matrícula	Endereço de Inscrição e data da prova
1.	20137779	ADMINISTRAÇÃO (bacharelado)	100 (cento)	FACILIDADE UNIVERSITÁRIA CAPITAL	INSTITUIÇÃO EDUCACIONAL	INSTITUIÇÃO EDUCACIONAL
2.	20137789	FORMAÇÃO DE DOCENTES PARA A EDUCAÇÃO BÁSICA (bacharelado)	60 (sessenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, 280, CAMPUS GRANDE, TERMO 1, BRASÃO, BARRA DO PIAUÍ, PIAUÍ, 64.069-900
3.	20137809	CIÊNCIAS (bacharelado)	60 (sessenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 240, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 240, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
4.	20138021	LETRAS - LINGUAGEM PORTUGUESA (bacharelado)	50 (cinquenta e cinco)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE	UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
5.	20138067	ADMINISTRAÇÃO (bacharelado)	60 (sessenta)	FACILIDADE DA SERRA GAUCHA	SOCIEDADE EDUCACIONAL SANTA RITA LTDA	SOCIEDADE EDUCACIONAL SANTA RITA LTDA, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
6.	20138174	ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS E GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (bacharelado)	100 (cento)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PIAUÍ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PIAUÍ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PIAUÍ, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
7.	20138608	ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS E GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
8.	20138817	SERVIÇO SOCIAL (bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 240, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 240, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
9.	20138824	ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS E GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (bacharelado)	60 (sessenta e dois)	UNIVERSIDADE TRANSATLÂNTICA	SOCIEDADE EDUCACIONAL TRANSATLÂNTICA LTDA	SOCIEDADE EDUCACIONAL TRANSATLÂNTICA LTDA, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
10.	20138869	LETRAS TRANSATLÂNTICAS (bacharelado)	45 (quarenta e cinco)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
11.	20138881	ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS E GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 240, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 240, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
12.	20138962	LETRAS - PORTUGUÊS E INGLÊS II (bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PIAUÍ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PIAUÍ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PIAUÍ, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
13.	20139010	CIÊNCIAS DA NATUREZA E MATEMÁTICA (bacharelado)	70 (setenta e dois)	UNIVERSIDADE TRANSATLÂNTICA	SOCIEDADE EDUCACIONAL TRANSATLÂNTICA LTDA	SOCIEDADE EDUCACIONAL TRANSATLÂNTICA LTDA, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
14.	20138894	ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS (bacharelado)	50 (cinquenta)	FACILIDADE INTERFERENCIAL DO NORDESTE DO PIAUÍ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, 280, CAMPUS GRANDE, TERMO 1, BRASÃO, BARRA DO PIAUÍ, PIAUÍ, 64.069-900
15.	20138807	ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS (bacharelado)	60 (sessenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 240, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 240, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
16.	20138286	SISTEMAS DE INFORMAÇÃO (bacharelado)	100 (cento)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 240, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 240, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
17.	20138608	CIÊNCIAS CONTÁBEIS (bacharelado)	100 (cento)	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
18.	20138808	ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS E GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (bacharelado)	60 (sessenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ, 280, CAMPUS GRANDE, TERMO 1, BRASÃO, BARRA DO PIAUÍ, PIAUÍ, 64.069-900
19.	20137106	SOCIEDADE DE ALIMENTOS (bacharelado)	70 (setenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS	UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 240, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 240, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
20.	20138855	SERVIÇO SOCIAL (bacharelado)	100 (cento e sessenta)	UNIVERSIDADE BRAZ CUBAS	SOCIEDADE EDUCACIONAL BRAZ CUBAS LTDA	SOCIEDADE EDUCACIONAL BRAZ CUBAS LTDA, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900
21.	20138854	ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS E GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (bacharelado)	500 (quinhenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, 100, AVENIDA ANTONIO CARLOS, 100, CAMPUS UFGA, GOIÁS, 74.060-900

PORTARIA Nº 137- DE 9 DE MAIO DE 2016

Direção sobre a abertura do processo administrativo em face do curso da Filoterapia (cod. 38433) do CENTRO UNIVERSITÁRIO GELSO LINSBOA - UCL (cod. 322). Processo MEC nº 23000.017918/2011-54.

O SECRETÁRIO DE REGULAÇÃO E SUPERVISÃO DA EDUCAÇÃO SUPERIOR, no uso da atribuição que lhe confere o art. 1º, inciso I, da Lei nº 2.047, de 1953, alterada pelo Decreto nº 1.964, de 2003, resolve:

Art. 1º - Aprovar o Regulamento de Regulação e Supervisão do Ensino Superior, aprovado pelo Conselho Superior de Educação Superior, em 19 de maio de 2006, e suas alterações, e o Regulamento de Regulação e Supervisão dos cursos de Administração Pública Federal, com fundamento expresso no art. 206, VII, 209, I e II, e 211, § 1º, todos da Constituição Federal, no art. 48, da Lei nº 5.394, de 20 de dezembro de 1969, no art. 1º, inciso I, da Lei nº 11.033, de 29 de dezembro de 1969, no art. 1º, inciso III, da Lei nº 1.773, de 29 de maio de 2006, e no art. 1º, inciso II, da Lei nº 11.033, de 29 de dezembro de 2006, e as razões expostas na Nota Técnica nº 21/2006-COSE/DP/SEPE.

[illegible]

Este documento pode ser verificado pelo código 00012016051100044

Art. 4.º Fica notificado o CENTRO UNIVERSITÁRIO CEL-
SSO LISBOA - UCL (cod. 522) do teor da Portaria, nos termos do art.
28 da Lei n.º 9.784, de 1999.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

MARCO ANTONIO DE OLIVEIRA

PORTARIA Nº 138, DE 9 DE MAIO DE 2016

Dúvida sobre a instrumentação do processo administrativo de uma empresa. O Sr. JACARASSUO, Presidente da Jacarassuão - VIANORPDIAC (código e-MEC nº1924), com vistas à aplicação da penalidade prevista no art. 57 do Decreto nº 3773/2006, diante do encaminhamento das evidências acadêmicas sem atendimento dos requisitos legais, requer o indeferimento da proposta de habilitação administrativa, impositivo de medidas cautelares administrativas. Processo nº 23000.017201/2006-43.

[illegible]

www.autism.nl/de.html

[illegible]

Art. 4º Seja aprovada, pelo Centro Educacional Tecnológico de Ensino e Cultura LTDA - CETEC, entidade mantenedora da FANORP/PIAC, no prazo de 30 (trinta) dias, a SERES MEC, em meio eletrônico, a relação de todos os estudantes matriculados nos cursos ministrados pela FANORP/PIAC durante o tempo de sua atuação, identificados por RG e CPF, com a identificação do status a época de sua desativação (concluente, transferido, abandonado, transcurso de matrícula), por curso, turma e ano de ingresso.

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

Anexo 11. Portaria de Reformulação do PPC do Curso de Engenharia de Alimentos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS CUIABÁ – BELA VISTA
GABINETE DA DIREÇÃO GERAL

PORTARIA Nº 40, DE 14 DE JULHO DE 2014

O DIRETOR GERAL SUBSTITUTO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO – Campus Cuiabá – Bela Vista, no uso de suas atribuições legais, conferidas pela Portaria IFMT nº 295, de 28.02.2013, considerando o memorando nº 21/2014/CEA, a Organização Didática do IFMT e a necessidade de se reformular o Plano Pedagógico do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos:

RESOLVE:

I – Designar os servidores abaixo relacionados para compor, sob a presidência da primeira, a Comissão de Reformulação do Plano Pedagógico do Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos deste IFMT Campus Cuiabá – Bela Vista:

- CAROLINA BALBINO GARCIA DOS SANTOS – Presidente
- ADRIANA PAIVA DE OLIVEIRA
- DANIELA FERNANDA LIMA DE CARVALHO CAVENAGHI
- FRANCIS-ELPI DE OLIVEIRA NASCIMENTO
- NÁGELA FARIAS MAGALHÃES PISCANÇO SIQUEIRA
- ROZILAINÉ APARECIDA PELEGRINE GOMES DE FARIA
- WANDER MIGUEL DE BARROS

II – Estabelecer o prazo de 60 (sessenta) dias para conclusão e apresentação dos trabalhos realizados.

III – Cientifiquem-se e cumpram-se.


Juliano Costa Marques do Nascimento
Diretor Geral Substituto
IFMT – Campus Cuiabá/Bela Vista
Portaria nº 40 de 14/07/2014

Av. Juliano Costa Marques, s/nº, - Bela Vista - Cuiabá-MT - CEP 78.050-000 - Telefone: (65) 3318-5108
gabinete@bvlv.ifmt.edu.br - <http://www.bvlv.ifmt.edu.br>

Anexo 12. Formulário de Avaliação da Disciplina

 INSTITUTO FEDERAL Mato Grosso	CAMPUS CUIABÁ – BELA VISTA DIRETORIA DE ENSINO
Aplicação:	

Ordem	Pergunta	Resposta/total	Média
*** SEM AGRUPAMENTO ***			
1	Informa o Programa e Deixa Claro o Objetivo da Disciplina?		
2	Demonstra Clareza e Objetividade na Explicação dos Conteúdos da Disciplina?		
3	Relaciona os Conceitos Teóricos com a Prática do Cotidiano?		
4	Indica Fontes de Consulta Relacionada à Disciplina?		
5	Cumpre o Programa da Disciplina?		
6	Utiliza Adequadamente os Recursos Didáticos Disponíveis?		
7	Proporciona Oportunidade de Questionamentos e Esclarecimentos de Dúvidas Relevantes		
8	Apresenta Previamente os Critérios de Avaliação Aos Alunos?		
9	Estabelece uma Relação de Respeito com os Estudantes?		
10	Estimula os Alunos a Relacionar o Conhecimento com Outras Disciplinas?		
11	Utiliza Instrumentos de Avaliação Adequados Ao(s) Objetivo(s) da Disciplina?		
12	Exige nas Avaliações de Aprendizagem os Conteúdos Desenvolvidos?		
		Resultado final:	

Anexo 13. Ata Nº 005/2021 (BLV-ENS) do Colegiado do Curso de Engenharia de Alimentos que aprova a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Campus Cuiabá-Bela Vista
ATA Nº 5/2021 - BLV-ENS/BLV-DG/CBLV/RTR/IFMT

Cidade	Cuiabá
Data	18 de fevereiro de 2021
Convocação	001/2021 - COLEGIADO DE CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
Horário	14:30
Local	MEET

PRESENCAS	
Participantes	Cargos/Funções
Carolina Balbino Garcia dos Santos	Professor(a)
Andrey Maldonado Gomes da Costa	Professor(a)
Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi	Professor(a)
Josias do Espírito Santo Coringa	Professor(a)
Devair Marcelo de Almeida	Professor(a)
Jonas Spolador	Professor(a)
Jairo Luiz Medeiros Aquino Junior	Professor(a)
Elaine de Arruda Oliveira Coringa	Professor(a)
Aparecida Sofia Taques	Professor(a)
Maurino Atanásio	Professor(a)
Alessandro Xavier da Silva Carvalho	Professor(a)
Edgar Nascimento	Professor(a)
Maria Helena Moreira Dias Serra	Professor(a)
Eucarlos de Lima Martins	Professor(a)
Felício Bolívar da Fonseca	Professor(a)
Daniel Oster Ritter	Professor(a)
Júlia Tristão do Carmo Rocha	Professor(a)
Cristiane Lopes Pinto Ferreira	Professor(a)
Marliu Lanza	Professor(a)
Demétrio de Abreu Souza	Professor(a)
Alencar Garcia Bacarji	Professor(a)
Susel Taís Coelho Soares	Professor(a)
Marco Aurélio Bulhões Neiva	Professor(a)
Luzilene Aparecida Cassol	Professor(a)
Marcos Sousa Rabelo	Professor(a)
Nagela Picanço	Professor(a)
Daryne Lu Maldonado Gomes da Costa	Professor(a)
Dorival Pereira Borges Barbosa	Professor(a)
Sandra Mariotto	Professor(a)
Rodolfo Carli de Almeida	Professor(a)
Rozilaine Aparecida Pelegrine Gomes de Faria	Professor(a)

Resolução CONSUP Nº XXX, de XX de outubro de XXXX.

ABERTURA	
Às quatorze horas e trinta minutos do dia dezoito e oito de fevereiro de dois mil e vinte e um, reuniram-se pelo Meet os membros do Colegiado Ampliado do Curso de Engenharia de Alimentos para discutir a pauta.	
PAUTA	
1 - Informes Gerais	
• Deliberação para encaminhamento da nova versão do PPC para PROEN; • Programa de Nivelamento para 2021/1 • Criação do grupo de trabalho para elaboração de modelos de relatório de aulas práticas • Projetos Interdisciplinares	
2 - Ordem do Dia	
A presidente do Colegiado, Carolina Balbino Garcia dos Santos, abriu a reunião agradecendo a presença de todos e expôs a pauta. A Presidente fez uma recapitulação sobre o processo de reformulação do PPC, que já havia sido aprovado pelo Colegiado e encaminhado para a PROEN, que por sua vez devolveu com uma série de recomendações e durante as correções foram publicadas as novas Diretrizes Curriculares dos Cursos de Engenharia e a legislação que trata da curricularização da extensão, o que demandou um tempo maior para os ajustes, culminando na versão apresentada ao Colegiado nesta reunião. Foram apresentadas as principais características de reformulação do PPC de Engenharia de Alimentos: redução de carga horária para 3780 horas, turno matutino, inclusão de atividades complementares, curricularização da extensão, inclusão de disciplinas optativas da área de alimentos, ambiental e humanidades, oferta da disciplina de Língua Brasileira de Sinais como optativa em atendimento à legislação. Na sequência a presidente abriu o momento para falas do Colegiado sobre o PPC. Prof. Sandra solicitou desmembrar a disciplina de Biologia Celular e Genética em duas: Biologia celular no 2º semestre com 34 aulas e Genética no 4º semestre com 34 aulas, por considerar que a Genética no segundo semestre tem causado muita desistência dos alunos na disciplina. Marcos Sousa Rabelo solicitou ajuste na carga horária de teóricas da disciplina. Marcos Bulhões solicitou ajustes na ementa de Eletrotécnica. Demétrio atentou o Colegiado sobre a redução da carga horária do curso, que por um lado traz algumas vantagens para a gestão, entretanto poderá trazer problemas futuros em relação ao trabalho docente no IFMT frente ao planejamento do governo federal sobre a carreira dos servidores públicos e a possível reforma administrativa. Levantou também sobre a falta de um conselho deliberativo no campus no texto do Regimento Geral que está previsto para ser aprovada futuramente pelo CONSUP, solicitando uma reflexão e uma discussão maior entre os servidores. Prof. Josias pediu para corrigir a carga horária de teórico e prática da disciplina de Tecnologia de águas e Efluentes. Rodolfo enfatizou sobre a necessidade de adequar a carga horária do curso para caber em um turno e poder ser acessível para alunos trabalhadores, mas apontou também a preocupação com a redução da carga horária sugerindo abrir outro turno para o curso. A presidente colocou a dificuldade da estrutura física e a abertura do curso superior em Química que acabará aumentando a demanda de atribuição dos professores. Prof. Maria Helena solicitou ajustes na ementa e nas referências bibliográficas da disciplina de Leitura e Produção de Textos Acadêmicos. A Presidente salientou que as referências são alteradas se houver disponibilidade no acervo da Biblioteca. Prof. Elaine solicitou ajustes na ementa de Introdução à Análise Química devido à redução da carga horária para 51 horas. Prof. Marcos Bulhões solicitou deixar toda a ementa de Eletrotécnica com carga horária teórica. A Presidente questionou se há objeção do Colegiado em encaminhar o PPC para a PROEN após os ajustes solicitados. Não houve manifestações contrárias para essa deliberação. Portanto, a presidente se comprometeu em realizar os ajustes e fazer o encaminhamento para PROEN até o final do mês de fevereiro. A próxima pauta foi o programa de nivelamento dos ingressantes. A Presidente expôs como está sendo executado o programa até então e os resultados pouco efetivos para o desempenho dos estudantes. Colocou que o NDE discutiu sobre o assunto e formularam uma proposta a ser submetida ao Colegiado. A sugestão foi utilizar as duas primeiras semanas de aulas coincidindo com o horário de aula regular das disciplinas para que tenha maior participação dos alunos. Prof. Edgar colocou a preocupação de usar as duas primeiras semanas de aula e não conseguir cumprir a ementa do semestre. Outra sugestão foi utilizar o contra-turno para o nivelamento e professor exigir como critério de avaliação a participação e nota da avaliação no nivelamento. Prof. Maurino expôs sobre a dificuldade dos alunos participarem em contra-turno e manifestou-se em utilizar as duas primeiras semanas de aula. Prof. Maria Helena sugeriu que o nivelamento se configurasse em um projeto integrador que gerasse uma nota que pudesse compor a nota semestral de todas as disciplinas do primeiro semestre. Prof. Jonas Spolador sugere o trabalho integrador com os professores de Química, Física e Matemática. Alessandro pediu a fala e expôs que sente a dificuldade dos ingressantes na Física devido à deficiência nos conhecimentos básicos de Matemática e	

concorda com a fala do Prof. Jonas. Prof. Daryne enfatizou que no PPC vigente as disciplinas são passíveis de serem executadas em 18 semanas, sendo possível então trabalhar as duas primeiras semanas de nivelamento e atribuir carga horária aos professores que trabalharem no nivelamento. A Presidente encaminhou para a deliberação a proposta de usar as duas primeiras semanas de aula no horário das aulas ou usar o contra-turno para executar o nivelamento e o Colegiado manifestou-se através do chat com 20 (vinte) votos para as duas primeiras semanas de aula, 1 (um) voto para contra-turno e 1 (uma) abstenção. Para introduzir a próxima pauta, a Presidente lembrou informações sobre o relatório do questionário dos alunos no ENADE 2019, explicitando que os estudantes apontaram a diferença na abordagem como uma dificuldade na hora de realizar a prova. Neste sentido, o NDE sugeriu algumas ações que podem contribuir para a melhoria do desempenho dos alunos na avaliação: trabalhar questões do ENADE durante todo o curso, elaborar questões nos modelos geralmente utilizados no ENADE (resposta única e complementação simples, interpretação, complementação múltipla, assertivo/razão) e implementar nas avaliações das disciplinas, fomentar a leitura através de projetos extra-curriculares, criar modelos padrões de relatórios de aulas práticas e realizar projetos interdisciplinares e aplicação de simulados. Dito isto, passou para a próxima pauta que foi criar um grupo de trabalho para discutir modelo padrão para os relatórios de aula prática. Houve posicionamentos contra um modelo único e contra o uso de artigo científico como relatório. O grupo de trabalho foi criado e será composto por Carolina, Dorival, Jonas Spolador e Maurino Atanásio. Prof. Demétrio sugeriu que o Colegiado deliberasse sobre a implementação da proposta do NDE de utilizar questões do ENADE e elaborar questões no modelo do ENADE nas avaliações de todas as disciplinas, o que foi acatado pela presidente e colocado na ordem da reunião como último assunto da pauta. Seguiu para a próxima pauta sobre os projetos interdisciplinares. A Coordenação do Curso sugeriu ao Colegiado que sejam implementados projetos interdisciplinares com duas frentes: Conhecimentos Gerais englobando as áreas de Linguagens, Filosofia, História, Economia e Geografia e Conhecimentos específicos englobando as áreas de Matemática, Física, Química, Estatística, Ambiental, Engenharia e Alimentos. A frente de Conhecimentos Gerais poderiam ser trabalhadas do 1º ao 10º semestre do curso enquanto que a frente de Conhecimentos específicos poderia ser trabalhadas as áreas de Matemática, Química e Física do 1º ao 5º semestre e Matemática, Física, Química, Estatística, Ambiental, Engenharia e Alimentos do 6º ao 10º semestre. Os grupos poderiam trabalhar temas semestralmente através de seminários e no final do semestre poderia ser aplicado um seminário que poderia ser utilizado como critério de avaliação das disciplinas do curso com atribuição de peso conforme o semestre, quanto maior o semestre, maior o peso do simulado. A proposta foi feita com a intenção de reflexão e discussão mais profunda em futuras reuniões. Na sequência foi realizada a deliberação a respeito da implementação da inclusão de questões com modelo do ENADE em avaliações de todas as disciplinas do curso. O Colegiado votou pelo chat e o resultado obtido foi 19 (dezenove) votos a favor e nenhuma objeção.

3 - Deliberações

- a- Encaminhar o PPC reestruturado de Engenharia de Alimentos até o final de fevereiro
- b- Executar o Nivelamento nas duas primeiras semanas de aula coincidindo no horário de aula regular.
- c - Grupo de trabalho para criar modelos de relatórios para o curso.
- d- Inclusão de questões no modelo ENADE nas avaliações de todas as disciplinas do curso.

ENCERRAMENTO

A reunião foi encerrada às dezesseis horas e trinta minutos e para constar eu, Carolina Balbino Garcia dos Santos, lavrei a presente ata que segue assinada por mim e pelos demais presentes.

Documento assinado eletronicamente por:

- Carolina Balbino Garcia dos Santos, COORDENADOR - FUC0001 - BLV-SBEA, em 22/02/2021 14:52:01.
- Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 14:53:35.
- Edgar Nascimento, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 14:55:59.
- Nagela Farias Magave Picanco Siqueira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 14:56:26.
- Sueli Tais Coelho Soares, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 15:02:09.
- Lucilene Aparecida Cassel, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 15:13:09.
- Alencar Garcia Bacarji, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 15:19:51.
- Demotrio de Alencar Sousa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 15:28:21.
- Elaine de Amada Oliveira Coringa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 15:34:17.
- Josiane do Espírito Santo Coringa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 15:39:25.
- Rodolfo Carl de Almeida, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 15:43:10.
- Maurino Atanazio, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 15:45:36.
- Jairo Luiz Medeiros Aquino Junior, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 15:55:33.
- Alessandro Xavier da Silva Carvalho, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 16:00:06.
- Maria Lazzarin, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 16:02:46.
- Sandra Mariotto, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 16:08:11.
- Andrey Maldonado Gomes da Costa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 16:25:42.
- Cristiane Lopes Pinto Ferreira, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 16:26:02.
- Devair Marcelo de Almeida, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 16:52:03.
- Felício Bolívar da Fonseca, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 17:12:56.
- Marco Aurelio Balboes Neiva, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 17:15:14.
- Danyne Lu Maldonado Gomes da Costa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 17:56:54.
- Jonas Spolador, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 18:21:31.
- Rosilaine Aparecida Pellegrini Gomes de Faria, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 19:53:18.
- Marcos Sousa Rabelo, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 20:07:22.
- Maria Helena Moreira Dias Serra, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 22/02/2021 21:57:07.
- Dorival Pereira Borges da Costa, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 23/02/2021 08:38:24.
- Julia Tristão do Carmo Rocha, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 23/02/2021 10:21:21.
- Aparecida Sofia Taques, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 23/02/2021 10:47:02.
- Daniel Oster Ritter, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 24/02/2021 07:32:02.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/02/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.ifmt.edu.br/autenticar_documento/ e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 142157
Código de Autenticação: 39914cd2b51



ATA Nº 5/2021 - BLV-ENS/BLV-DG/CBLV/RTR/FMT

Anexo 14. Plano de Melhorias do Curso

CRONOGRAMA DE MELHORIAS A SEREM IMPLEMENTADAS NO CURSO				
Nº	Tipo de Melhoria	Meta	Ações para a melhoria	Prazo
1	Reduzir índice de retenção e evasão	Reduzir 10%	- Fomentar o programa de recuperação da aprendizagem (PRAAP); - Aumentar a frequência dos estudantes nas monitorias; - Aprovação do PPC com mudança de turno e carga horária.	Dez/2022
2	Melhorar desempenho dos estudantes no ENADE	Conc. 3	- Contratar plataforma de Banco de Questões e Simulados para o ENADE; - Realização de Simulados; - Premiação para os melhores alunos do curso (visita técnica em empresa fora de MT).	Nov/2022
3	Capacitar docentes no uso de metodologias ativas e inovadoras	100% do corpo docente	Realização de cursos e oficinas	Jul/2022
4	Apostilar os roteiros de aulas práticas	100%	Criar comissões para elaboração de roteiros e apostilas	Dez/2023
MELHORIAS NA PESQUISA				
Nº	Tipo de Melhoria	Meta	Ações para a melhoria	Prazo
5	Aumentar o número de estudantes envolvidos em projetos de pesquisa (bolsistas e voluntários)	+30%	- Divulgar os projetos de pesquisa do curso entre os discentes; - Submeter mais projetos de pesquisas nos editais internos e externos; - Acolher os discentes como voluntários nos projetos.	Dez/2023
6	Aumentar o número de publicações de artigos científicos	3/ano	- Melhorar a qualidade dos Trabalhos de Conclusão de Curso - Aumentar o número de projetos de pesquisa	Dez/2024
7	Estimular o desenvolvimento de projetos de inovação tecnológica que culminem em registro de patentes	1/ano	- Submeter mais projetos de pesquisas nos editais internos e externos. - Buscar parcerias com outras instituições.	Dez/2023

MELHORIAS NA EXTENSÃO				
Nº	Tipo de Melhoria	Meta	Ações para a melhoria	Prazo
8	Aumentar o número de projetos de extensão	3/ano	Participar de editais internos e externos	Dez/2023
9	Aumentar o número de estudantes envolvidos em projetos de extensão (bolsistas e voluntários)	10 alunos	- Divulgar os projetos de extensão do curso entre os discentes; -Submeter mais projetos de extensão no editais internos e externos; - Acolher os discentes como voluntários nos projetos.	Dez/2022
10	Promover anualmente uma semana acadêmica organizada pelos alunos para oferta de cursos para a comunidade externa	1 vez/ano	Envolver alunos e professores na organização de um evento do curso (palestras, oficinas).	Dez/2022
11	Aumentar a captação de estágio para estudantes	10 estágios/ano	- Estreitar a comunicação com empresas - Divulgar o curso nas empresas.	Dez/2022
12	Aumentar número de convênios com empresas do setor de alimentos	5 convênios/ano	- Estreitar a comunicação com empresas - Divulgar o curso nas empresas.	Dez/2022
MELHORIAS NA ESTRUTURA FÍSICA				
Nº	Tipo de Melhoria	Meta	Ações para a melhoria	Prazo
13	Adquirir referências bibliográficas para atualização do acervo	1 vez/ano	- Aprovar o relatório de referências bibliográficas; - Solicitar a compra ao DAP.	Dez/2021
14	Adequação do Laboratório de Análise Sensorial	100% do laboratório	Adequação das cabines de degustação.	Dez/2023
15	Adequação dos pisos dos laboratórios de processamento de Alimentos, de Engenharia e de bebidas.	100% do piso	Adequação do piso para epoxi industrial.	Dez/2023
16	Aquisição de equipamentos para processamento e análise de alimentos.	100% das solicitações atendidas	- Incrementar os laboratórios com equipamentos necessários para processamento e para análise; - Fazer levantamento junto ao Colegiado das necessidades para aulas e pesquisas.	Dez/2023

MELHORIAS NOS RECURSOS TECNOLÓGICOS				
Nº	Tipo de Melhoria	Meta	Ações para a melhoria	Prazo
17	Laboratórios Virtuais	Utilização permanente	Desenvolver o sistema de autenticação para que os discentes utilizem como ferramenta de suporte ao ensino.	Dez/2021
18	Biblioteca setorial digital	Utilização permanente	Adquirir exemplares digitais para acesso dos estudantes.	Dez/2023
19	Plataforma de Preparação para o ENADE	Utilização semestral	Contratar plataforma de questões e simulado para o ENADE.	Jul/2022
MELHORIAS NA COMUNICAÇÃO E DIVULGAÇÃO DO CURSO				
Nº	Tipo de Melhoria	Meta	Ações para a melhoria	Prazo
20	Divulgação de vídeo institucional do curso	Vídeo em redes sociais (10 minutos) no máximo.	- Criar comissão específica para criação e edição de vídeo. - Publicação em redes sociais.	Jul/2022
21	Atualização do site do curso	Atualização Semanal	- Treinamento de servidor do apoio da Coordenação de Curso. - Alimentar com imagens e documentos atuais do campus.	Dez/2021
23	Criação de um Instagram e Facebook do Curso	01 postagem semanal	Criar uma comissão específica para criação e postagem de material de divulgação (corpo docente, projetos de pesquisa e extensão, prêmios, participação de alunos em eventos, premiações, visitas técnicas).	Dez/2021