

RESOLUÇÃO CONSUP Nº 17, DE 22 DE JULHO DE 2019.

Aprova a criação e a oferta de vagas de cursos de pós-graduação *lato sensu*.

A PRESIDENTE do CONSELHO SUPERIOR do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo Decreto de 15/04/2016, publicado no DOU de 18/04/2016, e atendendo as determinações da Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008,

Considerando as Resoluções nº 13, 18 e 19 /2019/CEPE/IFSC;

Considerando as decisões do Conselho Superior, na 59ª Reunião Ordinária, em 24 de junho de 2019,

RESOLVE:

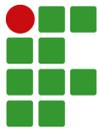
Art. 1º Aprovar a criação e a oferta de vagas dos seguintes cursos de pós-graduação *lato sensu* no 1º Semestre de 2020:

Campus	Nome do Curso	Modalidade	Carga Horária	Vagas por Turma	Turno de Oferta
Lages	Especialização em Marketing	Presencial (20% EAD)	420h	40	Noturno
Xanxerê	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos em Ênfase em Alimentos Funcionais	Presencial (20% EAD)	405h	40	Matutino, Vespertino e Noturno
Araranguá	Especialização em Educação Científica e Matemática	Presencial (20% EAD)	420h	20	Noturno

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

MARIA CLARA KASCHNY SCHNEIDER

Autorizado conforme despacho no documento nº 23292.029324/2019-03



RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 018, DE 09 DE MAIO DE 2019.

Aprova o Projeto Pedagógico de Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* no IFSC e encaminha ao CONSUP para apreciação.

O PRESIDENTE do COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA – CEPE, de acordo com a Lei que cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, LEI 11.892/2008, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo artigo 9º do Regimento Interno do Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal de Santa Catarina - RESOLUÇÃO Nº 18/2013/CONSUP, pela competência delegada ao CEPE pelo Conselho Superior através da RESOLUÇÃO Nº 17/2012/CONSUP, e de acordo com as atribuições do CEPE previstas no artigo 12º do Regimento Geral do Instituto Federal de Santa Catarina RESOLUÇÃO Nº 54/2010/CS;

Considerando a apreciação pelo Colegiado de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE na Reunião Ordinária do dia 09 de maio de 2019, o Presidente do CEPE resolve submeter à aprovação do CONSUP - Conselho Superior, a criação e oferta de vagas do seguinte Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* :

Nº	Câmpus	Curso				Carga horária	Vagas por turma	Vagas totais Bianuais	Turno de oferta
		Nível	Modalidade	Status	Curso				
1.	Xanxerê	Pós-Graduação <i>Lato Sensu</i>	Presencial	Criação	Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com Ênfase em Alimentos Funcionais	405 horas	40	40	Quinzenalmente: às Sextas-feiras (Vespertino e Noturno) e aos Sábados (Matutino)

Florianópolis, 09 de maio de 2019.

LUIZ OTÁVIO CABRAL

Presidente do CEPE do IFSC

(Autorizado conforme despacho no processo nº 23292.009776/2019-22)

**ESPECIALIZAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS COM ÊNFASE EM ALIMENTOS
FUNCIONAIS
CÂMPUS XANXERÊ**
Lato Sensu

Xanxerê, Março de 2019.

Sumário

1 DADOS DA IES.....	3
1.2 Mantida – câmpus proponente.....	3
1.3 Nome dos responsáveis/representantes pelo projeto/oferta.....	3
1.4 Contextualização da IES.....	3
2 DADOS DO CURSO.....	7
2.1 Requisitos Legais.....	7
2.2 Parceria externa para a realização do curso.....	8
2.3 Dados para preenchimento do certificado.....	9
3 ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO.....	9
3.1 Justificativa da oferta do curso.....	9
3.2 Objetivos do curso.....	12
3.3 Contribuições para o egresso.....	12
3.4 Público alvo.....	13
3.5 Ingresso no curso.....	13
3.6 Desligamento do discente.....	13
3.7 Critérios de reingresso.....	14
4 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO.....	15
4.1 Metodologia.....	15
4.2 Matriz Curricular.....	17
4.3 Componentes curriculares.....	18
4.4 Atividades complementares.....	28
4.5 Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem.....	29
4.6 Trabalho de Conclusão de Curso.....	30
4.7 Atividades de EAD.....	32
4.8 Critérios de aproveitamento de unidades curriculares cursadas anteriormente.....	32
4.9 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica.....	33
5 CORPO DOCENTE E TUTORIAL.....	34
5.1 Coordenador do Curso.....	34
5.2 Vice-coordenador do Curso.....	34
5.3 Secretário do Curso.....	34
5.4 Corpo Docente Interno.....	35
5.5 Corpo Docente Externo.....	38
5.6 Colegiado do Curso.....	38
6 INFRAESTRUTURA FÍSICA.....	39
6.2 Polos de apoio presencial ou estrutura multicampus (para cursos EAD).....	45
6.3 Sala de tutoria (para cursos EAD).....	45
6.4 Suportes midiáticos (para cursos EAD ou para contemplar os 20% da carga horária em EaD nos cursos presenciais).....	45
6.5 Biblioteca.....	46
7 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO.....	46
8 AUTORIZAÇÃO DA OFERTA DO CURSO.....	47

1 DADOS DA IES

1.1 Mantenedora

Nome da mantenedora: Instituto Federal de Santa Catarina

Endereço: Rua 14 de Julho

Número: 150

Bairro: Coqueiros

Cidade: Florianópolis

Estado: SC

CEP: 88075-010

CNPJ: 11.402.887/0001-60

Telefone(s): (48) 3877-9000

Ato legal: Lei 11.892/2008 de 29 de dezembro de 2008

Endereço WEB: www.ifsc.edu.br

Reitor(a): Maria Clara Kaschny Schneider

1.2 Mantida – câmpus proponente

Nome da mantida: Instituto Federal de Santa Catarina - Câmpus Xanxerê

Endereço: Rua Euclides Hack

Número: 1603

Bairro: Veneza

Cidade: Xanxerê

Estado: SC

CEP: 89820-000

CNPJ: 11.402887/0017-28

Telefone(s): (49) 3441-7900

Ato legal: Portaria n. 1366, de 8 de dezembro de 2010

Endereço WEB: www.xanxere.ifsc.edu.br

Diretor(a) geral: Rosângela Gonçalves Padilha Coelho da Cruz

1.3 Nome dos responsáveis/representantes pelo projeto/oferta

Nome: Eliane Maria Zandonai Michielin **Email:** depe.xxe@ifsc.edu.br **Fone:**(49) 34417939
- *Chefe do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão*

Nome: Marcelo André Toso - **Email:** pesquisa.xanxere@ifsc.edu.br **Fone:**(49) 34417907
Coordenador de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação

Nome: Manoela Alano Vieira- **Email:** manoela.vieira@ifsc.edu.br **Fone:** (49)34417907
Coordenadora do Curso

1.4 Contextualização da IES

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC)

foi criado pela Lei nº 11.892, de 29/12/2008. É uma Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação por meio da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC, com CNPJ 11.402.887/0001-60, sediada em imóvel próprio, na Rua 14 de julho, nº 150, Enseada dos Marinheiros, Bairro Coqueiros, Florianópolis-SC.

O IFSC é uma instituição de educação profissional, científica e tecnológica que tem a finalidade de formar profissionais nos níveis fundamental, médio e superior, bem como ofertar cursos de licenciatura e, de formação pedagógica, e cursos de bacharelado e de pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*. Ofertando cursos em diferentes modalidades de ensino, cursos voltados à educação de jovens e adultos, cursos de formação inicial e continuada, cursos técnicos, e cursos de graduação e de pós-graduação.

Além do ensino, realiza a pesquisa e a extensão, todos voltados ao desenvolvimento tecnológico de novos processos, produtos e serviços, em articulação com os setores produtivos e com a sociedade, com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos, objetivando ao desenvolvimento socioeconômico local e regional.

O IFSC possui como Visão ser uma instituição de excelência na educação profissional, científica e tecnológica, fundamentada na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e isso é uma realidade, já que, nos últimos anos, o IFSC alcançou o melhor índice dentre as instituições da Rede Federal do país, pela sexta vez.

O IFSC atua em rede, composta atualmente de 21 câmpus, um câmpus avançado, Cerfead e Reitoria. O Centro de Referência em Formação e Educação a Distância - EaD, Cerfead, como é conhecido, tem como objetivos fomentar, articular e encaminhar demandas de formação de formadores e educação a distância dentro do IFSC. Por meio do Ensino a Distância, o IFSC ultrapassa os limites geográficos e oferece cursos técnicos, de graduação e pós-graduação em 33 polos de ensino em SC, RS, PR e SP.

Atualmente o IFSC conta com 47.996 matrículas, distribuídas em 669 cursos ofertados nos 22 câmpus e no Cerfead, em diferentes níveis e modalidades. Para suportar o desenvolvimento de seus processos, o IFSC conta com um efetivo de 1.373 docentes e 1.150 técnicos administrativos em educação. (RELATÓRIO DE GESTÃO DO EXERCÍCIO DE 2017, Florianópolis, março de 2018).

1.4.1 História e contextualização do câmpus Xanxerê

O IFSC foi criado em Florianópolis por meio do decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, pelo presidente Nilo Peçanha, como Escola de Aprendizes Artífices de Santa Catarina. Seu objetivo era proporcionar formação profissional aos filhos de classes socioeconômicas menos favorecidas. Ao longo dos anos, a instituição sofreu sucessivas mudanças estruturais: Liceu Industrial de Florianópolis (1937); Escola Industrial de Florianópolis (1942); Escola Industrial Federal de Santa Catarina (1962); Escola Técnica Federal de Santa Catarina (1968).

Com a transformação em Cefet (2002), suas atividades foram ampliadas e diversificadas, pois houve a implantação de cursos de graduação tecnológica, de pós-graduação (especialização) e a realização de pesquisa e extensão. Por fim, com a Lei 11.892/2008 de 29 de dezembro de 2008, criou-se 38 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia distribuídos pelo país. Os Institutos Federais são instituições de educação básica, profissional e superior distribuídas por vários câmpus. Especializados na oferta de educação profissional e tecnológica, também têm forte inserção na área de pesquisa e extensão. A partir daí a instituição passou a figurar com o nome Instituto Federal de Santa Catarina, que perdura até o presente momento.

Com essa nova institucionalidade, ampliam-se as ações e o compromisso com a inclusão social, investem-se mais recursos financeiros, amplia-se o quadro de pessoal, abrem-se novas oportunidades de acesso a programas de fomento à pesquisa, constitui-se um novo plano de carreira para os servidores, a autonomia financeira e didático-pedagógica se fortalece, ao mesmo tempo que se assegura uma identidade para a Educação Profissional e Tecnológica.

A instituição oferece educação profissional e tecnológica gratuita em todas as regiões de Santa Catarina, contribuindo, assim, para o seu desenvolvimento socioeconômico e cultural. Especializado na oferta de educação profissional e tecnológica, os Institutos Federais apresentam forte inserção na área de pesquisa e extensão. Em 2009, o IFSC passou por uma nova etapa de expansão, denominada Plano de Expansão II, prevista para ser concluída em 2011, com a implantação dos Câmpus em Itajaí, Gaspar, Lages, Criciúma, Canoinhas, São Miguel do Oeste e do Câmpus Palhoça- Bilíngue (especializado na educação de surdos), além dos Câmpus em Caçador, Urupema e Xanxerê.

Atendendo às reivindicações da região oeste, o IFSC iniciou o processo de implantação do Câmpus Xanxerê em março de 2009, a partir da federalização de uma estrutura física já existente, construída com recursos do FNDE e PROEP, tendo como objetivo a oferta de cursos técnicos para atender a demanda regional.

Atualmente, o Câmpus Xanxerê conta com cerca de 60 servidores, que atendem a um universo de mais de 500 alunos matriculados em cursos presenciais e a distância. São ofertados os cursos Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, após a extinção do curso Técnico Concomitante em Agroindústria, Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio, Técnico em Mecânica Integrado ao Ensino Médio, Técnico Concomitante em Mecânica, graduação em Engenharia Mecânica, cursos FIC's na área de mecânica, alimentos, informática e na área de formação geral. O câmpus Xanxerê também oferta um curso de Especialização Lato Sensu em Concepções Multidisciplinares de Leitura que visa contribuir para a formação de profissionais de diversas áreas, especialmente os da educação.

Conforme a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (LDB), um Curso de Pós-Graduação em nível lato sensu é considerado um programa de nível superior, de formação continuada, com os objetivos de complementar a formação inicial, atualizar, incorporar competências e desenvolver perfis profissionais, visando o aprimoramento para a atuação no mundo do trabalho.

Dentro dessa perspectiva, a oferta do curso de “Especialização em “Ciência e Tecnologia em Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais” vem para consolidar a formação na área de Alimentos. A disponibilidade de carga horária e grau de formação dos profissionais da área de Alimentos do câmpus Xanxerê permitem a criação deste curso. O mesmo atende a demanda regional dos profissionais das áreas específicas, trabalhadores das grandes e pequenas indústrias do setor alimentício, que buscam aperfeiçoamento dos saberes, relacionados à ciência e tecnologia de alimentos e à sua prática profissional. Dessa forma, adquire importância fundamental e demonstra o compromisso do IFSC-Xanxerê em cumprimento aos objetivos estratégicos PDI do IFSC de gerar, difundir e transferir conhecimento e tecnologia de acordo com as demandas da sociedade; Proporcionar formação ampla e qualificada aos alunos e Proporcionar aos alunos uma formação profissional fundamentada no ensino pesquisa e extensão.

2 DADOS DO CURSO

Nome do curso: Especialização <i>lato sensu</i> em “Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais”
Modalidade: Presencial com 20% de carga horária a distância
Área: Ciências Agrárias
Carga Horária: 405h (360h/a + 45 h trabalho de conclusão)
Periodicidade: Conforme a demanda
Período: 18 meses, organizados na forma de 3 módulos, com início da primeira turma, no segundo semestre de 2019
Número de vagas: 40
Horário e frequência das aulas: Encontros quinzenais: Sexta-feira, das 13h30 às 17h30 e das 18h30min às 22h30min = 8h/a; e Sábado, das 8h às 12h (4h)

2.1 Requisitos Legais

O Projeto Pedagógico do Curso tem como ordenamento legal as diretrizes instituídas no Projeto Pedagógico Institucional do IFSC em consonância com os seguintes documentos:

- Resolução CNE/CES nº 1, de 8 de junho de 2007 - Estabelece normas para o funcionamento de cursos de pós-graduação *lato sensu*, em nível de especialização.
- Resolução CEPE/IFSC nº 105, de 18 de agosto de 2011, republicada em 01 de março de 2016 - Estabelece diretrizes de funcionamento dos programas de pós-graduação *lato sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC).
- Resolução CEPE/IFSC nº 48, de 12 de junho de 2018, Altera as diretrizes de funcionamento dos programas de pós-graduação *lato sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC).
- RESOLUÇÃO CEPE/IFSC Nº 102 DE 18 DE OUTUBRO DE 2018. Regulamenta os processos acadêmicos relativos ao funcionamento dos programas de pós-graduação *lato sensu* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, IFSC.
- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
- Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014, que aprova o Plano Nacional de

Educação (PNE) e dá outras providências.

- Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011, que dispõe sobre a educação especial e o atendimento educacional especializado e dá outras providências.
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.
- Resolução nº 20/2018/CONSUP, de 25 de junho de 2018, que aprova o Regulamento Didático-Pedagógico do IFSC.
- Resolução nº 23/2014/CONSUP, de 09 de Julho de 2014, que regulamenta as atividades dos docentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Santa Catarina – IFSC.

Da Educação à Distância

- Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017, que regulamenta o artigo 80 da Lei 9394, sobre Educação a Distância.
- Resolução CNE/CES nº 1, de 11 de março de 2016, que estabelece Diretrizes e Normas Nacionais para a Oferta de Programas e Cursos de Educação Superior na Modalidade a Distância.
- BRASIL, M. D. E. Referenciais de Qualidade para Educação Superior a Distância. [S.l.]. 2007. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seed/arquivos/pdf/legislacao/refead1.pdf>>.
- Portaria nº 1.134, de 10 de outubro de 2016, que regulamenta oferta EaD em cursos presenciais.
- Resolução CEPE/IFSC nº 04 de 16 de março de 2017. Estabelece diretrizes para a oferta de cursos e componentes curriculares na modalidade a distância.
- Resolução CEPE/IFSC Nº 48 de 12 de junho de 2018, que Altera as diretrizes de funcionamento dos programas de pós-graduação lato sensu do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC).

2.2 Parceria externa para a realização do curso

Não se aplica.

2.3 Dados para preenchimento do certificado

Titulação: Especialista em “Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais”.

Legislação:

- Resolução CNE/CES nº 1, de 8 de junho de 2007;
- Resolução CEPE/IFSC Nº 48 DE 12 DE JUNHO DE 2018.
- Resolução CEPE/IFSC Nº 102 DE 18 DE OUTUBRO DE 2018.

3 ASPECTOS GERAIS DO PROJETO PEDAGÓGICO

3.1 Justificativa da oferta do curso

A Ciência e Tecnologia de Alimentos trata da composição e das propriedades dos alimentos, além da otimização e melhoria dos produtos e processos existentes e desenvolvimento de novos, visando atender às necessidades de consumidores e produtores em geral resultantes das demandas da população.

O agronegócio brasileiro é uma atividade próspera, segura e rentável, e estima-se que contribua significativamente com o Produto Interno Bruto (PIB), com as exportações totais e, conseqüentemente, para a geração de empregos. Tal fato reforça a importância da temática de “Ciência e Tecnologia de Alimentos” para o desenvolvimento do país e melhoria da qualidade de vida da população. A Ciência e Tecnologia de Alimentos pesquisa novas matérias primas e aditivos, novos processos, aproveitamento de co-produtos industriais, valorização de matérias-primas, desenvolvimento de alimentos funcionais, etc. É um campo multidisciplinar do qual participam profissionais de formações variadas e com enfoques diversificados. A ciência e tecnologia possui importância na qualidade da alimentação da população e o papel de achar soluções inovadoras e que possam incluir socialmente as pessoas garantindo uma alimentação mais saudável, bem como o acesso a alimentos de qualidade. A procura por uma alimentação que proporcione bem estar e saúde tem sido crescente, tendo em vista a percepção de que a alimentação está diretamente ligada à saúde.

Em consonância com a Lei Federal 11.892/2008, de criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, a missão do IFSC é promover a excelência na oferta da educação profissional e tecnológica em todos os níveis, formando cidadãos

críticos, criativos, competentes e humanistas, articulando ensino, pesquisa e extensão e contribuindo para o desenvolvimento sustentável. O Instituto, ao longo do seu tempo de existência, vem direcionando suas atividades sempre de forma a proporcionar a integração com o desenvolvimento local e regional e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Dessa forma, reflete claramente sua abrangência e inserção no contexto social. Ciente desta responsabilidade e na busca de caminhos que possam aprimorar os recursos oferecidos, o IFSC - Câmpus Xanxerê toma como diretriz a articulação entre suas atividades e as necessidades presentes na sociedade em que está inserida.

O IFSC - Câmpus Xanxerê oferta o curso técnico em Alimentos, integrado ao ensino médio e o mesmo apresenta grande procura na região e vem se destacando com projetos de pesquisa publicados em congressos nacionais e artigos. Tendo em vista o corpo docente de alta qualificação, surgiu a proposta de um curso *lato sensu* da área de alimentos. Desta forma, supriria a demanda interna e externa.

A aplicação de novas tecnologias na produção de alimentos é indispensável às indústrias que objetivam o aumento de sua produtividade, a melhoria de qualidade, a redução do tempo de lançamento de novos produtos e, conseqüentemente, a melhoria da sua competitividade. Essas mudanças exigem profissionais capacitados, com conhecimentos teóricos e práticos nas áreas de beneficiamento e de transformação de alimentos, bem como o domínio nas áreas de higiene, sanitização e gestão, administrativa e financeira, como também relações humanas. O Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia em Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais é um curso interdisciplinar e tem como foco unidades curriculares técnicas relativas aos processos de industrialização de alimentos. Também apresenta disciplinas de abrangência gerencial e humana, direcionadas ao desenvolvimento de tais capacidades, resultando em competências básicas demandadas pelo mercado. Visa formar o profissional especializado que é responsável por todo o processo de transformação de alimentos. Com formação baseada, fundamentalmente, na atuação prática, garante a habilitação segura ao profissional para o ingresso imediato no mercado de trabalho.

Durante a década de 50 e 60, a indústria de alimentos buscou melhorar sua cadeia de produção com o desenvolvimento de novos aditivos (conservantes, estabilizantes, espessantes, corantes, entre outros) para garantir uma maior vida de

prateleira e uma melhor aparência dos seus produtos e conseqüente aumento de faturamento (VIEIRA et. al, 2006).

Nas décadas de 70 e 80, o enfoque dos estudos foi sobre a eliminação de componentes prejudiciais à saúde (cerveja sem álcool, café descafeinado), assim como a produção de alimentos com baixos teores de energia, açúcares e gorduras (produtos *light* e *diet*). A partir da metade da década de 80, os alimentos passaram a ser associados à saúde, como sinônimo de bem-estar, redução de riscos de doenças e como veículos para uma melhor qualidade de vida. É neste contexto que se enquadram os chamados “alimentos funcionais” (VIEIRA et. al, 2006).

A partir disto, percebe-se que os consumidores têm demonstrado maior interesse por produtos mais saudáveis e isso faz com que as indústrias alimentícias busquem o desenvolvimento destes produtos, os quais vão além do fornecimento de nutrientes básicos e da satisfação do paladar do consumidor para assim atender esta demanda.

Atualmente a agroindústria movimenta grande parte do setor econômico na região oeste do estado de Santa Catarina e há a necessidade de buscar alternativas para fortalecer e profissionalizar o setor agropecuário, observando a necessidade de profissionais qualificados capazes de impulsionar o desenvolvimento regional. A especialização em ciência e tecnologia de alimentos com ênfase em alimentos funcionais mostra-se como um caminho concreto para tornar o trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou mesmo qualificar quem já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio da tentativa e erro.

A oferta deste curso vem ao encontro das necessidades de profissionais da área por conhecimento na elaboração de alimentos mais saudáveis e pela importância econômica das agroindústrias na nossa região. Portanto, existe a necessidade de capacitar as pessoas em relação a elaboração destes alimentos, através de tecnologia adequada. Da mesma forma é de interesse proporcionar melhores condições de acesso ao trabalho, através do aproveitamento de matérias primas produzidas na região, melhorando assim a qualidade e a comercialização dos produtos alimentícios desenvolvidos.

3.2 Objetivos do curso

3.2.1 Geral:

Capacitar profissionais da área de ciência e tecnologia de alimentos e correlatas, através de qualificação objetiva visando aprofundar os conhecimentos sobre os constituintes, higiene, conservação, embalagens, legislação, controle de qualidade, e características químicas e sensoriais dos alimentos com ênfase em alimentos funcionais.

3.2.2 Específicos:

- Aprofundar os conhecimentos científicos adquiridos na graduação e na vida profissional;
- Possibilitar a atualização em relação às exigências da legislação relacionada aos alimentos;
- Incrementar estudos sobre tecnologia de produtos de origem vegetal, animal e bebidas com enfoque em alimentos funcionais;
- Incrementar estudos sobre microbiologia de alimentos;
- Incrementar estudos sobre biotecnologia de alimentos e alimentos funcionais, além dos aspectos toxicológicos;
- Promover a elaboração de alimentos saudáveis e/ou funcionais através de tecnologia adequada;
- Possibilitar ao aluno planejar pesquisas e trabalhos científicos voltados para assuntos correlatos à ciência e tecnologia de alimentos;
- Desenvolver capacidades criadoras e técnico-profissionais em Ciência e Tecnologia de Alimentos;
- Desenvolver competências que contribuam para maior eficiência/eficácia do profissional no mundo do trabalho.

3.3 Contribuições para o egresso

Espera-se que o curso impacte significativamente nas práticas profissionais e sociais dos alunos, fornecendo subsídios para tomada de decisões para as mais diversas situações a que os sujeitos possam estar expostos relacionadas a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

3.4 Público alvo

Profissionais, direta ou indiretamente, ligados à área de alimentos, portadores de diploma de graduação obtidos em cursos reconhecidos pelo Ministério de Educação - MEC.

3.5 Ingresso no curso

Para ingressar no curso o candidato deverá preencher os seguintes requisitos:

- a) Ser portador de diploma de curso de Graduação.
- b) Ser aprovado no processo de seleção.

A seleção para ingresso acontecerá de acordo com o Edital de Ingresso, cujas vagas serão disponibilizadas e encaminhadas para ampla divulgação junto à comunidade regional. O critério de seleção para o ingresso será análise de currículo, caso haja número de candidatos/as maior que o quantitativo de vagas disponíveis.

Uma banca designada pela coordenação do curso será responsável por avaliar os currículos. No edital de ingresso será inserido um apêndice com uma tabela em que estarão especificados os critérios de pontuação de cada uma dessas etapas do processo de seleção. Estudantes do último ano de graduação podem se inscrever, porém a certificação estará condicionada à apresentação de certificado de conclusão do ensino superior.

Após a classificação, os alunos deverão proceder com a matrícula, conforme orientações específicas do Edital de Ingresso. A não efetivação da matrícula implica desistência do candidato e chamada do próximo classificado.

Será possibilitada a matrícula de alunos especiais nos componentes curriculares, exceto em "Trabalho de Curso", não excedendo dois componentes curriculares no total. Para tanto, será divulgado edital específico com o número de vagas e critérios de seleção.

3.6 Desligamento do discente

O desligamento do discente ocorrerá conforme legislação vigente, a saber: Resolução CONSUP/IFSC nº41 de 20 de novembro de 2014 e Resolução CEPE/IFSC nº 105/2011 reformulada em 2016. Podendo ser solicitado pelo estudante ou por iniciativa

da instituição.

O discente será desligado do curso por decisão própria, a qualquer tempo em que o solicite à coordenação de curso, através de formulário de requerimento a ser protocolado junto à secretaria do Campus, ao qual deverá acompanhar o comprovante de estar quites com a biblioteca. Cabe ao coordenador de curso emitir parecer a respeito num prazo de até 15 dias.

Por iniciativa da instituição, o aluno poderá ser desligado do curso quando:

a) nos primeiros 15 (quinze) dias letivos, o aluno da fase inicial do curso deixar de comparecer às aulas sem justificativa por um período de 5 (cinco) dias letivos consecutivos, ou a qualquer tempo, enquanto for possível chamar outro candidato para ocupar a vaga;

b) por abandono, a qualquer tempo, quando o aluno deixar de comparecer 5 encontros quinzenais consecutivos sem justificativa, excluídas as possibilidades anteriores;

c) por desistência, quando o aluno não fizer sua rematrícula, ou não apresentar o TCC, conforme o prazo estipulado neste documento;

d) por falta de documentação comprobatória ou descumprimento de outros itens do termo de matrícula condicional, estabelecidos em edital de ingresso;

e) por transgressão disciplinar grave;

f) por falecimento do aluno.

O docente de cada componente curricular deverá manter o coordenador do curso informado sobre a frequência dos alunos. O coordenador, junto com o Núcleo Pedagógico, são responsáveis por averiguar os fatos e informar o Registro Acadêmico sobre cancelamentos de matrículas.

3.7 Critérios de reingresso

O reingresso de discente com matrícula trancada ou cancelada, será realizado mediante solicitação formal à Coordenadoria de curso, dentro do prazo estabelecido no calendário acadêmico. O deferimento do reingresso está condicionado à existência de vaga e à adaptação curricular necessária, quando for o caso, conforme previsto no Regulamento Didático Pedagógico do IFSC.

4 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

4.1 Metodologia

As práticas pedagógicas buscarão o desenvolvimento integral do aluno por meio de aulas expositivas dialógicas e reflexivas, seminários, elaboração e apresentação de trabalhos em grupos, atividades de pesquisa, aulas práticas, atividades extensionistas projetos, estudo de caso, estudo dirigido, fórum de discussões e utilização do ambiente virtual de aprendizagem.

Aos programas de pós-graduação aplicam-se as normas de regulamentação própria estabelecidas na Resolução CEPE/IFSC Nº 48 de 12 de junho de 2018 que Estabelece Diretrizes de Funcionamento dos Programas de Pós-Graduação Lato Sensu do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, e, no que couber, as demais normas contidas no Regulamento Didático Pedagógico do IFSC - Resolução Nº20, de 25 de junho de 2018.

Avaliações processuais, visando ao acompanhamento do desempenho dos alunos no decorrer das aulas, para uma (re)tomada de ações, deverão ser práticas constantes na rotina dos professores.

Ademais, cada docente destinará, em seu plano de trabalho, carga horária específica para atendimento presencial aos discentes. Os horários serão amplamente divulgados nos murais do câmpus e no site da instituição. Atendimento a distância também poderá ocorrer, sempre que possível.

Os encontros presenciais acontecerão quinzenalmente nas sextas e sábados, mas não a carga horária a distância. Esta poderá ser realizada em qualquer horário que seja conveniente ao estudante, pois será utilizado “o Ambiente Virtual de Aprendizagem disponibilizado pelo IFSC (Moodle e/ou SIGAA), procurando atender as especificidades do trabalhador-aluno”, exceto nos casos de encontros síncronos por webconferência, por exemplo, nos quais estudantes e professores estarão em espaços diferentes, mas poderão se conectar no mesmo tempo, e aí sim nos tempos indicados.

A interação professor/aluno nas unidades curriculares com carga horária a distância deste curso acontecerão no ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA) institucional suportado pela plataforma Moodle, com realização de atividades online tais como envios de tarefa, fóruns de discussão, questionários objetivos e/ou dissertativos, enquetes, wikis, glossários, estudos de caso, portfólios, entre outros. Os conteúdos, quando o componente curricular acontecer a distância, serão disponibilizados também no AVEA utilizando-se de recursos como livros digitais, sites externos, arquivos e páginas

digitais, mídias audiovisuais que contemplem objetos de aprendizagem (vídeos, simuladores e outros), material complementar, textos de domínio público, material didático (apostila/livro) etc.

Haverá encontros síncronos com os estudantes em cada UC que serão realizados via webconferência de modo que, a partir de um computador em sua casa ou no ambiente do trabalho, os discentes poderão interagir em tempo real com seus colegas, professores e demais convidados. Esta medida considera que o perfil do corpo discente é formado por trabalhadores que estudam e, por isso, a metodologia procura ajustar suas atividades com flexibilidade para o melhor desempenho acadêmico.

As atividades de avaliação realizadas obrigatoriamente com presença no câmpus nas unidades curriculares a distância são denominadas Avaliações Presenciais. As atividades de avaliação realizadas com mediação pelo AVEA e sem obrigatoriedade de presença no câmpus no horário previsto para os encontros são denominadas Avaliações a Distância.

Nos encontros presenciais poderão ser realizadas as avaliações das disciplinas por meio de provas objetivas e dissertativas, exposição de trabalhos, seminários, estudos de casos, apresentação de relatórios técnicos, realização de oficinas em laboratórios da área e outros.

Conforme o Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017, as avaliações em cursos ofertados na modalidade a distância devem ser realizadas presencialmente, podem ser na sede da instituição de ensino, nos polos de educação a distância ou em ambiente profissional e previstas no projeto pedagógicos de curso. Ressalta-se que para a realização de atividade em ambientes profissionais é necessário prever o termo de cooperação técnica.

Para as unidades curriculares que serão ofertadas na modalidade EaD, o câmpus conta com uma estrutura física e humana capaz de contemplar as necessidades dessa modalidade, a saber: docentes com experiência e/ou formação na modalidade EaD e que podem vir a atuar naquelas UC que forem ofertadas a distância, secretaria acadêmica, coordenação de curso, apoio administrativo, limpeza e conservação, vigilância e biblioteca.

Cada professor será tutor de suas próprias turmas, a partir da estrutura do câmpus, onde cada professor tem seu próprio computador pessoal, conexão de alta

velocidade à Internet, biblioteca virtual e física. Para os encontros realizados via webconferência ou videoconferência, o câmpus disponibiliza os espaços e equipamentos necessários bem como salas de professores, sala de reuniões, além de total acessibilidade a todos os espaços.

A tutoria a distância realizadas pelos professores pode ocorrer por meio da docência compartilhada, na qual mais de um professor atua como tutor a distância de uma unidade curricular, acompanhando o desempenho discente ao longo das atividades no ambiente virtual de aprendizagem. Todas as interações, dúvidas, atividades letivas serão publicadas e registradas no ambiente virtual de aprendizagem, sempre acompanhadas pelos respectivos professores.

4.2 Matriz Curricular

Unidade Curricular		CH Teóricas	CH Práticas	CH EaD	CH Total
01	Pesquisa e produção do conhecimento I	24	-	6	30
02	Microbiologia de alimentos	20	4	6	30
03	Alimentos funcionais	20	4	6	30
04	Bioquímica de alimentos	24	-	6	30
05	Tecnologia de produtos de origem animal	16	8	6	30
06	Controle de qualidade	24	-	6	30
07	Tecnologia de produtos de origem vegetal	16	8	6	30
08	Métodos de conservação de alimentos	16	8	6	30
09	Pesquisa e produção do conhecimento II	24	-	6	30
10	Desenvolvimento de produtos alimentícios	24	-	6	30
11	Tecnologia de bebidas	16	8	6	30
12	Empreendedorismo	24	-	6	30
13	Trabalho de Conclusão de Curso				45
Total		248	40	72	405

4.3 Componentes curriculares

Unidade Curricular: Pesquisa e Produção do Conhecimento I	CH*:30
Objetivos:	

- Oferecer subsídios teóricos e práticos para a compreensão das especificidades da Educação a Distância (EaD) visando obter o melhor desempenho possível ao longo da formação nessa modalidade de ensino.
- Conhecer e desenvolver capacidades relativas à concepção, planejamento e execução de trabalho científico.

Conteúdos:

- Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem adotado pelo IFSC. Ambientação ao moodle e o universo virtual.
- Introdução à prática de pesquisa: fundamentos básicos (conceitos, linguagem e normas técnicas).
- Importância da pesquisa na construção de conhecimento para a interpretação e transformação da realidade educacional e social;
- O campo de estudos e pesquisas na área de alimentos: eixo de inovação tecnológica.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras por meio do moodle para complementar o estudo. A verificação do rendimento escolar será feita de forma diversificada, através de avaliação pelo ambiente virtual moodle, atividade prática presencial. Além disso, na mesma data da realização da atividade presencial, será feita uma avaliação teórica dos conteúdos.

Bibliografia Básica:

- LUNA, S. V. de. **Planejamento de uma pesquisa**: uma introdução. São Paulo: EDUC, 1996.
- MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar:

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6022**: informação e documentação: artigo em publicação periódica técnica e/ou científica: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.
- BELLONI, M. L. **Educação a distância**. Campinas: Autores Associados, 1999.
- CARVALHO, M. C. da V. S.; LUZ, M. T.; PRADO, S. D. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 16, n. 1, p.155-163, jan. 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csc/v16n1/v16n1a19.pdf>. Acesso em: 22 fev. 2019.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Microbiologia de Alimentos	CH*:30
Objetivos:	
- Possibilitar conhecimentos aplicados à microbiologia com ênfase na análise e no desenvolvimento de alimentos funcionais, permitindo que o aluno interaja com os elementos da microbiologia e da biotecnologia relacionados com a biotransformação de alimentos funcionais.	
Conteúdos:	
- Aplicação da microbiologia na indústria de alimentos.	

- Grupos microbianos de interesse na indústria de alimentos.
- Fatores que interferem no crescimento e métodos de controle de microrganismos.
- Técnicas de cultivo microbiano.
- Probióticos, prebióticos e simbióticos.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas e aulas práticas em laboratório. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, principalmente através de avaliações teóricas e/ou práticas, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras.

Bibliografia Básica:

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

SAAD, S. M. I.; CRUZ, A. G. da; FARIA, J. de A. F. (ed.). **Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas**. São Paulo: Livraria Varela, 2011.

Bibliografia Complementar:

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MADIGAN, M. T. *et al.* **Microbiologia de Brock**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

SILVA, N. da *et al.* **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Alimentos Funcionais	CH*:30
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abordar as diversas classes de alimentos funcionais com alegação de propriedade reconhecida pela legislação brasileira, bem como as tendências. - Compreender e conhecer as diversas classes de alimentos funcionais. - Compreender o benefício à saúde ocasionado por cada classe. - Conhecer os principais ingredientes em que as substâncias bioativas estão presentes. 	
<p>Conteúdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislação. - Classes de compostos funcionais: sulfurados e nitrogenados, vitaminas antioxidantes, compostos fenólicos, ácidos graxos, carotenóides (licopeno, luteína, zeaxantina), fibras (oligossacarídeos) e amido resistente, fitoesteróis, edulcorantes. - Alimentos funcionais e a redução de doenças crônicas degenerativas não transmissíveis. 	
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas e aulas práticas em laboratório. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, principalmente através de avaliações teóricas e/ou práticas, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre</p>	

outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 19, de 30 de abril de 1999.** Aprova o regulamento técnico de procedimentos para registro de alimento com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem. Brasília: ANVISA, 1999. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33864/284972/rdc_19.pdf/10d6f4ed-01da-41a0-bdb3-be7e18dfa063. Acesso em: 22 fev. 2019.

SAAD, S. M. I.; CRUZ, A. G. da; FARIA, J. de A. F. (ed.). **Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas.** São Paulo: Livraria Varela, 2011.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 16, de 30 de abril de 1999.** Aprova o regulamento técnico de procedimentos para registro de alimentos e ou novos ingredientes. Brasília: ANVISA, 1999. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RESOLUCAO_16_1999.pdf/66b77435-cde3-43ce-839f-f468f480e5e5. Acesso em: 22 fev. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999.** Aprova o regulamento técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. Brasília: ANVISA, 1999. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388729/RDC_18.pdf/a34245ea-df72-438f-bfc2-a82d92b56587. Acesso em: 22 fev. 2019.

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

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Bioquímica de Alimentos	CH*: 30
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer a composição e as propriedades funcionais dos alimentos, bem como as principais transformações químicas e bioquímicas durante a manipulação, processamento e armazenamento de alimentos. - Entender os mecanismos de ação dos alimentos funcionais e suas substância bioativas na bioquímica digestiva, bem como os benefícios e malefícios gerados a saúde humana com foco na síndrome metabólica e pesquisas atuais. - Compreender as implicações da transgenia na funcionalidade e bioquímica dos alimentos. - Compreender a biotransformação de alimentos funcionais e seus possíveis aspectos toxicológicos. 	
<p>Conteúdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atividade de água e conservação dos alimentos; - Propriedades funcionais de carboidratos, proteínas e lipídios em alimentos; 	

- Mecanismos de ação das isoflavonas, flavonóides, carotenóides, licopeno e fibras bem como os seus benefícios à saúde e toxicidade;
- Radicais livres e alimentação;
- Antioxidantes na dieta funcional;
- Alimentos funcionais e Síndrome Metabólica;
- Alimentos funcionais e Câncer;
- Alimentos Transgênicos e Pesquisas Atuais
- Bioquímica Toxicológica e alimentação.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas e aulas práticas em laboratório. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, principalmente através de avaliações teóricas e/ou práticas, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras.

Bibliografia Básica:

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos:** componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos:** alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.

Bibliografia Complementar:

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

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema.** 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

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

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Animal	CH*: 30
--	----------------

Objetivos:

- Entendimento dos princípios teóricos e práticos relacionados aos processos empregados no beneficiamento e processamento de leite e derivados e carnes e derivados, enfocando seus aspectos, tecnológicos, nutricionais e físico-químicos, apontando a legislação pertinente.

Conteúdos:

- Caracterização dos produtos de origem animal.
- Tecnologia e processamento de derivados do leite prebióticos e/ou probióticos.
- Aproveitamento industrial de soro de queijo.
- Inovação tecnológica em produtos de origem animal funcionais.
- Tendências do mercado consumidor, peculiaridades do setor produtivo, novos padrões de consumo de derivados cárneos e lácteos.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas e aulas práticas em laboratório. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, através de avaliações teóricas e/ou práticas, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras.

Bibliografia Básica:

ORDÓÑEZ, J. A. **Alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.
 SAAD, S. M. I.; CRUZ, A. G. da; FARIA, J. de A. F. (ed.). **Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas**. São Paulo: Livraria Varela, 2011.

Bibliografia Complementar:

FEREIRA, C. L. L. F. **Produtos lácteos fermentados: aspectos bioquímicos e tecnológicos**. Viçosa: UFV, 2008.
 MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de produção de derivados do leite**. Viçosa: Editora UFV, 2011.
 OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Controle de Qualidade	CH*: 30
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer e aplicar ferramentas básicas de controle de qualidade nas diversas atividades da cadeia agroindustrial. - Compreender a evolução dos padrões de consumo de alimentos relacionando-os com a gestão da qualidade. 	
<p>Conteúdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situação atual, perspectivas e importância do controle de qualidade de alimentos. - Conceitos e gestão de qualidade total. - Boas práticas da fabricação. Análise de perigos e pontos críticos de controle. - Ferramentas da Qualidade. 	
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, principalmente através de avaliações teóricas, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2010. FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I.</p>	

São Paulo: Varela, 2002.

Bibliografia Complementar:

CHAVEZ, J. P. B. *et al.* **Boas práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação.** Viçosa: UFV, 2006.

GERMANO, P. M. Leal; GERMANO, M. I. Simões. **Sistema de gestão, qualidade e segurança dos alimentos.** São Paulo: Manole, 2013.

PALADINI, E. P. **Gestão estratégica da qualidade, princípios, métodos e processos.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	CH*:30
---	---------------

Objetivos:

- Entendimento dos princípios teóricos e práticos relacionados aos processos empregados no beneficiamento e processamento de grãos, frutas e hortaliças, enfocando seus aspectos, tecnológicos, fisiológicos, nutricionais e físico químicos, apontando a legislação pertinente.

Conteúdos:

- Estrutura, composição química e valor nutricional dos grãos, frutas e hortaliças. Inovação tecnológica em produtos de origem vegetal funcionais.
- Tendências do mercado consumidor, peculiaridades do setor produtivo, novos padrões de consumo de produtos de origem vegetal.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas e aulas práticas em laboratório. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, através de avaliações teóricas e/ou práticas, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras.

Bibliografia Básica:

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio.** 2. ed. Lavras: UFLA, 2005.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente.** São Paulo: Atheneu, 2005.

Bibliografia Complementar:

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia de panificação.** 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas.** Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, I. J. **Princípios de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Nobel, 1984.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Métodos de Conservação de Alimentos	CH*: 30
--	----------------

Objetivos:

- Introduzir as tecnologias aplicadas nos processos de conservação de alimentos.

<p>Conteúdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos tradicionais de conservação. - Novos métodos: Atmosfera modificada, ozônio, alta pressão, campo elétrico pulsado, radiação ionizante e não ionizante e embalagem. - Influência nas alterações provocadas nos produtos.
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas e aulas práticas em laboratório. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, através de avaliações teóricas e/ou práticas, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>SAAD, S. M. I.; CRUZ, A. G. da; FARIA, J. de A. F. (ed.). Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Livraria Varela, 2011.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.</p> <p>ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.</p>

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Pesquisa e Produção do Conhecimento II	CH*:30
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oferecer subsídios à confecção/definição dos TCCs trabalhando as diferentes modalidades de realização do trabalho. - Proporcionar uma visão geral e planejamento das etapas de um projeto de pesquisa. - Elaboração do projeto, utilizando o método científico, tanto na escrita do texto acadêmico, quanto na escolha das práticas metodológicas, a partir da problematização das dimensões científicas. - Ofertar conhecimentos práticos de estatística elementar, incluindo testes de significância usando a distribuição normal, t, qui-quadrado e F, análise de variância e regressão linear. 	
<p>Conteúdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de Projetos e Metodologias de Pesquisa. - Normas Técnicas e Práticas de Produção de Projetos e Relatórios de Pesquisa. - Comunicação Escrita e Oral de Pesquisa: <ul style="list-style-type: none"> a) Seminários e Apresentação Coletiva de Projetos de Pesquisa; b) Produção Escrita do Artigo Científico; c) Apresentação Oral de Comunicação Científica; d) Arguição e Defesa Pública de Pesquisa/Artigo Científico; 	

e) Publicação e Canais de Divulgação de trabalhos científicos.
 - Métodos estatísticos. Planejamento estatístico e otimização de experimentos. Planejamentos fatoriais. Análise de dados e interpretação de resultados. Treinamento na utilização de programas computacionais que executam cálculos de resultados fatoriais completos, fatoriais fracionários e planejamentos para análise de superfícies de resposta.

Metodologia de Abordagem:

A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas e aulas práticas em laboratório. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo e laboratório de informática. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, principalmente através de avaliações teóricas e/ou práticas, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras.

Bibliografia Básica:

BARROS, A. J. P. de; LEHFELD, N. A. **Fundamentos de metodologia:** um guia para iniciação científica. São Paulo: McGraw-Hill, 1986.
 MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6022:** informação e documentação: artigo em publicação periódica técnica e/ou científica: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.
 LUNA, S. V. **Planejamento de uma pesquisa:** uma introdução. São Paulo: EDUC, 1996.
 SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico.** 23. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	CH*: 30
Objetivos:	
- Promover a atualização quanto às tendências no consumo e produção de alimentos, abordando os tópicos mais relevantes e atuais.	
Conteúdos:	
- O processo de desenvolvimento de novos produtos. - Novas Tecnologias na industrialização de Alimentos. - Desafios e tendências no desenvolvimento de novos alimentos com alegação de funcional ou de saúde. - Embalagens ativas e inteligentes.	
Metodologia de Abordagem:	
A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, principalmente através de avaliações teóricas, trabalhos de	

pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras.

Bibliografia Básica:

BAXTER, M. **Projeto de produto:** guia prático para o design de novos produtos. 3. ed. São Paulo: Blucher, 2011.

KAMINSKI, P. C. **Desenvolvendo produtos com planejamento, criatividade e qualidade.** Rio de Janeiro: LTC, 2000.

Bibliografia Complementar:

BACK, N. **Projeto integrado de produtos:** planejamento, concepção e modelagem. Barueri: Manole, 2008.

CAMILO, A. N. **Embalagens:** design, materiais, processos. Barueri: Instituto de Embalagens, 2011.

KUROZAWA, L. E.; COSTA, S. R. R. **Tendências e inovações em ciência, tecnologia e engenharia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2012.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Tecnologia de Bebidas	CH*: 30h
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilitar o aluno para fabricar as principais bebidas fermentadas ou não, priorizando aquelas com apelo funcional. - Apresentar ao aluno a importância de bebidas alternativas que vem ganhando espaço no mercado de produtos funcionais. - Desenvolver competências relacionadas ao desenvolvimento de bebidas com características funcionais, permitindo novos produtos na indústria de bebidas que atendam às tendências de mercado. 	
<p>Conteúdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução à indústria de bebidas funcionais. - Tecnologia de bebidas funcionais fermentadas. - Tecnologia de bebidas funcionais não-fermentadas. 	
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas e aulas práticas em laboratório. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, principalmente através de avaliações teóricas e/ou práticas, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, dentre outras.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. (coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. v. 1.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. (coord.). Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São</p>	

Paulo: Blucher, 2010. v. 2.
Bibliografia Complementar: AQUARONE, E. <i>et al.</i> (coord.). Biotecnologia industrial : biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, 2001. v. 1. AQUARONE, E. <i>et al.</i> (coord.). Biotecnologia industrial : biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Blucher, 2001. v. 4. VENTURINI FILHO, W. G. (coord.). Indústria de bebidas : inovação, gestão e produção. São Paulo: Blucher, 2011. v. 3.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Empreendedorismo	CH*: 30h
Objetivos:	
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender a cultura empreendedora estimulando a criatividade e a aprendizagem proativa. - Oferecer conhecimento acerca de ferramentas para planejar, implantar e coordenar processos produtivos, com ênfase no processamento de alimentos funcionais. 	
Conteúdos:	
<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos básicos de empreendedorismo. - Características do empreendedor. - Modelo de negócios. - Plano de negócios. 	
Metodologia de Abordagem:	
<p>A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas dialogadas. Nas aulas serão utilizados recursos audiovisuais, quadro branco, materiais impressos e artigos científicos para discussão em grupo. A verificação do rendimento será feita de forma diversificada, principalmente através de avaliações teóricas, trabalhos de pesquisa, seminários, exercícios, relatórios, entre outros. Os alunos receberão materiais e fontes de informações extras para complementar o estudo. A carga horária à distância será implementada por meio de aulas pelo ambiente virtual moodle. As aulas terão conteúdo teórico e prático, trabalhados por meio das ferramentas disponíveis no moodle, como livro, fóruns, vídeo-aulas, software, dentre outras.</p>	
Bibliografia Básica:	
<p>CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2012.</p> <p>DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.</p>	
Bibliografia Complementar:	
<p>MAXIAMIANO, A. C. A. Teoria geral da administração. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2012.</p> <p>SILVA, R. A. G. Administração rural: teoria e prática. 3. ed. Curitiba: Juruá, 2013.</p> <p>VIANNA, C. T. Finanças, custos e mark-up: conceitos básicos. Florianópolis: IFSC, 2015.</p>	

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso	CH*:45
Objetivos:	
- Subsidiar a construção do trabalho de conclusão de curso.	

<ul style="list-style-type: none"> - Oportunizar a socialização dos resultados da pesquisa realizada. - Orientar a apresentação do trabalho de curso perante banca examinadora.
<p>Conteúdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modalidades de TCC previstas no currículo. - Organização e análise dos dados. - Discussão e problematização dos resultados obtidos. - Elaboração e apresentação dos artigos/projetos. - Formatação e adequação dos textos acadêmicos às normas da ABNT.
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>Encontros presenciais com orientação e auxílio do(a) orientador(a); orientações à distância; leituras diversas; atividades de pesquisas; análise e discussão dos dados; redação do trabalho de conclusão de curso. A avaliação final do TCC terá como base o texto escrito, bem como a apresentação oral pelo discente a uma banca composta por docentes. Os critérios da avaliação serão disponibilizados com antecedência.</p>
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>BARROS, A. J. P. de; LEHFELD, N. A. Fundamentos de metodologia: um guia para iniciação científica. São Paulo: McGraw-Hill, 1986.</p> <p>MARCONI, M. de A; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.</p> <p>SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2010.</p>

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

4.4 Atividades complementares

As atividades complementares são um importante fomento realizado fora das atividades previstas na Matriz Curricular.

São exemplos de atividades complementares importantes para um aluno de especialização:

- a) participação em eventos científicos, especialmente com apresentação de trabalhos;
- b) publicação de trabalhos acadêmicos (resenhas, artigos, resumos expandidos...);
- c) assistir a bancas de defesa de trabalhos de conclusão de curso (graduação, pós-graduação);
- d) cursos de curta duração sobre temas relacionados ao curso;
- e) atividades pedagógicas pontuais de intervenção junto à comunidade do IFSC.

4.5 Avaliação do Processo de Ensino Aprendizagem

No Instituto Federal de Santa Catarina, a avaliação é compreendida “como ato diagnóstico e como processo contínuo que deve ter por objetivo a inclusão, subsidiando ações que viabilizem tanto o domínio técnico como o domínio dos demais aspectos relevantes à formação do cidadão. O diagnóstico visa a apreciar atos, situações e pessoas, para então tomar decisões conscientes em relação ao que se está buscando ou construindo” (IFSC, 2014, p.12).

Compreendida, portanto, como processo da construção do conhecimento, a avaliação busca ser um dispositivo que proporcione a observação do desenvolvimento de competências do estudante a partir das finalidades de aprendizagem determinadas nas Unidades Curriculares, e que propicie elementos para orientações necessárias, acréscimos e melhorias no processo de ensino-aprendizagem.

Para tanto, as orientações do Regulamento Didático Pedagógico (RDP) deverão nortear a avaliação dos estudantes, matriculados no Curso de Especialização em Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em Alimentos Funcionais, a fim de mensurar as competências indicadas neste projeto e desenvolvidas pelos cursistas, no desdobramento das atividades acadêmicas planejadas e realizadas. Somado a isso, deve-se também utilizar a Resolução CEPE/IFSC Nº 48 de 12 de junho de 2018 que Estabelece Diretrizes de Funcionamento dos Programas de Pós-Graduação Lato Sensu do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina.

De acordo com essas considerações, os critérios e mecanismos de avaliação de cada componente serão explicitados na primeira aula de cada disciplina, durante a apresentação do Plano de Ensino.

O resultado final das avaliações deverá ser registrado em valores inteiros de 0 a 10, sendo considerado aprovado o aluno que obtiver nota mínima final de 6 pontos em cada componente. Ademais, para a aprovação, será exigida frequência mínima de 75% em cada unidade curricular.

Casos excepcionais de reavaliações poderão ser analisados pelo Colegiado.

4.6 Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consiste na sistematização dos estudos

desenvolvidos durante todo curso de Especialização. É uma oportunidade para registrar, discutir e apresentar um tema de interesse científico do aluno em parceria com um professor orientador, em um trabalho mútuo de cooperação e construção de conhecimento, com foco em uma das áreas de abrangência do curso.

Conforme a Res. CEPE/IFSC N°48/2018 o TCC caracteriza-se pelo uso da interdisciplinaridade para estimular as aptidões intelectuais do aluno a partir dos conhecimentos construídos ao longo do curso.

São modalidades de Trabalho de Conclusão de Curso aceitos neste curso conforme a Res. CEPE/IFSC N°48/2018:

I – Monografia: consiste em um trabalho com tema alinhado com as linhas de pesquisa do curso ao qual o aluno está vinculado.

II - Artigo científico-tecnológico: retrata a síntese dos resultados de uma pesquisa, que pode ser bibliográfica, documental, comparativa, experimental, exploratória, explicativa, pesquisa-ação, etnografia, estudo de caso, entre outros tipos.

III - Relatórios de pesquisa de campo: o relatório de pesquisa de campo é um trabalho técnico que deve estar centrado na observação de arranjos produtivos relacionados a área de atuação do curso. Tem como objetivo propor soluções para problemas reais, analisando os diferentes resultados da aplicação da proposta e comparando com outras possíveis soluções.

IV - Relatório de atividade de extensão: o relatório de atividade de extensão sintetiza um processo educativo, cultural e/ou científico, articulado com a comunidade externa a partir das atividades de ensino e pesquisa desenvolvidas durante o curso. Pode descrever etapas e resultados provenientes da produção final de curso desenvolvida em outros formatos, como documentários, estágios de campo ou outros produtos educativos.

Para apresentar o TCC é necessário que o discente tenha integralizado todos os componentes curriculares do curso, apresentando-o no prazo máximo de até 06 (seis) meses após a integralização das unidades curriculares do curso.

O TCC deverá ser realizado de maneira individual ou em dupla e deverá ser apresentado para uma banca avaliadora, sob a orientação de um professor orientador, opcionalmente com o auxílio de até 2 (dois) professores co-orientadores.

Cada professor poderá orientar, no máximo, cinco trabalhos. A procura pelo

orientador é de responsabilidade do aluno, podendo o professor aceitá-lo ou não como orientando, por conta das afinidades entre a pesquisa desejada pelo aluno e a linha teórica de trabalho do professor.

Após a fase de redação do TCC, o aluno deverá defender seu trabalho a uma banca composta por três professores de áreas afins ao estudo pesquisado, sendo um dos membros obrigatoriamente o orientador do trabalho, presidente da sessão. Os demais membros poderão ser profissionais externos ao IFSC. A designação das bancas será atribuição da Coordenação de Curso.

Para a defesa, o aluno deverá entregar cópia impressa do seu trabalho a todos os membros da banca, após protocolo junto à Coordenação de Curso, com antecedência mínima de 15 dias.

A avaliação do Trabalho de Curso se dará pela média entre o trabalho escrito, nota de atribuição do orientador, e as médias de apresentação do trabalho à banca. Será aprovado o aluno que atingir a nota mínima final de 6,0 pontos. Caso não seja aprovado, o aluno deverá cursar o componente curricular novamente em uma próxima turma.

Após a apresentação do trabalho de curso deve-se entregar no prazo máximo de 01 (um) mês, 1 (um) exemplar da versão final do TCC, em cópia digital à Coordenação de Curso, com as devidas correções, a ser disponibilizada na biblioteca do Câmpus Xanxerê.

Aos alunos que não consigam integralizar o curso nos 18 meses programados, será possível a solicitação de prorrogação por, no máximo, 6 meses, mediante solicitação à Coordenadoria de Curso em formulário próprio.

Conforme Res. CEPE/IFSC N° 48/2018 no ato da matrícula no curso o discente deverá assinar Termo de Licença Gratuita de Direito de Uso do TCC, visando à cessão total da obra, em caráter definitivo, gratuito e não exclusivo, para divulgação, disponibilização, transmissão, reprodução, tradução, distribuição para circulação nacional e/ou estrangeira, transmissão ou emissão, publicação, em qualquer meio técnico existente ou que venha existir, sendo vedada qualquer utilização com finalidade lucrativa.

4.7 Atividades de EAD

O curso possui 405 h, sendo 360 h de unidades curriculares mais 45 h destinadas

a elaboração do TCC. Da carga horária das UCs, 72 h (20%) serão desenvolvidas na modalidade à distância. Essas 72 h são distribuídas entre as diversas UC, de acordo com a Matriz Curricular (item 4.2).

As atividades de ensino-aprendizagem à distância serão desenvolvidas no ambiente virtual de aprendizagem moodle do IFSC, por meio de recursos como livro, arquivos, tarefas, questionários, fóruns, vídeo-aulas, etc. A avaliação teórica final será realizada presencialmente e as avaliações intermediárias poderão ser realizadas pelo moodle, como forma de identificar o aprendizado dos alunos.

O Câmpus possui infraestrutura para ofertar parte da carga horária à distância, como dois laboratórios de informática com 30 e 40 computadores, equipamento de videoconferência, núcleo de educação à distância equipados com recursos necessário para o adequado desenvolvimento das UCs. Essa infraestrutura permitirá a interação entre discente e docente de forma a facilitar o aprendizado pelos discentes.

A interação entre discente e docente será por meio de encontros síncronos e assíncronos. Essa última forma será por meio de mensagens individuais e coletivas pelo moodle, acompanhamento dos acessos e dúvidas em fóruns.

A avaliação da aprendizagem à distância será realizada por meio de recursos disponíveis no moodle como tarefa, questionário, dentre outras. As atividades avaliativas presenciais serão realizadas por meio de provas objetivas e descritivas, seminários, avaliações práticas, etc.

Parte do corpo docente já possui experiência na EaD como tutor ou docente, e o restante possui a experiência como aluno de cursos EaD, o que facilita na implementação adequada das UCs. Além disso, uma docente do curso responde pela coordenação de NeaD no câmpus.

As atividades de tutoria serão realizadas pelo docente da unidade curricular.

4.8 Critérios de aproveitamento de unidades curriculares cursadas anteriormente

A validação de componentes curriculares poderá ocorrer para o reconhecimento de estudos realizados em outro curso de mesmo nível ou superior em que obteve êxito, no IFSC ou em outra instituição. O requerimento de solicitação de validação será formalizado pelo aluno à Coordenadoria de Curso, no prazo estipulado no calendário acadêmico. Para a aceitação da validação, o programa do componente curricular

cursado deverá contemplar no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do componente a ser validado. Além disso, a carga horária do componente curricular cursado deverá corresponder a no mínimo a 75% do componente a ser validado.

É permitido o aproveitamento de estudos de componentes cursados desde que não ultrapasse 30% (trinta por cento) do total de horas do Curso e desde que os componentes tenham sido cursados nos últimos 5 (cinco) anos. Da data do pedido até o resultado, o aluno deverá frequentar as aulas do(s) componente(s) curricular(es) em que houver solicitado a validação, podendo a Coordenadoria de Curso solicitar documentação complementar ao solicitante. No caso de deferimento, o resultado será registrado no sistema acadêmico fazendo parte dos documentos oficiais do aluno. Para os casos em que o aluno estiver matriculado no componente curricular compete à Coordenadoria de Curso emitir parecer final do processo de validação em até 20 dias após a data final para solicitação de validação prevista no calendário acadêmico. Para os casos em que o aluno não estiver matriculado no componente curricular, o prazo para a Coordenadoria de Curso emitir o parecer final é o último dia do semestre letivo em curso. A validação poderá ser solicitada para qualquer um dos componentes curriculares do curso.

4.9 Incentivo a pesquisa, a extensão e a produção científica e tecnológica

A realização de um curso de Pós-graduação Lato Sensu implica, necessariamente, o envolvimento dos três pilares da produção de conhecimento como princípio norteador, com atividades que promovam a integração entre ensino, pesquisa e extensão.

Os componentes curriculares do curso (práticos e contextualizados) e a concepção do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) que prevê que o mesmo ocorra sob diferentes modalidades, permitem que o aluno sob mediação docente, articule os conhecimentos acadêmicos com a comunidade e a realidade concreta de seu campo de trabalho, visando a articulação entre teoria e prática, o despertar da consciência, o compromisso/retorno social e a geração de novos conhecimentos.

5 CORPO DOCENTE E TUTORIAL

5.1 Coordenador do Curso

5.1 Coordenador do Curso

Nome: Manoela Alano Vieira

email: manoela.vieira@ifsc.edu.br

Telefone: 49 3441- 7907,

Titulação: Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Santa Catarina UFSC.

Formação acadêmica: Graduação em Agronomia - Universidade Federal de Santa Catarina UFSC.

Regime trabalho: Dedicção Exclusiva

5.2 Vice-coordenador do Curso

Nome: Andreia Medianeira Pedrolo Weber da Silva

email: andreia.weber@ifsc.edu.br

Telefone: 49 3441- 7907,

Titulação: Doutorado em Química - Universidade Federal de Santa Maria - UFSM.

Formação acadêmica: Bacharel e Licenciada, em Química - Universidade Federal de Santa Maria - UFSM.

Regime trabalho: Dedicção Exclusiva

5.3 Secretário do Curso

Nome: Régis Zanella

email: regis.zanella@ifsc.edu.br

Telefone: 49 3441- 7907,

Titulação: Letras - Língua Portuguesa

Formação acadêmica: Especialização em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica

Regime trabalho: 40h

5.4 Corpo Docente Interno

Unidade Curricular	Docente(s)	Titulação/Instituição		Carga Horária
		Graduação	Pós-graduação	
Pesquisa e produção do conhecimento I	Lígia Wilhelms Eras	Bacharelado em Ciências Sociais e Licenciatura em Sociologia	Mestrado em Linguagem e Sociedade Doutorado em Sociologia	15 h
	Luciana Senter	Graduação em Ciências Biológicas; Licenciatura em Educação Profissional e Tecnológica	Especialização em Formação Pedagógica para a Docência na Educação Profissional e Tecnológica; Mestrado e Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente	15 h
Microbiologia de alimentos	Luciana Senter	Graduação em Ciências Biológicas; Licenciatura em Educação Profissional e Tecnológica	Especialização em Formação Pedagógica para a Docência na Educação Profissional e Tecnológica; Mestrado e Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente	30 h
Alimentos funcionais	Manoela Alano Vieira	Graduação em Agronomia.	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	10h
	Eliane Maria Zandonai Michielin	Graduação em Engenharia de Alimentos.	Mestrado e Doutorado e pós-doutorado em Engenharia de Alimentos.	5h
	Graciele de Oliveira Kuhn	Graduação em Química Industrial de Alimentos, Licenciatura em Química.	Mestrado e Doutorado em Engenharia de Alimentos	10h
	Ademar Pinezi Junior	Graduação em Educação Física e Fisioterapia.	Mestre em Saúde Pública	5h
Bioquímica de alimentos	Andreia Medianeira Pedrolo Weber da Silva	Bacharel e Licenciada, em Química	Mestrado e Doutorado em química	15 h

	Luciane Belmonte Pereira	Bacharel e Licenciada em Ciências Biológicas	Mestrado, doutorado e pós-doutorado em Bioquímica Toxicológica	15 h
Tecnologia de produtos de origem animal	Eliane Maria Zandonai Michielin	Graduação em Engenharia de Alimentos.	Mestrado e Doutorado e pós-doutorado em Engenharia de Alimentos.	15 h
	Manoela Alano Vieira	Graduação em Agronomia.	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	15 h
Controle de qualidade	Milene Marquezi	Graduação em Farmácia e Bioquímica com Habilitação em Tecnologia de Alimentos.	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	15 h
	Ricardo Zanchett	Graduação em Administração.	Especialização em Administração de Recursos Humanos, Mestrado em Administração	15 h
Tecnologia de produtos de origem vegetal	Milene Marquezi	Graduação em Farmácia e Bioquímica com Habilitação em Tecnologia de Alimentos.	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	10 h
	Manoela Alano Vieira	Graduação em Agronomia.	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	10 h
	Graciele de Oliveira Kuhn	Graduação em Química Industrial de Alimentos, Licenciatura em Química.	Mestrado e Doutorado em Engenharia de Alimentos	10 h
Métodos de conservação de alimentos	Eliane Maria Zandonai Michielin	Graduação em Engenharia de Alimentos.	Mestrado e Doutorado e pós-doutorado em Engenharia de Alimentos.	15 h
	Graciele de Oliveira Kuhn	Graduação em Química Industrial	Mestrado e Doutorado	15 h

		de Alimentos, Licenciatura em Química.	em Engenharia de Alimentos	
Pesquisa e produção do conhecimento II	Manoela Alano Vieira	Graduação em Agronomia.	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	10 h
	Graciele de Oliveira Kuhn	Graduação em Química Industrial de Alimentos, Licenciatura em Química.	Mestrado e Doutorado em Engenharia de Alimentos	10 h
	Lígia Wilhelms Eras	Bacharelado em Ciências Sociais e Licenciatura em Sociologia	Mestrado em Linguagem e Sociedade Doutorado em Sociologia	10 h
Desenvolvimento de produtos alimentícios	Milene Marquezi	Graduação em Farmácia e Bioquímica com Habilitação em Tecnologia de Alimentos.	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	15 h
	Ricardo Zanchett	Graduação em Administração.	Especialização em Administração de Recursos Humanos, Mestrado em Administração	15h
Tecnologia de bebidas	Manoela Alano Vieira	Graduação em Agronomia.	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	10 h
	Luciana Senter	Graduação em Ciências Biológicas; Licenciatura em Educação Profissional e Tecnológica	Especialização em Formação Pedagógica para a Docência na Educação Profissional e Tecnológica; Mestrado e Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente	20 h
Empreendedorismo	Ricardo Zanchett	Graduação em Administração.	Especialização em Administração de Recursos Humanos, Mestrado em Administração	30h

Trabalho de conclusão de curso	Milene Marquezi	Graduação em Farmácia e Bioquímica com Habilitação em Tecnologia de Alimentos.	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	10h
	Eliane Maria Zandonai Michielin	Graduação em Engenharia de Alimentos.	Mestrado e Doutorado e pós-doutorado em Engenharia de Alimentos.	10h
	Manoela Alano Vieira	Graduação em Agronomia.	Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos	10h
	Graciele de Oliveira Kuhn	Graduação em Química Industrial de Alimentos, Licenciatura em Química.	Mestrado e Doutorado em Engenharia de Alimentos	10h
	Luciana Senter	Graduação em Ciências Biológicas; Licenciatura em Educação Profissional e Tecnológica	Especialização em Formação Pedagógica para a Docência na Educação Profissional e Tecnológica; Mestrado e Doutorado em Microbiologia Agrícola e do Ambiente	5h

5.5 Corpo Docente Externo

Não se aplica.

5.6 Colegiado do Curso

O Colegiado do Curso, órgão de caráter consultivo, será composto pelo coordenador do curso, quatro representantes do corpo docente, um representante discente e um representante dos técnicos administrativos em educação. Os membros serão eleitos por votação organizada pela coordenação. O grupo se reunirá ao menos duas vezes por semestre ou sempre que surgirem demandas.

São atribuições do Colegiado:

- a) acompanhar a execução do Projeto Político Pedagógico do Curso;

- b) analisar e propor alterações do currículo;
- c) deliberar sobre validação de componentes curriculares;
- d) regulamentar as atividades complementares;
- e) acompanhar os processos de avaliação do Curso;
- f) discutir sobre as demais questões encaminhadas ao órgão.

6 INFRAESTRUTURA FÍSICA

6.1 Instalações gerais e equipamentos

O Campus Xanxerê conta com uma infraestrutura adequada para atender às exigências da Especialização lato sensu em “Ciência e Tecnologia de Alimentos com ênfase em alimentos funcionais”, tanto para o desenvolvimento das aulas teóricas, quanto das aulas práticas em laboratório. Possui salas de aula, laboratórios de Informática, laboratório de química, laboratório de microbiologia, laboratório de análises de alimentos, laboratórios de tecnologias de alimentos, instalações sanitárias, área para circulação, biblioteca, salas administrativas, auditório.

Visando melhor atender o incremento da demanda, o Campus Xanxerê está em fase de ampliação, construindo um novo bloco para aumentar a quantidade de salas de aula (mais oito salas), e ampliar a área da biblioteca.

Para atender a oferta os alunos poderão contar com o apoio dos setores técnico/administrativos, salas de aula com capacidade para 40 alunos, laboratórios específicos para as aulas práticas do Curso, equipados conforme descrição que segue, que repercutem no bom funcionamento do curso.

Laboratório de Microbiologia

Equipamentos e Materiais Permanentes
Capela de fluxo laminar (2); Refrigerador com duas portas (1); Refrigerador com freezer (2); Freezer (1); Autoclave (2); Destilador de água tipo Pilsen (1); Purificador de água (1); Incubadora com agitação (1); Estufa incubadora bacteriológica (3); Homogeneizador de amostras (stomacher) (2); Balança (4); Homogenizador vórtex (2); Banho-maria (3); Estufa de secagem e esterilização de material (1); Fonte de eletroforese (1); Centrífuga refrigerada (1); Medidor de pH (2); Micro-ondas (2); Compressor (1); Agitador magnético (2); Microscópio estereoscópio (1); Pipetadores automáticos - diversos volumes (10); Termômetros - diversas faixas de temperaturas (10); Microscópio ótico (7); Computador (4); Impressora (1); Lavador de pipetas (1); Deionizador (1); Contador de colônias (3).

Laboratório de Análises de Alimentos

Equipamentos e Materiais Permanentes
Capela de Exaustão de Gases (1); Extrator de Gorduras – Soxhlet (2); Destilador de Nitrogênio (1); Bloco Digestor de Proteínas (1); Evaporador Rotativo (1); Estufa de Secagem (1); Banho-maria (2); Hidrodestilador (1); Forno Mufla (1); Destilador de água tipo Pilsen (1); Medidor de Atividade de Água (Aw) (1); Medidor de pH (2); Refrigerador com freezer (1); Micro-ondas (1); Pipetadores automáticos - diversos volumes (5); Termômetros - diversas faixas de temperaturas (5); Agitador magnético (2); Balança analítica (1); Balança para determinação de umidade (1); Manta aquecedora (2); Bomba de vácuo (1); Espectrofotômetro (1); Viscosímetro Brookfield (1); Colorímetro (1); Mixer (1); Lava olhos e chuveiro de emergência (1); Bioreator (1); Computador (1).

Laboratório de Análise Sensorial

Equipamentos e Materiais Permanentes
Refrigerador com freezer (1); Fogão doméstico 4 bocas (1); Micro-ondas (1); Banho-maria (1); Purificador de água (1); Balança (2); Pipetadores automáticos - diversos volumes (5); Termômetros - diversas faixas de temperaturas (5); Cabines para análise sensorial (8); Computador (1); Impressora (1).

Laboratório de Química

Equipamentos e Materiais Permanentes
Capela de Exaustão de Gases (1); Destilador de Água (1); Medidor de pH (2); Refrigerador com freezer (1); Micro-ondas (1); Agitador magnético (2); Balança de precisão (1); Manta aquecedora (2); Pipetadores automáticos - diversos volumes (10); Termômetros - diversas faixas de temperaturas (10); Lava olhos e chuveiro de emergência (1); Computador (1).

Laboratório de Carnes e Derivados

Equipamentos e Materiais Permanentes
Micro-ondas (1); Balança (2); Câmara fria (1); Refrigerador com freezer (1); Fogão doméstico 4 bocas (1); Cutter (1); Moedor elétrico de carnes (2); Defumador (1); Fatiador (1); Fritadeira (1); Banho-Maria (2); Embaladora a vácuo (1); Embutideira manual (1); Modelador de Hamburguer (2) Forno (1); Medidor de pH (1); Pipetadores automáticos - diversos volumes (5); Termômetros - diversas faixas de temperaturas (5); Liquidificador Industrial (1); Computador (1).

Laboratório de Leites e Derivados

Equipamentos e Materiais Permanentes
Micro-ondas (1); Balança (2); Freezer horizontal (1); Refrigerador com freezer (1);

Fogão industrial 2 bocas (2); Desnatadeira (1); Sorveteira (1); Acidímetro de Dornic (2); Chapa aquecedora com agitação (1); Batedeira Industrial (1); Mixer (1); Balde em aço inoxidável (2); Estufa de secagem (1); Medidor de pH (1); Agitador tipo Vórtex (1); Pipetadores automáticos - diversos volumes (5); Termômetros - diversas faixas de temperaturas (5); Tacho de cozimento (1); Liquidificador Industrial (1); Computador (1).

Laboratório de Frutas e Hortaliças

Equipamentos e Materiais Permanentes

Refrigerador com duas portas (1); Freezer vertical (1); Refrigerador com freezer (1); Micro-ondas (1); Estufa de secagem e esterilização (1); Embaladora a vácuo (1); Descascador de legumes (1); Despoldadeira (1); Medidor de pH (1); Balança (2); Estufa de secagem (1); Fogão industrial 6 bocas (1); Liquidificador industrial (2); Liquidificador doméstico (1); Espremedor de frutas (1); Penetrômetro (1); Refratômetro (2); Extrator de suco a vapor (1); Fermentador (1); Computador (1).

Laboratório de Cereais, Raízes e Tubérculos

Equipamentos e Materiais Permanentes

Refrigerador com freezer (1); Micro-ondas (1); Medidor de pH (1); Refratômetro (1); Balança (2); Fogão industrial 2 bocas (1); Liquidificador industrial (1); Liquidificador doméstico (1); Batedeira industrial (1); Maseira (1); Mixer (1); Forno elétrico (1); Forno industrial (2); Forno turbo elétrico (1); Extrusor de massas salgadas e bolachas (1); Armário de crescimento para pão francês (1); Cilindro laminador para massas (1); Modeladora de pães (1); Divisora de massas manual (1); Dosador de água refrigerada (1); Estufa de crescimento de massas (1); Computador (1).

Laboratório de Informática I

Equipamentos e Materiais Permanentes

40 Computadores com SO Windows7, teclado , mouse óptico, fonte de energia de 88 PSU, memória RAM 4GB, processador core2duo E7500 (2.93GHZ, 3M, 1066FSB), HD250 GB, DVD-RW 16X;
31 Monitores 19" e 5 monitores 23";
13 estabilizadores de 1000 VA;
1 Datashow, quadro branco e ar condicionado;
Cabeamento estruturado em todas máquinas.

Laboratório de Informática II

Equipamentos e Materiais Permanentes

30 Computadores com SO Windows7, teclado , mouse óptico, fonte de energia de 88

PSU, memória RAM 4GB, processador core2duo E7500 (2.93GHZ, 3M, 1066FSB), HD250 GB, DVD-RW 16X; 28 Monitores 19" e 3 monitores 23";
1 Datashow, quadro branco e ar condicionado; Cabeamento estruturado em todas máquinas.

Nome: Registro Acadêmico			
Descrição: Sala equipada para coordenar as diversas atividades de secretaria e registro acadêmico. Composta por equipamentos, mobiliários e documentos, possuindo acesso à internet e impressora em rede.			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
2	Aparelho telefônico	3	Mesas de trabalho
1	Ar-condicionado	1	Mesas de apoio
3	Microcomputador completo	5	Cadeiras
1	Impressora	3	Gaveteiros
2	Armários	1	Arquivo deslizante

Nome: Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão			
Descrição: Sala equipada para coordenar as diversas atividades do departamento de ensino e relações externas. Composta por equipamentos, mobiliários e documentos, possuindo acesso à internet e impressora em rede.			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
1	Aparelho telefônico	2	Mesas de trabalho
1	Ar-condicionado	4	Cadeiras
2	Microcomputador completo	1	Arquivo deslizante
2	Gaveteiros	2	Armário

Nome: Departamento Administrativo e Coordenação de Gestão de Pessoas e Assessoria da Direção			
Descrição: Sala equipada para coordenar as diversas atividades do departamento administrativo, coordenação de gestão de pessoas e assessoria da direção geral. Composta por equipamentos, mobiliários e documentos, possuindo acesso à internet e impressora em rede.			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
3	Aparelho telefônico	4	Mesas de trabalho
1	Ar-condicionado	5	Cadeiras
4	Microcomputador completo	4	Gaveteiros
1	Impressora	3	Armário

Nome: Infraestrutura e Patrimônio, Compras e Almoxarifado			
Descrição: Sala equipada para coordenar as diversas atividades de Infraestrutura e patrimônio, compras e almoxarifado. Composta por equipamentos, mobiliário e documentos, possuindo acesso à internet e impressora em rede.			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
5	Aparelho telefônico	5	Mesas de trabalho
1	Ar-condicionado	5	Cadeiras
5	Microcomputador completo	5	Gaveteiros
1	Impressora	2	Armário

Nome: Direção-geral			
Descrição: Sala equipada para coordenar as diversas atividades da direção geral. Composta por equipamentos, mobiliário e documentos, possuindo acesso à internet e impressora em rede			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
1	Aparelho telefônico	2	Mesas de trabalho
1	Ar-condicionado	5	Cadeiras
1	Microcomputador completo	1	Armário
		1	Gaveteiro

Nome: Núcleo Pedagógico			
Descrição: Sala equipada para coordenar as diversas atividades de assistência pedagógica ao aluno. Composta por equipamentos, mobiliário e documentos, possuindo acesso à internet e impressora em rede.			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
1	Aparelho telefônico	3	Mesas de trabalho
1	Ar-condicionado	1	Armários
3	Microcomputador	4	Cadeiras

Nome: Sala de reuniões e multimeios			
Descrição: Sala equipada com mobiliário adequado a reuniões.			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
1	Tela de projeção	1	Mesas de trabalho
1	Ar-condicionado	8	Cadeiras
1	Sistema de videoconferência		

Nome: Auditório			
Descrição: Sala equipada com mobiliário adequado a reuniões e eventos			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
1	Caixa de som	1	Mesa de trabalho
1	Microfone	65	Cadeiras com apoio
1	Ar-condicionado	1	Quadro branco
1	Projeter		

Nome: Núcleo de Educação a Distância			
Descrição: Sala equipada para coordenar as diversas atividades da educação à distância. Composta por equipamentos, mobiliário e documentos, possuindo acesso à internet e impressora em rede			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
5	Microcomputador completo	5	Mesas de trabalho
3	Carteiras	7	Cadeiras

Nome: Sala de Professores			
Descrição: Sala equipada com mesas de trabalho, computadores com acesso à Internet, copiadora impressora em rede, armários, cadeiras. Área 70 m2			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
3	Aparelho telefônico	23	Mesas de trabalho
2	Ar-condicionado	23	Cadeiras
56	Microcomputador completo	2	Mesas de apoio
1	Impressora	9	Armários
1	Quadro branco	21	Gaveteiros

Nome: Salas de aula			
Descrição: O câmpus possui atualmente 6 salas de aula. Cada sala tem capacidade média para 40 alunos e possui os equipamentos e mobiliários citados abaixo. Área 50 m2.			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
1	Ar-condicionado	1	Mesas de trabalho
1	Projeto	41	Cadeiras
1	Quadro branco	40	Carteiras

6.2 Polos de apoio presencial ou estrutura multicampus (para cursos EAD)

Não se aplica.

6.3 Sala de tutoria (para cursos EAD)

Não se aplica.

6.4 Suportes midiáticos (para cursos EAD ou para contemplar os 20% da carga horária em EaD nos cursos presenciais)

O Câmpus possui o Núcleo de Educação à Distância, que conta com coordenador e demais profissionais de apoio, como secretaria, TI, que proporcionarão condições adequadas para condução das atividades. Para o desenvolvimento das atividades de ensino e aprendizagem nas unidades curriculares com carga horária à distância serão

utilizados:

- Sala de aula (AVEA) na plataforma moodle do IFSC para o desenvolvimento e postagem de conteúdos e atividades de estudos e avaliativas das unidades curriculares. Destaca-se que o ambiente virtual de ensino e aprendizagem oferece um conjunto de ferramentas computacionais que permitem a criação e o gerenciamento de cursos a distância, potencializando processos de interação, colaboração e cooperação e reunindo, numa única plataforma, possibilidades de acesso online, de todos os sujeitos participantes do curso cursos.

- Laboratório de informática no NEaD do IFSC Xanxerê para utilização dos alunos caso necessitem para o desenvolvimento das atividades do curso.

6.5 Biblioteca

A Biblioteca do Câmpus Xanxerê ocupa uma sala de 42 m². Dispõe de espaço para atividades individuais e em equipes e bibliografias que atendem as demandas do curso. O empréstimo dos materiais segue a Resolução CEPE/IFSC n. 037, de 12 de dezembro de 2012, que regulamenta as normas para empréstimo de material bibliográfico aos usuários do SiBI/IFSC. O acervo está informatizado e é composto por livros de cunho técnico, de literatura, de referência e de conhecimentos gerais; por periódicos e por multimeios (CD e DVD). Os usuários têm acesso livre ao acervo, que é estimado em 4651 títulos.

Nome: Sala de Biblioteca			
Descrição: Sala única de 50 m ² equipada com estantes com o acervo bibliográfico, mesas redondas e cadeiras.			
Quantidade	Especificação	Quantidade	Especificação
1	Ar-condicionado	2	Mesa de trabalho
2	Microcomputador completo	3	Mesas de estudo
1	Aparelho de telefone	2	Arquivos com escaninhos
19	Estantes	1	Armário
		15	Cadeiras

7 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

Será atribuição do Colegiado do Curso a avaliação constante do Projeto Pedagógico do Curso. Para tanto, o órgão deverá criar estratégias de avaliação, garantindo o cumprimento do planejado e/ou propondo revisões para as próximas ofertas.

A avaliação do curso se dará por meio dos seguintes instrumentos:

- a) reuniões pedagógicas, realizadas semestralmente com a Coordenação de Curso, corpo docente do semestre e/ou Núcleo Docente Estruturante;
- b) documental, por meio de dados institucionais de matrícula, cancelamento e abandono;
- c) avaliação dos alunos, por meio de questionário ao final do 3º Semestre.

8 AUTORIZAÇÃO DA OFERTA DO CURSO

Oferta do curso em fase de análise.

REFERÊNCIAS

VIEIRA, A. C. P; CORNÉLIO, A. R.; SALGADO, J. M. Alimentos funcionais: aspectos relevantes para o consumidor. **Revista Jus Navigandi**, Teresina, v. 1123, n. 11, p.1-11, 29 jul. 2006. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/8702/alimentos-funcionais>. Acesso em: 04 abr. 2019.