

Número
do
Processo:

23000.014645/2002-57

Para uso exclusivo do MEC

NOME DA MANTENEDORA	UNIÃO
NOME DA MANTIDA	Escola Agrotécnica Federal de Satuba

Solicitamos o

Credenciamento como Centro de Educação Tecnológica

Denominação Pretendida para o CET

Autorização para funcionamento do:

NOME DO CURSO	CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA COM ÊNFASE EM LATICÍNIOS NOVA DENOMINAÇÃO: CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM LATICÍNIOS
----------------------	--

ÁREA PROFISSIONAL	QUÍMICA
--------------------------	----------------

Cidade	UF
SATUBA	ALAGOAS

Data	Versão
31/03/2005	FINAL

SUMÁRIO

INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO E ENVIO DESTA SOLICITAÇÃO.....	3
1.1. TRÂMITES DO MEC	3
1.2. PREENCHIMENTO DO PROJETO.....	5
1.3. PREENCHIMENTO DOS ANEXOS	6
1.4. LEGISLAÇÃO QUE REGE OS CURSOS SUPERIORES DE TECNOLOGIA.....	6
DA MANTENEDORA – PESSOA FÍSICA.....	9
DA MANTENEDORA – PESSOA JURÍDICA.....	10
DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO.....	11
1.5. IDENTIFICAÇÃO DA MANTENEDORA.....	11
1.6. DIRIGENTE PRINCIPAL DA MANTENEDORA	11
1.7. IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO MANTIDA	11
1.8. CORPO DIRIGENTE DA INSTITUIÇÃO MANTIDA	12
1.9. HISTÓRICO DA MANTENEDORA E DA INSTITUIÇÃO MANTIDA.	14
1.10. AS ATIVIDADES PRINCIPAIS DA INSTITUIÇÃO MANTIDA.	15
1.11. ÁREAS DE ATUAÇÃO DA INSTITUIÇÃO MANTIDA.	17
1.12. DESCRIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO DO CORPO DOCENTE NAS ATIVIDADES DE DIREÇÃO DA INSTITUIÇÃO MANTIDA	17
1.13. TABELA RESUMO DE INFORMAÇÕES SOBRE OS CURSOS OFERECIDOS PELA INSTITUIÇÃO MANTIDA	19
1.14. DETALHAMENTO DOS CURSOS OFERECIDOS PELA MANTIDA	20
1.15. MECANISMO INSTITUCIONALIZADO PERMANENTE DE ARTICULAÇÃO COM SEGMENTOS PRODUTIVOS A QUE ESTÃO VINCULADOS OS CURSOS PARA DEFINIÇÃO DA OFERTA DE CURSOS, VAGAS E PARA ATUALIZAÇÃO CURRICULAR.	24
1.16. PLANEJAMENTO ECONÔMICO E FINANCEIRO.....	27
DO PROJETO PARA O CURSO PROPOSTO	34
1.17. DADOS GERAIS DO CURSO PROPOSTO	35
1.18. ORGANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO CURRICULAR.....	40
1.19. CORPO DOCENTE E COORDENADOR	142
1.20. INFRA ESTRUTURA.....	165
ANEXO II	175
DESCRIÇÃO DO FORNECIMENTO.....	175
ACERVO BIBLIOGRÁFICO DA EAF SATUBA – AL	181
A INFRA-ESTRUTURA DA PROPRIEDADE RURAL.....	184
LABORATÓRIO DA AGOINDÚSTRIA	186

Instruções para o preenchimento e envio desta Solicitação.

1.1. Trâmites do MEC

Protocolização do Processo de Autorização/Credenciamento no MEC

Para protocolizar o processo de Autorização de Curso e/ou Credenciamento de CET's, a mantenedora ou seu representante legal deverá dar entrada do mesmo no Protocolo MEC/SEMTEC apresentando:

1. Requerimento assinado pelo Dirigente da Mantenedora ou seu representante legal, solicitando a autorização para a oferta de curso e/ou credenciamento de CET, Portaria Ministerial N° 1.647/99. (modelo a seguir)

REQUERIMENTO AUTORIZAÇÃO DE CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA PORTARIA MINISTERIAL N° 1647/2001		PARA USO DA SEMTEC/MEC
Senhor Ministro da Educação,		
<p>Em atendimento ao art. 1º da Portaria Ministerial n.º 1647/2001, de 25 de novembro de 1999, a (o) <<nome da instituição mantenedora>> com sede na cidade de <<nome da cidade>> - <<uf>>, mantenedor(a) do(a) <<nome da mantida>>, representado(a) pelo(a) seu/sua <<cargo do dirigente>>, <<nome do dirigente>>, vem solicitar o autorização do <<nome do curso>>.</p> <p>A Instituição proponente assume o compromisso de atender os requisitos legais e técnicos, bem como os padrões de qualidade da área para o projeto de autorização do curso acima referido, nos termos do art. 2º da Portaria Ministerial n.º 1647/1999. Compromete-se ainda a atender ao disposto na Portaria Ministerial n.º 1.679, de 02 de dezembro de 1999, no que se refere à infra-estrutura necessária aos portadores de necessidades especiais</p> <p>Nesta data, a Instituição requer à SEMTEC a designação de comissão para avaliar as condições iniciais existentes para a oferta do curso proposto.</p> <p>O presente documento é firmado pelo Dirigente da Mantenedora proponente e pelas testemunhas abaixo qualificadas.</p>		
<<cidade>>, de de .		
_____ <<nome do dirigente>> <<cargo do dirigente>> <<nome da mantenedora>>		
Testemunhas:		
_____ Nome: CPF:		
_____ Nome: CPF:		

2. Original da guia de recolhimento. O recolhimento deverá ser realizado através de depósito em conta-corrente no Banco do Brasil, agência nº 3602-1, conta Nº 170500-8, tendo como favorecido a Secretaria da Educação Média e Tecnológica (Portaria MEC 445/2000). Indicar, no comprovante de depósito, o

código da natureza da solicitação, que no caso de Autorização de Curso de Nível Tecnológico da Educação Profissional deverá ser: **15001600001015-7** e no caso de Credenciamento ou Recredenciamento como Centro de Educação Tecnológica deverá ser: **15001600001014-9**.

Incluir original da GUIA DE DEPÓSITO IDENTIFICADO de cada curso, nos anexos.

3. Uma cópia impressa do presente formulário, com respectivos anexos.
4. Dois disquetes contendo arquivo com a versão do formulário impresso do item anterior em formato Rich Text Format (RTF);
O nome do arquivo deve começar com a sigla ou então, de forma abreviada, com o nome da **mantenedora**. Em seguida, de forma abreviada, ou a área ou nome do curso. (ex.: UspComercio.rtf ou FaapTuriEcologico.rtf).
O arquivo com formulário pode ser obtido no endereço <http://www.mec.gov.br/semtec>.

Tramitação do Processo de Autorização de CST / Credenciamento de CET na SEMTEC

1. O Protocolo encaminhará o processo de autorização de curso e/ou credenciamento de centro de educação tecnológica para a CASTEC – Área de Supervisão e Avaliação Profissional de Educação Tecnológica.

2. A CASTEC:

- 2.1. Fará a análise preliminar do processo, observando a documentação apresentada.
- 2.2. Designará a Comissão Técnica para Avaliação do projeto apresentado.

A designação deverá ser acordada entre o Presidente da Comissão de Especialistas da Área Profissional do Curso e a CASTEC.

Será enviado um ofício da CASTEC para a Instituição estabelecendo a data de distribuição do processo e o prazo para conclusão da análise técnica.

- 2.3. O processo será distribuído para a Comissão Técnica, via cópia eletrônica, a qual terá 3(três) meses para conclusão da análise técnica. (incluindo o atendimento das solicitações da Comissão, pela mantida)

Caso seja necessária a prorrogação do prazo determinado, a Instituição e/ou a Comissão Técnica deverá encaminhar um ofício para a CASTEC, justificando a prorrogação de tal solicitação. Caberá à CASTEC conceder ou não a prorrogação.

- 2.4. Após a conclusão dos trabalhos da Comissão Técnica, em caso de recomendação positiva quanto à realização da visita de verificação, o representante da instituição deverá assinar termo de compromisso solicitando a visita da mesma e encaminhá-lo à CASTEC.

A CASTEC designará a Comissão Verificadora que será composta pelos membros da Comissão Técnica mais um especialista que representará a

CASTEC, bem como agendará a visita de verificação através de comunicação, por meio eletrônico, aos envolvidos.

Esta comunicação trará todas as instruções necessárias para a realização da visita.

2.5. Após o agendamento da visita, caberá ao Presidente da Comissão de Verificação:

- elaborar o Cronograma de Atividades;
- divulgar o cronograma aos demais membros da comissão;
- divulgar, por meio eletrônico, o cronograma à instituição mantenedora e mantida responsáveis pelo projeto.

2.6. Concluída a verificação “in loco”, a Comissão Verificadora terá 30 dias para elaborar o relatório conclusivo e enviar à CASTEC.

2.7. Após receber o relatório final da Comissão Verificadora, a CASTEC preparará relatório final à SEMTEC, com a recomendação de autorizar ou não a oferta do curso.

2.8. Em caso de indeferimento do pleito, será expedido uma notificação à Instituição interessada sobre a não autorização do curso, bem como as possíveis sanções previstas nos termos do artigo 35 do Decreto Presidencial 3860/2001.

Recebida a notificação, a Instituição interessada poderá apresentar recurso à SEMTEC, observado o prazo de (30)trinta dias contados da expedição da notificação.

Na apreciação do recurso anterior, a SEMTEC poderá solicitar a manifestação do CNE sobre a matéria.

2.9. No caso de decisão final favorável, a SEMTEC encaminhará minuta de portaria de autorização de funcionamento do curso ou de credenciamento de Centro de Educação Tecnológica ao Senhor Ministro de Estado da Educação.

Após a publicação do despacho e da portaria ministerial de autorização do curso, a Instituição deverá dirigir-se à CASTEC para receber cópia da portaria em questão e do projeto final do curso, juntamente com o relatório da CASTEC e o relatório da comissão verificadora.

A SEMTEC informará a instituição mantida sobre o encerramento do processo e providências finais.

1.2. Preenchimento do Projeto

- Todas as páginas devem ser numeradas seqüencialmente.
- A formatação deste formulário não pode ser alterada. As poucas exceções estão observadas no próprio tópico.

- Existem dois tipos de espaços para preenchimento:
 - Espaço com linha tracejada é para uso exclusivo do MEC. Para uma maior clareza, alguns espaços contam ainda com a legenda “Exclusivo do MEC”, portanto, não devem ser preenchidos pela instituição;
 - Espaço com linha cheia é para uso da instituição de ensino.
- Utilizar tamanho de página A4, parágrafo com espaço simples e fonte Arial 12.
- Não deve haver prejuízo de informações por limitação dos espaços reservados à instituição, porém, seja claro, objetivo e conciso na exposição.
- Determinados quadros possuem indicativos de limitação quanto ao número de linhas/páginas.

1.3. Preenchimento dos Anexos

- Todas as páginas devem ser numeradas seqüencialmente, sendo que devem ser uma continuação da numeração deste formulário. As páginas de documentos ou cópias de documentos podem ser numeradas à mão.
- Todos os documentos e/ou cópias solicitados devem ser colocados nos anexos e devem seguir a ordem do índice.

1.4. Legislação que Rege os Cursos Superiores de Tecnologia

Constituição

Federal

Lei Federal No 9.131 de 24/11/1995 - Arts. 3º e 4º dispõem sobre as avaliações periódicas das instituições e dos cursos de nível superior a serem realizadas pelo MEC (avaliação de condições de oferta e exame nacional de cursos (provão)).

Lei Federal Nº 9.394 de 20/12/1996 - Estabelece a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

Lei Federal No 9.795 de 27/04/1999 - Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

Lei Federal Nº 10.098 de 19/12/2000 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção de acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

Dec. Federal Nº 2.208 de 17/04/1997 - Regulamenta o parágrafo 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Dec. Federal Nº 3.860 de 09/07/2001 - Dispõe sobre a organização do ensino superior, a avaliação de cursos e instituições, e dá outras providências.

- Dec. MEC Nº 3.864 de 11/07/2001** - Acresce dispositivo ao Decreto nº 3.860, de 9 de julho de 2001, que dispõe sobre a organização do ensino superior e a avaliação de cursos e instituições.
- Port. MEC Nº 1670-A de 30/11/1994** - Dispõe sobre alterações de disciplinas que compõem os currículos plenos de estabelecimentos isolados de ensino superior, federais e particulares.
- Port. MEC Nº 971 de 22/08/1997** - Define os procedimentos para o cumprimento do disposto no art. 18, do Decreto nº 2.306 de 19 de agosto de 1997.
- Port. MEC Nº 1.120 de 16/07/1999** - Define mecanismos de supervisão das condições de acesso aos cursos de graduação do sistema federal de ensino.
- Port. MEC/SESU Nº 1.449 de 23/09/1999** - Regulamenta o art. 19 da Portaria Ministerial nº 1.120, de 16 de julho de 1999.
- Port. MEC Nº 1.647 de 25/11/1999** - Dispõe sobre o credenciamento de centros de educação tecnológica e a autorização de cursos de nível tecnológico da educação profissional (considerando-se o disposto na Lei Nº. 9.131/95, na Lei Nº 9.394/96, e no Decreto Nº 2.406/97).
- Port. MEC Nº 1.679 de 02/12/1999** - Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de credenciamento de cursos, e de credenciamento de instituições.
- Port. MEC/SEMTEC Nº 27 de 02/03/2000** - Fixa os períodos de março a junho e de agosto a novembro para realização da análise técnica e meritórias dos processos de reconhecimento de cursos de nível tecnológico da educação profissional.
- Port. MEC/SEMTEC Nº 28 de 02/03/2000** - Fixa o período de fevereiro a março para realização técnica e meritória dos processos de credenciamento de centros de educação tecnológica e/ou autorização de novos cursos de nível tecnológico da educação profissional.
- Port. MEC Nº 445 de 31/03/2000** - Dispõe sobre o recolhimento de taxa para solicitações de credenciamento ou recredenciamento como Centro de Educação Tecnológica ou a autorização ou reconhecimento de cursos de nível superior, como sobre as despesas em decorrência das visitas de verificação.
- Port. MEC Nº 1.222 de 20/06/2001** - Os cursos superiores de tecnologia, supervisionados pela SEMTEC, estão excluídos da suspensão constante do art. 1º da Portaria nº 1.098/2001.
- Port. MEC Nº 1.465 de 12/07/2001** - Estabelece critérios e procedimentos para o processo de recredenciamento de instituições de educação superior do sistema federal de ensino.
- Port. MEC Nº 1.466 de 12/07/2001** - Estabelece procedimentos de autorização de cursos fora de sede por universidades.

- Port. MEC Nº 1945 de 29/08/2001** - Estabelece prazos para a solicitação de reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores.
- Res. CNE/CES Nº 02 de 07/04/1998** - Estabelece indicadores para comprovar a produção intelectual institucionalizada, para fins de credenciamento, nos termos do Art. 52, inciso I, da Lei 9.394/96 de 20 de dezembro de 1996.
- Res. CNE/CES Nº 03 de 20/07/1998** - Dispõe sobre a alteração de turnos de funcionamento de cursos das instituições de educação superior não – universitárias.
- Parecer CNE/CES Nº 436 de 02/04/2001** - Disciplina sobre os Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de tecnólogos. Homologado em 5 de abril de 2001 e publicado em 6 de abril de 2001 no Diário Oficial.
- Parecer CNE/CEB Nº 17 de 03/12/1997** - Estabelece as diretrizes operacionais para educação profissional em nível nacional.
- Parecer CNE/CES Nº 776 de 03/12/1997** - Orienta para as diretrizes curriculares dos cursos de graduação.
- Parecer CNE/CP 95/98 de 02/12/1998** - Regulamenta o processo seletivo para acesso a cursos de graduação de universidades, centros universitários e instituições isoladas de ensino superior.
- Parecer CNE/CP 98/99 de 06/07/1999** - Regulamenta o processo seletivo para acesso a cursos de graduação de universidades, centros universitários e instituições isoladas de ensino superior.
- Parecer CNE/CES 1.070 de 23/11/1999** - Estabelece critérios para autorização e reconhecimento de cursos de instituições de ensino superior.
- Port. MEC Nº 64 de 12/01/2001** - Dispõe sobre os procedimentos para o reconhecimento de cursos/habilitações de nível tecnológico da educação profissional (cursos superiores de tecnologia) e sua renovação no sistema federal de ensino.
- Parecer CNE/CES 583 de 04/04/2001** - Orienta para as diretrizes curriculares dos cursos de graduação.
- Parecer CNE/CES Nº 575 de 04/04/2001** - Consulta sobre carga horária de cursos superiores.
- Edital MEC/SESU Nº 04/97 de 10/12/1997** - Convoca as instituições de ensino superior a apresentar as novas Diretrizes Curriculares dos cursos superiores.

Legislação específica de CET e CEFET

- Lei Federal Nº 6.545 de 30/06/1978** - Dispõe sobre a transformação das Escolas Técnicas Federais de Minas Gerais, do Paraná, e Celso Suckow da Fonseca, do Rio de Janeiro, em Centros Federais de Educação Tecnológica.

- Lei Federal Nº 7.863 de 31/10/1989** - Dispõe sobre a transformação da Escola Técnica Federal do Maranhão em Centro Federal de Educação Tecnológica.
- Lei Federal Nº 8.670 de 30/06/1993** - Dispõe sobre a criação de Escolas Técnicas e Agrotécnicas e dá outras providências. Cria a Escola Técnica Federal de Roraima e respectivo quadro de pessoal.
- Lei Federal Nº 8.711 de 28/09/1993** - Cria o Centro Federal de Educação Tecnológica da Bahia, nos termos da Lei nº 6.545, de 30 de junho de 1978, por transformação da Escola Federal da Bahia e incorpora o Centro de Educação Tecnológica da Bahia – CENTEC.
- Lei Federal Nº 8.948 de 08/12/1994** - Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências.
- Lei Federal Nº 9.649 de 27/05/1998** - Artigo 47: altera o parágrafo 3º da Lei Federal nº 8.948/94. Artigo 66: revoga os arts. 1º, 2º e 9º da Lei Federal nº 8.948/94.
- Dec. Federal No 87.310 de 21/06/1992** - Regulamenta a Lei nº 6.545, de 30 de junho de 1978, e dá outras providências.
- Dec. Federal Nº 2.406 de 27/11/1997** - Regulamenta a Lei Federal nº 8.948 (trata de Centros de Educação Tecnológica).
- Dec. Federal Nº 3.462 de 17/05/2000** - Dá nova redação ao art. 8º do Decreto Federal nº 2.406/97 (trata da autonomia dos Centros Federais de Educação Tecnológica).
- Dec. Federal Nº 3.741 de 31/01/2001** - Altera a redação do art. 5º do decreto Federal nº 2.406/97, que regulamenta a Lei Federal nº 8.948/94 (trata da autonomia dos Centros de Educação Tecnológica Privados).
- Port. MEC Nº 2.267 de 19/12/1997** - Estabelece diretrizes para elaboração do projeto institucional para implantação de novos CEFETs.

Legislação do Ensino à Distância

- Dec. Federal Nº 2.494 de 10/02/1998** - Regulamenta o art. 80 da LDB (Lei nº 9.394/96).
- Dec. Federal Nº 2.561 de 27/04/1998** - Altera a redação dos arts. 11 e 12 do decreto nº 2.494, de 10 de fevereiro de 1998, que regulamenta o disposto no art. 80 da Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
- Portaria MEC Nº 301 de 07/04/1998** - Normatiza os procedimentos de credenciamento de instituições para a oferta de cursos de graduação e educação profissional tecnológica à distância.

DA MANTENEDORA – PESSOA FÍSICA

Os seguintes documentos ou suas cópias autenticadas deverão estar presentes nos anexos na seqüência abaixo indicada: (somente na versão impressa)

- Cópia de documento de identidade.
- Prova de inscrição no Cadastro Geral de Pessoas Físicas (CPF).
- Prova de domicílio.
- Documentação relativa à regularidade fiscal:
- Prova de regularidade com a Fazenda Federal.
- Prova de regularidade com a Fazenda Estadual.
- Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do seu domicílio.
- Demonstração de patrimônio e capacidade financeira própria para manter instituições de ensino.

DA MANTENEDORA – PESSOA JURÍDICA

Os seguintes documentos ou suas cópias autenticadas deverão estar presentes nos anexos na seqüência abaixo indicada: (somente na versão impressa)

- Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, se houver, relativa à sede da mantenedora, pertinente a seu ramo de atividade.
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, se houver, relativa à sede da mantenedora, pertinente a seu ramo de atividade.
- Prova de regularidade com a Fazenda Federal.
- Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS).
- Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- Prova de regularidade com a Fazenda Estadual.
- Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do município da sede da mantenedora, ou outra equivalente na forma da lei.
- Cópia do registro comercial em caso de empresa individual.
- Cópia do ato constitutivo: estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais.
- Cópia dos documentos de eleição de seus administradores (quando for o caso).
- Cópia do ato constitutivo, no caso de sociedades civis acompanhadas de eleição da diretoria.
- Demonstração de patrimônio e capacidade financeira própria para manter instituições de ensino.

DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

1.5. Identificação da mantenedora.

Nome:	UNIÃO				
CNPJ:					
End.:					
Cidade:					
Fone:					
E-mail:					

Corrigir preenchimento do quadro. Colocar apenas UNIÃO no nome da Mantenedora, os outros campos devem ficar em branco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.6. Dirigente principal da mantenedora

Nome:	José Jonas de Melo Alves				
End.:	Rua Ilda Menezes de Barros, 50 – Santa Amélia				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.060-450
Fone:	0XX82 324-4219	Fax:	0XX82 226-1020		
E-mail:	jjmal@ig.com.br				

Corrigir com o nome do Diretor Geral atual.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.7. Identificação da instituição mantida

Nome:	Escola Agrotécnica Federal de Satuba				
CNPJ:	69.978.468/0001-51				
End.:	Rua 17 de agosto s/nº - Centro				
Cidade:	Satuba	UF:	AL	CEP:	57.120-000
Fone:	0XX82 226-1020	Fax:	0XX82 226-1020		

E-mail:	eafs@uol.com.br
----------------	--

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.8. Corpo dirigente da instituição mantida

Dirigente Principal da Instituição de Ensino					
Cargo:	DIRETOR-GERAL				
Nome:	José Jonas de Melo Alves				
End.:	Rua Ilda Menezes de Barros, 50 – Santa Amélia				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.060-450
Fone:	0XX82 324-4219	Fax:	0XX82 226-1020		
E-mail:	jjmal@ig.com.br				

Departamento de Desenvolvimento Educacional					
Cargo:	DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL				
Nome:	Altemir João Secco				
End.:	Rua Prof. Virgínio de Campos, 718 – Cond. Egípcio – Ed. Ismália – Ap. 302 - Farol				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.055-710
Fone:	0XX82 221-1709	Fax:	0xx82 266-1020		
E-mail:	ajsecco@bol.com.br				

Departamento de Administração e Planejamento					
Cargo:	DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO				
Nome:	Francisco de Assis Verçosa Amorim				
End.:	Rua Santa Isabel nº 75 – Barro Duro				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.045-310
Fone:	0XX82 328-4613	Fax:	0xx82 266-1020		
E-mail:	fava.fava@uol.com.br				

Coordenação Geral de Ensino					
Cargo:	COORDENADOR GERAL DE ENSINO				
Nome:	Maria de Fátima Góis Cândido				
End.:	Rua Manoel Pedro de Oliveira – Qd A 26 – nº 245 – Benedito Bentes I				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57084-040
Fone:	00XX82 353 -1004	Fax:	0xx82 266-1020		
E-mail:	-----				

Coordenação Geral de Assistência ao Educando					
Cargo:	COORDENADORA GERAL DE ASSISTÊNCIA AO EDUCANDO				
Nome:	Jocília Rodrigues da Silva				
End.:	Rua Luiz Rizzo, 265 – ap. 102 - Farol				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.057-540
Fone:	OXX82 338-2974	Fax:	0xx82 266-1020		
E-mail:	jociliarodrigues@hotmail.com				

Coordenação Geral de Produção e Pesquisa					
Cargo:	COORDENADOR GERAL DE PRODUÇÃO E PESQUISA				
Nome:	Alonso Pereira de Farias				
End.:	Conj. Carajás – Rua A – nº 189 - Serraria				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.046-390
Fone:	OXX82 328-3386	Fax:	0xx82 266-1020		
e-Mail:	fariasallonso@bol.com.br				

Coordenação Geral de Recursos Humanos					
Cargo:	COORDENADOR GERAL DE RECURSOS HUMANOS				
Nome:	Ginélzia Vieira Melo				
End.:	Rua 17 de agosto, nº 01 – Centro				
Cidade:	Satuba, Alagoas	UF:	AL	CEP:	57.120-000
Fone:	OXX82 266-1368	Fax:	0xx82 266-1020		
e-Mail:					

Coordenação Geral de Administração e Finanças					
--	--	--	--	--	--

Cargo:	COORDENADOR GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS				
Nome:	Laudenice Bezerra de Araújo				
End.:	Rua Nelson Correia de Souza, nº 26				
Cidade:	Tabuleiro dos Martins	UF:	AL	CEP:	57082-810
Fone:	0XX82 324-3367	Fax:	0xx82 266-1020		
E-mail:	Laudenice-araujo@ig.com.br				

Atualizar o preenchimento dos quadros com os nomes das pessoas que estão ocupando os cargos atualmente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.9. Histórico da mantenedora e da instituição mantida.

A Escola Agrotécnica Federal de Satuba é uma instituição de ensino que, de acordo com a Lei nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, está integrada a Rede Federal de Educação Tecnológica, funcionando como Autarquia vinculada ao Ministério da Educação – MEC.

Está sediada no Município de Satuba, que tem como limites os municípios de Maceió, Rio Largo, Santa Luzia do Norte, Pilar e Marechal Deodoro. A sede dista-se cerca de 06 Km do início do perímetro urbano da capital do Estado, Maceió.

A área física da Escola tem, aproximadamente, 1.577.819 m², sendo cortada pela BR 316 e por uma linha férrea da Rede Ferroviária Federal – RFFSA.

Dentre as atuais Escolas Agrotécnicas Federais, a EAF de Satuba é a 2ª mais antiga do Brasil, tendo sido fundada em 30 de agosto de 1911, quando Satuba era ainda um vilarejo, pertencente ao Município de Santa Luzia do Norte.

Desde a sua fundação, até os dias atuais, a Escola teve várias denominações. No entanto, sempre permaneceu destinada a formar mão-de-obra qualificada, para atender à demanda do setor agropecuário do Estado de Alagoas, não só às indústrias do ramo, mas, sobretudo, buscando melhorar a vida do homem do campo, através da disseminação de tecnologias que significassem aumento da produtividade e dos lucros, para as explorações agrícolas e zootécnicas das comunidades rurais.

Como marco inicial da fundação da EAF de Satuba, deve ser considerado a Resolução nº 403, de 06 de junho de 1904, na qual a então Usina Vanderley era cedida à Sociedade de Agricultura de Alagoas.

No entanto, somente através do Decreto Lei nº 8.940, de 30 de agosto de

1911, a antiga usina começa a ganhar ares de escola, através da criação do Patronato Agrícola de Alagoas, destinado a ensinar, inicialmente aos jovens, ofícios como os de selaria, carpintaria, sapataria, entre outros. Apenas a partir de 1931, o Patronato inicia o ENSINO PROFISSIONAL AGRÍCOLA.

Em 1934, o Patronato foi transformado no APRENDIZADO AGRÍCOLA DE ALAGOAS, recebendo a denominação de APRENDIZADO AGRÍCOLA FLORIANO PEIXOTO no ano de 1939.

A partir de 1943, o Aprendizado Agrícola Floriano Peixoto passou a oferecer três níveis de cursos: Curso Básico, Curso Rural e Curso de Adaptação.

Em 1947, o Aprendizado recebeu a denominação de Escola Agrícola Floriano Peixoto, denominação que permaneceu até o ano de 1957, quando passou a se denominar ESCOLA AGROTÉCNICA FLORIANO PEIXOTO. A partir desta data, a Escola passou a oferecer o Curso Técnico de Agricultura, com sua primeira turma formada em 1960.

Nova denominação surge em 1964, quando a escola foi denominada COLÉGIO AGRÍCOLA FLORIANO PEIXOTO. A essa época, o colégio oferecia os cursos de Iniciação e Mestría Agrícola, além do Técnico em Agricultura.

A partir de 1969, deixam de existir os cursos de iniciação e de mestría, permanecendo, apenas o de Técnico em Agricultura.

Com as mudanças ocorridas após a criação da antiga Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário – COAGRI, houve a unificação nacional do título novo do curso, que passou a chamar-se CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA.

Desde 04 de setembro de 1979, por força do Decreto nº 83.937, a instituição recebeu a denominação, corrente em todo o território nacional, para esse tipo de ensino, de ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE SATUBA/AL. Por força da Lei nº 8.731, de 16 de novembro de 1993, a então Escola Agrotécnica Federal de Satuba foi transformada em Autarquia Federal.

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.10. As atividades principais da instituição mantida.

A Escola Agrotécnica Federal de Satuba desenvolve várias atividades principais no cumprimento satisfatório de sua missão, ministra curso técnico e médio, além do curso pós-médio em agropecuária destinada aos egressos, via regular ou supletivo, prestando também serviço de assistência técnica as comunidades local e regional, fornecendo-as também produtos de boa qualidade e ainda realização de parceria com o setor produtivo, órgãos público e privado, dentre outros.

Também oferece cursos de qualificação, requalificação e reprofissionalização de jovens, adultos e trabalhadores em geral, independente do seu nível de escolaridade, atendendo assim os princípios legais, tais como: a Lei Nº 9394, 20 de dezembro de 1996, o Decreto Nº 2208/97, a Portaria Nº 646/97, Pareceres Nºs 15 e 16 e Resolução Nº 04.

Embasados nos princípios jurídicos educacionais retrocitados a Escola Agrotécnica Federal de Satuba – EAF Satuba, vem trabalhando com a Reforma na Educação Profissional, na execução das atividades didática-pedagógica, nos seus eixos basilares que são a modularização, pedagogia de projetos, e avaliação por competência, visando assim o cumprimento a sua missão precípua.

Desta feita, vem preparando os ideais de uma filosofia, vinculando o ensino ao trabalho, estendido não como justaposição de atividades produtivas com atividades escolares, mas acima de tudo concebida como educação produtiva com atividades escolares e, ainda, como um processo educacional, transmissão e assimilação de bases tecnológicas, científicas e instrumentais, interdisciplinarizando-as, transdisciplinarizando-as e contextualizando-as com o mundo do trabalho. De forma gradativa, absorvida pelos educandos afim de que os mesmos tenham uma formação de cidadão crítico, criativo, participativo, empreendedor, competente como verdadeiro agente transformador da sociedade em que vive, isto é, com uma formação tecnicista e humanística, com uma formação por competências e habilidades capaz de atender o perfil profissiográfico e as exigências mutáveis requeridas pelo mundo do trabalho.

Nesta perspectiva esta Escola Agrotécnica Federal de Satuba - EAF, adota como norteadora a Política Educacional do Governo Federal, contendo linhas gerais numa dinâmica com a matriz curricular, capaz de atender aos anseios dos que buscam subsídios para melhorar sua prática pedagógica, atendendo a contento os corpos discente e docente e a sociedade em geral, de forma que o cidadão tenha condições para o exercício de suas funções políticas, produtivas e culturais na sociedade em que vive. Desta forma a Escola Agrotécnica Federal de Satuba - EAF Satuba vem trabalhando alterações concretas no seu planejamento técnico pedagógico afim de adequá-las a Reforma de Educação Profissional, com definição de novos cursos a serem implantados, além de oferecer os cursos de nível básico, técnico e de ensino médio, atendendo as necessidades da comunidade, local, regional e estadual, tudo isso sintonizado com as mudanças que vem acontecendo como, por exemplo, a globalização da economia do conhecimento dentre outras.

A Escola Agrotécnica Federal de Satuba – EAF Satuba, vem preocupada na conjugação do tripé: EDUCAÇÃO X TRABALHO X PRODUÇÃO, buscando novos horizontes com parcerias com Órgãos Governamentais e Não Governamentais, para o avanço progressivo da melhoria da qualidade de ensino na área agropecuária, com visão de futuro, pleiteando o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria com ênfase em Laticínio, bem como na busca de novas áreas conforme a Resolução Nº 04 para atender exigência requerida pelo mundo do trabalho.

Somos sabedores, como educadores, que o binômio educação e trabalho são indissociáveis, sendo sua incorporação premente à pedagogia de projetos que ora se desenvolve nas escolas, com a preocupação precípua de se colocar em prática uma educação profissional capaz de dignificar o trabalho que estimule a cooperação e ajuda mútua, desenvolvendo assim a criatividade, o senso crítico e analítico dos educandos tendo a produção como consequência do processo ensino-aprendizagem.

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.11. Áreas de atuação da instituição mantida.

Informar quais as áreas profissionais são atendidas por seus cursos (Parecer CNE-CES 436/2001)

Agropecuária

Não atendido. A formatação do formulário foi alterada. Após o item, existe um sub item que diz: Informar quais as áreas profissionais são atendidas por seus cursos (Parecer CNE-CES 436/2001). Então, não deve citar os cursos e sim as áreas profissionais.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.12. Descrição de participação do Corpo Docente nas atividades de direção da instituição mantida

O Corpo Docente participa nas atividades de direção da Instituição através dos Conselhos: Diretor, Técnico-Profissional, Professores, de Classe, Comitê de Avaliação de Docente, Comissão Permanente de Pessoal Docente e de outras comissões de acordo com o Regimento Interno da Instituição.

Verificar na visita tendo como referência o Estatuto / Regimento apresentado.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.13. Tabela resumo de informações sobre os cursos oferecidos pela instituição mantida

NOME DO CURSO	Nº de Vagas	Candidato s/ Vagas	Nº de Turmas	Total Aluno	Conceito ENC
CURSOS PROFISSIONAIS DE NÍVEL TÉCNICO AUTORIZADOS					
Agropecuária	160	9/1	4	160	
Agricultura	40	4/1	2	40	
Zootecnia	40	4/1	2	40	
CURSOS SUPERIORES DE GRADUAÇÃO AUTORIZADOS					
		-	-	-	

	-	-	-	-	
CURSOS SUPERIORES DE GRADUAÇÃO RECONHECIDOS					
	-	-	-	-	
	-	-	-	-	
CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO CREDENCIADOS					
Nome do curso	Nº de Vagas	Cand./ Vagas	Nº de Turmas	Total de Alunos	Avaliação CAPES
	-	-	-	-	
LEGENDA					
Nº de Vagas	Número de vagas para ingresso no curso.				
Candidatos Vagas	Número de candidatos por vaga no último processo seletivo.				
Nº de Turmas	Número de turmas de todo o curso				
Total de Alunos	Número total de alunos de todo o curso				
Conceito ENC	Conceito obtido no Exame Nacional de Cursos. (Quando houver)				

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.14. Detalhamento dos cursos oferecidos pela mantida

Nome do Curso		Técnico em Agropecuária						
Nível		Status		Regime de Matrícula			Periodicidade Letiva	
Técnico		Reconhecido		Seriado			Anual	
Período	Turma	Nº de alunos	Período	Turma	Nº de alunos	Período	Turma	Nº de alunos
Anual	2001	480	Anual	2002	480	-	-	-
LEGENDA								
Nível	Se é Técnico, Graduação ou Pós-graduação (Especialização, Mestrado e Doutorado).							
Status	Se o curso está Autorizado, em Processo de Reconhecimento ou Reconhecido.							
Matricula por	Crédito, seriado ou módulo							
Periodicidade Letiva	Se é Anual, Semestral, Quadrimestral, Trimestral, Bimestral, etc.							

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Nome do Curso		Técnico em Agricultura						
Nível		Status		Regime de Matrícula			Periodicidade Letiva	
Técnico		Reconhecido		Seriado			Anual	
Período	Turma	Nº de alunos	Período	Turma	Nº de alunos	Período	Turma	Nº de alunos
Anual	2001	20	Anual	2002	40	-	-	-
LEGENDA								
Nível	Se é Técnico, Graduação ou Pós-graduação (Especialização, Mestrado e Doutorado).							
Status	Se o curso está Autorizado, em Processo de Reconhecimento ou Reconhecido.							
Matricula por	Crédito, seriado ou módulo							
Periodicidade Letiva	Se é Anual, Semestral, Quadrimestral, Trimestral, Bimestral, etc.							

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Nome do Curso		Técnico em Zootecnia						
Nível		Status		Regime de Matrícula			Periodicidade Letiva	
Técnico		Reconhecido		Seriado			Anual	
Período	Turma	Nº de alunos	Período	Turma	Nº de alunos	Período	Turma	Nº de alunos
Anual	2001	20	Anual	2002	40	-	-	-
LEGENDA								
Nível	Se é Técnico, Graduação ou Pós-graduação (Especialização, Mestrado e Doutorado).							
Status	Se o curso está Autorizado, em Processo de Reconhecimento ou Reconhecido.							

Matricula por	Crédito, seriado ou módulo
Periodicidade Letiva	Se é Anual, Semestral, Quadrimestral, Trimestral, Bimestral, etc.

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Nome do Curso		Ensino Médio						
Nível		Status		Regime de Matrícula			Periodicidade Letiva	
Técnico		Reconhecido		Seriado			Anual	
Período	Turma	Nº de alunos	Período	Turma	Nº de alunos	Período	Turma	Nº de alunos
Anual	2001	400	Anual	2002	480	-	-	-
LEGENDA								
Nível		Se é Técnico, Graduação ou Pós-graduação (Especialização, Mestrado e Doutorado).						
Status		Se o curso está Autorizado, em Processo de Reconhecimento ou Reconhecido.						
Matricula por		Crédito, seriado ou módulo						
Periodicidade Letiva		Se é Anual, Semestral, Quadrimestral, Trimestral, Bimestral, etc.						

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.15. Mecanismo institucionalizado permanente de articulação com segmentos produtivos a que estão vinculados os cursos para definição da oferta de cursos, vagas e para atualização curricular.

Os mecanismos institucionalizados com os órgãos governamentais e não governamentais, setor produtivo e outros afins. Estão articulados em parcerias e convênios através da coordenação escola comunidade com o conselho técnico profissional, sendo regulamentados pelo Regimento Interno da Escola Agrotécnica Federal de Satuba conforme relação abaixo:

EMPRESA
CIDADE
UF
OBJETIVO

PARCERIAS – Prestação de Serviços

- CHESF – Companhia Hidrelétrica do São Francisco
- CEFET – AL
- UFAL – Universidade Federal de Alagoas
- SEBRAE – Serviço de Apoio ao Pequeno e Médio Empresário
- BNB – Banco do Nordeste do Brasil
- SENAC – Sistema Nacional de Aprendizagem Comercial
- UNIVERSO/RJ – Universidade Salgado Filho

CONVÊNIOS – GOVERNO DO ESTADO – Treinamento de Pessoal Docente e Técnico-Administrativo

- Departamento Estadual de Trânsito de Alagoas
- Secretaria de Educação do Estado de Alagoas
- Secretaria do Meio Ambiente de Alagoas - AL

CONVÊNIOS – UNIVERSIDADE/ESCOLAS – Integração Técnico-Pedagógica

- Escola Superior de Educação Física – Universidade Federal de Alagoas
- Escola Agrotécnica Federal de Inconfidentes – MG
- Escola Agrotécnica Federal de Bambuí – MG
- Escola Agrotécnica Federal de Concórdia
- Escola Agrotécnica Federal de Belo Jardim – PE
- Escola Agrotécnica Federal de Vitória de Santo Antão – PE
- Escola Nacional de Administração Pública – DF
- CEFET – PI
- Universidade Federal de Alagoas – AL
- Universidade Federal de Lavras – MG
- Universidade Federal da Paraíba – PB
- Universidade Federal de Viçosa
- Centro Federal de Educação Tecnológica do Maranhão – MA

OUTROS CONVÊNIOS E INTERCÂMBIOS – Estágios Supervisionados

- Associação do Plantio Diretor do Serrado
- Armando Fonte Companhia Ltda
- Agricultura e Veterinária Ltda
- Agropecuária Droganorte S.A.
- Centro Nacional de Pesquisa – CNPq
- Cooperativa Agropecuária Regional de Palmeira dos Índios
- Agropecuária Casa do Campo
- Centro de Convenções Edson Quieroz – Fortaleza
- Campanha de Desenvolvimento do Vale do São Francisco – CODEVASF
- Cooperativa Regional dos Produtores de Açúcar e Alcool de Alagoas
- Delegacia de Administração do Ministério da Fazenda
- Delegacia Federal de Controle – DFC – AL
- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA
- Agropecuária Veloz
- Casa Agropecuária M. H. de Melo
- Matadouro Frigorífico de Alagoas

- Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado
- Núcleo de Absorção e Transferência de Tecnologia
- Pecuária Planejada BRADESCO
- Prefeitura Municipal de Barra de Santo Antônio
- Prefeitura Municipal de Colônia de Leopoldina
- Prefeitura Municipal de Girau do Ponciano
- Prefeitura Municipal de Junqueiro
- Prefeitura Municipal de Maceió
- Prefeitura Municipal de Pilar
- Prefeitura Municipal de Satuba
- Revista Motrivivência
- Revista Técnica da Escola Técnica Federal de Alagoas
- Revista do Colégio Brasileiro de Ciência e Esporte
- SEBRAE/Maceió
- Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
- Superintendência de Desenvolvimento dos Estados do Nordeste
- Usina Capricho S.A.
- Usina Agroindustrial Porto Rico S.A.
- Usina Cachoeiro do Mirim
- Usina Caeté S.A.
- Usina Coruripe S.A.
- Usina Destilaria Roteiro
- Usina Laginha Agroindustrial S.A.
- Usina Utinga Leão S.A.
- Usina Vale do Camaragibe S.A.
- Usina Marituba S.A.
- Usina Porto Alegre S.A.
- Usina Paisa S.A.
- Usina Roçadinho S.A.
- Usina Santo Antônio S.A.
- Usina Santa Clotilde S.A.
- Usina Santana – Sergipe
- Usina Seresta S.A.
- Usina Sinimbú S.A.
- Usina Triunfo Agroindustrial S.A.
- Usina Uruba S.A.

A missão da Instituição é proporcionar oportunidades as comunidades na busca de qualificação, profissionalização, reprofissionalização e atualização de acordo com as exigências do mercado de trabalho.

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16. Planejamento Econômico e Financeiro

Quadro resumo

ITENS/EXERCÍCIO	Valores por Ano Expressos em Reais (desprezar centavos)		
	2004	2005	2006
(A) Total das Receitas	42.000	27.000	30.300
(B) Total das Despesas	42.000	27.000	30.300
Total Geral = (A) – (B)	0	0	0
Observações:			

Receitas

ITENS/EXERCÍCIO	Valores por Ano Expressos em Reais (desprezar centavos)		
	2004	2005	2006
(A) Receita Alunos			
(B) Receita Proc. Seletivo	4.000	4.500	4.800
(C) Receita Matrículas	-	-	-
(D) Receita Doações	-	-	-
(E) Receita Outros	38.000	22.500	25.500
Total das Receitas = {(A)+(B)+(C)+(D)+(E)}	42.000	27.000	30.300

1.16.1.1 Quadro detalhado de receitas

ITENS / EXERCÍCIO	Valores por Ano Expressos em Reais (desprezar centavos)		
	2004	2005	2006
(A) – Valor da taxa do vestibular			60
(B) = Número de alunos			80
Anuidades (C) = (A) x (B)			4.800
(D) = ()% de Evasão x (C) / 100	-	-	-
(E) = ()% de Inadimplência x (C) / 100	-	-	-

(F) = ()% de Impostos e Taxas x (C) / 100	-	-	-
Receita c/ Alunos (G) = { (C) – (D) – (E) – (F) }			4.800
(H) = Valor da Taxa de Inscrição	15	15	20
(I) = Número de Candidatos	600	600	600
(J) = (H) x (I)	9.000	9.000	12.000
(K) = Despesas com P. Seletivo	1.500	1.500	2.000
Receita c/ Processo Seletivo (L) = { (J) – (K) }	7.500	7.500	10.000
(M) = Valor da Matrícula	-	-	-
(N) = Número de Alunos Matriculados	500	500	540
(O) = (M) x (N)	-	-	-
(P) = Despesas de Matrículas	-	-	-
Receita c/ Matrículas (Q) = { (O) – (P) }	-	-	-
(R) = Doações	-	-	-
(S) = Impostos e Taxas	-	-	-
Receita c/ Doações (T) = { (R) – (S) }	-	-	-
(U) = Outras Receitas	31.000	22.000	24.000
(V) = Impostos e Taxas (%)	-	-	-
Outras Receitas (X) = { (U) – (V) }	31.000	22.000	24.000
Total das Receitas = { (G) + (L) + (Q) + (T) + (X) }	38.500	29.500	38.800

Despesas

ITENS/EXERCÍCIO	Valores por Ano Expressos em Reais (desprezar centavos)		
	2004	2005	2006
(A) Despesas c/Pessoal	8.013.464	8.769.013	9.614.016
(B) Despesas c/Investimentos	230.676	310.000	700.000
(C) Despesas c/Custeio	1.364.896	1.385.339	1.580.000
Total das Despesas {(A)+(B)+(C)}	9.609.036	10.464.352	11.894.016

1.16.1.2 Quadro Detalhado de Despesas com Pessoal

ITENS/EXERCÍCIO	Valores por Ano Expressos em Reais (desprezar centavos)		
	2004	2005	2006
(A) = Valor Médio da Hora/Aula (Mestre)	171,57	181,21	115,99

(B) = Carga Horária Anual do Curso	1300	1300	2100
(C) = Número de Turmas	26	26	28
(D) = Carga Horária Anual de Atividades Extra-Classe Relacionadas ao Curso	-	-	-
Despesas c/Docente (E) = $\{(A) \times (B) \times (C)\} + \{(A) \times (D)\}$	5.799.208	6.125.032	6.820.462
(F) = Valor da Hora de Trabalho do Coordenador	-	-	-
(G) = Carga Horária do Coordenador dedicada à Coordenação do Curso	-	-	-
Despesas c/Coordenador (H) = $(F) \times (G)$	-	-	-
(I) = Total Anual da Folha de Pagamento do Pessoal Técnico-Administrativo	2.214.256	2.643.981	2.793.554
(J) = ()% Médio do Tempo Dedicado ao Curso (Rateio)	-	-	-
Despesas c/Pessoal Técnico Administrativo (K) = $(I) \times (J) / 100$	-	-	-
(L) = Total Anual da Folha de Pagamento dos Administradores da Mantida	-	-	-
(M) = ()% Médio do Tempo dos Administradores da Mantida dedicado ao Curso (Rateio)	-	-	-
Mantida (N) = $(L) \times (M) / 100$	-	-	-
(O) = Total Anual da Folha de Pagamento dos Administradores da Mantenedora	-	-	-
(P) = ()% Médio do Tempo dos Administradores da Mantenedora dedicado ao Curso (Rateio)	-	-	-
Mantenedora (Q) = $(O) \times (P) / 100$	-	-	-
Sub-Total de Despesas c/Dirigentes (R) = $\{(N) + (Q)\}$	-	-	-
Total de Despesas c/ Pessoal = $\{(E) + (H) + (K) + (R)\}$	8.013.464	8.769.013	9.714.016
Obs.: Os valores acima devem incluir os encargos sociais.			

1.16.1.3 Quadro Detalhado de Despesas com Investimentos

ITENS/EXERCÍCIO	Valores por Ano Expressos em Reais (desprezar centavos)		
	2004	2005	2006
(A) = Aquisição de Livros	3.900	25.000	20.000

(B) = Aquisição de Manuais	-	-	-
Acervo Bibliográfico (C) = { (A) + (B) }	-	-	20.000
(D) = Aquisição de Equipamentos Audio-Visuais	20.000	5.000	20.000
(E) = Aquisição de Equipamentos de Informática	19.680	30.000	30.000
(F) = Aquisição de Equipamentos de labora-tórios	1.483	40.000	210.000
(G) = Aquisição de Equipamentos Diversos	80.219	5.000	100.000
(H) = Aquisição de Mobiliário	2.000	5.000	120.000
Equipamentos e Mobiliários (I) = { (D) + (E) + (F) + (G) + (H) }	120.316	110.000	500.000
(J) = Novas Construções	-	100.000	100.000
(K) = Reformas	110.360	100.000	100.000
(L) = Outros	-	-	-
Infra-estrutura física (M) = { (J) + (K) + (L) }	110.360	200.000	200.000
(N) = Investimentos Diversos	-	-	-
Total de Despesas c/Investimentos {(C) + (I) + (M) + (N)}	230.676	310.000	700.000

1.16.1.4 Quadro Detalhado de Despesas com Custeio

ITENS/EXERCÍCIO	Valores por Ano Expressos em Reais (desprezar centavos)		
	2004	2005	2006
ENSINO / PESQUISA / EXTENSÃO			
(A) = Material de Consumo	391.009	380.000	420.000
(B) = Programas de Computadores	-	15.000	10.000
(C) = Assinatura de Periódicos	-	5.000	10.000
(D) = Acesso a Internet e TV por Assinatura (Rateio)	-	-	10.000
(E) = Vídeos / Slides / Fotos	-	-	5.000
(F) = Outros	-	-	25.000
Sub-Total Ensino/Pesquisa/Extensão {(A)+(B)+(C)+(D)+(E)+(F)}	391.009	400.000	480.000
CAPACITAÇÃO			
(G) = Capacitação Docente	6.200	150.000	150.000
(H) = Capacitação do Coordenador do Curso	-	-	10.000
(I) = Capacitação de Técnico-Administrativo (Rateio)	4.002	15.864	30.000

(J) = Capacitação do Pessoal Administração da Mantenedora (Rateio)	-	-	-
(K) =Capacitação do Pessoal Administração da Mantida (Rateio)	-	-	-
Sub-Total Capacitação {{(G) + (H) + (I) + (J) + (K)}	10.262	165.865	190.000
DIÁRIAS E PASSAGENS			
(L) = Diárias	42.952	70.000	80.000
(M) = Passagens	31.782	80.000	100.000
Sub-Total Diárias e Passagens {{(L) + (M)}	74.734	150.000	180.000
DESPESAS DIVERSAS			
(N) = ()% Rateio de Aluguéis	-	-	-
(O) = ()% Rateio de Água	31.642	32.000	40.000
(P) = ()% Rateio de Energia Elétrica	115.803	116.000	160.000
(Q) = ()% Rateio de Telefone	31.709	24.000	28.000
(R) = ()% Rateio de Vigilância	115.803	69.408	77.000
(S) = ()% Rateio de Cópias Reprográficas	-	-	-
(T) = ()% Rateio de Manutenção das Instalações	23.587	32.927	82.000
(U) = ()% Rateio de Manutenção de Equipamentos Áudio-Visual/Infor-mática/Laboratórios	12.254	26.520	19.000
(V) = ()% Rateio de Manutenção de Equipamentos Diversos	27.807	35.000	30.000
(X) = ()% Rateio de Manutenção de mobiliários	-	16.000	8.000
(Y) = ()% Rateio de Impostos/Taxas	-		
(Z) = ()% Rateio de Outras Despesas	593.572	317.619	286.000
Sub-Total Despesas Diversas = {{(N)+(O)+(P)+(R)+(S)+(T)+(U)+(V)+(X)+(Y)+(Z)}	952.177	669.474	730.000
Totalização de Despesas com Custeio			
(A) Sub-Total Ensino/Pesquisa/Extensão	391.009	400.000	480.000
(B) Sub-Total Capacitação	10.262	165.865	190.000
(C) Sub-Total Diárias e Passagens	74.734	150.000	180.000
(D) Sub-Total Despesas Diversas	952.177	669.474	730.000
Total de Despesas com Custeio = {{(A)+(B)+(C)+(D)}	1.428.182	1.385.339	1.580.000

Informações Gerais:

a) Deduções de Receitas (Impostos / Taxas)

Impostos e contribuições federais:

- Imposto de Renda da Pessoa Jurídica – IRPJ (alíquota de 8,4% sobre as receitas)
- Contribuição Social sobre o Lucro – CSL (alíquota 1,085 sobre as receitas)
- Programa de Integração Social – PIS (alíquota de 0,65% sobre as receitas)
- Contribuição para Financiamento da Seguridade Social – COFINS (alíquota de 3% sobre as receitas)

Impostos municipais

- Imposto sobre Serviços – ISS (média de 3% sobre as receitas, dependendo de cada município)

b) Equipamentos e materiais

- Material de Consumo: giz, papel, marcadores, tinta, quadro (branco, texto, etc.), componentes, medicamentos, material descartável (saúde), disquetes, CD Roms, cartuchos/fitas para impressoras, fitas (gravadores, vídeos,...), etc.
- Programas de computadores: linguagens, aplicativos, bancos de dados/informações, etc.
- Equipamentos Audio-Visuais: Retroprojeto, viseocassete, datashow, projetor de slides, projetor digital, televisão, telas, quadros (branco, negro), câmeras fotográficas, vídeo, ilhas de edição, etc.)
- Equipamentos de Informática: Computadores, impressoras, scanners, no-breaks, estabilizadores, mesas digitalizadoras, etc.
- Equipamentos de laboratório: específicos de cada curso/área profissional.

c) Capacitação

PLANO DE CAPACITAÇÃO DE DOCENTES

Tendo em vista priorizar a Reforma da Educação Profissional como principal meta da gestão institucional, assim como incentivar a capacitação de docentes em cursos e treinamentos em unidades industriais da nossa região, o corpo docente será constantemente capacitado para atender aspectos específicos do Curso de Tecnologia em Laticínios. Dentre estes aspectos, serão proporcionados estágios, visitas, treinamentos e cursos nas áreas de:

1. Processamento, Controle e Qualidade do Leite e derivados;
2. Manejo e Gestão da Indústria de Laticínios;
3. Processamento de Leite e Derivados.
4. Análise Bioquímica e Física da Matéria Prima e Produtos Processados.
5. Nutrição e Dietética.
6. Higiene e Sanitização Industrial.
7. Tecnologia de Produtos Lácteos.
8. Microbiologia dos Alimentos.

Para a consecução do proposto será efetivada a metodologia de capacitação em serviço, adotando a estratégia de ensino à distância, além de visitas, estágios e viagens de estudo. Concomitantemente serão oportunizados afastamentos temporários para capacitação em empresas do ramo de laticínios, de modo que o cronograma permita o atendimento às atividades de ensino e a capacitação continuada. Desta forma, a Instituição garante o atendimento às necessidades constantes de capacitação, sem interrupção constante das atividades letivas, o que favorece o funcionamento regular do Curso e a efetiva sistemática de capacitação docente como meio de levar a termo uma Educação de Nível Tecnológico voltada para atender aos anseios da sociedade, as reais necessidades do mercado de trabalho e a potencialidade da Instituição.

Atualizar o planejamento. Rever o item receita de alunos e valor da anuidade. Acho que deve ser zero.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

DO PROJETO PARA O CURSO PROPOSTO

1.17. Dados Gerais do Curso Proposto

Denominação

Curso Superior de Tecnologia em Laticínios

Dados do responsável pela elaboração do projeto

Nome:	Altemir João Secco				
End.:	Rua Prof. Virgínio de Campos, 718 – Cond. Egípcio – Ed. Ismália – Ap. 302				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.055-710
Fone:	00XX82 221-1709	Fax:	0xx82 266-1020	Cel:	0xx82 9973-3931
E-mail:	ajsecco@bol.com.br				

Dados do Coordenador do Curso

Nome:	Orlando de Oliveira Silva				
End.:	Cj. Divaldo Suruagy – Bl. 14-B – Ap. 205 - Farol				
Cidade:	Maceió – Alagoas	UF:	AL	CEP:	57.055-650
Fone:	00XX82 226 1020	Fax:		Cel:	082XX9974 3914
E-mail:	oo-silva@uol.com.br				

Regime de matrícula

Matrícula por	Periodicidade Letiva	Valor do período	Valor anuidade
Semestral	Semestral	-	-

Total de vagas anuais

Turnos de funcionamento	Vagas por turma	Nº de turmas	Total de vagas anuais	Obs.:
Matutino	20	01	20	
Vespertino	20	01	20	
Total	40	02	40	
Obs.:				

Carga horária

Carga Horária Mínima	Prazo de integralização da carga horária	
	limite mínimo (meses/semestres)	limite máximo (meses/semestres)
2400 h + 200 h do TCC + 400 h do Estágio Supervisionado.	06 semestres	10 semestres

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.18. Organização e Desenvolvimento Curricular

Justificativa da oferta do curso

Justificativa – O estado de Alagoas em termos de exploração agropecuária, se notabiliza pelo plantio de cana-de-açúcar. No entanto, há uma série de outras atividades produtivas que, devido à grande importância do setor sucroalcooleiro, acabam por merecer menor destaque no campo da divulgação das potencialidades do estado. No entanto, quando nos debruçamos sobre as potencialidades e a realidade do meio rural, encontramos grande possibilidade de crescimento de outros setores produtivos. Assim nasceram em Alagoas os Arranjos Produtivos Locais – APL – de Apicultura, Ovinocaprinocultura e Laticínios, por exemplo. Em relação direta com o APL de Laticínios, foi criado o Pólo de Revitalização da Bacia Leiteira Alagoana, destinado a fomentar a exploração da atividade leiteira, haja vista o surgimento de grande número de pequenas e médias indústrias destinadas ao beneficiamento de leite, bem como a solidificação das grandes empresas que atuam no setor, e que, por vezes acabam comprando matéria-prima do vizinho estado de Pernambuco para dar vazão à sua produção. O estado de Alagoas tem investido, então, na recuperação da Bacia Leiteira Alagoana, o que se faz sentir diretamente na quantidade e variedade de produtos de origem Láctea, industrializados, que são encontrados à disposição dos consumidores, com rotulagem que evidencia o estado de Alagoas como sede da produção. Para fundamentar o exposto, e tomando como base somente fontes atuais, ressaltamos o que se segue.

No dia 13/03/2005, o Jornal Gazeta de Alagoas, maior veículo escrito do Estado, publicou nota esclarecedora, que se encontra disponível na internet em <http://gazetaweb.globo.com/gazeta/Frame.php?f=Materia.php&c=63947&e=971>, onde a Jornalista Vitória Alcântara destaca: “Os Arranjos Produtivos Locais (APLs) buscam integrar instrumentos públicos e privados de modo que estes contemplem a capacitação de empresários e trabalhadores; inovação científica e tecnológica; promoção comercial; crédito e financiamento e serviços administrativos e de infra-estrutura. A democratização destas ações pode colocar em pé de igualdade empreendedores que sozinhos não teriam condições de competir no mercado. É o caso do produtor de queijo coalho Ailton Tomás Albuquerque. Ailton tem uma pequena propriedade em Cacimbinhas, a 175 quilômetros de Maceió, e há quase sete anos se dedica à produção de laticínios. Ele já tentou produzir queijo do sertão e mussarela, mas sem dominar a técnica não conseguiu chegar ao ponto certo e amargou alguns prejuízos nesta empreitada. Hoje, Ailton produz apenas queijo coalho, mas não desanimou com a experiência malsucedida e pretende, ainda este ano, produzir iogurte. “Minha situação melhorou bastante com o APL. Hoje sei que a qualidade do produto é muito importante. O que foi passado pelos consultores me deu confiança. Estou reformando minha fábrica, já adquiri formas em inox, dois freezers e tenho três funcionários”. Um exemplo de inovação também vem de Cacimbinhas: a produção de laticínios

orgânicos. Por mês, a Fazenda Timbaúba produz aproximadamente 50 mil litros de leite que se transformam em queijo coalho, iogurte e manteiga. Os produtos são comercializados nos supermercados e padarias de Maceió e em alguns pontos do Recife (PE) e de Salvador (BA).

“Para produzir os orgânicos não utilizamos nenhuma substância química no pasto ou no rebanho. O queijo coalho, a manteiga e o iogurte não têm nenhum aditivo químico, como corantes e aromatizantes, por exemplo”, explica o diretor-comercial da fazenda, Osmando Xavier. Um dos desafios do APL de Laticínios, que atualmente tem 200 micros e pequenos produtores cadastrados em oito municípios do Sertão, segundo o gestor do projeto, Gaspar Abreu Vanderlei, é tirar da informalidade a maioria dos produtores. “Do universo de 200, apenas 15 são empresas devidamente registradas. Cinco estão em processo de regularização e as demais continuam na clandestinidade. Estamos trabalhando para que todos possam entrar na formalidade. Porque assim é possível obter o Selo de Inspeção Fiscal do Ministério da Agricultura, por exemplo”, ressalta Gaspar Abreu.

O APL de Laticínios também tem como metas aumentar o faturamento e a produção dos empreendedores, organizar a comercialização do produto – atualmente grande parte do queijo coalho alagoano é vendido em Pernambuco praticamente a preço de custo, que varia de R\$ 3,80 a R\$ 4,00 – e a padronização e higienização dos produtos. A mesma matéria ainda divulga que a região do Sertão alagoano, tradicional reduto da Bacia leiteira, terá duas microusinas para beneficiamento de leite de cabra, e enfatiza: “No sertão do Estado também são desenvolvidos os Arranjos Produtivos de ovinocaprinocultura e apicultura. O APL da ovinocaprinocultura pretende atender até 2007 dois mil produtores em 21 municípios. O objetivo deste arranjo é desenvolver o agronegócio familiar ampliando a produção de leite e de carne para a comercialização. Este ano devem ser instaladas duas microusinas de beneficiamento de leite de cabra, em municípios da área de atuação do APL, além de um abatedouro frigorífico em Delmiro Gouveia. Isto mostra que além da expansão do rebanho de gado leiteiro, começa a despontar no estado a produção de leite de cabra, tanto é que se pode encontrar facilmente este produto, “in natura” ou semi-industrializado, disponível para o consumidor. A previsão da coordenação do programa é de que dentro de dois anos quatro abatedouros estejam funcionando na região. Os produtores também estão recebendo capacitação sobre o manejo correto dos animais, a fim de preservar a pele dos bichos, que também pode ser negociada. A idéia é lançar mão de recursos simples mas eficazes, como a substituição do arame farpado por outro tipo de material que não causa dano à pele do animal, caso ele tente passar pelas cercas.

Pois bem, além do rebanho e gado bovino, em franca expansão, o estado também começa a se estruturar para a criação mais técnica de ovelhas e cabras, fontes de matéria prima para a indústria de laticínios.

Para citar mais uma fonte referencial sobre a situação agroindustrial do setor leiteiro de Alagoas, recorremos a mais uma reportagem, disponível no seguinte endereço:

<http://www.iniciativajovem.org.br/newsclip/NewsShow.asp?Canal=3&Editoria=61&Noticia=12012>.

Na reportagem, intitulada “Arranjo Produtivo no Sertão de Alagoas”, surge o seguinte texto:

“No sertão de Alagoas, na região do município de Major Izidoro, os pequenos pecuaristas se uniram ao Sebrae e ao Governo do Estado para estruturar o Arranjo Produtivo Rural de Laticínios. O APL de Alagoas parece ser o mais bem organizado neste setor aqui no Brasil. Diz ainda a nota, que a região da bacia leiteira alagoana configurou-se há cerca de 80 anos e tornou-se conhecida nacionalmente por sua alta produção diária de leite e boa qualidade genética do rebanho bovino. Durante muitos anos a região destacou-se exercendo um papel importante na economia alagoana. De acordo com o gerente do projeto de estruturação do APL de Laticínios em Alagoas, Ronaldo Silva, os principais benefícios esperados são: o aumento da interação e da cooperação entre produtores e empreendedores; maior atração de capitais; aumento do dinamismo empresarial; redução dos custos e riscos empresariais; promoção de inovações tecnológicas; maior agilidade e flexibilidade da mão-de-obra; melhoria da qualidade de vida no Estado. O APL deverá tornar-se um dos mecanismos que o Governo de Estado pretende acionar para promover a inclusão social de milhares de trabalhadores, famílias e empreendedores que operam no mundo dos micros e pequenos negócios de Alagoas. Segundo dados levantados pelo Sebrae, em 1990 a bacia leiteira de Alagoas formava o maior centro produtor in natura de

leite da Região Nordeste do Brasil. Atualmente, cerca de 70 a 80 % dos produtores de leite, de toda a cadeia de laticínios, são considerados pequenos. Dentre todos os produtores desta cadeia, 40% produz 50 litros/leite/dia, e apenas 7 % produz acima de 500 litros/dia. A cada ano, essa cadeia de expande nos pólos de Viçosa e União dos Palmares, assim como no vale do Rio Paraíba, na zona da mata alagoana, e também no litoral norte, que começa a despontar na atividade leiteira. Mas a maior parte do leite produzido no estado ainda se concentra na região do sertão (60,57% da produção total), apesar da falta de mão-de-obra qualificada e de abastecimento d' água.

Pois bem, a Reforma da Educação Profissional veio contribuir para o atendimento da demanda até então não atingidas tradicionalmente, especialmente pelas escolas Técnicas e Agrotécnicas, bem como favorecer uma articulação mais profunda com o mundo do trabalho, possibilitando às instituições, de forma mais contínua e sistemática, compatibilizar as tendências e projeções do mercado de trabalho com o currículo da Escola, não mais centrada na oferta de cursos seriados e de estrutura rígida, passando a flexibilizar sua estrutura didático/pedagógica as novas demandas e clientela identificadas.

Nos últimos anos a necessidade de oferecer uma formação profissional ampla, flexível e articulada ao contexto da economia atual e tendências projetadas vem fazendo parte do universo de preocupações da EAFS, fazendo com que se intensifique o investimento na qualidade do seu trabalho, partindo do conhecimento mais objetivo da realidade institucional, onde se buscou identificar nos processos encaminhados, os resultados produzidos, propondo-se alterações substanciais na dinâmica dos trabalhos da Escola.

Assim sendo, a Escola Agrotécnica Federal de Satuba, engajada no processo de Reforma da Educação Profissional e comprometida com a diversificação de oportunidades de profissionalização no nível tecnológico, e com a ampliação do atendimento, programou a oferta do curso de maior interesse na região, conforme se pode verificar pelos esclarecimentos evidenciados acima, tomando como base veiculações recentes.

Tais reportagens somente evidenciam a tendência à oferta de cursos de interesse na região, notadamente na área de Laticínios.

Somado a estes fatos, deve-se registrar mais uma vez a crescente expansão do número de indústrias que processam o leite, matéria prima para diferentes produtos industrializados, podendo-se destacar, inclusive, que Alagoas possui uma fazenda de produção de leite tipo A, no município de Viçosa.

Esta onda crescente, num estado de economia estagnada, e sobrepujado durante décadas pelo monocultivo da cana-de-açúcar, traz um alento para a economia de Alagoas, representando abertura de novos postos de trabalho, notadamente no que diz respeito à manipulação, produção, fiscalização, comercialização e certificação de produtos originários do leite. O mercado se ressentir, no entanto, de um profissional que possa desempenhar este papel na indústria leiteira, uma vez que no estado de Alagoas, não há nenhum curso que prepare o profissional para estes novos postos de trabalho advindos da intensificação da produção leiteira associada ao crescente aumento do nível tecnológico da indústria. Um profissional de nível técnico, certamente já não atende aos requisitos da moderna indústria de laticínios. Dada esta constatação, e aproveitando esta lacuna na profissionalização, a escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL, acredita que a formação de um Técnico em Laticínios pode suprir a necessidade de mão-de-obra qualificada para o setor, tendo em vista que os profissionais de nível superior que atuam nas modernas indústrias do estado, são oriundos de instituições de outras unidades federativas. Assim, a Escola pretende oferecer ao mercado um profissional de nível superior, com formação específica para a área de laticínios, a fim de ocupar novos postos de trabalhos advindos da expansão da atividade leiteira e do crescente aumento no nível de sofisticação tecnológica deste tipo de empreendimento.

Pelo fato da EAF de Satuba ser a única Escola Agrotécnica do Estado, este curso tecnológico será um dos pontos propulsores do desenvolvimento da economia do estado, adequando-se assim a dinâmica do mercado de trabalho principalmente a demanda de mão-de-obra qualificada para atender as unidades agroindustriais já existentes e as futuras do estado.

Habilitação	Demanda a Atender	Nº de Turmas	Previsão de Atendimento
Agropecuária	1120	28	2000-2006
Agricultura	400	20	2000-2006
Pecuária	400	20	2000-2006
Total	1920	68	-
Tecnologia em Laticínios	200	10	2006-2010

Não atendido. A justificativa do curso deve basear-se numa pesquisa de demanda regional e/ou estadual. Várias vezes no texto fala-se em produção de cana de açúcar e fumo como principais produtos agrícolas. Se o curso é em Laticínios procurar uma justificativa baseada em fontes (prefeitura, IBGE, Jornais locais etc) para a abertura deste novo curso.

Procurar fontes de pesquisa que justifiquem a necessidade do profissional na área de laticínios.

Apresentar as pesquisas realizadas.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Finalidades e objetivos do curso

- Necessidade(s) que pretende atender nos postos/ocupações/funções existentes e/ou possíveis no mercado de trabalho.

Máximo de 1 página ou 30 linhas.

O objetivo geral do Curso Superior em Tecnologia de Laticínios, é formar profissionais para atuarem na indústria de laticínios, com as diversas matérias primas, com competência profissional para atuar em todas as fases e processos de obtenção da matéria, preparo e obtenção da industrialização e escoamento dos produtos de acordo com as normas técnicas que regem cada uma das fases, a fim de produzir derivados de leite de qualidade superior. Além disso, o profissional formado terá competência para orientar a instalação e manutenção de unidades e sistemas agroindústrias d produção de laticínios. Isso irá favorecer a médio e longo prazo, a criação de novos postos de emprego especialmente na bacia leiteira do Estado e o desenvolvimento de outros municípios com potencial leiteiro.

O Tecnólogo em Laticínios poderá atuar nos seguintes postos de trabalho e ocupações:

- Laboratorista de ensaios químicos e biológicos aplicados à indústria de laticínios;
- Supervisor de produção na área de laticínios e derivados;
- Supervisor de controle de qualidade na área de laticínios e derivados;
- Gerente de produção na indústria de laticínios.

Não atendido. Os objetivos do curso são formar profissionais que atuaram essencialmente em (descrever os postos de trabalho que poderão ser ocupados pelos egressos).

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Perfil Profissional de Conclusão

- Indicar as competências que serão adquiridas baseadas nas pesquisas de mercado/demanda.

Máximo de 1 página ou 30 linhas.

O profissional será capaz de:

1. Coordenar atividades de instalação de indústria de laticínios;
2. Planejar, programar, desenvolver e controlar a produção de produtos lácteos;
3. Executar, avaliar e interpretar análises químicas e microbiológicas;
4. Programar atividades de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;
5. Empregar técnicas de gestão do agronegócio da indústria de laticínios;
6. Supervisionar processos de industrialização de produtos lácteos;
7. Gerenciar processos produtivos desde o recebimento de matéria prima até o escoamento da produção;
8. Aplicar a legislação reguladora dos produtos e das atividades da indústria laticinista;
9. Implantar, coordenar e supervisionar sistemas de controle de qualidade na indústria de laticínios;
10. Orientar o desenvolvimento de produção e comercialização de leite e seus derivados.

Não atendido. Quais são as competências que este profissional irá adquirir? Lembrar que o perfil profissional de conclusão deve ser coerente com a justificativa e as finalidades e objetivos do curso.

As competências profissionais (que constarão no verso do diploma) devem estar voltadas para a área de laticínios, que é o foco do curso.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Organização curricular (disposição em módulos, disciplinas, projetos e outros)**MATRIZ CURRICULAR DO
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM LATICÍNIOS****SEMESTRE I**

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Iniciação a Estatística	-	40
Cálculo Matemático	-	60
Desenho Técnico	-	40
Biologia Celular	-	60
Química Orgânica	-	60
Química Geral	-	60
Introdução à Informática	-	40
Metodologia Científica	-	40
Carga Horária Total do Semestre		400

SEMESTRE II

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Estatística Experimental	Iniciação à Estatística	40
Físico-Química	Cálculo	40
Microbiologia Geral	-	80
Física Geral	Cálculo	60
Bioquímica Geral	Química Orgânica	60
Princípios de Conservação de Alimentos	-	80
Matéria Prima Láctea	-	40
Carga Horária Total do Semestre		400

SEMESTRE III

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Fenômeno de Transporte	Física Geral	80
Química Analítica	Iniciação à Estatística	80
Inspeção, Higiene e Sanitização Industrial	-	60
Química de Laticínios	-	60
Nutrição e Dietética	-	40
Bioquímica de Alimentos	Bioquímica Geral	80
Carga Horária Total do Semestre		400

SEMESTRE IV

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Análise Sensorial	Estatística Aplicada	60
Introdução à Economia	-	40
Segurança e Biosegurança no Trabalho	-	60
Análise Físico-Química de Alimentos	Físico-Química	80
Microbiologia do Leite e Derivados	Microbiologia Geral	80
Sistemas de Resfriamento	Físico-química	40
Sociologia Geral	-	40
Carga Horária Total do Semestre		400

SEMESTRE V

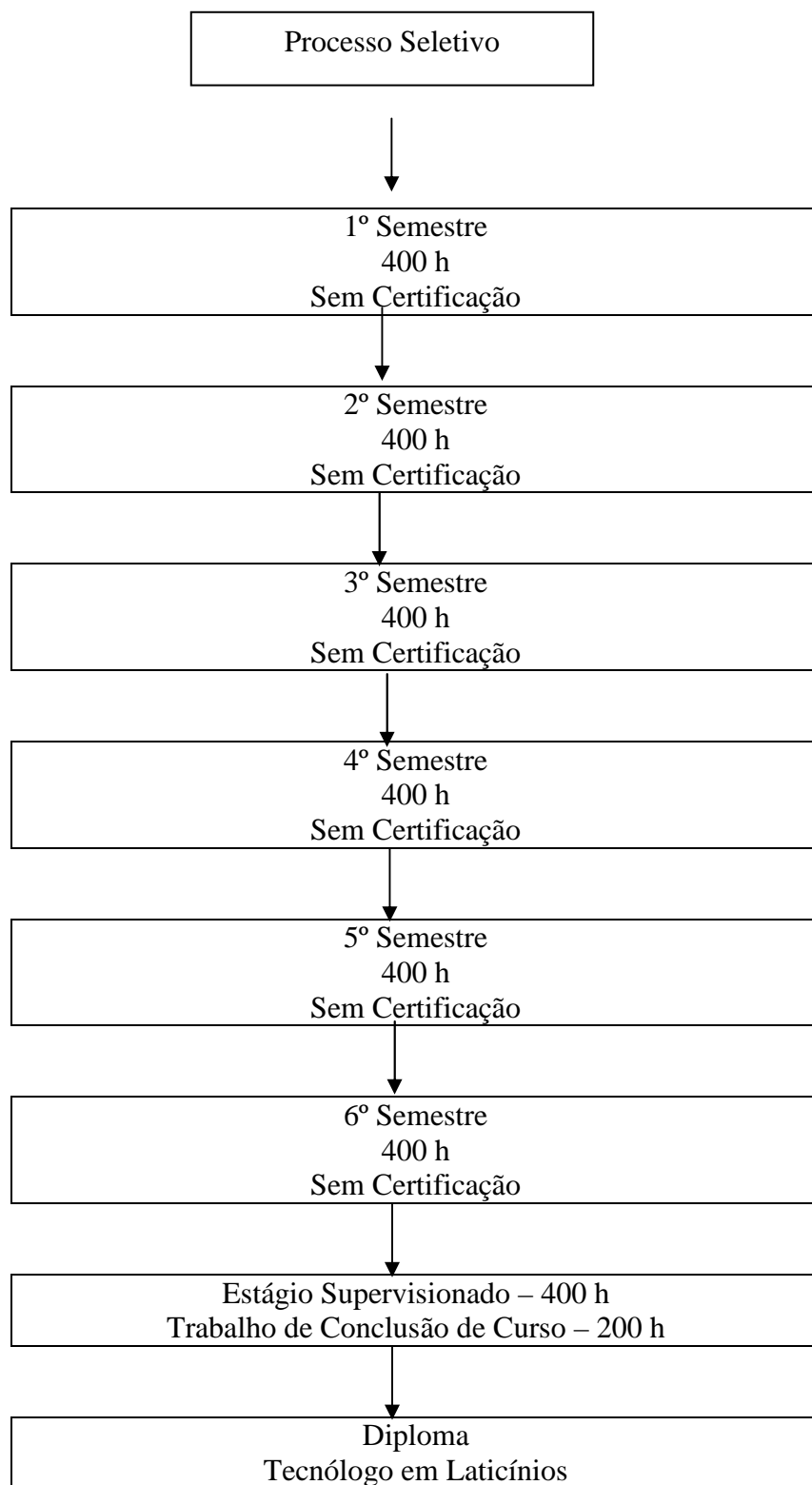
Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Infra-estrutura da Indústria de Laticínios	-	60
Inglês Técnico	-	40
Biotecnologia	Bioquímica de Alimentos	40
Processamento de Leite de Consumo	-	100
Psicologia Organizacional	-	40
Gerenciamento e Tratamento de Efluentes	Química Analítica e Microbiologia Geral	60
Embalagens de Alimentos	-	60
Carga Horária Total do Semestre		400

SEMESTRE VI

Disciplina	Pré-Requisito	Carga Horária (horas)
Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	-	80
Tecnologia de Creme e Manteiga	-	60
Tecnologia de Doces e Gelados Comestíveis	-	80
Tecnologia de Queijos	-	120
Gestão de Agronegócio	Introdução à Economia	60
Carga Horária Total do Semestre		400

Quadro Resumo de Distribuição da Carga Horária:

Semestres	2400 (duas mil e quatrocentas horas)
TCC	200 (duzentas horas)
Estágio Supervisionado	400 (quatrocentas horas)
Carga Horária Total	3000 (três mil horas)



O quadro apresentado no início não é um fluxograma.
Rever carga horária de Tecnologia de Queijos que está com 60 h no fluxograma e depois aparece com 120h. As disciplinas Tecnologias de carnes e Tecnologia de frutas para um curso que a base será em laticínios são totalmente dispensáveis.

Sugestões: disciplinas em queijos especiais. Novas tendências na Ind. Laticínios. Tratamento de resíduos na I. Laticínios, Refrigeração em Laticínios, Embalagens etc

Incluir na carga horária do curso o estágio supervisionado e o TCC, página 28, ou seja, 2400 h + 480 h do estágio + 200 h do TCC.

Rever formatação dos quadros anteriores.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	Desenho Técnico					
Período letivo:	1° Semestre	Carga Horária:	40 horas			
Competências						
Elaborar e interpretar pequenos projetos de peças, equipamentos e construções, dentro das normas da ABNT.						
Habilidades						
Manusear corretamente os materiais de desenho técnico. Interpretar as vistas ortográficas e cortes de peças em construções. Aplicar as normas de desenho técnico segundo a ABNT. Executar as vistas e cortes necessários à elaboração de pequenos projetos de peças, equipamentos e construções.						
Bases Tecnológicas						
Materiais de desenho técnico. Escalas. Normatização – letras, números, formato de papel, tipos de linhas e sua utilização. Sistemas de representação em desenho técnico. Projeções ortográficas. Elaboração de vistas. Inserção de símbolos. Sistemas de cotagem. Representações e elaboração de cortes. Projeto definitivo com vistas e cortes. Normas técnicas segundo a ABNT. Esboços cotados, desenhos preliminares e definitivos. Projetos arquitetônicos simples, desenho de peças e plantas topográficas. Perspectivas axonométricas.						
Pré-requisitos						
NÃO TEM						
Terminalidade/Certificação						
NÃO TEM						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹
Desenho Técnico Básico	FERREIRA, Aldemar	9ª	Rio de Janeiro	Francisco Alves	1990	Sim
Desenho Técnico	CUNHA, L.V.	12ª	Lisboa	Calouste Gulbenkian	2002	Sim
Desenho Técnico Fundamental	SILVA, E.O.	1ª	São Paulo	EPU	1977	Sim
Desenho Técnico de Peças e Máquinas	IOSHIDA, A		São Paulo	L. Oren		Não

Curso de Desenho Geométrico	GIONGO, A . R.		São Paulo	Nobel	1990	Não
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Manual Básico de Desenho Técnico	SPECK, H.J. & PEIXOTO, V.V.	1ª	Florianópolis	UFSC	2001	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	CÁLCULO MATEMÁTICO					
Período letivo:	1° Semestre	Carga Horária:	60 horas			
Competências						
Otimizar, maximizar e minimizar custos e processos de produção. Avaliar a viabilidade econômica de um produto em produção.						
Habilidades						
Executar cálculos matemáticos utilizando limites e derivadas. Aplicar os conhecimentos de integral na resolução de problemas.						
Bases Tecnológicas						
Derivadas e Aplicações da derivada. Derivada como limite de retas secantes e como taxa de variação. Derivada de polinômios, funções racionais algébricas e trigonométrica. Diferencial. Regra da Cadeia. Taxas relacionadas. Aplicações da derivada: extremos de funções, problemas de otimização. Integral: primitivas, mudança de variável. Integral definida: somas de Riemann, propriedades e Teorema Fundamental do Cálculo. Aplicação da Integral: cálculo de áreas.						
Pré-requisitos						
NÃO TEM						
Terminalidade/Certificação						
NÃO TEM						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT²
Introdução ao Cálculo	Ávila, Geraldo.	1 ^a	Rio de Janeiro	LTC	1998	Sim
Cálculo com Aplicações	Larson, et al.	4 ^a	Rio de Janeiro	LTC	1995	Sim

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros					

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	BIOLOGIA CELULAR					
Período letivo:	1° Semestre	Carga Horária:	60 horas			
Competências						
Reconhecer a organização básica dos seres vivos, para a compreensão dos processos fisiológicos da célula; atividade gênica, microbiológica e a multiplicação dos seres vivos.						
Habilidades						
Distinguir a estrutura das células procariontes e eucariontes. Descrever a organização básica dos seres vivos; dos processos fisiológicos da célula, bem como a atividade gênica. Elaborar relatórios de manuseio do microscópio, capacidade de observação, registro, análise, interpretação e síntese. Interpretar os resultados obtidos em aulas práticas, relacionando-os à teoria e comparando-os com a bibliografia utilizada.						
Bases Tecnológicas						
ORGANIZAÇÃO DOS SERES VIVOS: origem dos seres vivos; composição química dos seres vivos; estrutura e função celular; consumo de energia e renovação da matéria; divisão celular. GENÉTICA MOLECULAR: conceitos de hereditariedade; cromossomos; natureza e função dos genes. Nutrição e metabolismo das bactérias; bactérias fotossintetizantes; bactérias quimiossintetizantes; bactérias heterotróficas; bactérias patogênicas. Evolução dos eucariontes; reprodução dos fungos. Técnicas microbiológicas em laboratório.						
Pré-requisitos						
NÃO TEM						
Terminalidade/Certificação						
NÃO TEM						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT³
Biologia e Fisiologia Celular	Berkaloff, et al.	1ª	São Paulo	Edgard Blucher	1975	Sim

Fundamentos da Biologia Celular	Alberts, et al.	1 ^a	Porto Alegre	Artmed	1999	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
	Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	QUÍMICA GERAL		
Período letivo:	1° Semestre	Carga Horária:	60 horas
Competências			
Conhecer as teorias fundamentais da Química Geral e Inorgânica; Vincular o conteúdo teórico com ensaios de laboratório			
Habilidades			
Identificar as substâncias químicas, bem como suas propriedades e usos corretos na Tecnologia de Alimentos. Formular e resolver problemas. Relacionar as propriedades das substâncias com a estrutura atômica, estrutura molecular e com as ligações químicas.			
Bases Tecnológicas			
Estrutura atômica. Ligações químicas. Funções inorgânicas e cálculo estequiométrico. Soluções e propriedades coligativas. Atividades de laboratório.			
Pré-requisitos			
NÃO TEM			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico Autor Edição Local Editora Ano LT⁴

Química Geral v.2 Brady & Humiston 2^a Rio de Janeiro LTC 2004 Sim

Química Geral v.1 Russell, J.B. 2ª São Paulo Makron Books 1994 Sim

Química Geral v.2 Russell, J.B. 2ª São Paulo Makron Books 1994 Sim

Fundamentos da Química Geral Hein & Arena9ª Rio de Janeiro LTC 1996 Sim

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.) **Título/Periódico Autor Edição Local Editora Ano**

Outros

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	QUÍMICA ORGÂNICA					
Período letivo:	1° Semestre	Carga Horária:	60 horas			
Competências						
Dominar os princípios teóricos do estudo das reações orgânicas.						
Habilidades						
Identificar as funções orgânicas e as relações existentes entre a estrutura de compostos orgânicos e suas propriedades físicas e químicas. Aplicar os conhecimentos referentes à química orgânica teórica na interpretação dos resultados experimentais.						
Bases Tecnológicas						
Extração com solventes. Destilação. Estereoquímica. Alcanos e ciclanos, alcenos, alcinos, aromáticos, fenóis, éteres, cetonas, aldeídos, ácidos carboxílicos, ésteres animais. Amidas: propriedades físicas e químicas, reações características e métodos de obtenção. Atividades de laboratório.						
Pré-requisitos						
NÃO TEM						
Terminalidade/Certificação						
NÃO TEM						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT⁵
Química Orgânica v.1	Solomons & Fryhle	7 ^a	Rio de Janeiro	LTC	2000	Sim
Química Orgânica v.1	SOLOMONS, T. W.	1 ^a	Rio de Janeiro	LTC	1982	Sim
Química Orgânica	MORISSON, R.B.	13 ^a	Lisboa	Calouste Gulbenjian	1996	Sim

Química Orgânica v.3	VOGEL, A .I.	3 ^a	Rio de Janeiro	LTC	1978	Sim
Química Orgânica v.1	VOGEL, A .I.	3 ^a	Rio de Janeiro	LTC	1978	Sim
Química Orgânica para Cursos Profissionalizantes	PRADO & SANVIDO		São Paulo	Texto Novo	2002	Não
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	INICIAÇÃO A ESTATÍSTICA					
Período letivo:	1° Semestre	Carga Horária:	40 horas			
Competências						
Compreender e dominar os conceitos e as ferramentas estatísticas no tratamento de dados observados.						
Habilidades						
Resolver exercícios básicos de cálculos estatísticos.						
Aplicar os princípios de probabilidade e estatística na solução de problemas.						
Bases Tecnológicas						
População, amostra, variável, intervalo. Medidas de tendência central. Mediadas de tendência Central para dados agrupados. Técnicas de levantamento estatístico. Medidas descritivas para os dados tabulados. Regressão Linear. Ajuste da reta. Coeficiente de explicação. Coeficiente de correlação linear.						
Pré-requisitos						
Não tem						
Terminalidade/Certificação						
NÃO TEM						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT⁶
Introdução à Estatística	Farias, et al	2ª	Rio de Janeiro	LTC	1991	Sim
Introdução à Estatística Aplicada	Farhat, C.A.V.		São Paulo	FTD	1998	Sim
Introdução à Estatística	Triola, Mário F.	7ª	Rio de Janeiro	LTC	1999	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros					

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	INTRODUÇÃO A INFORMÁTICA		
Período letivo:	1° Semestre	Carga Horária:	40 horas
Competências			
Utilizar o computador como ferramenta no auxílio para resoluções de problemas.			
Habilidades			
Editar, formatar, recuperar e imprimir textos a partir de um processador de textos. Criar, manipular, recuperar e imprimir uma planilha eletrônica com elementos gráficos. Usar de forma adequada os recursos de uma rede de computadores, especialmente a Internet. Realizar transferência de arquivos. Enviar e receber correio eletrônico. Participar de newsgroups e utilizar navegadores.			
Bases Tecnológicas			
Introdução à utilização do computador. Conceitos básicos (hardware e software) Tipos de software Sistemas operacionais (definição e exemplos). Windows. Conhecendo o computador (Windows Explorer - manipulação e localização de documentos e pastas). Redes de computadores Internet Navegadores Mecanismos e sites de busca de informações Correio eletrônico Envio e recebimento de mensagens e arquivos Transferência de arquivos via rede. Processador de Textos Softwares de apresentação. Planilha Eletrônica. Editor de figuras (corel). Noções de Autocad.			
Pré-requisitos			
NÃO TEM			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)			

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT⁷
Introdução à Informática	NORTON, P.		São Paulo	Makron Books	2004	Sim
Introdução à Informática	CAPRON, H.L.					Sim
Introdução à Informática – teoria e prática	RAMALHO, J. A . A .					Sim
Introdução à Informática – teoria e prática	RAMALHO, J. A . A .	4 ^a	São Paulo	Futura	2003	Sim
Segurança de Redes	WADLON, T. A .		Rio de Janeiro	Campus	2000	Sim
Glossário de Informática	CAMARÃO, P.C.		Rio de Janeiro	Livros Técnicos	1989	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
O Manual do disco rígido	NORTON & JOURDAIN		Rio de Janeiro	Campus	1989	
Como funciona o Computador	WHITE, Ron.	3 ^a	Rio de Janeiro	Quark	1993	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

⁷ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	Metodologia Científica		
Período letivo:	1° Semestre	Carga Horária:	40 horas
Competências			
Dominar os métodos de planejamento e organização da investigação, com destaque para a metodologia experimental.			
Habilidades			
Elaborar relatórios, trabalhos científicos e monografias, dentro dos padrões científicos.			
Realizar levantamentos bibliográficos e escrever bibliografias.			
Utilizar os métodos de pesquisa em face de sua classificação procedimental.			
Bases Tecnológicas			
Metodologia Científica: conceito e pressupostos; vertentes; os métodos indutivo, dedutivo, hipotético-dedutivo, dialético e outros; doutrinas filosóficas – o racionalismo, o empirismo, o positivismo e o cientificismo. Pesquisa: O que é e por quê?; como são classificadas as pesquisas com base no controle de variáveis, quanto aos objetivos gerais, com base nos procedimentos técnicos utilizados, com base na análise dos dados. Como elaborar um projeto de pesquisa. As Técnicas de Estudo: o ato de estudar, a leitura, a crítica. A documentação de estudo – o Resumo, a Resenha, o Esquema e o Fichamento. O Trabalho de Conclusão de Curso (T.C.C.): aspectos gerais, a monografia, o relatório, a tese de doutorado, a dissertação de mestrado. A Monografia: elaboração da monografia, Citações, Notas de Rodapé, Referências bibliográficas, numeração de páginas, elementos constitutivos das monografias desde a fase pré até a fase pós-textual.			
Pré-requisitos			
Não Tem			
Terminalidade/Certificação			
Não Tem			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT⁸
Como Fazer uma Pesquisa Científica	ROCHA, P.F.		Maceió	Catavento	2002	Sim
Aprendendo Metodologia científica	CARVALHO, A .M.					Sim
Fundamentos de Metodologia científica	BARROS & LHEFELD					Sim
Introdução à Metodologia da Ciência	DEMO, P.		São paulo	Atlas	1985	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

⁸ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	Física Geral					
Período letivo:	2° Semestre	Carga Horária:	60 horas			
Competências						
Conhecer as leis de Newton, os princípios da conservação de energia, os princípios da termologia e termodinâmica e os princípios da eletricidade.						
Habilidades						
Utilizar as leis de Newton, os princípios da conservação de energia, os princípios da termologia e termodinâmica e os princípios da eletricidade. Realizar cálculos decimais e com notação científica. Realizar conversões entre os sistemas de unidades.						
Bases Tecnológicas						
Movimento de uma partícula em uma, duas e três dimensões; Leis de Newton; Aplicações das Leis de Newton (Equilíbrio de Líquidos - Arquimedes e Força Gravitacional); Trabalho e Energia; Forças Conservativas; Conservação de Energia: Equação de Bernoulli; Sistemas de Várias Partículas: Centro de Massa; Colisões; Conservação do Momento Linear. Temperatura; Calor e Trabalho; 1ª Lei da Termodinâmica; Teoria Cinética dos Gases; 2ª Lei da Termodinâmica: Entropia. Campo Elétrico; Cálculo de Campo Elétrico: Lei de Coulomb e Lei de Gauss; Condutores em Equilíbrio Eletrostático; Potencial Elétrico; Energia Eletrostática e Dielétricos; Corrente Elétrica.						
Pré-requisitos						
Cálculo Matemático						
Terminalidade/Certificação						
NÃO TEM						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT⁹

⁹ LT - Livro Texto? Sim/Não

Física experimental	RAMOS, L. A.		Porto Alegre	Mercado Aberto	1984	Não
Física Geral - Fundamentos de FísicaVol.1	WALKER, H. R.					Sim
Física Geral - Fundamentos de FísicaVol.2	WALKER, H. R.					Sim
Física Geral - Fundamentos de FísicaVol.3	WALKER, H. R.					Sim
Física Geral - Fundamentos de FísicaVol.4	WALKER, H. R.					Sim
Bibliografia Complementar (títulos , periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor		Edição	Local	Editora	Ano
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	Físico-Química		
Período letivo :	2° Semestre	Carga Horária:	40 horas
Competências			
<p>Avaliar o comportamento de uma mistura de gases classificando-os como ideal ou real.</p> <p>Aplicar os conceitos de variação de energia e calor de um sistema e detectar se o mesmo realiza ou recebe trabalho.</p> <p>Avaliar a espontaneidade de uma reação química ou bioquímica.</p> <p>Discernir entre os reagentes envolvidos numa reação química ou bioquímica o agente limitante.</p>			
Habilidades			
<p>Utilizar diagramas termodinâmicos de água e transformar pressão de vapor saturado ou superaquecido em temperatura, calor ou variação de energia de um equipamento em processamento.</p> <p>Interpretar a viabilidade de uma reação em andamento quanto a sua espontaneidade.</p> <p>Maximizar ou minimizar os efeitos de solubilidade de um agente contaminante ou produto desejado de uma reação química ou bioquímica através de ajustes de concentrações e/ou temperatura de um sistema.</p> <p>Estimar a capacidade de tamponante ou grau de hidrólise de uma mistura de sais num sistema reacional.</p> <p>Calcular graus de hidrólise e avaliar efeitos tampões de subprodutos de reações primárias ou secundárias.</p> <p>Calcular e determinar forças de ácido e base de produtos ou subprodutos de uma reação química ou bioquímica.</p> <p>Calcular as variações de energia de uma reação em estudo.</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Estudo dos Gases. Termodinâmica e Termoquímica. Equilíbrio Químico. Equilíbrio Ácido-Base em Solução Aquosa. Cinética Química. Eletroquímica. Solubilidade e Produto de Solubilidade. Atividades de Laboratório.</p>			
Pré-requisitos			

Cálculo Matemático

Terminalidade/Certificação

Não tem

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹⁰
Fundamentos de Físico-Química	CASTELLAN, G. W.	1ª	RJ	LTC	1986	Sim
Físico-química: fundamentos	ATKINS, P.W.			UFV	1990	Sim

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Físico-Químico 1	PILLA, L.		RJ	LTC	1979
<u>Físico-Química</u>	MOORE, W. I		São Paulo	Edgar Blucher	1984

Outros

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

¹⁰ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL					
Período letivo:	2º Semestre	Carga Horária:	40 horas			
Competências						
Dominar as ferramentas de Estatística no tratamento de dados observados.						
Habilidades						
Capacidade de extrair conclusões e resolver exercícios básicos de cálculos estatísticos. Capacidade de aplicar os princípios de probabilidade e estatística na solução de problemas.						
Bases Tecnológicas						
Teoria da probabilidade. Variáveis aleatórias e distribuição de probabilidade. Principais distribuições de probabilidade. Estimação de parâmetros. Testes de hipóteses.						
Pré-requisitos						
Iniciação a Estatística						
Terminalidade/Certificação						
NÃO TEM						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹¹
Estatística Básica	BUSSAB & MORETTIN	4ª	São Paulo	Atual	1987	Sim
Curso Básico de Estatística	NAZARETH, H.	8ª	São Paulo	Ática	1996	Sim
Introdução à Estatística	MORETTIN, P.A .		São Paulo	Atual	1981	Sim

Bibliografia Complementar (títulos , periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros					

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	BIOQUÍMICA GERAL		
Período letivo:	2° Semestre	Carga Horária:	60 horas
Competências			
Conhecer as vias metabólicas e de transferência de energia. Compreender a estrutura, propriedade e função das moléculas orgânicas.			
Habilidades			
Verificar o comportamento de uma célula em solução salina. Distinguir através de ensaios, as diferentes propriedades de lipídios, carboidratos e proteínas.			
Bases Tecnológicas			
Água, pH e tampões. Estrutura e função de hidro-carboidratos e lipídios. Estrutura e propriedades de aminoácidos, polipeptídios e proteínas.			
Pré-requisitos			
Química Orgânica			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹²
Biotecnologia Industrial v.1: fundamentos	Borzani, et al.		São paulo	Edgard Blucher	2001	Sim
Biotecnologia Industrial v.2: engenharia bioquímica	Schmidell, et al.		São paulo	Edgard Blucher	2001	Sim

¹² LT - Livro Texto? Sim/Não

Bioquímica Experimental dos alimentos	Wenzel, G.E.		Porto Alegre	Unisinos	2001	Sim
Introdução à Química de Alimentos	Bobbio & Bobbio	2ª	São paulo	Varella	1989	Sim
Alimentos e Bebidas produzidos por fermentação	AQUARONE		São paulo	Edgard Blucher	2001	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
	Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	MATÉRIA-PRIMA LÁCTEA		
Período letivo:	2° Semestre	Carga Horária:	40 horas
Competências			
<p>Conhecer as diferentes matérias-primas lácticas. Caracterizar as matérias-primas adequadas aos processos usados na indústria de laticínios.</p>			
Habilidades			
<p>Diferenciar as matérias-primas quanto á origem. Reconhecer as características de composição e propriedades físico-químicas das matérias primas. Determinar condições adequadas de obtenção do leite. Identificar as formas de conservação e opções de transformação das matérias primas destas matérias-primas;</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Caracterização e classificação do leite. Composição e propriedades físico-químicas no leite de vaca, cabra, búfala e ovelha. Noções de fisiologia de lactação. Mercado de consumo. Obtenção higiênica do leite. Manejo da ordenha. Transporte e conservação do leite. Mercado de consumo.</p>			
Pré-requisitos			
NÃO TEM			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)			

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹³
O leite v.1	LUQUET, F.M.			Europa- América	1985	Sim
O leite v.4	LUQUET, F.M.			Europa- América	1985	Sim
Leite de Qualidade	CHAPAVAL et al		Viçosa	Aprenda Fácil	2000	Sim
Laticínios	BEHVER	4 ^a	SP	Melhorament os	1968	Sim
Aproveitamento do Leite	TRONCO		Porto Alegre	Agropecuária	1996	Sim
Bibliografia Complementar (títulos , periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

¹³ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	PRINCÍPIOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS		
Período letivo:	2° Semestre	Carga Horária:	80 horas
Competências			
<p>Conhecer os métodos de conservação dos alimentos</p> <p>Compreender o processo de apertização, secagem, concentração, irradiação, defumação, congelamento, resfriamento, desidratação e liofilização.</p> <p>Interpretar os sistemas de armazenamento e transporte de alimentos..</p>			
Habilidades			
<p>Identificar os fatores que provocam a deterioração dos alimentos.</p> <p>Diferenciar vantagens e desvantagens de cada método de conservação.</p> <p>Aplicar os cálculos em todos os processos de conservação.</p> <p>Dominar a cadeia de transporte e armazenamento.</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Princípios tecnológicos na conservação dos alimentos: apertização, secagem, concentração, uso do frio, uso do açúcar, fermentação, aditivos, irradiação e defumação.</p> <p>Cadeia de armazenamento e transporte. Sistema de controle de qualidade (APPCC). Fatores importantes de controle no processo de conservação. Cálculo aplicado a cada método de conservação. Operações básicas no processamento de alimentos.</p>			
Pré-requisitos			
Não tem			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹⁴
Biotecnologia Industrial v.1: fundamentos	Borzani, et al.		São Paulo	Edgard Blucher	2001	Sim
Alimentos: um estudo abrangente	Evangelista, João.		São Paulo	Atheneu	2002	Sim
Biotecnologia Industrial v.3: processos fermentativos e enzimáticos	Lima, et al.		São Paulo	Edgard Blucher	2001	Sim
Biotecnologia Industrial v.4: biotecnologia na produção de alimentos	Aquarone, et al.		São Paulo	Edgard Blucher	2001	Sim
Química do Processamento de Alimentos	Bobbio & Bobbio	3ª	São Paulo	Varella	201	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

¹⁴ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	Microbiologia Geral		
Período letivo	2° Semestre	Carga Horária	80 horas
Competências			
<p>Compreender a estrutura e o metabolismo dos microrganismos.</p> <p>Conhecer os principais grupos de microrganismos, os meios de cultura e os métodos de coloração.</p> <p>Compreender a fisiologia da célula bacteriana.</p> <p>Conhecer a ação dos agentes químicos e físicos sobre os microrganismos e as técnicas de semeadura, isolamento e identificação de bactérias.</p>			
Habilidades			
<p>Identificar os principais grupos de microrganismos.</p> <p>Caracterizar vírus, bactérias, fungos e protozoários.</p> <p>Utilizar corretamente os meios de cultura.</p> <p>Utilizar técnicas corretas de esterilização e desinfecção de materiais.</p> <p>Aplicar métodos de semeadura e isolamento microbiano.</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Histórico da Microbiologia. Esterilização geral. Meios de cultura e métodos especiais de coloração utilizados na Microbiologia.</p> <p>Fisiologia da célula bacteriana, ação de agentes físicos, químicos e antibacterianos sobre as bactérias. Germes piogênicos, aeróbicos e o papel que desempenham quando detectados no homem determinando infecção ou doença. Técnicas que permitem sua visualização (coloração), obtenção e culturas artificiais e sua destruição total ou parcial (esterilização e desinfecção). Técnicas de semeadura, isolamento e identificação de bactérias gram positivas e gram negativas.</p>			
Pré-requisitos			
NÃO TEM			
Terminalidade/Certificação			

NÃO TEM

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹⁵
Microbiologia: conceitos e aplicações v.1	Pelczar, et al.	2 ^a	São paulo	Makron Books	1997	Sim
Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos	Rodrigues, et al.		São paulo	Letras & Letras	1999	Sim
Microbiologia da Segurança Alimentar	Forsythe, S.J.		São paulo	Artmed	2002	Sim
Microbiologia dos Alimentos	Franco & Landgraf		São paulo	Atheneu	2002	Sim

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

¹⁵ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		
Período letivo:	3° Semestre	Carga Horária:	40 horas
Competências			
<p>Compreender as implicações básicas da composição dos alimentos na manutenção da saúde. Identificar a ciência da nutrição como base do desenvolvimento de uma sociedade. Reconhecer as principais fontes dos nutrientes nos alimentos Reconhecer a importância da dietética como ferramenta para a preparação de rações alimentares correta. Reconhecer a importância da alimentação adequada para os indivíduos e para a sociedade</p>			
Habilidade			
<p>Descrever as finalidades e as leis da alimentação racional sob o ponto de vista da nutrição. Definir os nutrientes básicos e a composição centesimal nos alimentos. Descrever as principais funções dos nutrientes. Identificar as necessidades diárias dos nutrientes na dieta Identificar e classificar os alimentos quanto à presença de nutrientes</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Introdução ao estudo da nutrição. Importância da boa alimentação. Alimentação racional: finalidades e leis. Carboidratos, lipídios e proteínas. Classificações. Funções. Metabolismo. Necessidades diárias. Fontes alimentares. Introdução ao estudo da dietética. Necessidades calóricas.-Metabolismo basal. Cálculo aproximado do valor calórico total. Balanço dos diversos nutrientes na ração alimentar. Aspectos sócio-econômicos e educacionais do comportamento alimentar.</p>			
Pré-requisitos			
NÃO TEM			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc).						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹⁶
Nutrição e Dietética	Sá, Neide G.	7 ^a	São Paulo	Nobel	1990	
Nutrição e Técnica Dietética	Plilippe, Sonia T.		São Paulo	Manole	2003	
Nutrição e Dietética	BORSOI, M . A.					
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Noções de Fisiologia da Nutrição	COUTINHO, RUY,		Rio de Janeiro	Cultura Médica	1991	
Fundamentos de tecnologia de alimentos	BARUFFALDI, R. OLIVEIRA, M.N.		São Paulo	Atheneu	1998	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

¹⁶ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	QUÍMICA DE LATICÍNIOS					
Período letivo:	3° Semestre	Carga Horária:	60 horas			
Competências						
Conhecer a estrutura e função dos componentes do leite na indústria Láctea a fim de melhorar seu aspecto, flavor, textura e enriquecimento nutricional.						
Conhecer as propriedades físicas e químicas das principais funções orgânicas e sua identificação						
Habilidades						
Identificar estruturalmente os diferentes componentes do leite.						
Identificar as principais propriedades físicas e químicas do leite e seu uso na modificação química dos mesmos.						
Bases Tecnológicas						
Composição do leite. Propriedades químicas e físicas do leite. Estudo da composição de produtos lácteos. Alterações físicas e químicas que ocorre durante o processamento e armazenamento. Controle. Aspectos nutricionais do leite e produtos lácteos.						
Pré-requisito						
Não tem						
Terminalidade/Certificação						
NÃO TEM						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹⁷
Introdução a Química dos Alimentos	BOBBIO, F O, BOBBIO, P. A.		Campinas	UNICAMP	1989	Sim
Química de los alimentos.	FENNEMA, O.R. (Ed.)		Zaragoza	Acribia	1993	Sim

¹⁷ LT - Livro Texto? Sim/Não

Química de Alimentos Araújo,	ARAUJO, J.M.A.	2ª.	Viçosa	UFV	1999	Sim
Química do Processamento de Alimentos	BOBBIO, F.O. BOBBIO P.A		Campinas	UNICAMP	1989	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Bioquímica experimental dos alimentos - práticas	WENZEL, G. E.		São Leopoldo	UNISINOS	1999	
Biotecnologia - alimentos e bebidas produzidos por fermentação v.5.	AQUARONE, E. LIMA, U. de; BORZANI, W.		São Paulo	Edgar Blücher	1983	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	Fenômenos de Transporte		
Período letivo	3° Semestre	Carga Horária	80 horas
Competências			
Conhecer os princípios básicos que norteiam a Estática dos Fluidos, Canalizações, Fundamentos de Termodinâmica, Transferência de Calor por Condução, Convecção e Radiação, Transferência de Massa e Dinâmica dos Fluidos.			
Habilidades			
Distinguir os sistemas de escoamento de fluidos. Perceber os fenômenos de transferência de calor nos equipamentos de processos.			
Bases Tecnológicas			
Fluidos, Equação de Estado, Compressibilidade e Imcompressibilidade de Fluidos. Fundamentos de Fenômeno de Transporte: Campos, Densidade de Fluxo, Intensidade de Campo, Equações de Variações e Leis de Conservação. Meios Estacionários. Força de Contato e de Campo, Tensão, Gradiente de Pressão. Condução de Calor, Sistemas Unidimensionais, Condições de Contorno Convectivas e de Temperatura Especificada, Aletas. Radiação Térmica: Fenômeno de Radiação Térmica, Radiação de Corpo Negro, Superfícies Reais e Superfícies Cinzas, Troca de Calor por Radiação. Difusão: Fenômeno de Difusão, Lei de Fick, Coeficiente de Difusão, Fluxo de Misturas Binárias, Difusão através de uma Membrana, Difusão através de um Gás Estagnado. Meios não Estacionários: Leis Básicas para Sistemas e Volumes de Controle – Conservação da Massa, Equações da Quantidade do Movimento, Equação da Energia, Equação de Bernoulli, Aplicações. Transferência de Calor por Convecção Livre – Convecção Livre Laminar sobre uma Placa Vertical,			
Pré-requisitos			
Física Geral			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)			

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT¹⁸
Fenômenos de Transporte: quantidade de movimento, calor e massa.	BENETT, C. O., MYERS, J. E.		São Paulo	McGraw-Hill	1978	SIM
Fenômenos de Transportes	SISSON, L. E. & PITTS, D. R.	1 ^a	Rio de Janeiro	Guanabara	1988	SIM
Mecânica dos Fluidos	IRVING, M. S.	3 ^a	São Paulo	Wiley	1977	SIM
Mecânica dos Fluidos	VICTOR, L. STREETER	7 ^a	São Paulo	Mc Graw Hill	1982	SIM
Transferência de Calor	HOLMAN, P.		São Paulo		1983	SIM
Princípios de Transmissão de Calor	KREITH, F.	3 ^a	São Paulo	Edgard Blucher	1977	SIM

Bibliografia Complementar (títulos , periódicos, etc.)

¹⁸ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	Química Analítica		
Período letivo :	3° Semestre	Carga Horária:	80 horas
Competências			
Aplicar o mais eficiente método analítico a uma amostra problema.			
Habilidades			
Planejar, elaborar e executar planos e rotinas de amostragem e coleta de amostra problemas.			
Selecionar e aplicar o método analítico mais eficiente de análise para uma dada amostra problema.			
Interpretar e detectar pontos críticos de controle operacional de um sistema em processamento, através da aplicação de ferramentas estatísticas, como por exemplo, média, variância, desvio padrão, intervalo de confiança etc.			

Bases Tecnológicas

Métodos da análise quantitativa, seqüência geral de análise: amostragem, preparação da solução para análise e eliminação de interferentes. Balança analítica. Expressão dos resultados analíticos. Análise Volumétrica: Neutralização, Precipitação, Complexação e Oxi-redução. Análise Gravimétrica.

Pré-requisitos

Iniciação à Estatística

Terminalidade/Certificação

Não Tem

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT ¹⁹
Química Analítica Quantidade Elementar	BACCAN, ANDRADE, GODINHO e BARONE, J.S	3ª	São Paulo	Edgard Blucher	2001	Sim
Química Analítica Quantitativa	OHLWEILER, O.A	2ª	Rio de Janeiro	LTC	1979	Sim

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
<u>Análise Química Quantitativa</u>	VOGEL, A. I.	5ª	RJ	LTC	1992
Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos	CECI, H. M.		Campinas	Unicamp	1999

Outros

¹⁹ LT - Livro Texto? Sim/Não

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Unidade Curricular	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS		
Período letivo:	3° Semestre	Carga Horária:	80 horas
Competências			
<p>Entender os diversos fatores extrínsecos e intrínsecos de um sistema bioquímico em estudo e/ou produção que afetam o andamento do processo, utilizando como ferramentas básicas a inter-relação do conhecimento adquirido.</p> <p>Dominar os conhecimentos sobre a ação específica das enzimas envolvidas nos sistemas de transformações químicas e bioquímicas nos diversos processos alimentícios.</p>			
Habilidades			
<p>Avaliar e utilizar nutrientes e micronutrientes que venham afetar por meio de otimização ou inibição do desempenho de um sistema bioquímico em reação.</p> <p>Avaliar e selecionar o bioreator que mais se adapte a realidade de um processo fermentativo.</p>			
Bases Tecnológicas			
Elementos de Enzimologia, Caminhos Metabólicos, Bioreatores e Processos Fermentativos.			
Pré-requisitos			
Bioquímica Geral			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT ²⁰
Princípios de Bioquímica, V. 1, 2, 3 e 4.	LENHINGER, A. L..		São Paulo	Sarvier	1990	Sim

²⁰ LT - Livro Texto? Sim/Não

Bioquímica Experimental dos Alimentos	WENZEL, Edgar Guido	1ª	São Leopoldo	UNISINOS	1999	Não
Biotecnologia Industrial V.3 – Processos Fermentativos e Enzimáticos	LIMA, AQUARONE, BORZANI, SCHMIDELL	1ª	São Paulo	Edgar Blücher	2001	Sim
Química do Processamento de Alimentos	Bobbio, F.O. Bobbio P.A	2ª	São Paulo	Varela	1989	Sim
Biotecnologia Industrial – Fundamentos V.1	AQUARONE, BORZANI, LIMA SCHMIDELL	1ª	São Paulo	EDGARD BLUCHER	2001	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Biotecnologia Industrial – Biotecnologia na Produção de Alimentos. V.4	AQUARONE, BORZANI, LIMA, SCHMIDELL	1ª	São Paulo	EDGARD BLUCHER	2001	
Introdução a Química dos Alimentos	BOBBIO, F O, BOBBIO, P. A.		Campinas	UNICAMP	1989	
Biotecnologia - alimentos e bebidas produzidos por fermentação v.5.	AQUARONE, E. LIMA, U., BORZANI, W.		São Paulo	Edgar Blücher	1983	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	INSPEÇÃO E HIGIENE E SANITIZAÇÃO INDUSTRIAL		
Período letivo:	3° Semestre	Carga Horária:	60 horas
Competências			
<p>Conhecer os tipos de contaminantes, o uso adequado do material de higiene/sanitização e legislação específica.</p> <p>Compreender: os riscos de contaminação; processo de higienização pessoal, matéria-prima e equipamentos.</p> <p>Entender os sistemas de controle de qualidade na indústria de laticínio.</p>			
Habilidades			
<p>Diferenciar os tipos de contaminações e seus riscos para o alimento e a saúde.</p> <p>Aplicar o processo de higienização na indústria com pessoal, matéria-prima e equipamentos.</p> <p>Interpretar e aplicar a legislação vigente.</p> <p>Determinar o sistema de controle de qualidade adequado para a indústria de laticínios.</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Noções gerais de higiene pessoal, matéria prima e equipamentos. Características dos contaminantes. Materiais de limpeza e desinfecção. Saúde ambiental. Boas práticas de higienização. Programa de alimento seguro. Legislação sanitária de equipamentos, matéria-prima e material de limpeza.</p>			
Pré-requisitos			
Terminalidade/Certificação			

NÃO TEM

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT²¹
Higienização na indústria de alimentos	ANDRADE, N. J , MACÊDO, J. A.		Sao Paulo	VARELA	1996	Sim
Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal	BRASIL		R. de Janeiro		1997	Sim
Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos	RIEDEL, G.	2ª	São Paulo	Atheneu	1996	Sim
Manual de Indústrias de Alimentos	MADRID, A, C., Vicente J.M		São Paulo	Varela	1996	Sim

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos	SILVA Jr, E.A.		São Paulo	Varela	1996	
Microbiologia Conceitos e Aplicações, V. 1 e 2	PELCZAR, M. J,	2ª.	São Paulo	Makron Books	1998	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

²¹ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	Introdução a Economia		
Período letivo:	4º Semestre	Carga Horária:	40 horas
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> - Compreender os conceitos de economia enquanto ciência da escassez, e sua importância em um contexto mundializado; - Identificar tendências regionais e globais de desenvolvimento econômico como foco para uma tomada de decisão; - Sistematizar o controle dos fatores de produção, como forma de preservar o bem estar da população humana. 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> - Coletar e compilar os resultados da análise dos fatores técnico – econômicos e as perspectivas de mercado; elaborar custos de produção; avaliar os custos de produção e a relação custo/benefício; quantificar e compatibilizar a necessidade de recursos por projeto; analisar o patrimônio bruto do complexo agroindustrial, rentabilidade e índices de liquidez. 			
Bases Tecnológicas			
Definições, objeto, metodologia e leis de economia; evolução da economia como ciência; os fundamentos dos problemas econômicos; os mecanismos essenciais da organização econômica; os sistemas econômicos contemporâneos; a atividade de produção: suas fases, recursos e fluxos; o produto da atividade econômica: conceito e mensuração; alguns aspectos da repartição do produto; o equilíbrio e as flutuações dos níveis da produção, da renda e do emprego; estruturas de mercado; a atividade econômica nacional e as relações econômicas internacionais.			
Pré-requisitos			
Não Tem			
Terminalidade/Certificação			
Não Tem			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT²²
Introdução à Economia	ROSSET, JOSÉ PASCHOAL	10ª	São Paulo	ATLAS	1984	Sim
Princípios de Economia	PASSOS, C.R. MARTINS E NOGAMI, OTTO		São Paulo	PIONEIRA	1998	Sim
Introdução à Economia	OLIVEIRA, PÉRSIO SANTOS DE.		São Paulo	ÁTICA	1993	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Introdução à Economia	WONNACOTT, PAUL E WONNACOOT, RONALD		São Paulo	PIONEIRA	1993	
Manual de Economia	MONTORO FILHO, ANDRÉ FRANCO ET. AL		São Paulo	SARAIVA	1992	
Economia de Mercados	LEITE DA SILVA, CÉSAR ROBERTO E LUIZ, SINCLAYR	9ª	São Paulo	SARAIVA	1991	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

²² LT - Livro

Unidade Curricular	ANÁLISE SENSORIAL		
Período letivo:	4° Semestre	Carga Horária:	60 horas
Competências			
<p>Conhecer a qualidade dos alimentos pela medição, análise e interpretação das características percebidas pelos órgãos da visão, olfação, gustação, tato e audição; Conhecer: os métodos de avaliação sensorial; o ambiente dos testes; a importância do planejamento sensorial; e o sistema de controle de qualidade. Compreender: a importância da análise sensorial para desenvolvimento de um novo produto; a avaliação da qualidade do alimento; e o planejamento experimental.</p>			
Habilidades			
<p>Diferenciar os métodos sensoriais; Aplicar os testes sensoriais para cada método; Avaliar a qualidade sensorial do alimento; Dominar os métodos estatísticos em análise sensorial; Interpretar os resultados estatísticos sensoriais.</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Conceito, origem e importância da análise sensorial. Métodos sensoriais. Testes e laboratório sensorial. Planejamento dos testes. Preparo das amostras. Apresentação das amostras. Seleção de provadores. Conceito de qualidade. Sistema de controle de qualidade. Fatores que afetam a avaliação sensorial. Correlação da análise sensorial e análise físico-química. Delineamento experimental. Amostragem. Análise e interpretação dos resultados estatísticos.</p>			
Pré-requisitos			
Estatística Experimental			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT²³
Técnicas de avaliação sensorial	MONTEIRO, C.L.B.		Curitiba	UFPR	1984	Sim
Análise sensorial de alimentos	TEIXEIRA, E., MEINERT, E.M., BARBETTA, P. A.		Florianópolis	UFSC	1987	Sim
Métodos para avaliação sensorial de alimentos.	MORAES, M.A.C.		Campinas	UNICAMP	1993	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas.	CHAVES, J.B.; SPROESSER, R.L.		Viçosa	UFV	1996	
Avanços em análise sensorial.	ALMEIDA, T. et al.		São Paulo	Varela	1999	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

²³ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	Microbiologia de Leite e Derivados		
Período letivo:	4° Semestre	Carga Horária:	80 horas
Competências			
<p>Compreender as interações entre os microrganismos e destes com os produtos lácteos;</p> <p>Conhecer as ações e métodos que controlem e previnam a contaminação dos alimentos por agentes microbianos deterioradores e patogênicos;</p> <p>Conhecer os métodos práticos de mensuração das atividades dos microrganismos em alimentos.</p>			
Habilidades			
<p>Compreender a estrutura e metabolismo dos microrganismos.</p> <p>Caracterizar vírus, bactérias, fungos e protozoários.</p> <p>Interpretar os resultados obtidos em aulas práticas, relacionando-os à teoria e comparando-os com a bibliografia utilizada</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em leite. Microrganismos de interesse em alimentos. Importância da microbiologia do leite.</p> <p>Classificação de bactérias baseada na temperatura de crescimento. Contagem de microrganismos no leite e derivados. Coliformes. Bactérias proteolíticas. Organismos lipolíticos. Bolores e leveduras. Bactérias produtoras de ácido. Culturas usadas na indústria de laticínios. Doenças transmissíveis pelo consumo de leite e derivados. Ecologia microbiana em leite e derivados com relação ao controle de qualidade. Métodos rápidos de análise. Amostragem legislação. HACCP na indústria de laticínios. Atividades laboratoriais. Análises de controle de qualidade.</p>			
Pré-requisitos			
Microbiologia Geral			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT²⁴
Microbiologia dos alimentos	FRANCO, B. D. G.M.; LANDGRAF, M.		S. Paulo	Atheneu	1995	Sim
Microbiologia de los alimentos.	FRAZIER, W.C. e WESTHOFF, D.C.		Zaragoza	Acribia	1997	Sim
Microbiologia de los alimentos. Zaragoza	ADAMS, M. R.; MOSS, M. O.		Zaragoza	Acribia	1997	Sim
Manual de microbiologia de alimentos	SIQUEIRA, R. S.			EMBRAPA-MERCK	1995	Sim
Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos.	SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N.F.A.		S. Paulo	Livraria Varela	1997	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Microbiologia: conceitos e aplicações. v. 1 e 2	PELCZAR Jr., M. J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N. R.	2ª.	São Paulo	Makron Books	1996	
Tratado de Microbiologia. v. 1 e 2.	ROITMAN, J.; TRAVASSOS, L.R.; AZEVEDO, J.L.		São Paulo	Manole	1991	
Micologia	SILVEIRA, V. D.	5ª	R. de Janeiro	Âmbito	1995	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

²⁴ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	SEGURANÇA E BIOSSEGURANÇA NO TRABALHO		
Período letivo:	4° Semestre	Carga Horária:	60 horas
Competências			
<p>Conhecer os fundamentos gerais de segurança e organização no trabalho, a legislação e as técnicas de manuseio e transporte de produtos.</p> <p>Conhecer os riscos físicos, químicos e biológicos associados ao trabalho.</p> <p>Conhecer as ações de biossegurança na gestão da qualidade da indústria laticínica.</p>			
<p>Aplicar técnicas de segurança e organização no trabalho.</p> <p>Interpretar e aplicar a legislação de segurança e biossegurança.</p> <p>Manusear corretamente produtos químicos e biológicos.</p> <p>Utilizar corretamente os EPIs.</p> <p>Realizar procedimentos de primeiros socorros.</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Fundamentos de segurança e organização no trabalho. Legislação de segurança e biossegurança. Riscos no trabalho. Segurança em laboratório. Prevenção de acidentes. EPIs. Manuseio, controle e descarte e transporte de produtos. Alimentos geneticamente modificados. Ações de biossegurança. Manipulação de organismos patogênicos. Comissão Técnica de biossegurança. Primeiros socorros.</p>			
Pré-requisitos			
Não tem			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT²⁵
Prevenção e controle de perdas: uma abordagem integrada	CICCO, F. FANTAZZINI, M. L.		São Paulo	Fundacentro	1986	Sim
Curso de engenharia do trabalho	VIDAL, M.C.		R. de Janeiro	GENTE/COPPE/UFRJ	1998	Sim
Princípios de Alimentos	GAVA, ^a		São Paulo	Nobel	1984	Sim
Ergonomia: projeto e produção	LIDA, I.		São Paulo	Edgard Blucher	1989	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem.	GRANDJEAN, E.		Porto Alegre	Bookman	1997	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

²⁵ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS					
Período letivo:	4° Semestre	Carga Horária:	80 horas			
Competências						
<p>Apropriar-se dos conhecimentos necessários para realização da análise de produtos alimentícios, tendo em vista sua aptidão ao consumo humano e seu valor nutricional.</p> <p>Desenvolver habilidades laboratoriais para a realização do controle de qualidade dos alimentos, principalmente quanto aos aspectos referentes à matéria-prima e produto acabado.</p>						
Habilidades						
<p>Manusear corretamente materiais de laboratório. Interpretar estatisticamente resultados experimentais.</p> <p>Dominar métodos gerais para determinação de constituintes básicos dos alimentos;</p> <p>Executar Técnicas de planejamento e elaboração de protocolos analíticos.</p>						
Bases Tecnológicas						
<p>Introdução à análise de alimentos. Amostragem para análise bromatológica e centesimal de alimentos. Alimentos de origem animal: carnes, leite, ovos, mel, etc. Alimentos de origem vegetal: farinhas, fécula, amido, etc. Óleos e gorduras de origem animal e vegetal. Água. Rotinas laboratoriais.</p>						
Pré-requisitos						
Físico-Química						
Terminalidade/Certificação						
NÃO TEM						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT²⁶
Introdução a Química dos Alimentos	BOBBIO, F O, BOBBIO, P. A.		São Paulo	Varela	1989	Sim
Química do Processamento de Alimentos	BOBBIO, F.O. BOBBIO P.A		São Paulo	Varela	1992	Sim

²⁶ LT - Livro Texto? Sim/Não

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Analisis moderno de los alimentos	FISHER, H. J. , HART, F. L.		Zaragoza	Acribia	1991
Técnicas de laboratório para el análisis de alimentos.	PEARSON, D.	1ª	Zaragoza	Acribia	1993
Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos	CECCHI, H.M.		Campinas	Unicamp	1999
Guia de aulas práticas de química bromatológica	ASCAR, J.M.		São Leopoldo	Unisinos	1984
Outros					

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Unidade Curricular	Sociologia Geral		
Período letivo:	4º Semestre	Carga Horária:	40 horas
Competências			
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar, analisar e comparar os diferentes discursos sobre a realidade social; - Compreender e valorizar as diferentes manifestações culturais de etnias e segmentos sociais; - Compreender as transformações no mundo do trabalho e o novo perfil de qualificação exigida, geradas por mudanças na ordem econômica; 			
Habilidades			
<ul style="list-style-type: none"> - Produzir novos discursos sobre as diferentes realidades sociais, a partir das observações e reflexões realizadas; - Construir instrumentos para uma melhor compreensão da vida cotidiana, ampliando a “visão de mundo” e o “horizonte de expectativas”, nas relações interpessoais com os vários grupos sociais; - Construir uma visão mais crítica da indústria cultural e dos meios de comunicação de massa, avaliando o papel ideológico do “marketing” enquanto estratégia de persuasão do consumidor e do próprio eleitor; - Agir de modo a preservar o direito à diversidade, enquanto princípio estético, político e ético que supera conflitos e tensões do mundo atual; - Construir a identidade social e política, de modo a viabilizar o exercício da cidadania plena, no contexto do Estado de Direito, atuando para que haja, efetivamente, uma reciprocidade de direitos e deveres entre o poder público e o cidadão e também entre os diferentes grupos. 			
Bases Tecnológicas			
<p>Conceitos e métodos da sociologia; histórico da sociologia; processos sociais; grupos sociais; estratificação e mobilidade social; cultura e sociedade; instituições sociais; o papel das ONG'S como novo agente político; comunidade e sociedade; movimentos sociais; comunicação social; controle social e conformismo; fundamentos econômicos da sociedade; educação e cidadania.</p>			
Pré-requisitos			
Não Tem			
Terminalidade/Certificação			
Não Tem			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT²⁷
Fundamentos da Sociologia	FERRARI, TRUJILLO		São Paulo	McGRAW-HIL	1983	Sim
Introdução à Sociologia	OLIVEIRA, PÉRSIO SANTOS		São Paulo	ÁTICA	1988	Sim
Sociologia Geral	LAKATOS, EVA MARIA	5ª	São Paulo	ATLAS	1986	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Ensaio da Sociologia Geral e Aplicada	FERNANDES, FLORESTAN		São Paulo	PIONEIRA	1960	
Sociologia e Desenvolvimento	COSTA PINTO, L.A.		Rio de Janeiro	CIVILIZAÇÃO BRASILEIRA	1965	
Desenvolvendo Máscaras Sociais	ZALUAR, ALBA	3ª	Rio de Janeiro	ERANCISCO ALVES	1990	
Interpretação das Culturas	GEERTZ, CLIFFORD		Rio de Janeiro	GUANABARA	1989	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

²⁷ LT - Livro

Unidade Curricular	Sistemas de Resfriamento					
Período letivo :	4° Semestre	Carga Horária:	40 horas			
Competências						
Identificar os diversos fluidos de refrigeração. Verificar as etapas do ciclo de refrigeração.						
Habilidades						
Reconhecer as técnicas de refrigeração para leite e derivados. Distinguir as diversas etapas termodinâmicas do fluido refrigerante ao longo do sistema. Avaliar e selecionar o melhor equipamento e fluido de refrigeração levando em consideração os produtos a serem conservados. Conhecer a crioscopia como uma ferramenta de análise de controle de sistemas de refrigeração.						
Bases Tecnológicas						
Introdução à refrigeração industrial, Ciclos de refrigeração, Análise termodinâmica dos Ciclos de refrigeração, Compressores para sistemas de refrigeração, Condensadores, Dispositivos de Expansão, Evaporadores, Conservação do frio, Projeto de sistemas frigoríficos., Aplicações industriais. Práticas de Laboratório.						
Pré-requisitos						
Físico-Química						
Terminalidade/Certificação						
Não tem						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT²⁸
Refrigeração e Ar Condicionado	STOECKER, W.F.; JONES, J.W. S. PAULO		São Paulo	MC GRAW-HILL	1985	Sim

²⁸ LT - Livro Texto? Sim/Não

Refrigeração	DA COSTA, ENNIO CRUZ	3ª	São Paulo	EDGRAD BLUCHER	1982	Sim
Princípios de Refrigeração	DOSSAT, ROY J.		São Paulo	HEMUS	1980	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
	Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Unidade Curricular	EMBALAGENS DE ALIMENTOS		
Período letivo:	5° Semestre	Carga Horária:	60 horas
Competências			
<p>Conhecer os diversos tipos de embalagens, materiais, formas, propriedades. Selecionar o tipo de embalagem mais adequado em função de sua aplicabilidade. Selecionar o aditivo correto na prevenção de alterações na matéria-prima e produtos agroindustriais. Selecionar o tipo de aditivo mais adequado em função de sua aplicabilidade. Identificar e compreender os mecanismos dos processos de produção e conservação de alimentos.</p>			
Habilidades			
<p>Diferenciar tipos de materiais de confecção de embalagens. Relacionar o tipo de embalagem, o produto e o processo de conservação do alimento. Entender as possíveis interações entre o material da embalagem e o alimento. Avaliar as embalagens de alimentos, considerando as normas estabelecidas e a qualidade final desejada. Diferenciar tipos de aditivos alimentares e seus usos. Relacionar o tipo de aditivo, o produto e o processo de conservação do alimento. Entender as possíveis interações entre os aditivos e os alimentos. Avaliar os aditivos alimentares, considerando as normas estabelecidas e a qualidade final desejada.</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Classificação das embalagens, tipos e usos. Importância e funções das embalagens. Seleção da embalagem Conceitos e Classificações. Normas regulamentares. Funções e empregos dos aditivos . Propriedades e usos dos aditivos. Processos de conservação de alimentos pelo uso de aditivos. Propriedades funcionais. Processos de produção de alimentos. Considerações sobre a conservação dos alimentos</p>			
Pré-requisitos			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT²⁹
Conservacion de alimentos	DESROSIER, N. W.	1ª	Mexico	Continental	1973	Sim
Princípios de Alimentos	Gava, Altanir		São Paulo	Nobel	1984	Sim
Fundamentos de Tecnologia de Alimentos	Baruffaldi, R. Oliveira, M.N.		R. de Janeiro	Atheneu	1998	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Envasado de alimentos en atmosferas controladas, modificadas y a vacio	BRODY, Aaron L.	1ª	Zaragoza	Acribia	1996	
Refrigeracion, congelacion y envasado de los alimentos.	MADRID VICENTE, A.. et al.	1ª	Madrid	A. Madrid	1994	
Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas.	FELLOWS, P.	1ª	Zaragoza	Acribia	1994	
Principles of food processing.	HELDMAN, D. R. HARTEL, R. W.	1ª	New York	Chapmann & Hall	1997	
Outros						

²⁹ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	INFRA-ESTRUTURA DA INDUSTRIA DE LATICÍNIOS					
Período letivo:	5° Semestre	Carga Horária:	60 horas			
Competências						
Apropriar-se do conhecimento teórico-prático e experimental dos variados processos de infra-estrutura industrial						
Habilidades						
Diferenciar tipos de materiais de construção e suas aplicações. Dimensionar e projetar equipamentos e utensílios. Especificar materiais apropriados ao processo produtivo. Projetar o espaço de trabalho segundo a ergonomia. Diagnosticar e corrigir possíveis problemas de instalação hidráulica, sanitário e elétrico.						
Bases Tecnológicas						
Materiais de construção. Aspectos construtivos. Noções de instalações hidráulicas, sanitárias e elétricas. Equipamentos e utensílios para processamento Agroindustrial em geral. Noções de desenho Industrial. Equipamentos para movimentação de fluídos. Ergonomia – projeto e produção.						
Pré-requisitos						
Desenho Técnico e Fenômeno de Transporte						
Terminalidade/Certificação						
NÃO TEM						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT³⁰

³⁰ LT - Livro Texto? Sim/Não

Prevenção e controle de perdas: uma abordagem integrada	CICCO, F.; FANTAZZINI, M. L.		São Paulo	Fundacentro	1986	sim
Curso de engenharia do trabalho	VIDAL, M.C.		Rio de Janeiro	GENTE/COPPE/UFRJ	1998	sim
Princípios de Alimentos	GAVA, ^a		São Paulo	Nobel	1984	Sim
Ergonomia: projeto e produção	LIDA, ITIRO		São Paulo	Edgard Blucher	1989	sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Guia de trabalhos práticos	STENCEL, M.		Curitiba	UFPR	1973	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	BIOTECNOLOGIA		
Período letivo:	5° Semestre	Carga Horária:	40 horas
Competências			
Apropriar-se do conhecimento teórico-prático e experimental dos variados processos bioquímicos de transformação.			
Habilidades			
<p>Avaliar e selecionar o tipo de processo fermentativo que mais se adapta ao agente da fermentação, substrato e produto.</p> <p>Aplicar o mais adequado método biotecnológico de transformação de matérias-primas vegetal e animal.</p> <p>Selecionar o mais adequado método de extração de polissacarídeos de origem vegetal ou animal.</p> <p>Utilizar e obter produtos de transformações biotecnológicas na substituição de aditivos químicos refratários.</p> <p>Aplicar métodos de transformações bioquímicas que reduzam ou evitem reações enzimáticas indesejáveis.</p>			
Bases Tecnológicas			
Bioquímica das fermentações. Obtenção de alimentos fermentados. Produção de etanol, vinagre e ácidos orgânicos. Introdução a engenharia bioquímica e a engenharia genética. Processos de transformação de matérias primas vegetais e animais (via fermentação), processos de extração de polissacarídeos e proteínas hidrossolúveis e não hidrossolúveis. Processos de branqueamento e de clarificação de sucos, formação de emulsões e espumas, ação de cátions (inclusive H ⁺) na modificação de cor e/ou aparência ou consistência de produtos alimentícios processados.			
Pré-requisitos (quando houver)			
Bioquímica de alimentos.			
Terminalidade/Certificação			
NÃO TEM			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT³¹
Biotecnologia - tópicos de microbiologia industrial	AQUARONE, E.;BORZANI, W.; LIMA, U. de.		S. Paulo	Edgar Blücher	1975	Sim
Biotecnologia - alimentos e bebidas produzidos por fermentação.	AQUARONE,E.; LIMA,U. de; BORZANI,W.		S. Paulo	Edgar Blücher	1983	Sim
Biotecnologia - tecnologia das fermentações	BORZANI,W.; LIMA, U. de; AQUARONE, E.		S. Paulo	Edgar Blücher	1975	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Bioquímica experimental dos alimentos - práticas	WENZEL, G. E.		São Leopoldo	UNISINOS	1999	
Curso sobre fermentação alcoólica	ALMEIDA, J. R. de		Piracicaba	USP	1960	
Guia de trabalhos práticos	STENCEL, M.		Curitiba	UFPR	1973	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

³¹ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	PROCESSAMENTO DE LEITE DE CONSUMO		
Período letivo:	5° Semestre	Carga Horária:	100 horas
Competências			
<p>Processar o leite e seus derivados através de técnicas de produção dentro de normas legais. Reconhecer os preceitos da obtenção, conservação e transporte de leite higiênico. Reconhecer os elementos que compõem o leite e suas frações e os fatores que interferem no equilíbrio das frações dos constituintes do leite. Descrever as principais análises para seleção do leite para o processamento industrial</p>			
Habilidades			
<p>Identificar os princípios básicos da obtenção higiênica, armazenamento e transporte do leite e sua importância para a qualidade do produto final. Identificar as propriedades físico-químicas do leite e os fatores que podem alterar as propriedades físico-químicas do leite Identificar as análises empregadas na seleção do leite, os padrões de classificação do leite. Executar as análises de seleção do leite e classificar o leite de acordo com os padrões. Executar as técnicas de beneficiamento do leite. Identificar os constituintes do leite, com suas frações e variações. Identificar as tecnologias para o beneficiamento do leite.</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Obtenção, conservação, transporte, recepção e análises do leite bruto. Constituintes do Leite; Propriedades Físico-Químicas, Beneficiamento do Leite Seleção do leite para beneficiamento; Técnicas de filtração; Desnate; Padronização do leite; Tratamentos térmicos; Embalagens para leite HTST, UHT e UAT; Problemas na conservação do leite. Cálculo do binômio tempo versus temperatura da pasteurização e esterilização. Equipamentos, instalações, indústrias e serviços de suporte. Balanços materiais. Cálculo dos rendimentos e custos industriais. Produção de Leite. Composição do produto, valor nutritivo. Processamento do leite para consumo - plantas de processamento - padronização, pasteurização - envase e distribuição - leite tipo A, B e C. Concentrados e Desidratado Leite em Pó. Leite instantâneo. - Equipamentos, instalações industriais e serviços de suporte - trocadores de calor, spray – drier, desnatadeiras, envasadores, tanques de equilíbrio e de estocagem. Lay-out. Aproveitamento de sub-produtos e tratamento de resíduos - ultrafiltração na indústria de laticínios - usos e perspectivas.</p>			
Pré-requisitos			
Não tem			
Terminalidade/Certificação			

Não tem

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT³²
O Leite V. 2– Leite, Queijos e Produtos Derivados	LUQUET, FRANÇOIS, M		Portugal	Europa-América	1985	Sim
O Leite, V. 4 – A qualidade na Indústria de Laticínios.	LUQUET, FRANÇOIS, M		Portugal	Europa-América	1985	Sim
O Leite, V. 3. – Outros Produtos Leiteiros	LUQUET, FRANÇOIS, M		Portugal	Europa-América	1985	Sim
Laticínios	BERMER, M. L. ARRUDA	4ª	São Paulo	Melhoramentos	1968	Não
Aproveitamento do Leite e Elaboração de seus Derivados na Propriedade Rural	TRONCO, Vânia Maria		Guaíba	Agropecuária	1996	Sim

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Lactologia Técnica	Veisseyre, R.		Sao Paulo	Acríbia	1972
Ciência de la Leche.	Zaragoza		Sao Paulo	Acríbia	1971

Outros

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

³² LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	Gerenciamento e Tratamento de Efluentes		
Período letivo:	5° Semestre	Carga Horária:	60 horas

Competências

Atuar no controle da degradação do meio ambiente, intervindo no contexto social, através da prática coerente dos princípios éticos, respeitando o ser humano e vida do planeta.

Desenvolver nos alunos a competência e a consciência necessárias à intervenção do profissional na área ambiental das indústrias do setor de laticínios.

Propiciar capacidades e habilidades técnicas para a resolução de problemas referentes ao tratamento de efluentes gerados nas indústrias de laticínios.

Habilidades

Discutir a situação mundial atual no que se refere à questão ambiental, principalmente no que se trata da geração e tratamento de efluentes nas indústrias.

Aplicar os principais parâmetros empregados nos processos de tratamento de efluentes industriais. Distinguir a importância de cada um e as técnicas adotadas nos laboratórios de análise. Com o conhecimento dos parâmetros, ter a possibilidade de verificar, monitorar e diagnosticar a eficiência dos sistemas de tratamento de efluente usualmente empregados nas indústrias de alimentos.

Comparar os resultados dos tratamentos adotados com a legislação ambiental, de forma a monitorar o gerenciamento ambiental realizado nas empresas.

Caracterizar os efluentes líquidos gerados nas indústrias, indicando os locais de geração dos mesmos.

Caracterizar os resíduos sólidos gerados nas indústrias lácteas indicando os locais de geração dos mesmos.

Aplicar os principais processos de tratamento de efluentes líquidos e sólidos e saber dimensioná-los.

Bases Tecnológicas

Aspectos históricos. Definições de Ecologia. Problemas ambientais atuais: Poluição ar, água e solo, Camada de ozônio, Efeito estufa, Chuva ácida, Inversão térmica, Eutrofização, Destruição das florestas, Energia nuclear, Depósitos de lixo à céu aberto, Saúde pública, Poluição Sonora.

Desenvolvimento sustentável: Definição de sustentabilidade ecológica; codesenvolvimento e de desenvolvimento sustentável. Série ISO 14000. Legislação ambiental. Ações mitigadoras: Águas de abastecimento, Esgotos sanitários, Resíduos sólidos urbanos Conhecer as técnicas e processos existentes para o tratamento de água; Selecionar e dimensionar os equipamentos necessários a uma estação de tratamento de água. Resíduos de alimentos e sua industrialização. Subprodutos de resíduos de alimentos. Tipos de resíduos. Fontes e utilização dos resíduos. Aproveitamento dos resíduos na alimentação humana, animal e vegetal. Aproveitamento na agricultura. Aproveitamento na medicina. Subprodutos de frutas e subprodutos de hortaliças. Valor alimentício dos subprodutos. Subprodutos de carne.

Pré-requisitos

Microbiologia Geral, Química Analítica

Terminalidade/Certificação

NÃO TEM

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT³³
Biotecnologia Industrial V.3 – Processos Fermentativos e Enzimáticos	LIMA , AQUARONE, BORZANI, SCHMIDELL	1ª	São Paulo	Edgar Blücher	2001	Sim
Ecologia	ODUM, Eugene P.		[S. I.]	Pioneira	1977	Sim
Qualidade ambiental - o desafio do ser competitivo protegendo o meio ambiente	VALLE, C. E.		[S. I.]	Pioneira	1995	Sim
Educação ambiental - as ameaças ao planeta azul.	SARIEGO, J. C.		[S. I.]	Scipione	1994	Sim
Estratégias de transição para o século XXI: desenvolvimento e meio ambiente	SACHS, I.		[S. I.]	Nobel	1993	Sim
Hidrobiologia aplicada à engenharia sanitária	BRANCO, S. M.		São Paulo	Cetesb	1996	Sim
Tratamento físico-químico de efluentes industriais	NUNES, J. A.		Aracajú		1993	Sim
Resíduos sólidos industriais.	CASTRO NETO, P. P.		São Paulo	CETESB	1985	Sim
Tratamento de esgotos domésticos	PESSOA, C. A., Pacheco, J. E.	2ª	R. de Janeiro	Abes	1995	Sim

³³ LT - Livro Texto? Sim/Não

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Métodos e técnicas de água. v. 1 e 2.	DI BERNARDO, L.		[S. l.]:	Abes	1993
Sistema de gerenciamento ambiental Futura ISO14001	GILBERT, M.J.		[S. l.]:	Instituto IMAM	1995
Curso sobre gerenciamento de resíduos sólidos	GOMES, L.P.; SCHALCH, V.; LEITE, W.C.A.		[S. l.]:	(s n)	1990
Tratamento de esgotos sanitários por processo anaeróbio e disposição controlada no solo.	CAMPOS, José Roberto; et al.		Rio de Janeiro:	ABES	1999
Emissão zero: a busca de novos paradigmas - o que os negócios podem oferecer à sociedade	PAULI, G.		Porto Alegre	Edipucrs	1996
Análise do ciclo de vida de produtos: ferramenta gerencial da ISO 14000.	CHEHEBE, J. R. B.		Rio de Janeiro	Qualitymark,	1998
APHA. Standard methods for the examination of water and wastewater.		19 ^a	Washington:	[s. n.]	1996
Outros					

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Unidade Curricular	PSICOLOGIA ORGANIZACIONAL				
Período letivo:	5° Semestre	Carga Horária:	40 horas		
Competências					
Desenvolver uma visão ampla dos aspectos legais envolvendo o exercício da tecnologia, particularmente da responsabilidade profissional, além das normas e condutas que devem ser adotadas no exercício da profissão					
Habilidades					
Resolver problemas, chegar a conclusões e propor soluções. Analisar situações que envolvam os elementos éticos e legais relacionados com a atividade Aplicar a historicidade dos problemas sociais e das relações do ser humano. Elaborar argumentos diante dos problemas sociais. Desenvolver o senso crítico e a sensibilidade social diante dos problemas sociais.					
Bases Tecnológicas					
Estudo e análise crítica da racionalidade humana que cria a tecnologia e modifica permanentemente o ambiente social e as relações humanas. Conflito. Criatividade. Comunicação. Processos decisórios. Desenvolvimento pessoal, profissional e gerencial. Reflexões sobre os valores estabelecidos pela sociedade moderna e pós-moderna. Resgate dos valores humanos que são fundamentais para o bem-estar das pessoas e a sua inserção na comunidade.					
Pré-requisitos					
NÃO TEM					
Terminalidade/Certificação					
NÃO TEM					
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)					
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano LT³⁴

³⁴ LT - Livro Texto? Sim/Não

Contratos: manual prático e teórico, civil e comercial.	COSTA, W.V., JUNQUEIRA, G.J.P.		São Paulo	Ícone	1990	Sim
Uma nova moral? O fim do sistema tradicional.	BACH, J. M.		Petrópolis	Vozes	1990	Sim
Ética e sociabilidade	OLIVEIRA, M. A.		São Paulo	Loyola	1993	Sim
Moral de Atitudes	VIDAL, M.		São Paulo	Santuário	1978	Sim
Ética do discurso e filosofia da libertação.	SIDEKUN, A.		S. Leopoldo	Unisinos	1994	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico		Autor	Edição	Local	Editora	Ano
Moral para uma sociedade que se transforma		COSTE, Rene.		São Paulo	Paulinas	1990
Comportar-se fazendo bioética para quem se interessa pela ética		D'ASSUMPTÃO, E. A.		Petropolis	Vozes	1998
Ética da libertação		DUSSEL, E.		São Paulo	Loyola	1995
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	Inglês Técnico		
Período letivo :	5° Semestre	Carga Horária:	40 horas
Competências			
Compreender, analisar e avaliar informações em textos escritos em inglês direcionados para a área técnica de laticínios e por outras áreas afins, bem como textos de interesse geral.			
Habilidades			
Identificar a idéia principal do texto. Reconhecer vocábulos através da formação de palavras. Fazer leitura rápida para a obtenção do sentido global do texto. Ler em busca de uma informação específica. Fazer análise críticas sobre os textos. Exercitar predição sobre o provável assunto do texto, antes do início da leitura. Desenvolver habilidades de leitura. Buscar compreensão total dos textos em inglês. Traduzir textos.			
Bases Tecnológicas			
Tipologia e estrutura do texto: princípios da organização textual. Habilidade em compreensão de leitura: Habilidade de idéias principais e secundárias; Identificação de pistas contextuais; implicações e inferências; relações contextuais. Aspectos morfológicos pertinentes a compreensão de texto. Léxico específico da área de estudo.			
Pré-requisitos			
Não tem			
Terminalidade/Certificação			
Não tem			
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)			

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT³⁵
Inglês Instrumental: Estratégias de leitura	Munhoz. R.		São Paulo	Texto Novo	2001	Não
Estratégias de leitura para inglês instrumental	Oliveira, S. R.		Brasília	Univ. de Brasília	1994	não
Gramática prática de língua portuguesa	Torres, N	3ª	São Paulo	Saraiva	1995	Não
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

³⁵ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados		
Período letivo:	6º Semestre	Carga Horária:	80 horas
Competências			
<p>Identificar os princípios básicos da estabilidade do leite e suas aplicações Identificar as etapas da elaboração de iogurte e outros produtos lácteos fermentados Conhecer e identificar os principais defeitos em produtos lácteos. Avaliar a qualidade final dos produtos Conhecer a legislação pertinente</p>			
Habilidades			
<p>Identificar a tecnologia de fabricação de produtos fermentados e os padrões de qualidade preconizados na legislação; Executar os procedimentos corretos e tecnologias para embalagem e armazenagem de produtos lácteos. Utilizar a legislação pertinente. Aplicar as tecnologias para o beneficiamento do leite. Produzir iogurte e outros produtos lácteos fermentados</p>			
Bases Tecnológicas			
<p>Leites Fermentados; Bebidas Lácticas, Culturas Lácteas, Processos Fermentativos, Balanceamento de formulações; Processamento Industrial. Legislação específica</p>			
Pré-requisitos			
Não tem			
Terminalidade/Certificação			
Não Tem			

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT³⁶
Biotecnologia Industrial V.3 – Processos Fermentativos e Enzimáticos	LIMA, AQUARONE, BORZANI, SCHMIDELL	1ª	São Paulo	Edgar Blücher	2001	Sim
Biotecnologia Industrial – Biotecnologia na Produção de Alimentos. V.4	AQUARONE, BORZANI, LIMA, SCHMIDELL	1ª	São Paulo	Edgar Blücher	2001	Sim
O Leite V. 2– Leite, Queijos e Produtos Derivados	LUQUET, FRANÇOIS, M		Portugal	Europa-América	1985	Sim
Lactícínios	BERMER, M. L. ARRUDA	4ª	São Paulo	Melhoramentos	1968	Não
Aproveitamento do Leite e Elaboração de seus Derivados na Propriedade Rural	TRONCO, Vânia Maria		Guaíba	Agropecuária	1996	Sim
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Yogur: ciencia y tecnologia	TAMIME, Y., ROBINSON, R.K.		Zaragoza:	Acribia	1991	
Elaboracion artes. de mantequilla, yogur y queso	SCHIMIDT, K. F.		Zaragoza	Acribia	1990	
Leche y productos lácteos: tecnologia quimica y microbiológica	VARNAN, A. H.; SUTHERLAND, J. P		Zaragoza:	Acribia	1995	
Leche y productos lácteos.	PORTER, J. W. G.		Zaragoza:	Acribia	1981	

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

³⁶ LT - Livro Texto? Sim/Não

Unidade Curricular	Tecnologia de Creme e Manteiga					
Período letivo:	6° Semestre	Carga Horária:	60 horas			
Competências						
Identificar as etapas de fabricação de creme e manteiga. Conhecer e identificar os principais defeitos em creme e manteiga. Conhecer a legislação pertinente.						
Habilidades						
Identificar a tecnologia de obtenção do creme para fabricação de manteiga e os padrões de qualidade preconizados na legislação; Executar os procedimentos corretos e tecnologias para embalagem e armazenagem de creme e manteiga. Utilizar a legislação pertinente.						
Bases Tecnológicas						
Qualidade da matéria prima; Equipamentos de Desnate do Leite,; Obtenção do Creme; Fabricação da Manteiga, Processamento Industrial. Legislação específica.						
Pré-requisitos						
Não tem						
Terminalidade/Certificação						
Não						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT³⁷
Lactologia Técnica	Veisseyre, R		São Paulo	Acríbia	1972	Sim
Lacticínios	BERMER, M. L. ARRUDA	4ª	São Paulo	Melhoramentos	1968	Não
Aproveitamento do Leite e Elaboração de seus Derivados na Propriedade Rural	TRONCO, Vânia Maria		Guaíba	Agropecuária	1996	Sim

³⁷ LT - Livro Texto? Sim/Não

O Leite V. 2– Leite, Queijos e Produtos Derivados	LUQUET, FRANÇOIS, M		Portugal	Europa-América	1985	Sim
Biotecnologia Industrial – Biotecnologia na Produção de Alimentos. V.4	AQUARONE, BORZANI, LIMA, SCHMIDELL	1ª	São Paulo	Edgar Blücher	2001	Sim
Bibliografia Complementar (títulos , periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Leite e Derivados			São Paulo	DIPEMAR	1992	
Indústria da Manteiga	MULVANY, J. L.		Juiz de Fora	ILCT-Epamig		
Ciência de la Leche.	Zaragoza		São Paulo	Acríbia	1971	
Elaboracion artesanal de mantequilla, yogur y queso	SCHIMIDT, K. F.		Zaragoza	Acribia	1990	
Leche y productos lácteos.	PORTER, J. W. G.		Zaragoza:	Acribia	1981	
Outros						

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	Tecnologia de Queijos					
Período letivo:	6° Semestre	Carga Horária:	120 horas			
Competências						
<p>Identificar as tecnologias para o beneficiamento do leite. Identificar os princípios básicos da estabilidade do leite e suas aplicações Identificar as etapas da elaboração de queijos, requeijão. Conhecer a legislação pertinente. Conhecer e identificar os principais defeitos no queijo; Reconhecer o conceito de queijo e os tipos de coagulação do leite, bem como o processo tecnológico de sua fabricação</p>						
Habilidades						
<p>Identificar os fatores que afetam a estabilidade do leite e suas implicações tecnológicas. Reconhecer as tecnologias de fabricação dos principais queijos no Brasil e as linhas alternativas; Executar a fabricação dos queijos estudados; Aplicar a relação custo/benefício de cada queijo e as perspectivas de mercado; Avaliar a qualidade do produto final; Reconhecer e executar os procedimentos corretos e tecnologias para embalagem e armazenagem de queijos; Aplicar a legislação pertinente</p>						
Bases Tecnológicas						
Tecnologia de Fabricação de Queijos – Definição; Principais tipos de Queijo; Constituintes do leite e suas funções no queijo; Classificação; Ingredientes; Processo de Fabricação. Legislação.						
Pré-requisitos						
Não tem						
Terminalidade/Certificação						
Sim						
Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT³⁸

³⁸ LT - Livro Texto? Sim/Não

Biotecnologia Industrial V.3 – Processos Fermentativos e Enzimáticos	LIMA, AQUARONE, BORZANI, SCHMIDELL	1ª	São Paulo	Edgar Blücher	2001	Sim
Biotecnologia Industrial – Biotecnologia na Produção de Alimentos. V.4	AQUARONE, BORZANI, LIMA, SCHMIDELL	1ª	São Paulo	Edgar Blücher	2001	Sim
O Leite V. 2– Leite, Queijos e Produtos Derivados	LUQUET, FRANÇOIS, M		Portugal	Europa-América	1985	Sim
Lacticínios	BERMER, M. L. ARRUDA	4ª	São Paulo	Melhoramentos	1968	Não
Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)						
Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	
Ciência de la Leche.	Zaragoza		São Paulo	Acribia	1971	
Fundamentos de la elaboracion del queso	DILANJAN, S. H...; 1984		Zaragoza	Acribia	1984	
Elaboracion artesanal de mantequilla, yogur y queso	SCHIMIDT, K. F.		Zaragoza	Acribia	1990	
Tecnologia de Queijos - Manual Técnico para a Produção Industrial de Queijos	FURTADO NETO, M. M., LOURENÇO, J. P. M.	1. ed.	São Paulo	Dipemar		
Curso de Fabricação de Queijos	DUTRA, Eduardo Reis Péres		Juiz de Fora	ILCT-Epamig	1996	
Leche y productos lácteos: tecnologia quimica y microbiologica	VARNAN, A. H.; SUTHERLAND, J. P		Zaragoza:	Acribia	1995	
Leche y productos lácteos.	PORTER, J. W. G.		Zaragoza:	Acribia	1981	
INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS.			SÃO PAULO	COPY SERVICE	1997	

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Unidade Curricular	Gestão do Agronegócio		
Período letivo:	6° Semestre	Carga Horária:	60 horas
Competências			
Compreender os conceitos, evolução e fundamentação do agronegócio, e sua importância na economia brasileira; Entender a essencialidade das funções administrativas no desenvolvimento do agronegócio; Coordenar as áreas de produção, recursos humanos, finanças e comercialização e marketing.			
Habilidades			
Exercer funções administrativas; elaborar instrumentos para coleta e organização de dados; elaborar planos, programas e projetos de desenvolvimento agroindustrial; cumprir a legislação trabalhista e o calendário fiscal; inventariar patrimônio; identificar e avaliar ações de gerenciamento organizacional; selecionar informações apelativas a novos produtos e evolução das técnicas aplicáveis os planos de trabalho; levantar dados das manifestações dos clientes para análise e avaliação dos produtos e serviços; induzir ao pessoal a adquirir conhecimentos de novas tecnologias, inovações e mudanças; estocar e coordenar o uso de produtos, materiais, utensílios e equipamentos e adotar métodos de controle de qualidade; pesquisar preços de produtos e serviços, organizando planilhas para confecção de tabela de preços.			
Bases Tecnológicas			
Conceito, evolução, fundamentação e tendências do agronegócio, sistemas agroindustriais: definições e correntes metodológicas; comercialização de produtos agroindustriais; marketing estratégico aplicado a firmas agroindustriais; logística agroindustrial; gestão estratégica do comércio varejista de alimentos; planejamento e controle da produção; sistemas de aplicação de custos; gestão da qualidade na agroindústria; gestão do agrobusiness cooperativo.			

Pré-requisitos

Introdução à Economia

Terminalidade/Certificação

Não Tem

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico	Autor	Edição	Local	Editora	Ano	LT³⁹
Gestão Agroindustrial	BATALHA, M.O. (COORD.)		São Paulo	ATLAS	1997	Sim
Economia e gestão dos negócios agroalimentares	ZVLBERSZTAJN, D.; MEVES, M.F. (ORG.)		São Paulo	Pioneira	2000	Sim

³⁹ LT - Livro

Unidade Curricular

Tecnologia de doces e Gelados Comestíveis

6° Semestre

Período letivo:

Carga Horária:

80 horas

Competências

Conhecer as técnicas de obtenção de creme.
Decidir sobre os procedimentos para a produção de doce de leite.
Decidir sobre a melhor técnica para a produção de sorvetes variados.
Conhecer a legislação pertinente.

Habilidades

Produzir cremes.
Produzir doces de leite de consistência variada.
Identificar o ponto do doce.
Beneficiar matéria prima para a obtenção de sorvetes.
Aplicar a legislação pertinente.

Bases Tecnológicas

Obtenção de creme. Preparo de calda. Estabilizantes e espessantes. Acidez. Defeitos. Seleção de matéria prima. Tipos de doces. Etapas de produção. Agentes conservantes.

Pré-requisitos

Não tem

Terminalidade/Certificação

Não Tem

Bibliografia Básica (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico

Autor

Edição

Local

Editora

Ano

LT⁴⁰

Biotecnologia Industrial V.3 – Processos Fermentativos e Enzimáticos
LIMA, AQUARONE, BORZANI, SCHMIDELL

1^a

São Paulo

Edgar Blücher

⁴⁰ LT - Livro

2001

Sim

Biotecnologia Industrial – Biotecnologia na Produção de Alimentos. V.4
AQUARONE, BORZANI, LIMA, SCHMIDELL

1ª

São Paulo
Edgar Blücher

2001

Sim

Bibliografia Complementar (títulos, periódicos, etc.)

Título/Periódico

Autor

Edição

Local

Editora

Ano

Outros

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora .

Não Atendido.

A característica dos Cursos Superiores de Tecnologia é a aplicabilidade das competências e habilidades.
Tomar como exemplo os comentários feitos nas disciplinas de desenho e cálculo e refazer todas as outras.
Rever os conceitos de competências e habilidades.
A bibliografia básica deve estar presente na biblioteca no momento da visita da comissão verificadora.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica .

Atendido Parcialmente.

A instituição deve melhorar a redação das competências e habilidades.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora .

Outros itens do projeto pedagógico

1.16.1.5 Forma de acesso ao curso

- Divulgar no edital de abertura do processo seletivo o conceito resultante da avaliação do curso e incluir o conceito no catálogo nacional de cursos.
- Descrever resumidamente a proposta de edital do processo seletivo e do manual do candidato.
- Apresentar no anexo correspondente cópia completa da proposta do edital do processo seletivo, do manual do candidato, a formação acadêmica do corpo docente vinculado ao curso, além do peso, critérios e bibliografia do processo seletivo.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL / **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE SATUBA-AL
Comissão do Vestibular 2006

Edital Nº 01/2005

Regulamenta o Concurso Vestibular para o ano letivo de 2006 da Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL

A Comissão do Vestibular 2006 da Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL, usando das atribuições que lhe confere a Portaria nº ____/2005 de 12 de dezembro de 2005, torna público que estarão abertas de 03 a 18 de janeiro de 2006 na Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL, situada na Rua 17 de agosto, s/n, Satuba-AL e pela Internet no endereço www.eafs.gov.br, as inscrições para o Concurso Vestibular de 2006, destinado a selecionar candidatos ao Curso Superior de Tecnologia em Laticínios.

1. Da Validade

O Concurso Vestibular anunciado neste Edital terá validade para matrícula no curso Superior de Tecnologia em Laticínios da Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL, dentro do limite de 20 vagas, para ingresso no primeiro semestre do ano letivo de 2006.

2. Das Inscrições

As inscrições poderão ser realizadas de forma presencial, no local de inscrição ou pela Internet, onde o candidato deverá fazer download da ficha de inscrição e manual do candidato e em seguida remeter todo material de inscrição via Correios.

2.1. Inscrição via Internet

2.1.1. O candidato deverá retirar o Formulário de Solicitação de Inscrição e o manual do candidato *on-line*, e proceder de acordo com as orientações expressas no endereço eletrônico www.eafs.gov.br

2.1.2 Os documentos solicitados no subitem 2.2.2 deverão ser enviados à Comissão do Vestibular 2005, através dos Correios, com Aviso de Recebimento (AR), com data de postagem até 15 de janeiro de 2006. Caso contrário, a solicitação de inscrição não será acatada.

2.2. Inscrição presencial

2.2.1. O pedido de inscrição será recebido no período de 03 a 18 de janeiro de 2005, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 11:00 e 13:00 às 16:00 horas no local de inscrição a seguir discriminado:

a) Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL, situada na Rua 17 de agosto, s/n, Satuba-AL, telefone (0xx82) 266-1020.

2.2.2. No ato da inscrição presencial, é necessária a entrega dos seguintes documentos:

a) Formulário de Solicitação de Inscrição totalmente preenchido, sem rasuras nem emendas, datado e assinado pelo candidato ou por seu procurador.

b) cópia legível, frente e verso, de um documento de identificação, válido na data da solicitação de inscrição, a ser colada no espaço reservado para esse fim no Formulário de Solicitação de Inscrição. São considerados documentos de identificação válidos: a Carteira Nacional de Habilitação (com fotografia, na forma da Lei nº 9.503/1997), a Carteira Profissional expedida pelo Ministério do Trabalho e Previdência Social, a cédula de identidade para estrangeiros emitida por autoridade brasileira ou a Carteira de Identidade expedida pelas Secretarias de Segurança Pública, Forças Armadas, Polícias Militares, Ordens ou Conselhos Profissionais.

c) cópia legível do certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente, ou declaração de haver concluído o ensino médio ou estar concluindo até a data da matrícula prevista no Edital;

d) duas fotos 3x4 recentes. Não serão aceitas fotografias reproduzidas com o uso de *scanner* ou meios eletrônicos similares;

e) Cópia do original do Guia de Depósito em favor da Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL, Correios (Banco Postal) Agência _____, Conta Corrente _____, que poderá ser realizado em qualquer agência dos Correios, no valor de R\$ 60,00 (sessenta reais);

2.3. Inscrição por Procuração

No caso de inscrição por procuração, além dos documentos do candidato, constantes nos subitens 2.2.2, deverá ser entregue o instrumento do mandato. Na entrega do Formulário de Solicitação de Inscrição, o procurador deverá apresentar um documento de identidade. O candidato inscrito por procuração assume total responsabilidade pelas informações prestadas por seu procurador, arcando com as conseqüências de eventuais erros de seu representante no preenchimento do Formulário de Solicitação de Inscrição.

2.4. Indeferimento de inscrição

2.4.1. Serão indeferidas as solicitações de inscrição on-line, feitas em descumprimento ao que determina este Edital, sendo que as inscrições presenciais só serão realizadas quando o candidato apresentar todas as exigências contidas neste Edital.

3. Das Provas

3.1. Etapas, Duração das Provas, Número e Valor das Questões

O Concurso Vestibular será executado em 1(uma) única etapa, a saber:

1º dia – Prova de Língua Portuguesa, Língua Inglesa, História e Geografia, composta de 10 (dez) questões para cada disciplina, valendo 05 (cinco) pontos cada questão. Os candidatos disporão de até 180 (cento e oitenta) minutos para a realização desta prova.

Prova de Redação. Os candidatos disporão de até 60 (sessenta) minutos para a realização desta prova com valor máximo de 200 (duzentos) pontos.

2º dia – Prova de Química, Biologia, Matemática e Física, composta de 10 (dez) questões para cada disciplina, valendo 10 (dez) pontos cada questão. Os candidatos disporão de até 240 (duzentos e quarenta) minutos para a realização de todas as provas.

3.3. Local e Horário das Provas

3.3.1. O candidato fará prova na Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL.

3.3.2. As provas terão início às 08:00 horas da manhã, quando não será mais permitido o acesso de candidatos aos locais de realização das provas.

3.4. Tipos de Questões

As provas do Concurso Vestibular serão elaboradas da seguinte forma:

a) Prova de Língua Portuguesa, Língua Inglesa, História e Geografia com 10 (dez) questões para cada uma das áreas citadas. As questões serão de proposições múltiplas, cada uma com 05 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E).

b) Prova de Redação constará de uma dissertação sobre determinado tema, sendo que a mesma terá um mínimo de 20 (vinte) e máximo de 30 (trinta) linhas.

c) Prova de Química, Biologia, Matemática e Física com 10 (dez) questões para cada uma das áreas citadas. As questões serão de proposições múltiplas, cada uma com 05 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E).

3.5. Classificação e Eliminação

3.5.1. Concluídas as provas serão elaboradas as listas de classificação dos candidatos, na ordem decrescente da nota final.

3.5.2. Os empates na classificação final, ou entre classificáveis, serão resolvidos com a aplicação, em ordem de eliminação sucessiva, dos critérios I, II, III e IV a seguir transcritos:

I. Maior nota obtida na soma das provas de Química, Biologia, Matemática e Física,

II. Maior nota na prova de Redação.

III. Maior nota obtida na prova de Língua Portuguesa.

IV. Maior idade.

3.5.3. O candidato será eliminado do Concurso Vestibular se:

a) deixar de comparecer a qualquer uma das provas;

b) errar todas as questões de uma mesma disciplina;

c) usar, comprovadamente, de fraude ou para ela concorrer;

d) atentar contra a disciplina ou desacatar a quem esteja investido de autoridade para supervisionar, coordenar ou fiscalizar a aplicação das provas;

e) obtiver nota inferior a 100 (cem) pontos na prova de redação.

3.5.4. Habilitar-se-ão à matrícula no Curso Superior de Tecnologia em Laticínios, os 20 (vinte) primeiros classificados, conforme o item 3.5.1.

4. Das Vagas

Serão ofertadas 20 (vinte) vagas para o primeiro semestre de 2006 no turno matutino

5. Das Etiquetas de Identificação

5.1. O acesso aos locais de prova só será autorizado mediante a apresentação do documento de identificação do candidato, com o Cartão de Inscrição sem rasura ou alteração.

6. Do Calendário de Atividades

03 a 18/01/2006

Período de inscrição

21/01/2006

Prova de Língua Portuguesa, Língua Inglesa, História, Geografia e Redação.

22/01/2006

Prova de Química, Biologia, Matemática e Física.

25/01/2006

Divulgação do resultado do Vestibular no endereço eletrônico www.eafs.gov.br e no local de inscrição.

30/01 a 02/02/2006

Matricula dos candidatos aprovados.

06/02/2006

Início das aulas

7. Do atendimento diferenciado

7.1. Comprovada a necessidade de atendimento especial, de acordo com a Lei Nº 7.853 de 24 de outubro de 1989, bem como de utilização de recursos especiais, em qualquer dos casos devidamente atestado por um médico especialista, o candidato deverá preencher o Formulário de Requerimento de Atendimento Diferenciado, disponível nos locais de inscrição, e entregá-lo juntamente com o Formulário de Solicitação de Inscrição. A não solicitação implica a sua não concessão no dia de realização da prova. Poderão ser solicitados:

- a) no caso de deficiência visual: provas ampliadas, prova em Braille, leitor;
- b) no caso de deficiência auditiva plena: auxílio de tradutor em libras;
- c) no caso de dificuldade acentuada de locomoção: espaço adequado;

7.2. Em casos de emergência, como acidente, parto ou doença, e que impossibilite o comparecimento ao local da prova, o fato deverá ser comunicado à Comissão do Vestibular 2005 que avaliará a possibilidade de atendimento. Em qualquer hipótese, serão respeitadas datas, horário e tempo de realização da prova.

7.3. As candidatas lactantes, que solicitarem a realização da prova em sala reservada, deverão fazer-se acompanhar de uma pessoa que ficará responsável pela guarda da criança.

7.4. A solicitação de condições especiais será atendida segundo critérios de viabilidade e de razoabilidade.

8. Da Isenção da Taxa de Inscrição

8.1. Haverá isenção parcial ou total da taxa de inscrição nos termos do que dispõe a Lei Nº 7.115, de 29 de agosto de 1983. Os candidatos interessados deverão requerer a isenção no período de **03 a 13 de janeiro de 2006**, nos dias úteis, no horário das 8:00 às 11:00 e 13:00 às 17:00 horas, na Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL, mediante o preenchimento do Formulário de Pedido de Isenção, para fins de análise e deliberação por parte da Comissão do Vestibular 2006.

8.2. O candidato que deixar de responder às informações constantes do referido formulário terá seu pedido indeferido.

8.3. Aos candidatos amparados pelo que dispõe a Lei Nº 7.115, de 29 de agosto de 1983, não serão cobrados quaisquer tipos de taxa, inclusive nos casos de pedido de cópia de prova,

para fins de pedido de revisão ou de recurso.

9. Do Acesso às Provas

9.1. Os candidatos poderão requerer cópia de sua Folha-Resposta da Prova de Língua Portuguesa, Língua Inglesa, História e Geografia e/ou Química Biologia, Matemática e Física na Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do dia da divulgação do resultado do Concurso Vestibular, mediante preenchimento de formulário próprio.

10. Dos Recursos

10.1. O direito de recorrer, quanto à elaboração da prova, exercer-se-á até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do dia seguinte ao da aplicação da prova, através de documento escrito e fundamentado, dirigido à Comissão Vestibular 2005 e entregue na secretaria da Escola Agrotécnica.

10.2. O direito de requerer revisão da correção de prova será feito mediante preenchimento de formulário próprio no qual o recorrente especificará a(s) razão(ões) de sua irrisignação. Referido formulário deverá ser entregue na secretaria da Escola Agrotécnica, até 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir do dia seguinte ao da divulgação do resultado do Concurso Vestibular.

11. Do Pagamento de Taxa

O pagamento da taxa prevista no item 2.2.2 alínea “e”, deverá ser efetuado em quaisquer das Agências dos Correios (Banco Postal) através do documento Guia de Depósito em favor da Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL, Agencia _____, Conta Corrente_____.

12. Das Disposições Finais

12.1. Não fará prova o candidato que chegar atrasado ou que estiver em local diferente do indicado na etiqueta de identificação.

12.2. Não haverá segunda chamada de quaisquer das provas.

12.3. O tempo de realização de provas para os portadores de necessidades especiais será o observado na Lei Nº7.853, de 24 de outubro de 1989 e Decreto Nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999.

12.4. Para efeito de matrícula, observar-se-á o que regem o subitem 3.5.4 deste Edital.

12.5. A equivalência de estudos realizados no exterior, para efeito de conclusão do Ensino Médio, deverá ser comprovada até a data de matrícula, mediante documento do Conselho Estadual de Educação.

12.6. Em hipótese alguma haverá devolução do valor da taxa de inscrição.

12.7. Ao assinar o Formulário de Solicitação de Inscrição, o candidato declara aceitar as condições e normas estabelecidas neste Edital.

12.8. Decorridos cento e vinte dias após a divulgação do resultado final do Concurso Vestibular, as Folhas-Resposta das Prova de Língua Portuguesa, Língua Inglesa, História e Geografia e Química Biologia, Matemática e Física cimentos Gerais, bem como a Prova de Redação, serão destruídas.

Satuba-AL, 12 de dezembro de 2005

Prof. Paulo de Oliveira e Silva
Presidente da Comissão de Vestibular 2006

Não Atendido.

Preencher o quadro com uma proposta de edital do processo seletivo.

Fazer uma cópia para ser entregue à comissão.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.6 Práticas pedagógicas previstas

- Detalhar a forma como cada unidade curricular vai ser desenvolvida, indicando atividades tais como: seminários, visitas técnicas, práticas e ensaios de laboratórios e outros.

1. Aula expositiva / demonstrativa 2. Relatório Técnico 3. Prática de laboratório 4. Visita(s) técnica(s) 5. Seminário(s) 6. Portfólio 7. Webfólio 8. Elaboração de produto Final 9. Ensaio de laboratório 10. Organização de evento 11. Resolução de problemas 12. Teste de hipótese(s)

Unidade Curricular

Metodologia Prevista

Iniciação a Estatística

1. 6. 11. 12

Cálculo Matemático

1. 11. 12

Desenho Técnico

1. 2. 3. 6.

Biologia Celular

1. 2. 3. 5. 6. 7.

Química Orgânica

1. 2. 3. 5. 6. 7. 11. 12

Química Geral

1. 2. 3. 5. 6. 11.

Introdução à Informática

1. 3. 5. 7. 10. 12

Metodologia Científica

1. 2. 5. 10. 11. 12

Estatística Experimental

1. 2. 3. 5. 6. 11. 12

Físico-Química

1. 2. 3. 5. 6. 7. 11. 12

Microbiologia Geral

1. 2. 3. 5. 6. 7. 11. 12

Física-Geral

1. 2. 3. 5. 6. 7. 11. 12

Bioquímica Geral

1. 2. 3. 5. 6. 7. 11. 12

Princípios de Conservação de Alimentos

1. 2. 3. 5. 6. 8. 11. 12

Matéria Prima Láctea

1. 2. 3. 5. 6. 11. 12

Fenômeno de Transporte

1. 2. 3. 5. 6. 11. 12

Química Analítica

1. 2. 3. 5. 6. 7. 11. 12

Inspeção, Higiene e Sanitização Industrial

1. 2. 3. 5. 6. 11. 12

Química de laticínios

1. 2. 3. 5. 6. 8. 11. 12

Nutrição e Dietética

1. 2. 3. 5. 6. 11. 12

Bioquímica de Alimentos

1. 2. 3. 5. 6. 11. 12

Análise Sensorial

1. 2. 3. 5. 6. 10. 11. 12

Embalagens de Alimentos

1. 2. 3. 4. 5. 6. 11. 12

Segurança e Biossegurança no Trabalho

1. 2. 3. 4. 5. 6. 11. 12

Análise Físico-química de alimentos

1. 2. 3. 5. 6. 11. 12

Microbiologia do leite e Derivados

1. 2. 3. 5. 6. 11. 12

Sistemas de Resfriamento

1. 2. 3. 4. 5. 6. 11. 12

Sociologia Geral

1. 5. 6. 7. 10.

Infra-estrutura da Indústria de Laticínios

1. 2. 4. 11. 12

Inglês Técnico

1. 5. 6. 7.

Biotecnologia

1. 2. 3. 4. 5. 6. 11. 12

Processamento de leite de Consumo

1. 2. 3. 4. 5. 6. 8. 11. 12

Psicologia Organizacional

1. 5. 6. 7. 10.

Gerenciamento e Tratamento de Efluentes

1. 2. 3. 4. 5. 6. 11. 12

Introdução à Economia

1. 2. 5. 6. 7. 8. 10. 11. 12

Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados

1. 2. 3. 4. 5. 6. 8. 11. 12

Tecnologia de Creme e Manteiga

1. 2. 3. 4. 5. 6. 8. 11. 12

Tecnologia de Doces e Gelados Comestíveis

1. 2. 3. 4. 5. 6. 8. 11. 12

Tecnologia de Queijos

1. 2. 3. 4. 5. 6. 8. 11. 12

Gestão do Agronegócio

1. 2. 5. 6. 7. 8. 10. 11. 12

- Analisar sua compatibilidade com o perfil profissional de conclusão, objetivos e organização curricular.

Não atendido.

Detalhar as práticas pedagógicas por unidade curricular ou por unidades que tenha práticas semelhantes.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.7 Flexibilidade Curricular

- Indicar os dispositivos de aceleração de estudos, percursos de formação alternativos, disciplinas/módulos optativos, certificações parciais e outros.

O Curso está organizado na forma de disciplinas semestrais, geralmente com pré-requisitos. Não há módulos nem saídas intermediárias com certificação. Desta forma, o aluno cumpre inicialmente as disciplinas do primeiro semestre. Após esta entrada, observando a existência dos pré-requisitos, o aluno terá à sua disposição uma seqüência de disciplinas alocadas por semestre. No entanto, lhe será facultado percorrer o itinerário de disciplinas que melhor lhe parecer, respeitados os pré-requisitos e a disponibilidade de vaga nas disciplinas requeridas. Aos alunos que por ventura não lograrem êxito em determinada disciplina, lhe será permitido continuar o curso, freqüentando normalmente as disciplinas seguintes, respeitados os respectivos pré-requisitos. A repetição de determinada disciplina poderá ocorrer na turma do outro turno, uma vez que haverá duas entradas anuais, uma por semestre, nos turnos matutino e vespertino, respectivamente. O aluno que demonstrar excepcional aproveitamento de estudos, poderá ter seu Curso abreviado, uma vez que será facultado ao professor de determinada disciplina, aferir o domínio das habilidades e competências ao início da disciplina, e, no interesse do aluno, sendo que em caso de se verificar a satisfação dos requisitos mencionados, o aluno será considerado aprovado na Unidade Curricular, podendo acelerar o Curso. Da mesma forma ocorrerá quando determinado aluno apresentar comprovante de que cumpriu componente curricular, semelhante em carga horária e conteúdo, em outra instituição formadora. O mesmo ocorrerá quando o aluno, mesmo sem comprovante formal de estudo de determinada disciplina, demonstrar possuir as competências e habilidades requeridas. Neste caso o professor deverá avaliar a apropriação das competências e a demonstração das habilidades, a fim de considerar o aluno aprovado mediante aproveitamento de estudos realizados anteriormente com êxito, ou demonstração de conhecimento prévio.

Não atendido. Preencher o quadro.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. A Instituição deve trabalhar na eliminação dos pré-requisitos possíveis e começar a utilizar o sistema de certificações parciais, fornecendo ao aluno percursos alternativos de formação.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.8 Sistema previsto de avaliação do processo de ensino-aprendizagem

- Detalhar o(s) método(s) de avaliação do processo ensino-aprendizagem adotado(s) pela Instituição conforme regimento e organização das normas didáticas.

A complexidade do ato de avaliar transformou-se num dos maiores desafios do sistema educacional, principalmente na Educação Profissional. A este respeito muito se

tem falado e escrito; porém o processo de avaliação está intrinsecamente ligado ao grau de excelência que se necessita. Isto significa que as formas de avaliações a serem utilizadas deverão comprovar as competências e habilidades adquiridas pelo aluno durante o processo ensino-aprendizagem.

Dentre os muitos conceitos de competência, um deles se destaca por sua objetividade, que afirma: - Competência é a mobilização de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias ao desempenho de atividades ou funções típicas segundo padrões de qualidade e produtividade requeridos pela natureza do trabalho ou participação social. O que inclui a capacidade de transferir conhecimentos, habilidades e atitudes frente a novas situações no contexto da vida e/ou trabalho.

Assim sendo, e considerando a dificuldade de se observar efetivamente a apropriação das competências, a EAFS adotará como critério de aprovação, após as atividades de avaliação, a escala numérica de 0,0 a 10,0. Serão considerados aprovados os alunos que obtiverem média igual ou superior a 6,0 no desempenho das tarefas avaliativas sugeridas.

Assim sendo enfatiza-se que as formas de avaliação que é submetido o aluno para mensurar as competências adquiridas seguem os critérios abaixo:

- Provas escritas e/ou monografias;
- Elaboração conjunta pelo professor e aluno, acompanhamento e análise do projeto pedagógico elaborado;
- Desempenho prático de aplicação dos conhecimentos adquiridos;
- Atitudes demonstradas no mundo do trabalho na solução de problemas do cotidiano, durante o enriquecimento curricular realizado nos setores organizacionais da EAFS e/ou empresas conveniadas.

As estratégias metodológicas estão previstas no subitem 1.16.1.2.

Quando o aluno não atinge o índice satisfatório em qualquer habilidade são desenvolvidas atividades complementares paralelas para reversão do quadro.

- Analisar sua compatibilidade com o perfil profissional de conclusão, objetivos e organização curricular.

Verificar formatação do texto.

O sistema de controle acadêmico está adaptado para trabalhar com o mecanismo de APTO e NÃO APTO ? ou o apto será transformado em notas numéricas?

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.9 Estágio Curricular

- A carga horária do estágio curricular não deverá compor a carga horária mínima do curso e deve estar incluída na máxima.
- Relatar todas as informações acerca dos estágios. Informar se há estágio e se ele ocorre durante ou no final do curso; indicar a presença de coordenador de estágio e professores orientadores; informar se há relatório e defesa do mesmo e ainda se há regulamentação de estágio. (articulação teoria x prática)

O estágio é condição para a certificação, ou seja, como o estágio consta da matriz curricular, o aluno que não realizá-lo fica impossibilitado de receber o diploma de conclusão do curso.

O estágio oferece ao acadêmico oportunidade de compreender-se e compreender a atividade a que se propõe como profissional, como também conhecer as dificuldades do setor por ele escolhido, podendo avaliar sua opção profissional e sua potencialidade.

1. OBJETIVOS DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO:

I. Complementar a aprendizagem.

II. Promover o processo de integração empresa-escola, possibilitando o intercâmbio de conhecimentos e experiências;

III. Oportunizar ao acadêmico a convivência com a aplicação prática dos princípios fundamentais da Agroindústria. As atividades são desenvolvidas em consonância com os conhecimentos teóricos adquiridos na Escola.

3. CONCEDENTES:

Usinas de Beneficiamento de Leite;
Cooperativas de Produtores de Leite;
Cooperativas de Beneficiamento de leite;
Escolas Agrotécnicas;
Agroindústrias;
Fazendas e indústrias agropecuárias;
Outras, conveniadas.

4. PLANEJAMENTO:

4.1. Preparação do Formando:

Quinzenalmente serão realizadas reuniões, onde serão abordados temas inerentes ao procedimento de estágio e também consiste em:

- apresentação e comentário dos formulários que são encaminhados às Empresas quando da realização do estágio, tais como:

Termo de Compromisso de Estágio;
Ficha de Avaliação (acompanhamento do estagiário);
Carta de Apresentação;
Planejamento do Estágio;
Sugestão de Agenda de Anotações (diária).

- Informações gerais sobre as Empresas conveniadas possibilitando facilitar o processo de escolha pelo aluno;

- Promoção de Palestras que favoreçam o desenvolvimento pessoal e futuro profissional dos formandos. Dentre os temas destacamos:

Relacionamento humano;
Perfil do Tecnólogo em Agroindústria;
Ética Profissional;
Outros, de interesse do aluno e/ou do Setor;

4.2. ESCOLHA DA EMPRESA:

- Será feita a divulgação das Empresas Parceiras a fim de que o aluno possa optar pela que melhor lhe convier, levando em consideração a oportunidade de buscar seu aprimoramento após detectar as próprias dificuldades.

- O formando apresentará o seu requerimento de Estágio através do preenchimento de uma Proposta, que vem a ser o ponto de contato entre esta Coordenação e o aluno e a ela são anexados os documentos apresentados após o Estágio, inclusive o Relatório;

- Após a entrega da Proposta as opções dos alunos serão registradas em um mapa, para conhecimento de todos;

- Também é da competência do aluno buscar meios de realizar seu estágio. A Escola será o agente facilitador informando possíveis solicitações de empresas aos alunos e ou sugerindo empresas;

- Tendo definido e acertado o estágio na empresa ou instituição, o aluno procurará a CIEC (Coordenação de Integração Escola-Comunidade) para que esta Coordenadoria efetive junto à Empresa o referido estágio, encaminhando os documentos que devem ser preenchidos pelos responsáveis para que seja validado;

- Ao final de cada período, manteremos contato com as Empresas parceiras objetivando a consecução do estágio que tem a duração de 400 (quatrocentas) horas.

5.3. DO SEGURO:

É imprescindível que o aluno esteja segurado para que possamos encaminhá-lo para o estágio.

A realização do estágio, remunerado ou não, obriga a Instituição de Ensino a providenciar, a favor do aluno estagiário, seguro contra acidentes pessoais.

5.4. ESTÁGIO:

- Acontecerá a partir do sétimo semestre do curso.

- O estágio tem a duração de 400 horas.

- Durante e ao término do estágio renovaremos o contato com a Empresa para acompanhar o desempenho do aluno e para encaminhamento do próximo estagiário ;

Para estagiar o aluno é portador dos seguintes documentos:

- Carta de apresentação;
- Termo de Compromisso em duas vias, sendo uma devolvida para a Escola pelo aluno após as respectivas assinaturas;
- Formulário para Avaliação pelo Supervisor da Empresa que acompanhou o estagiário;
- Formulário para Planejamento das atividades do estagiário, elaborado junto

com o Supervisor que o orientará e acompanhará a execução do plano;

- Agenda de Anotações – forma de facilitar para o aluno o registro diário do que foi desenvolvido, tendo em vista o Relatório final que será apresentado.

- O estágio deve ser planejado, executado, acompanhado e avaliado sob a orientação do Coordenador do Curso e do Supervisor do Estágio;

Acompanhamento do Estágio:

- O estágio na Empresa será acompanhado por um profissional de nível superior e com formação igual ou superior a do estagiário para que, juntamente com o Supervisor, possa orientar e acompanhar as atividades do estagiário, bem como, fazer a avaliação do mesmo.

A Escola acompanhará o estagiário mediante :

- as fichas de acompanhamento;

- o planejamento das atividades ;

- contatos telefônicos e ou visitas, quando possível.

6. DEFESA DE ESTÁGIO

6.1. O aluno estagiário, após a conclusão do estágio, fará a defesa, além da apresentação da documentação exigida que consiste na:

- declaração de Empresa, descrevendo o período e a carga horária;
- ficha de avaliação;
- Relatório de acordo com o Modelo da Instituição, trabalhado anteriormente pelo Professor de Redação, o que facilitará a análise pela Banca Examinadora.

6.2. Na semana que antecede a Defesa são entregues cópias dos Relatórios dos alunos à Banca Examinadora, para análise prévia;

6.3 A Defesa é pública e visa assegurar que as atividades relatadas foram efetivamente cumpridas, assim como verificar a forma com que se realizou cada etapa.

6.4. A Banca é composta de, no mínimo, 03 membros previamente convocados pela CIEC, de acordo com a área que o aluno estagiou, sendo estes o únicos integrantes do público com direito a voz.

7. APROVAÇÃO

Após a Defesa de Estágio é emitida a Declaração de Conclusão para o Setor de Registros Escolares permitindo a expedição do Diploma de Conclusão do Curso.

Apresentar a proposta do regimento do estágio supervisionado.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. O procura (oferta) pelo estágio não deve ser responsabilidade apenas do aluno.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.10 Trabalho de Conclusão de Curso –TCC.

- A carga horária do TCC não deverá compor a carga horária mínima do curso e deve estar incluída na máxima.
- Relatar todas as informações a cerca do Trabalho de Conclusão de Curso. (Tipo de TCC, defesa, etc)

NORMAS PARA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS da ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE SATUBA-AL

CAPÍTULO I - Das Disposições Preliminares

Art. 1º - A presente norma tem como objetivo regulamentar a realização de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) pelos alunos do Curso de Tecnologia em Laticínios da Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AL.

Art. 2º - O TCC é uma atividade de síntese e integração de conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

§ 1º - O TCC pode ser um trabalho de aprofundamento ou inédito podendo ter características de experimento, de estudo teórico, de estudo de caso, de realização de projeto ou de estudo de problema de Tecnologia em Laticínios.

§ 2º - O TCC é obrigatório para a integralização do curso e não pode ser substituído por outra atividade.

§ 3º - A supervisão das atividades relacionadas ao TCC é conduzida por uma Comissão criada para esse fim.

CAPÍTULO II - Da Comissão de Trabalho de Conclusão de Curso (CTCC)

Art. 3º - A Comissão de TCC tem as seguintes atribuições:

- a. Supervisionar as atividades relacionadas ao TCC;
- b. Estabelecer o formato de proposta do projeto de realização de TCC, de redação da monografia e de apresentação final do TCC pelos alunos;
- c. Deliberar sobre a constituição de bancas e datas de exame dos TCCs.

Art. 4º - Podem ser Professores Orientadores de TCC, todos os professores da EAF de Satuba-AL, que atuaram como docentes ao longo do Curso.

§ 1º - Cada Professor Orientador pode orientar no máximo 3 (três) trabalhos simultaneamente.

CAPÍTULO III- Da realização do TCC

Art. 5º - O TCC só pode ser realizado pelos alunos que tiverem concluído todas as disciplinas que compõem a Carga Horária de 2.400 horas do Curso.

Art. 6º - O TCC poderá ser feito de forma individual ou por grupo de até dois alunos, e pressupõe a elaboração de uma monografia de acordo com o formato estabelecido pela CTCC.

Art. 7º - Para a realização do TCC, o aluno deve apresentar à CTCC proposta de projeto, de acordo com o formato estabelecido pela CTCC.

§ 1º - Da proposta de projeto de realização do TCC, deve constar um termo de aceite emitido pelo Professor Orientador que se dispuser a orientá-la.

§ 2º - O aluno pode ter, além do Professor Orientador, um co-orientador devidamente justificado no corpo da proposta de TCC.

§ 3º - O TCC tem duração curricular de 200 horas.

Art. 8º - Compete ao Professor Orientador:

- a. Colaborar com o estudante na elaboração do programa das atividades a serem desenvolvidas;
- b. Acompanhar o desenvolvimento das atividades programadas.
- c. Presidir a banca de exame de TCC do qual for orientador.
- d. Orientar o estudante nas questões pertinentes à metodologia de trabalho e apresentação da monografia.

CAPÍTULO IV- Do Exame do TCC

Art. 9º - Realizado o TCC, o aluno autor encaminha a monografia redigida de acordo com o formato estabelecido pela CTCC, para a Comissão, com número de cópias adicionais igual ao número de membros da banca.

§ único - No momento do encaminhamento da monografia, o Professor Orientador deve encaminhar a proposta de composição de banca e de data de defesa do TCC.

Art. 10 - Recebida a monografia, a proposta de constituição de banca e de data da defesa da monografia, a CTCC pode publicar o edital contendo o título e o autor da monografia, assim como, a banca, a data, a hora e o local da defesa da monografia de TCC.

§ único - Uma cópia da monografia deve ser enviada para cada um dos examinadores com pelo menos 10 (dez) dias de antecedência em relação à data estabelecida para a defesa.

Art. 11 - A banca examinadora é constituída por três examinadores tendo o Professor Orientador como seu Presidente, e os outros dois professores pertencentes ao quadro docente do Curso, sendo facultado a substituição de um deles por outro profissional convidado pelo Orientador, e pertencente a outra instituição renomada, com formação compatível com a Proposta do trabalho Acadêmico..

Art. 12 - A defesa do TCC é realizada em sessão pública através de apresentação da mesma pelo autor e arguição pelos membros da banca seguida de reunião da mesma para emitir parecer único determinando:

- I. Aprovação emitindo um conceito final entre 6,0 (seis) e 10,0 (dez);
- II. Reprovação emitindo um conceito inferior a 6,0 (seis);
- III. Aprovação condicionada a realização de modificações na monografia.

§ 1º - No caso da aprovação condicionada a banca define um prazo de no máximo de 30 (trinta) dias para o aluno apresentar a versão final do trabalho com as alterações propostas para nova análise.

§ 2º - A banca se reúne novamente para verificação de atendimento às exigências e emite um parecer final aprovando o aluno com conceito igual ou superior a 6,0 (seis) ou reprovando-o e emitindo um conceito inferior a 6,0 (seis).

§ 3º - Caso o aluno seja reprovado é concedida mais uma e única oportunidade para a realização de um novo TCC.

Art. 13 - Após aprovado, o aluno deve encaminhar para a Coordenação de Curso a versão final em uma via encadernada, para ser arquivada na Biblioteca da EAF de Satuba-AL.

CAPÍTULO IV - Estrutura da Monografia

- Capa
- Página de rosto
- Página de dedicatória (opcional)
- Folha de Aprovação
- Sumário
- Lista de tabelas e/ou figuras (quando houver)
- Resumo: O resumo deve ressaltar: o objetivo, a metodologia, os resultados e as conclusões do trabalho (em até 250 palavras).
- Corpo do trabalho com:
 - Introdução
 - Desenvolvimento (capítulos)
 - Conclusão

- Apêndices (quando houver)
- Anexos (quando houver)
- Bibliografia

CAPÍTULO V - Disposições Finais e Transitórias

Art. 14 - O Colegiado de Curso de Tecnologia em Laticínios é a instância recursiva das decisões da CTCC.

Art. 15 - A Monografia deverá ser apresentada em Formato A4, fontes Arial ou Times New Roman, tamanho 12 para o texto e 14 para os Títulos, margens 2,0 cm, contendo, no mínimo, 20 folhas de texto (introdução, desenvolvimento, conclusão).

Art. 16 - As normas técnicas para a composição da Monografia, atenderão aos requisitos básicos da ABNT, acrescidos de recomendações emanadas da CTCC do Curso Superior em Tecnologia de Laticínios da EAF de Satuba-AL.

Na estrutura curricular foi citado o TCC. Descrever a proposta.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.11 Plano de Avaliação do Curso visando sua eficácia e eficiência.

- Descrição do plano, atores/segmentos envolvidos e periodicidade.

O processo de avaliação do Curso desde sua estruturação até o seu desenvolvimento envolverá a equipe pedagógica, os docentes, os alunos, técnico-administrativos e representantes do Setor Produtivo. As estratégias para a consecução deste objetivo podem ser resumidas, por grupo de atores, da seguinte maneira:

DOCENTES: Com periodicidade Semestral, o Curso será avaliado pelos docentes que fazem parte das unidades curriculares, com a finalidade de aferir o grau de satisfação em relação ao atendimento e fornecimento das condições mínimas de qualidade para o funcionamento adequado da atividade docente. Os docentes não avaliarão as Unidades, mas sim o Curso de uma forma geral, onde serão enfocados os seguintes aspectos: Infra-estrutura de apoio pedagógico, incluindo máquinas, materiais, equipamentos, recursos instrucionais (notadamente acervo bibliográfico) e serviços de apoio ao docente; satisfação em relação à docência da respectiva Unidade Curricular. Para cada item ou subitem, serão considerados três níveis: bom, regular e insuficiente.

TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS: Com periodicidade anual, esta avaliação tem por finalidade conhecer a situação de contentamento e envolvimento do servidor com a política de trabalho do Curso. Participarão da avaliação, os servidores que trabalham nas Unidades Curriculares como apoio ao corpo docente e aqueles que desempenham papel de apoio nos laboratórios gerais e específicos que atendem ao Curso. Esta avaliação aferirá os seguintes aspectos: satisfação com o trabalho desenvolvido; nível de

entendimento acerca dos procedimentos a desenvolver. Para cada item, serão considerados três níveis: bom, regular e insuficiente.

ALUNOS: o corpo discente avaliará, ao final de cada semestre, cada Unidade Curricular. A avaliação constará de uma folha onde aparecerá o nome das unidades, seguido do docente responsável no semestre avaliado. Os alunos avaliarão basicamente o desempenho docente, através dos seguintes aspectos: relacionamento com os alunos; método utilizado nas aulas e avaliações; qualidade dos materiais didáticos apresentados. Para cada critério, a exemplo dos segmentos anteriores, as respostas variarão entre bom, regular e insuficiente.

SETOR PRODUTIVO: a periodicidade da avaliação será anual. Participarão da avaliação representantes da indústria laticínica. Os aspectos avaliados compreendem: inserção do profissional no mercado de trabalho; adequação da formação profissional. As respostas também variarão entre bom, regular e insuficiente.

A prevalência de respostas regulares e/ou insuficientes, ensejará da equipe pedagógica atitudes no sentido de sanar as eventuais falhas do processo.

	Sim ou Não	Comentários:
Há plano	sim	
Descrição do Plano		Adequado
Atores/segmentos envolvidos		Docentes, discentes, pessoal administrativo e setor produtivo.
Periodicidade		Anual e semestral
<i>Exclusivo do MEC – Comissão Técnica</i>		

1.16.1.12 Política prevista de integração do ensino, P&D (Pesquisa Aplicada e Desenvolvimento) e articulação com a sociedade.

A Escola já possui convênio de cooperação técnico-científica com a Universidade Federal de Alagoas, podendo inclusive, utilizar as instalações da conveniada para atividades pedagógicas, visitas etc. Pretende-se estender este convênio com o Curso de Química da Universidade, que inclusive conta com Programas de Mestrado e Doutorado, no sentido de realizar pesquisas conjuntas no setor de manipulação e tratamento de leite e seus derivados. A Escola já desenvolve também, na responsabilidade do Coordenador do Curso Superior em Tecnologia de Laticínios, pesquisa com soro de leite, financiada por um organismo de fomento à pesquisa, a FAPEAL – Fundação Alagoana de Amparo a Pesquisa. Pretende-se abrir novas fronteiras de pesquisa, buscando mais participação no destino de verbas de pesquisa da FAPEAL, inclusive no que diz respeito à participação dos docentes em Congresso e congêneres. A Escola buscará também realizar trabalhos de pesquisa junto às Usinas beneficiadoras de leite conveniadas, oferecendo suas instalações para a pesquisa de campo. A comunidade estará sendo beneficiada através de programas de extensão que congregam desde palestras de esclarecimento até a formulação e veiculação de informativos referentes aos avanços detectados via observação científica, além de poder desfrutar de produtos oriundos da pesquisa, assim como já ocorre com bebidas lácteas da pesquisa mencionada acima, que são fornecidas ao Programa de Erradicação do Trabalho Infantil – PETI , no município de Satuba-AL,

atendendo 69 crianças do município.

- Analisar sua compatibilidade da mesma com o perfil profissional de conclusão, objetivos e organização curricular.

Não atendido. Preencher o quadro.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.13 Empresa Júnior (OPCIONAL)

Não há

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.14 Política prevista de articulação com as empresas

- Relatar projetos e parcerias previstas e/ou existentes com as empresas. Caso exista, apresentar cartas de intenção e/ou convênios para a Comissão Verificadora.

A Escola possui convênios de parceria com três instituições de ensino superior: a Universidade Federal de Alagoas (concessão mútua de estágios e cooperação técnico-científica), o Centro de Estudos Superiores de Maceió – CESMAC – (estágios mútuos) e o CEFET-AL (estágios e cooperação mútua). Além disso, já há convênio com 9 empresas do ramo de laticínios, com o intuito de realização de estágio curricular. Pretende-se estender esta política de parcerias, de modo a realizar convênios com um número maior de indústrias de laticínios, fazendas agropecuárias e instituições de pesquisa no ramo de laticínios, tanto para a concessão de estágios como para a realização de programas de pesquisa conjunta e desenvolvimento tecnológico mútuo, como também para estabelecer uma política de uso mútuo de instalações e estabelecimento de calendário de visitas técnicas, missões e viagens de estudo.

- Analisar as parcerias previstas e/ou o compromisso dos dirigentes em implementá-la para consolidar a qualidade do curso como um todo.

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Planilha para Avaliação da Organização e Desenvolvimento Curricular.

- Cada item da tabela abaixo deverá atingir, no **mínimo, 30%** da pontuação máxima. Caso contrário, será atribuído o **conceito E**.
- O conceito mínimo aceito para a Organização e Desenvolvimento Curricular é **C**.

ITENS DESTINADOS PARA ANÁLISE	Máximo	Pontos
Organização curricular (competências, habilidades e bases tecnológicas a serem trabalhadas nos módulos/disciplinas/projetos/e outros)	50	40
Práticas pedagógicas previstas.	10	8
Flexibilidade curricular.	10	5
Adequação dos livros-texto em relação as módulos/disciplinas ministradas.	10	7
Plano de avaliação do curso visando sua eficácia e eficiência.	10	6
Política prevista de integração do ensino, pesquisa e extensão e articulação com a sociedade.	5	4
Política prevista de articulação com as empresas.	5	5
	Total:	75
Escala de pontuação: A – de 91 até 100 B – de 71 até 90 C – de 61 até 70 D – de 51 até 60 E – de 0 até 50	<p style="text-align: center;">CONCEITO DA</p> <p style="text-align: center;">ORGANIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO CURRICULAR :</p> <p style="text-align: center;">B</p>	
<i>Exclusivo do MEC</i>		

Corpo Docente e Coordenador

Plano de Carreira Docente Previsto

- Apresentar o Plano de Carreira Docente, indicando a previsão de regime de trabalho do corpo docente e a diferenciação salarial por regime de trabalho, titulação e experiência de mercado.

O Plano de Carreira Docente e o Plano de Remuneração estão previstos na legislação em vigor.

Atendido.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Política de Aperfeiçoamento/Qualificação/Atualização Docente Prevista pelo Curso

- Descrever a Política.
- Instituir comissão permanente de avaliação para experiência profissional relevante.
- Apresentar à Comissão Verificadora o Compromisso Formal da Instituição em instituir comissão permanente de avaliação da experiência profissional relevante.
- Disponibilizar ata de constituição para a comissão verificadora.

Será instituída comissão permanente de avaliação de docente.

Atendido Parcialmente.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. O Diretor Geral assinou termo se comprometendo a instituir a comissão de aperfeiçoamento e capacitação docente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Coordenador do Curso – Regime de trabalho, Titulação e Currículo.

- O coordenador indicado deverá estar dedicado ao curso no seu horário de funcionamento.
- O Coordenador deverá ter pós-graduação e experiência docente na área do curso
- O CV resumido do coordenador deverá ser preenchido e constar deste bloco, conforme modelo abaixo. A documentação comprobatória do CV será examinada pela comissão verificadora. Não deve ser colocada nos anexos.

CURRÍCULUM VITAE (CV)**Dados Pessoais**

Nome:	Orlando de Oliveira Silva				
End.:	Cj.Jd. Acácia, Bl. 21, Aptº 108				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.055-760
Fone:	0XX82 - 226 1142	Fax:			
E-mail:	europio21@hotmail.com				
CPF:	635.375.594-53	RG:	916439 SSP/AL		
Regime de trabalho :	DE	Data de contratação :	27/02/03		

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Engenharia Química – Universidade Federal de Alagoas– 1996
Aperfeiçoamento	
Especialização	
Mestrado	Química e Biotecnologia – Universidade Federal de Alagoas – 2002
Doutorado	-

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts.
1	Professor de Ensino de 1º e 2º graus na disciplina agroindústria – EAFS, 05/2002 até a presente data.	
2	Professor de Bioquímica em nível de Graduação no Curso de Zootecnia no período de 11/2000 a 03/2001, na Fundação Universidade Estadual de Alagoas – Funesa, Arapiraca/AL.	
3	Professor de Química Analítica I e II em nível de Graduação no Curso de Química Licenciatura no período de 04/2001 a 05/2002, na Fundação Universidade Estadual de Alagoas – Funesa, Arapiraca/AL.	

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts.
1	Engenheiro Químico na Agroindústria Laginha – produção de açúcar e álcool, situada na zona rural de União dos Palmares. No período de 07/1997 a 04/1998.	

2	Engenheiro Químico na Manah Fertilizantes, situada no Distrito Ind. Gov. Luís Cavalcante s/n, Tabuleiro dos Martins. No período de 06/1998 a 12/1998.	
3		
Publicações		
Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts
1	Publicação em livros de resumo da 54ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência – SBPC. Trabalho: “Envolvimento de Ferro e Ferrobactérias na Obstrução dos Emissores de Irrigação Localizada, em Plantios de Cana-de-Açúcar”. Apresentado e publicado em julho de 2002.	
2		

1.16.1.15 Critérios de pontuação para o Coordenador do Curso

A – Titulação do Coordenador do Curso <ul style="list-style-type: none"> O coordenador deverá ter pós-graduação Considerar apenas a <u>maior</u> titulação 	Doutor	10 Pontos	
	Mestre	8 Pontos	
	Notório Saber	5 Pontos	
	Especialista	4 Pontos	
B – Experiência Profissional de Ensino <ul style="list-style-type: none"> Cada ano de experiência docente no ensino médio, profissional ou superior somar 2 pontos. Máximo de 20 pontos 			
C – Experiência Profissional Relevante (EPR) na Área Profissional do Curso <ul style="list-style-type: none"> Cada ano de EPR somar 1 ponto. Máximo de 10 pontos. Considera-se experiência profissional relevante na área profissional do curso: Atividade/experiência laboral. (período mínimo de 1 ano em experiência/atividade) Somente é pontuada a atividade/experiência laboral efetivamente comprovada. 			
D – Publicações Relevantes <ul style="list-style-type: none"> Para cada 02 (duas) publicações relevantes somar 1 ponto. Máximo de 5 pontos. <p>A publicação deverá ser reconhecida pela comunidade da área específica e comprovada por intermédio dos seguintes indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> participação em congressos, exposições, reuniões científicas nacionais ou internacionais da respectiva área com a apresentação de trabalhos registrado nos anais; publicação dos resultados dos trabalhos de investigação em livros ou revistas indexadas ou que tenham conselho editorial externo composto por especialistas reconhecidos na área; desenvolvimento de intercâmbio institucional sistemático através da participação de seus docentes em cursos de pós-graduação, troca de professores visitantes ou envolvimento em pesquisas inter institucionais; desenvolvimento de programas de iniciação científica envolvendo estudantes dos cursos de graduação correspondentes às temáticas investigadas. 			

E – Entrevista

- Analisar se o perfil do coordenador está de acordo com o curso. Pontuação: 0 – 5 Pontos.

1.16.1.16 Pontuação do Coordenador do curso

PONTUAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO

25,5

Titulação, Regime de trabalho e Currículo Vitae do Corpo Docente somente do 1º ano.

- O corpo docente deve ser constituído de no mínimo 10% de Mestres e/ou Doutores e 50% com formação profissional relevante.
- Os docentes do 1º ano deverão estar presentes por ocasião da visita da comissão verificadora.
- O CV resumido de cada docente – apenas do 1º ano do curso – deverá ser preenchido e constar deste bloco, conforme modelo abaixo. A documentação comprobatória do CV será examinada pela comissão verificadora. Não deve ser colocada nos anexos

CURRÍCULUM VITAE (CV)					
Dados Pessoais					
Nome:	Maria Lausanne Damasceno Correia				
End.:	Av. Gustavo Paiva, nº 4200 - Edifício Lúcio I, Aptº 103, Bairro: Mangabeiras				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.000-000
Fone:	235-2560 / 9983-0690	Fax:	-		
E-mail:	Marialaudamasceno@bol.com.br				
CPF:	223.011.864-15	RG:	302.440 – SSP/AL		
Regime de trabalho :	Dedicação Exclusiva	Data de contratação:	26/08/96		

Titulação	
Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.	
Formação	Descrição
Graduação	Licenciatura em Biologia – Universidade Federal de Alagoas – Maceió/AL -1981
Aperfeiçoamento	

Especialização	Especialização em Ecologia e Ciências do Ambiente – Universidade Federal de Alagoas – Maceió/AL - 1987
Mestrado	Concentração em Produção Vegetal – Agronomia - Universidade Federal de Alagoas – Maceió/AL - 2003
Doutorado	
Pós Doutorado	

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts.
1	09/1996 atual - Professora de Ensino de 1º e 2º Graus na disciplina de Biologia – Escola Agrotécnica Federal de Satuba/AL – Satuba/AL	
2	02/1981 até 08/1996 – Professora da Rede Estadual de Ensino de 1º e 2º Graus na disciplina de Biologia – Estado de Alagoas – Maceió/AL	
3	2004 – Professora de Ciências Físicas e Biológicas no Programa de Graduação de Professores (PGP) – Universidade Estadual de Arapiraca (FUNESA) – Arapiraca/AL	

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, **função (atividade, cargo, etc.)**, empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts.
1	1982-1983 - Bióloga-chefe do laboratório de entomologia da Usina Roçadinho	
2	-	
3	-	

Publicações

Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.

Item	Descrição	Pts.
1	Efeito da Secagem na germinação de sementes de munguba, apresentado no IX Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal – Atibaia/SP.	
2		
3		

CURRÍCULUM VITAE (CV)

Dados Pessoais

Nome:	Marluce Alves Rocha				
End.:	Rua Horácio de Souza Lima, 78 – Serraria.				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57045-470

Fone:	358-2169	Fax:	-
e-Mail:	-		
CPF:	472.359.424-87	RG:	327.502 SSP/AL
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva	Data de contratação :	15/03/1985

Titulação	
Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.	
Formação	Descrição
Graduação	Licenciatura em Biologia – Universidade Federal de Alagoas – Maceió/AL, 1984.
Aperfeiçoamento	Pró-Ciências – Universidade Federal de Alagoas – Maceió/AL, 1997
Especialização	Ecologia e Ciências do Ambiente – Universidade Federal de Alagoas – Maceió/AL, 1987. Gestão e Manejo Ambiental na Agroindústria – Universidade Federal de Lavras, UFLA – Lavras/MG – 2004.
Mestrado	-
Doutorado	-
Pós Doutorado	-

Experiência Profissional de Ensino		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.		
Item	Descrição	Pts.
1	Desde 03/1985. Professora de Ensino de 1º e 2º Graus na disciplina de Biologia, na Escola Agrotécnica Federal de Satuba – Satuba/AL.	
2	Chefe do Setor de Cursos - Escola Agrotécnica Federal de Satuba	

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.		
Item	Descrição	Pts
1		

Publicações		
Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts.

CURRÍCULUM VITAE (CV)

Dados Pessoais

Nome:	José Carlos de Souza Lima				
End.:	Rua "A", Loteamento Tabuleiro Novo, 364 – Tabuleiro dos Martins				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.082-570
Fone:	324-2478	Fax:	-		
E-mail:	Jcanapi@ig.com.br				
CPF:	190.846.504-25	RG:	251.180 SSP/AL		
Regime de trabalho :	Dedicação Exclusiva	Data de contratação:	02/08/1993		

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Licenciatura em Química Aplicada – Universidade Federal do Ceará – 1981.
Aperfeiçoamento	-
Especialização	Docência Superior – Universidade do Grande Rio /RJ – 1994
Mestrado	Em curso – Término previsto para 09/2005
Doutorado	-
Pós Doutorado	-

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts.
1	Desde 1993 - Professor de Ensino de 1º e 2º Grau na disciplina de Química – Escola Agrotécnica Federal de Satuba/AL – Satuba/AL	
2	Coordenador de Orientação Educacional – Escola Agrotécnica Federal de Satuba/AL – Satuba/AL	
3		

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, **função (atividade, cargo, etc.)**, empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts.
1		

Publicações

Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.

Item	Descrição	Pts.
1		

CURRÍCULUM VITAE (CV)**Dados Pessoais**

Nome:	Nelson Augusto do Nascimento Júnior				
End.:	Rua José Silveira Camerino, N° 290, Conjunto Morada das Árvores, Bl. 02, Apt. 401, Bairro – Farol				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.035-280
Fone:	(0xx82) 241 6379	Fax:			
E-mail:					
CPF:	679.726.084-15	RG:	686307 – SSP/AL		
Regime de trabalho :	Dedicação Exclusiva	Data de contratação :	02/09/96		

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Engenharia, Agronomia, UFAL — Universidade Federal de Alagoas – Maceió/AL – 1993
Aperfeiçoamento	Programa Especial de Formação Pedagógica, EAFRP, Rio Pomba, MG, 2000
Especialização	Cana-de-açúcar, UFAL — Universidade Federal de Alagoas – AL – 1993
Mestrado	Irrigação e Drenagem, UNESP, Botucatu – SP, dezembro/1996
Doutorado	
Pós Doutorado	

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts.
1	Desde 09/1996; atual; Professor de Ensino de 1º e 2º Graus na disciplina de Irrigação. EAFS – Satuba – AL.	

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, **função (atividade, cargo, etc.)**, empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts.
1	Curso Básico de Irrigação – Montagem e Operação, Satuba – Alagoas – 1999	

Publicações

Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc. ...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc. ...), Título, data da publicação ou veiculação.

Item	Descrição	Pts.
1		
2		

CURRÍCULUM VITAE (CV)**Dados Pessoais**

Nome:	Paulo Felisberto da Rocha				
End.:	Rua 17 de agosto, S/N, EAFS, Zona Rural				
Cidade:	Satuba	UF:	AL	CEP:	57.120.000
Fone:	266-1922	Fax	-		
		:			
e-Mail:	paulofelisberto@hotmail.com				
CPF:	468.962.524-72	RG:	2002001069025 SSP/AL		
Regime de trabalho	40 horas	Data de contratação	16/11/1992		
:		:			

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Licenciatura em Química Aplicada – CEFET/MG – Belo Horizonte/MG – 1990.
Aperfeiçoamento	-
Especialização	-
Mestrado	Mestrado em Educação Tecnológica – CEFET do Rio de Janeiro – 1997
Doutorado	-
Pós Doutorado	-

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts
1	Desde 11/1992. Professor de Ensino de 1º e 2º Graus na disciplina de Química na Escola Agrotécnica Federal de Satuba, Satuba/AL	
2		

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts
1		

Publicações

Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.

Item	Descrição	Pts
1	Dissertação de Mestrado, CEFET/RJ, A Interdisciplinaridade e a Química na Escola Agrotécnica Federal de Satuba	
2	Livro, Ed. Catavento, Como Fazer uma Pesquisa Científica? 08/07/2002.	
3		

CURRÍCULUM VITAE (CV)**Dados Pessoais**

Nome:	Auxiliadora Baraldi Pacheco						
End.:	Rua 44, Quadro 5, Lote 15, Bairro: Tabuleiro dos Martins						
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.030-000		
Fone:	0XX82 354 4773	Fax:	-				
E-mail:	barauxi@ig.com.br						
CPF:	525.070.844-72	RG:	313848 MM/RJ				
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva			Data de contratação:	14/08/1995		

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Licenciatura em Matemática – Universidade Federal de Alagoas - Maceió/AL, 1988

Aperfeiçoamento	Ensñanza de lãs Ciencias – Universidade de Burgos-Burgos, 1999
Especialização	
Mestrado	Ensino das Ciências com área de concentração em Educação Matemática – Universidade Federal Rural de Pernambuco - Recife - 2001
Doutorado	-
Pós Doutorado	-

Experiência Profissional de Ensino		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.		
Item	Descrição	Pts
1	Março de 1986 a dezembro de 1989 – Professora de 1º e 2º graus – colégio Batista Alagoano – Maceió/AL	
2	Março de 1987 a dezembro de 1993 - Professora de 1º e 2º graus – colégio Guido de Fontgalland – Maceió/AL	
3	Dezembro de 1989 a setembro de 1996 – Professora de 1º e 2º graus – Matemática – Escola Estadual Com. Antônio Magalhães – Maceió/AL	
4	Março de 1994 a setembro de 1995 – Professora de 1º e 2º graus – Matemática – Escola Arnon de Melo – Maceió/AL	
5	Outubro de 1990 a fevereiro de 1999 – Professora de 1º e 2º graus – matemática – Escola Fundação Bradesco – Maceió - AL	
6	Desde outubro de 1995, atual, Professora de Ensino de 1º e 2º graus – Matemática – Escola Agrotécnica Federal de Satuba, Satuba/AL.	

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.		
Item	Descrição	Pts
1		
2		
3		

Publicações

Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.

Item	Descrição	Pts
1	Comunicação Científica – XI Conferência Interamericana de Educação Matemática, realizado em 2003/Blumenau/SC – Resolução de Problemas e Modelagem: Relações entre situações reais e problemas de análise combinatória criados por estudantes.	
2	Pôster – IV Encontro de Aprendizagem significativa, realizado em 2003 – Maragogi/AL – Resolução de problemas e aprendizagem significativa: Relações entre situações reais e problemas de análise combinatória criados por estudantes.	
3	Pôster – II semana de matemática da UFRPE: Os desafios do profissional da matemática entre a tradição e as novas tecnologias realizadas em 2003 – uma investigação sobre erros apresentados por estudantes na resolução de problemas verbais e não-verbais no campo da análise combinatória.	

CURRÍCULUM VITAE (CV)**Dados Pessoais**

Nome:	José Wandmark Duarte Barros				
End.:	Rua José Correia Filho, no. 275, Apto. 503, Bairro: Ponta Verde				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57035-280
Fone:	0XX82 327 4434	Fax	-		
E-mail:					
CPF:	208.971.894-34	RG:	200200188520		
Regime de trabalho	D.E.	Data de contratação	02/09/1996		

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Engenharia Agrônômica – Universidade Federal Rural de Pernambuco – Recife/PE – 28/02/1985
Aperfeiçoamento	-
Especialização	
Mestrado	Em Agronomia “Maquinas Agrícolas” – Universidade de São Paulo/USP - São Paulo – 21/02/2002
Doutorado	-
Pós Doutorado	-

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts
1	Desde 1996, Professor de Ensino de 1º e 2º Graus, Mecanização Agrícola, Escola Agrotécnica Federal de Satuba/AL, Satuba/AL	
2	03/02/92, 26/08/96, Professor, Matemática, Colégio Mar Azul, Maceió/AL	
3	02/03/94, 27/08/96, Professor, Matemática, Colégio Santa Rosa, Maceió/AL	
4		

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, **função (atividade, cargo, etc.)**, empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts
1		.

Publicações

Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.

Item	Descrição	Pts
1	Artigo, São Paulo, Revista Scientia Agrícola, v.60, p217-221, abril/junho 2003	.
2	Livro, São Paulo, IPEF, p409, 2002	.
3		.

CURRÍCULUM VITAE (CV)**Dados Pessoais**

Nome:	Agnaldo Cavalcante de Albuquerque Pessoa Neto				
End.:	Conjunto Dom Adelmo Machado, Bl. 07, Apto. 301, Bairro: Cruz das Almas				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	
Fone:	0XX82 354 4773	Fax	-		
E-mail:					
CPF:	644.949.854-49	RG:	683486 SSP/AL		
Regime de trabalho	-		Data de contratação	29.09.1998	

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	Ciências da Computação – UFAL – 1997
Aperfeiçoamento	-
Especialização	Tecnologia da Informação - 2000
Mestrado	
Doutorado	-
Pós Doutorado	-

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts
1	Professor de Ensino de 1º e 2º Graus na disciplina de Informática na Escola Agrotécnica Federal de Satuba – Satuba/AL	
2		
3		
4		

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts
1		
2		
3		

Publicações

Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.

Item	Descrição	Pts
1		
2		
3		

CURRÍCULUM VITAE (CV)**Dados Pessoais**

Nome:	José Isnaldo Lima Barbosa						
End.:	Conjunto João Sampaio, no. 175, Qd. A17, Bairro: Tabuleiro dos Martins						
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.062-630		
Fone:	358-1073	Fax:	-				
E-mail:	jibarbosa@ig.com.br						
CPF:	411.556.964-68	RG:	555961 SSP/AL				
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva			Data de contratação:	02/05/1994		

Titulação	
Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.	
Formação	Descrição
Graduação	Licenciatura em Física – Universidade Federal de Alagoas – Maceió/AL - 1991
Aperfeiçoamento	-
Especialização	Planejamento Educacional – Universidade Salgado Filho, Maceió/AL-1998.
Mestrado	-
Doutorado	-
Pós Doutorado	-

Experiência Profissional de Ensino		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.		
Item	Descrição	Pts
1	Desde 1994, Professor de Ensino de 1º e 2º Graus, disciplina Física, Escola Agrotécnica Federal de Satuba/AL - Satuba/AL.	
2	Março/91, junho/93, Professor de Física, Impacto Curso pré-vestibular – Maceió/AL	
3		
4		

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.) , empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.		
Item	Descrição	Pts
1		
2		

Publicações		
Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts
1		
2		
3		

CURRÍCULO VITAE (CV)**Dados Pessoais**

Nome:	Maria aparecida de Melo Alves				
End.:	Rua N - Quadra 11 - Nº 66 – Conj. Eustáquio Gomes de Melo I – Tabuleiro do Martins				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.072-360
Fone:	0XX82 322 1877	Fax	-		
E-mail:	mama_aguia@yahoo.com.br				
CPF:	277.253.404-91	RG:	445853 SSP/AL		
Regime de trabalho	Dedicação Exclusiva		Data de contratação	04.09.1992	

Titulação

Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.

Formação	Descrição
Graduação	- Licenciatura em Economia Doméstica - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 1991.
Aperfeiçoamento	- Curso para formação de consultores em APPCC – SENAI/RJ, Fortaleza, CE, 2003. - Fabricação de queijos – SEBRAE – ACIANF – QUEIJARIA ESCOLA, Nova Friburgo/RJ, 1995.
Especialização	- Tecnologia de sucos e polpas tropicais – Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, CE, 1999.
Mestrado	- Ciência e Tecnologia dos Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2005.
Doutorado	-
Pós Doutorado	-

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts
1	Desde 1993, atual, Professora de Ensino de 1º e 2º Graus, Agroindústria, Escola Agrotécnica Federal de Satuba, AL.	.

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts
-------------	------------------	------------

1	1992 – 1994, Coordenadora de Alimentação e Nutrição, Escola Agrotécnica Federal de Satuba, AL.
2	1994 – 1997, Coordenadora da Unidade Educativa e de Produção de Agroindústria, Escola Agrotécnica Federal de Satuba, AL.

Publicações		
Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts
1	Artigo, CD-ROM do 5º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos, Unicamp, Campinas, SP, Avaliação do teor de vitamina C em polpas de frutas congeladas comercializadas em Maceió-AL, nov. 2003.	
2	Artigo, Anais do II Congresso de Pesquisa Científica, UFRRJ, Seropédica, RJ, Desenvolvimento do perfil sensorial do mel de alguns municípios do Estado de Alagoas, dez. 2004.	
3	Artigo, Anais do II Congresso de Pesquisa Científica, UFRRJ, Seropédica, RJ, Caracterização da cor do mel de abelha <i>Apis mellifera</i> de alguns Municípios do Estado de Alagoas, dez. 2004.	

CURRÍCULUM VITAE (CV)					
Dados Pessoais					
Nome:	Orlando de Oliveira Silva				
End.:	Cj.Jd. Acácia, Bl. 21, Aptº 108				
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.055-760
Fone:	0XX82 - 226 1142	Fax:			
E-mail:	europio21@hotmail.com				
CPF:	635.375.594-53	RG:	916439 SSP/AL		
Regime de trabalho:	Dedicação Exclusiva		Data de contratação:	27/02/2003	

Titulação	
Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.	
Formação	Descrição
Graduação	Engenharia Química – Universidade Federal de Alagoas – Maceió/AL - 1996
Aperfeiçoamento	
Especialização	
Mestrado	Química e Biotecnologia – Universidade Federal de Alagoas – Maceió/AL - 2002
Doutorado	-

Experiência Profissional de Ensino		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.		
Item	Descrição	Pts.
1	Professor de Ensino de 1º e 2º graus na disciplina agroindústria – EAFS, 05/2002 até a presente data.	
2	Professor de Bioquímica em nível de Graduação no Curso de Zootecnia no período de 11/2000 a 03/2001, na Fundação Universidade Estadual de Alagoas – Funesa, Arapiraca/AL.	
3	Professor de Química Analítica I e II em nível de Graduação no Curso de Química Licenciatura no período de 04/2001 a 05/2002, na Fundação Universidade Estadual de Alagoas – Funesa, Arapiraca/AL.	

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.		
Item	Descrição	Pts.
1	Engenheiro Químico na Agroindústria Laginha – produção de açúcar e álcool, situada na zona rural de União dos Palmares. No período de 07/1997 a 04/1998.	
2	Engenheiro Químico na Manah Fertilizantes, situada no Distrito Ind. Gov. Luís Cavalcante s/n, Tabuleiro dos Martins. No período de 06/1998 a 12/1998.	
3		
Publicações		
Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts.
1	Publicação em livros de resumo da 54ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência – SBPC. Trabalho: “Envolvimento de Ferro e Ferrobactérias na Obstrução dos Emissores de Irrigação Localizada, em Plantios de Cana-de-Açúcar”. Apresentado e publicado em julho de 2002.	
2		

CURRÍCULUM VITAE (CV)						
Dados Pessoais						
Nome:	Ariadne Aguiar Vitória Mendonça					
End.:	Rua Cel. Alcides Ferreira de Barros,10 – Ed. Maracatiara – Ap. 302					
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.000-000	
Fone:	82 325 5879	Fax:	-			
E-mail:	Ariadne_aguiar@ibest.com.br					
CPF:	437.619.684-34	RG:	698821 SSP-AL			
Regime de trabalho :	Dedicação Exclusiva		Data de contratação:	09.06.94		

Titulação	
Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.	
Formação	Descrição

Graduação	Arquitetura e Urbanismo – UFAL – Maceió/AL – 1992 Licenciatura em Construção Civil – CEFET/MG - 1990
Aperfeiçoamento	
Especialização	Especialização em Sensoriamento Remoto e SIG – UFPB – Campina Grande/PB - 1998
Mestrado	
Doutorado	
Pós Doutorado	

Experiência Profissional de Ensino

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.

Item	Descrição	Pts.
1	06/1994, atual - Professora de Ensino de 1º e 2º Graus nas disciplinas de Desenho Técnico e Topografia na Escola Agrotécnica Federal de Satuba/AL – Satuba/AL	

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso

Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.

Item	Descrição	Pts.
1		

Publicações

Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc...), Título, data da publicação ou veiculação.

Item	Descrição	Pts.
1		

CURRÍCULUM VITAE (CV)

Dados Pessoais

Nome:	Rubem Ramos Rocha Filho						
End.:	Rua Dr. José Correia Filho, 282, apt 1002						
Cidade:	Maceió	UF:	AL	CEP:	57.035-280		
Fone:	(0xx82) 327 2187	Fax:					
E-mail:	rubem@ig.com.br						
CPF:	724.971.814-20	RG:	2001001107431 – SSP/AL				
Regime de trabalho :	Dedicação Exclusiva		Data de contratação :	02/09/96			

Titulação	
Na descrição especificar (nesta ordem): curso, área, instituição, cidade, UF e data de conclusão.	
Formação	Descrição
Graduação	Zootecnia — Universidade Federal de Lavras – MG – 1993
Aperfeiçoamento	
Especialização	
Mestrado	Ciência Animal e Pastagens; Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” – ESALQ; Piracicaba – SP.
Doutorado	
Pós Doutorado	

Experiência Profissional de Ensino		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função, disciplina, instituição, cidade e UF.		
Item	Descrição	Pts.
1	09/1996; 03/2005; Professor de Ensino de 1º e 2º Graus nas disciplinas de Avicultura, Bovinocultura, Introdução à Zootecnia e Ovinocaprinocultura. EAFS – Satuba – AL.	
2		
3		

Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso		
Na descrição especificar (nesta ordem): mês e ano de início, mês e ano de término, função (atividade, cargo, etc.), empresa ou instituição, cidade, UF e descrição da experiência.		
Item	Descrição	Pts.
1	-	
2	-	
3	-	

Publicações		
Na descrição especificar: Tipo? (livro, artigo, manual, programa, etc...), Onde? (editora, veículo, mídia, etc. ...), Título, data da publicação ou veiculação.		
Item	Descrição	Pts.
1	Artigo, Revista Scientia Agrícola, vol. 56, nº. 2. Polpa de Citros e de Milho e a Produção de Ácidos Graxos Voláteis no Rúmen. 1999.	
2	Artigo, Anais do III Simpósio de Iniciação Científica da Universidade de São Paulo, vol. 1. Efeitos da Polpa Cítrica Peletizada e do Milho Grão Triturado em Substituição a Silagem de Milho Sobre a Produção de N-NH3 (MG/DL) e Variação do pH no Rúmen. 1995.	
3	Artigo, Anais do III Simpósio de Iniciação Científica da Universidade de São Paulo, vol. 1. Efeitos da Polpa Cítrica Peletizada e do Milho Grão Triturado em Substituição a Silagem de Milho Sobre a Produção de Ácidos Graxos Voláteis (AGV) no Rúmen. 1995.	
4	Artigo, Anais do III Simpósio de Iniciação Científica da Universidade de São Paulo, vol. 1. Efeitos da Polpa Cítrica Peletizada e do Milho Grão Triturado em Substituição	

a Silagem de Milho Sobre a Degradação “In Situ” da Matéria Seca de Padrão Forrageiro. 1995.

1.16.1.17 Critérios de pontuação para o corpo docente

A – Titulação do Corpo Docente do Curso <ul style="list-style-type: none"> • O docente deverá ter pós-graduação • Considerar apenas a <u>maior</u> titulação 	Doutor	10 Pontos	
	Mestre	8 Pontos	
	Notório Saber	5 Pontos	
	Especialista	4 Pontos	
B – Experiência Profissional de Ensino <ul style="list-style-type: none"> • Cada ano de experiência docente no ensino médio, profissional ou superior somar 1 ponto. Máximo de 10 pontos 			
C – Experiência Profissional Relevante (EPR) na Área Profissional do Curso <ul style="list-style-type: none"> • Cada ano de EPR somar 2 pontos. Máximo de 20 pontos. • Considera-se experiência profissional relevante na área profissional do curso: • Atividade/experiência laboral. (período mínimo de 2 anos em experiência/atividade) • Somente é pontuada a atividade/experiência laboral efetivamente comprovada. 			
D – Publicações Relevantes <ul style="list-style-type: none"> • Para cada 02 (duas) publicações relevantes somar 1 ponto. Máximo de 5 pontos. <p>A publicação deverá ser reconhecida pela comunidade da área específica e comprovada por intermédio dos seguintes indicadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ participação em congressos, exposições, reuniões científicas nacionais ou internacionais da respectiva área com a apresentação de trabalhos registrado nos anais; ▪ publicação dos resultados dos trabalhos de investigação em livros ou revistas indexadas ou que tenham conselho editorial externo composto por especialistas reconhecidos na área; ▪ desenvolvimento de intercâmbio institucional sistemático através da participação de seus docentes em cursos de pós-graduação, troca de professores visitantes ou envolvimento em pesquisas inter institucionais; ▪ desenvolvimento de programas de iniciação científica envolvendo estudantes dos cursos de graduação correspondentes às temáticas investigadas. 			
E – Entrevista <ul style="list-style-type: none"> - Analisar se o perfil do professor é compatível com a unidade curricular a ser ministrada. Pontuação: 0 – 5 pontos. 			

1.16.1.18 Planilha de Pontuação do Corpo Docente

- O quadro a seguir deverá ser preenchido com as informações relativas ao 1º ano.
- Caso seja necessário, **crie linhas** para incluir mais professores.
- Existe uma formula matemática que não funcionará se a tabela for dividida.

UNIDADE CURRICULAR	PROFESSOR	Pontos					Total
		A	B	C	D	E	
Iniciação a Estatística	José Wandemark Duarte Barros	8	10	0	1	5	24
Cálculo Matemático	Auxiliadora Baraldi Pacheco	8	10	10	1,5	5	34,5
Química Geral	José Carlos de Souza Lima	4	10	10	1	5	30
Físico-Química	Orlando de Oliveira Silva	8	5	2	1,5	5	21,5
Desenho Técnico	Ariadne Aguiar Vitória Mendonça	4	10	10	0	5	29
Física-Geral	José Isnaldo de Lima	4	10	10	0	5	29
Biologia Celular	Maria Lausanne Damaceno	8	10	12	0	5	35
Bioquímica Geral	Maria Lausanne Damaceno	8	10	12	0	5	35
Microbiologia Geral	Marluce Alves Rocha	4	10	10	0	5	29
Introdução à Informática	Agnaldo Cavalcante A . P. Neto	4	7	0	0	5	16
Matéria Prima Láctea	Rubem Ramos Rocha	8	9	0	2	5	24
Princípios de Conservação de Alimentos	Maria Aparecida de M. Alves	8	10	20	1,5	5	44,5
Metodologia Científica	Paulo Felisberto da Rocha	8	10	10	0,5	5	33,5
Química Orgânica	Paulo Felisberto da Rocha	8	10	10	0,5	5	33,5
Estatística Experimental	Nélson Augusto do N. Junior	8	9	9	0	5	31
						Total:	449,5
Total de professores :		15		Média da pontuação :		29,97	

Perfil do corpo docente pretendido para o curso, a partir do 2º ano.

PERFIL DO CORPO DOCENTE			
Unidade Curricular	Titulação	Tempo de Experiência Profissional de Ensino	Tempo de Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso
Fenômenos de Transporte	Lato sensu	3 anos	3 anos
Química Analítica	Lato sensu	3 anos	3 anos
Inspeção, Higiene e Sanitização Industrial	Lato sensu	3 anos	3 anos
Química de laticínios	Lato sensu	3 anos	3 anos
Nutrição e Dietética	Lato sensu	3 anos	3 anos
Bioquímica de Alimentos	Lato sensu	3 anos	3 anos

Análise Sensorial	Lato sensu	3 anos	3 anos
Embalagens de Alimentos	Lato sensu	3 anos	3 anos
Segurança e Biossegurança no Trabalho	Lato sensu	3 anos	3 anos
Análise Físico-química de alimentos	Lato sensu	3 anos	3 anos
Microbiologia do leite e Derivados	Lato sensu	3 anos	3 anos
Sistemas de Resfriamento	Lato sensu	3 anos	3 anos
Sociologia Geral	Lato sensu	3 anos	3 anos
Infra-estrutura da Indústria de Laticínios	Lato sensu	3 anos	3 anos
Inglês Técnico	Lato sensu	3 anos	3 anos
Biотecnologia	Lato sensu	3 anos	3 anos
Processamento de leite de Consumo	Lato sensu	3 anos	3 anos
Psicologia Organizacional	Lato sensu	3 anos	3 anos
Gerenciamento e Tratamento de Efluentes	Lato sensu	3 anos	3 anos
Introdução à Economia	Lato sensu	3 anos	3 anos
Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	Lato sensu	3 anos	3 anos
Tecnologia de Creme e Manteiga	Doutorado	3 anos	3 anos
Tecnologia de Doces e Gelados Comestíveis	Lato sensu	3 anos	3 anos
Tecnologia de Queijos	Lato sensu	3 anos	3 anos
Gestão do Agronegócio	Lato sensu	3 anos	3 anos

Planilha de Avaliação do Corpo Docente e do Coordenador

Pontuação do Corpo Docente	Proporção 90 %	Resultado (1)
29,97	Multiplicar por 0,9	26,97

Pontuação do Coordenador do Curso	Proporção 10 %	Resultado (2)
25,5	Multiplicar por 0,1	2,55

Pontuação Final do Corpo Docente <i>(Somar Resultados (1) e (2))</i>	29,52
--	-------

Escala de pontuação:

A – de 30 até 50

B – de 20 até 29

C – de 10 até 19

D – de 5 até 9

E – de 0 até 5

CONCEITO DO

CORPO DOCENTE E DO COORDENADOR:

B

Exclusivo do MEC

- Transportar para o item 10 Planilha de Avaliação Final o resultado conforme tabela de conversão abaixo.

Se **A** – transportar 100

Se **B** – transportar 85

Se **C** – transportar 65

Se **D** – transportar 55

Se **E** – transportar 45

1.20. Infra-Estrutura

Infra-Estrutura Física e Recursos Materiais

1.16.1.19 Distribuição do espaço físico existente e/ou em construção para o curso em questão.

- Em caso de salas de aulas diferentes, preencher uma linha para cada tipo de sala de aula

Dependências	Quantidade	m ²
Sala de Direção	01	69
Salas de Coordenação	01	20,7
Sala de Professores	01	39,7
Salas de Aulas para o curso	04	62,7
Sanitários	04	29,6
Pátio Coberto / Área de Lazer / Convivência	02	1935,6
Setor de Atendimento / Tesouraria	01	64
Praça de Alimentação (Refeitório/Cantina)	02	391,6
Auditórios	02	226
Sala de Áudio / Salas de Apoio	01	135,40
Sala de Leitura/Estudos	01	24
Outros		

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. A Instituição investir na melhoria das instalações e ambientes.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.20 Outros Recursos Materiais

- Em caso de outros recursos não listados, inserir uma linha a mais para cada recurso.

Item	Observações	Quantidade
Televisores		06
Vídeos cassete	Em desuso (substituição progressiva por DVD)	06
Retroprojetores		15
Canhões Multimídia		-
Data Show		01

Projetores de Slides		02
Câmeras	Filmadoras	02
Quadro Branco		15
Flip-charts		-
DVD		02
Câmera Fotográfica	Digital	01

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.21 Plano de Expansão

A Escola iniciou um processo de conversão das fitas de vídeo para CD-ROM e com isso pretende, em breve, reduzir a participação dos videocassetes e substituí-los por DVDs. Há intenção de adquirir mais um data-show, a fim de dar suporte direto ao Curso Superior de Tecnologia em Laticínios, já que o outro se destina ao uso geral. Os retroprojetores, peças importantes de apoio pedagógico, sofrerão as substituições eventuais de peças sempre que for necessário.

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Não Atendido.

O texto descrito não corresponde a um plano de expansão.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.22 Sub-Planilha para Avaliação da Infra Estrutura Física e de Materiais

- Parâmetros mínimos de qualidade relativos à área x nº de alunos: 1,0 m² por aluno (salas de aula) e 1,5 m² por aluno (laboratórios).
- Cada item da tabela abaixo deverá atingir, no mínimo, 30% da pontuação máxima. Caso contrário, será atribuído o conceito E.

Avaliar a adequação da infra-estrutura física e de materiais tendo em vista o número de alunos, objetivos do curso, projeto pedagógico e horários de funcionamento, conforme itens a seguir:

ITENS DESTINADOS PARA ANÁLISE	Máximo	Pontos
Salas de aulas utilizadas pelo curso (área total, capacidade, iluminação, ventilação)	60	55

Salas e/ou gabinetes para professores	10	6
Instalações sanitárias e outras facilidades adequadas aos docentes, discentes e funcionários como áreas de lazer/circulação	10	6
Instalações especiais (auditório, sala de multimeios) e/ou outros recursos materiais	10	7
Salas de estudos para alunos	10	5
	Total:	79

Escala de pontuação:	CONCEITO DA INFRA-ESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS:
A – de 91 até 100	B
B – de 71 até 90	
C – de 61 até 70	
D – de 51 até 60	
E – de 0 até 50	
<i>Exclusivo do MEC</i>	

1.16.1.23 Infra-Estrutura de Acessibilidade às Pessoas Portadoras de Necessidades Especiais

1.16.1.24 1.20.1.5. Infra-estrutura para alunos com deficiência física

- Obs.: O item deverá ser totalmente atendido como determinam a Lei Federal Nº 10.098/2000 e a Portaria MEC Nº 1.679/1999.

A EAF Satuba está desenvolvendo projeto já com financiamento junto o Orçamento Geral da União com o propósito de acabar com as barreiras arquitetônicas existentes atualmente na Escola. Algumas dessas barreiras já foram solucionadas e estão em pleno uso, inclusive elevador, com acesso de cadeiras de rodas e adaptado a deficiente visual. Os sanitários estão parcialmente adaptados para o uso por PNEs. Há vaga exclusiva de estacionamento. Os acesso à biblioteca, salas de aula, setor médico, setor odontológico, secretaria, prédios administrativos, já contam com rampas padrão. A Escola já conta com um núcleo de apoio ao PNE, já possui portador de necessidade especial na categoria DM leve plenamente adaptado ao Curso Técnico, e ainda conta com o gestor estadual do Programa Tec Nep.

Assunto	SIM ou NÃO
Há rampas com corrimãos e/ou elevadores que permitam o acesso do estudante com deficiência física aos espaços de uso coletivo da instituição (secretaria, sala dos professores ...)?	Sim
Há rampas com corrimãos e/ou elevadores que permitam o acesso do	Sim

estudante com deficiência física a todas as salas de aula/laboratórios da instituição. ?	
Há reservas de vagas em estacionamentos nas proximidades das unidades da instituição, para pessoas portadoras de necessidades especiais ?	Sim
Há banheiros adaptados que disponham de portas largas e espaço suficiente para permitir o acesso de cadeira de rodas ?	Sim
Há barras de apoio nas paredes dos banheiros ?	Não
Há lavabos e bebedouros instalados em altura acessível aos usuários de cadeiras de rodas ?	Não
Há telefones públicos instalados em altura acessível aos usuários de cadeiras de rodas ?	Não

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. O Diretor Geral assinou termo se comprometendo a realizar as adaptações necessárias.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.25 1.20.1.6. Compromisso formal da Instituição em prover Infra-estrutura para proporcionar, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso, sala de apoio especial para alunos com deficiência visual/auditiva.

- Entregar a Comissão Verificadora os Termos de Compromisso.
- No termo de compromisso para alunos com deficiência visual, deve constar os seguintes itens:
 - máquina de datilografia Braille, impressora Braille acoplada ao computador, sistema de síntese de voz;
 - gravador e fotocopadora que amplie textos;
 - plano de aquisição gradual de acervo bibliográfico em fitas de áudio;
 - software de ampliação de tela do computador;
 - lupas, régua de leitura;
 - scanner acoplado a computador;
 - plano de aquisição gradual de acervo bibliográfico dos conteúdos básicos em Braille.
- No termo de compromisso para alunos com deficiência auditiva, deve constar os seguintes itens:
 - intérpretes de língua de sinais/língua portuguesa;

- flexibilidade na correção de avaliações, valorizando o conteúdo semântico;
- iniciativas para o aprendizado da língua portuguesa;
- materiais de informações aos professores para que se esclareça a especificidade lingüística de surdo;

Assunto	SIM ou NÃO
Existe o compromisso formal da Instituição em proporcionar, caso seja solicitada, desde o acesso até a conclusão do curso sala de apoio especial para deficientes visuais/auditivos?	sim

1.16.1.26 1.20.1.7. Sub-Planilha para Avaliação da Infra-Estrutura de Acessibilidade às Pessoas Portadoras de Necessidades Especiais.

ITENS DESTINADOS PARA ANÁLISE	Pontos
Infra-estrutura para alunos com deficiência física.	4

Exclusivo do MEC

- Obs.: O conceito C deverá ser dado em caso da infra-estrutura requisitada estar disponível para utilização adequada com qualidade mínima aceitável.

Total :		4
Escala de pontuação: A – 5 Pontos B – 4 Pontos C – 3 Pontos D – 2 Pontos E – 1 Ponto	CONCEITO DA INFRA-ESTRUTURA DE ACESSIBILIDADE ÀS PESSOAS PORTADORAS DE NECESSIDADES ESPECIAIS: <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px 0;">B</div>	

Exclusivo do MEC

Infra-Estrutura de Informática

1.16.1.27 Quadro Resumo da Infra-estrutura de Informática (exceto o referente ao curso específico que será descrito no próximo bloco).

- Informar e indicar a existência de laboratório de uso geral que poderá ser compartilhado com outros cursos.
- Neste item deverá ser preenchido, a infra-estrutura de informática de uso geral. Qualquer outra infra-estrutura de informática que não seja de uso geral deverá está descrita no item laboratórios específicos à área do curso.

- A infra-estrutura de informática de uso geral é: computadores, impressora, acesso à internet e softwares de uso geral (sistema operacional – Ex.: Windows, editor de texto – Ex.: Word, planilha eletrônica – Ex.: Excel, software de apresentação - Ex: PowerPoint, correio eletrônico – Ex.: Outlook, e browser – Ex.: Internet Explorer).
- Informar área (m²) e listar softwares utilizados.
- Em Qtde. especificar quantidade e em Especificações descrever nesta ordem: CPU, Sistema Operacional, capacidade do disco rígido em Gigabyte, quantidade de RAM em Megabyte, se tem CD-Rom e que velocidade, se tem DVD e que velocidade, se tem acesso a Internet, se tem acesso a rede colocar tipo (Novell, WinNT, etc.), ano de aquisição e outras informações pertinentes.
- Os computadores devem estar tombados e disponíveis quando da visita da comissão verificadora.
- Informar, ainda, os horários de aula e horários livres para cada laboratório.
- Multiplique as linhas ou os quadros se necessário.

Laboratório (Nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
LABORATÓRIO 01	60	2,16	2,16
Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)			
WINDOWS 98 SE - OFFICE 2000 - DELPHI 5.0 - COREL 9.0- FLASH 5.0 AUTOCAD R.14			
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
10	Microcomputador, compaq deskpro EP/SB series, processador Intel celeron 300 MHz, Windows 98 SE, HD 4 GB, 32 MB RAM, CD-ROM 36x, floppy disk 3 ^{1/2} – 1.44 MB, teclado ABNT2, monitor de 14” color – 0,28 dpi, placa de interface multimídia		

- Informar os horários de aula e horários livres para cada laboratório.

Quadro de Horários							
Lab. Nº	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
1 Manhã	Curso Superior até 09:45 Livre de 09:45 às 11:45	Curso Técnico até às 10:45 h. Livre de 10:45 às 11:45 horas.	Livre	Curso Técnico até às 10:45 h. Livre de 10:45 às 11:45 horas.	Livre	--	--
1 Tarde	Livre	Curso Técnico até às 16:00 h. Livre de 16:00 às 17:00 horas.	Curso Técnico até às 16:00 h. Livre de 16:00 às 17:00 horas.	Livre	Curso Técnico até às 16:00 h. Livre de 16:00 às 17:00 horas.	--	--

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Há necessidade de construção de mais um laboratório de informática.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.28 1.20.1.9. Quadro resumo de pessoal de apoio quanto à disponibilidade, qualificação e regime de trabalho

01 professor graduado em Ciências da Computação, com disponibilidade de 40 horas semanais, em regime de dedicação exclusiva.

01 Analista de Sistemas, com disponibilidade de 40 horas semanais, em regime de 40 horas de trabalho/semana.

01 Auxiliar de Processamento de Dados, com disponibilidade de 40 horas semanais, em regime de 40 horas de trabalho/semana.

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.16.1.29 1.20.1.10. Plano de atualização tecnológica e manutenção dos equipamentos

A atualização das máquinas de laboratório ocorre no intervalo de 02 (dois) a 03 (três) anos. As máquinas retiradas dos laboratórios são distribuídas entre os departamentos conforme necessidades dos mesmos. A manutenção da parte de software (instalação e configuração) é realizada pela coordenação de informática, pelos professores e pelos estagiários. Em caso do defeito mecânico, quando não é possível a solução com os recursos existentes na escola, o equipamento é encaminhado a um técnico particular.

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.20.1.11. Sub-Planilha para Avaliação da Infra-Estrutura de Informática

- Avaliar o espaço físico, plano de atualização, manutenção, softwares disponíveis às necessidades da organização curricular e pessoal técnico de apoio, política de uso dos laboratórios.
- **Cada item** da tabela abaixo deverá atingir, no **mínimo, 30%** da pontuação máxima. Caso contrário, será atribuído o **conceito E**.

ITENS	Máximo	Pontos
A adequação do espaço físico, tendo em vista a quantidade de equipamentos e o número de usuários	25	20
Plano de atualização tecnológica e manutenção dos equipamentos	20	15
Disponibilidade dos softwares em relação às necessidades da organização curricular.	25	15
Quadro de pessoal de apoio quanto à disponibilidade, qualificação e regime de trabalho	15	12
Horários de funcionamento dos laboratórios; política de acesso ao laboratório	15	15
	Total:	77

Escala de pontuação:

- A – de 91 até 100
- B – de 71 até 90
- C – de 61 até 70
- D – de 51 até 60

CONCEITO DA

INFRA-ESTRUTURA DE INFORMÁTICA:

B

E – de 0 até 50

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Infra-Estrutura de Laboratórios Específicos à Área do Curso

1.20.1.12. Quadro Resumo da Infra-estrutura de Laboratórios Específicos à Área do Curso.

- Em caso de laboratório de informática de uso geral, utilize os critérios do item de infra-estrutura de informática.
- Para outros laboratórios (da área do curso), detalhar os equipamentos e recursos presentes, os quais devem estar tombados e disponíveis quando da visita da Comissão Verificadora.
- Informar os horários de aula, horários livres para cada laboratório e a política de acesso aos laboratórios.

Laboratório (Nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
Laboratório 01 – LEITE E DERIVADOS	214	8,2	8,2
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Laboratório (Nº e/ou nome)	Área (m ²)	m ² por estação	m ² por aluno
<p>Descrição</p> <p>Unidade</p> <p>Quantidade</p> <p>LABORATÓRIO DE LEITE E DERIVADOS</p> <p>01 Tanque de Equilíbrio em Aço Inoxidável, com capacidade para 150l – Tanque de recepção com acabamento sanitário. UN - 01</p> <p>02 Bomba Sanitária de 1CV com Filtro de Linha e Tubulação Inox - Bomba sanitária em aço inoxidável nas partes em contato com o produto. Vazão máxima de 2.400 litros/hora (retira o leite do tanque de recepção e o envia através do pasteurizador). UN - 02</p> <p>03 Pasteurizador A Placas, com capacidade para 150L/H – Filtro de linha em aço inoxidável. Pasteurizador/regenerador/ resfriador: Pasteurizador de leite com trocador de calor a placas em aço inoxidável e acabamento sanitário (Eleva a temperatura do leite a 75° C e resfria a 5° C para o embalo). Gerador de água quente, com tanque em aço inoxidável e resistência elétrica. Bomba de água quente com moto bomba para condução da água quente. Retardador</p>			

tubular, que retém o leite aquecido a 75° C por 16 segundos para pasteurização. Painel de comando elétrico/eletrônico, que aciona as bombas e o gerador de água quente, controla a temperatura do gerador de água quente e a do leite pasteurizado, com termômetro digital para a água e o leite. Alarme que sinaliza se o leite não estiver na temperatura correta de pasteurização. Conjunto tubular de interligação pré-montado para a água e o leite. Válvula reversora de fluxo. UN - 01

04 Tanque Pulmão Inox com capacidade Para 150l – Tanque de recepção, com capacidade para 150 litros, construído em aço inoxidável e com acabamento sanitário. UN - 01

05 Bomba Sanitária para Transferência, 1cv, com tubulação Inox – Bomba sanitária de pressão positiva, em aço inoxidável nas partes em contato com o produto, com vazão máxima de 2.400 litros/hora. UN - 01

06 Embaladeira – Automática Com Datador – Estrutura em aço inoxidável, alumínio naval polido, com capacidade para 1.200 embalagens/hora, com volume de 100 a 1000 ml. Acionamento pneumático. Sistema de esterilização “U.V.”. Germicida que proporciona mais garantia de sanidade para o produto. Fonte de energia elétrica e ar comprimido. Tensão 220 VAC/6 AMP, potência de 1.200w. Dotada de termo-datador. Acionamento por eletroimã, não utiliza sistema pneumático. Sistema de impressão, não usa tinta, não borra e permite alterações. Com sistema de leitura de ponto de fotocélula já acoplado. Filme de 185mm de largura. UN – 01

07 Tanque Camisa Dupla Inox para Fabricação de Queijos, com capacidade Para 500l – Sendo a camisa de 1/3 do tanque, construído em aço inoxidável, com acabamento sanitário. Saída par soro e fundo interno nivelado, com pés de 20cm, entrada para vap. UN – 01

08 Mesa para Manipulação Inox 1300x700x900 – Tampo superior executado em aço inoxidável, liga 18/8. Espelho em aço inoxidável de 100mm de altura nas partes que tangenciam as paredes. UN – 01

09 Conjunto de Prateleiras em Fibra de Vidro para Maturação. 3,00x1,00m UN – 01

10 Conjunto de Prateleiras em Fibra de Vidro para Secagem. 3,00x1,00m UN

– 01

11 Carrinho com Rodas – em Aço Inoxidável, para transporte de produtos UN – 01

12 Balança Analítica Eletrônica Digital, mostrador LCD, prato de 90mm de diâmetro, altura livre acima do prato mínima de 190mm, temperatura de operação de 5 a 40°C, carcaça de metal pintada e vidro, 04 niveladores, nível para estabilização calibração automática, pesagens com 04 casas decimais (0,1 mg), capacidade: 15Kg, reprodutibilidade: 0,1mg, linearidade: $\pm 0,2\text{mg}$, tempo de estabilização: 4s, capacidade de subtração (tara), voltagem: 220v/60Hz. UN – 01

13 Datador de Bancada. Não borra, não sai, não permite alterações. Com impressão simultânea. Validade e data de fabricação. Acionamento por eletroímã. UN – 01

14 Embaladeira a Vácuo – Máquina para extração de ar e fechamento de embalagem plástica por termosoldagem, com bomba de vácuo de 60m³/h, vacuômetro, sistema de controle e demais acessórios necessários ao seu funcionamento. Para queijos de 0,5Kg a 4,0Kg. UN – 01

15 Conjunto de Liras para Corte – horizontal e vertical. UN – 01

16 Pá para Filagem de Massa UN – 01

17 Mesa de Fibra de Vidro para Manuseio, 2100X700X900mm UN – 01

18 Formas para Queijos Minas Frescal, com capacidade para 500 e 100g, em polipropileno (25 unidades de cada medida). UN – 50

19 Formas para Queijos Prato Lanche, com dessorador para prensar, com capacidade para 400 a 600g, 700 a 1.000g e 1.800 a 2.500g, em polipropileno. (25 unidades para cada medida) UN – 75

20 Compressor de Ar, com capacidade para 175 libras de pressão – trifásico, tensão 110/220v. UN – 01

21 Conjunto de Prateleira em fibra de vidro para estocagem, 12000X1000X2200mm UN – 01

22 Tanque para Encolhimento de Película – banho de encolhimento no

processo de embalagem a vácuo de queijos. Construído totalmente em aço inoxidável, com isolamento de poliuretano. Sistema de tubulação de vapor, para aquecimento da água. Tanque redondo, equipado com uma gaiola de alças para imersão. UN – 01

23 Máquina para Lacrar e Datar Embalagens – corpo em alumínio naval anodizado. Produção de 800 a 900 embalagens por hora. Sistema de impressão. UN – 01

24 Tanque Resfriador para Leite – com capacidade para 1.000l, construído totalmente em aço inoxidável, com parede dupla e isolamento de poliuretano. Solda tipo caldeamento por fusão dos materiais de aço inoxidável, por processo que garanta uma limpeza sanitária. Evaporador construído totalmente em aço inoxidável, com agitado para uniformizar o leite e a gordura. Compressor hermético de alta qualidade, sendo que o condensador e resfriador a ar, através de ventiladores. UN

25 Kits para Câmara Fria (um para estocagem e um para salga). Gabinete interno do evaporador em chapa de alumínio, gabinete externo do condensador em chapa galvanizada, com acabamento em pintura epóxi, de aplicação pó; motor compressor hermético, 380v, trifásico, 60hz, condensador a ar, em tubos de cobre e aletas de alumínio; evaporador tipo ar forçado com serpentina capilar; ventiladores axiais do condensador e do evaporador diretamente acoplados a micro/motores, monofásicos; mancais auto/lubrificante; sistema automático de degelo inteligente por gás quente; termostato/ termômetro digital, eletrônico; painel eletrônico frontal de força e comando com todos os sistemas e equipamentos de energização e segurança, com ventilação por piloto, monoblocos a serem instalados em câmara frigorífica. Porta de acionamento manual, com isolamento em polietileno expandido, revestido em chapas de aço carbono, espessura de 0,5mm, galvanizadas, tratadas e pré-pintadas em epóxi e poliéster. UN – 02

26 Conjunto de Placas de Pré-Prensagem de Massa, em tanque de fabricação de queijo, para 500l, construído totalmente em aço inoxidável, com suporte da placa e encosto. UN – 02

27 Caldeira com Capacidade para 300Kg, com as seguintes características: fogo tubular; combustível – óleo diesel; totalmente câmara d'água, isenta de

refratário; pressão de trabalho 8 kgf/cm²; construção robusta, de fácil manutenção, totalmente automática; isolada com lã de vidro e revestida com chapa de aço carbono, duplamente pintada; sistema de queima de tipo atmosférico, tipo pressão mecânica. UM

28 Compressor de ar com motor de 175 libras – trifásico, 380v. UN

29 Tacho basculante para fabricação de doce de leite pastoso; formato cilíndrico vertical com camisa dupla e câmara; construído totalmente em aço inox, com sistema de engate rápido, acionado por um motor reduto de 220V, bifásico. Estrutura cavalete em perfil tipo Terça de aço carbono, com tratamento anti-corrosivo e pintura esmaltada. Entrada e saída com conexões e válvula de alívio. Exaustor de alta eficiência e sistema de aquecimento a vapor. UN

30 Máquina de Selar Potes, modelo com matriz giratória, com levantamento dos potes após selagem. Construída com base em aço inox. Suporte dos potes trabalha sobre canaleta regulável, que encaixa exatamente sobre a prensa, com resistência elétrica que faz a vedação do selo de alumínio. Prensa acionada por alavanca retrátil, de fácil manuseio, trabalha com resistência elétrica, com termostato 50/300 graus, controlado por botão existente no painel frontal para diversos tipos de embalagens. Alimentação 220v. UN

31 Dosador Manual de vidros/potes. Construídos em aço inoxidável AISI 304, teflon e suportes, com torneira de aço carbono pintado com tratamento anti-corrosivo. Com válvula de corte de fluxo, adequados para dosagem com precisão, podendo usar embalagem plástica, vidro, papel ou metal. Capacidade para 30l, para dosagem de 50 a 1.000l. UN

32 Conjunto de Prateleiras de Fibra de Vidro, para estocagem. UN

33 Mesa totalmente fabricada em aço inoxidável, com acabamento sanitário, com rodas fixas, medindo 900X2000X1000 mm. UN

34. Iogurteira Capacidade 200 Litros

Tanque de processo para fabricação de iogurte, com dispositivo para aquecimento e resfriamento, cilíndrico vertical, toda constituída em aço inoxidável, isolamento térmico, agitador acionado por motor-redutor, termômetro, tampa superior, tubulação de descarga de produto de 2", ambas com rosca SMS macho. Capacidade 200 litros. UN – 01

Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)	
Qtde.	Especificações
1	Microcomputador, deskpro EP/SB series, processador Pentium IV 300 MHz, Windows 98 SE, HD 4 GB, 32 MB RAM, CD-ROM 36x, floppy disk 3 ^{1/2} – 1.44 MB, teclado ABNT2, monitor de 14" color – 0,28 dpi, placa de interface multimídia

Laboratório (Nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
Laboratório 02 – MICROBIOLOGIA	20	1	1

Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)

1. Uma balança analítica, marca BEL, modelo 1.100, capacidade 1100g, com cinco casas decimais.
2. Uma balança digital, marca BEL, com precisão de 3 casas decimais.
3. Duas Estufas incubadora de microorganismos, com temporizador e termostato, marca QUIMIS.
4. Uma câmara de fluxo laminar para inoculação e manipulação de meios de cultura.
5. Autoclave modelo vertical, marca BIOPAR, capacidade 25 litros.
6. Um deionizador de água, marca Permutation.
7. Uma bomba de vácuo, marca QUIMIS.
8. Um pH-metro marca ANALION, com ajuste de temperatura manual.
9. Contador de colônias para contagem bacteriana.
10. Um turbidímetro para determinação da turbidez de águas e derivados do leite.
11. Um destilador de água, marca BIOPAR, capacidade 5l/hora.
12. Um agitador de tubos de ensaio.
13. Uma chapa de aquecimento circular, modelo QUIMIS.
14. Um conjunto de filtração milipore para microfiltrações.
15. Um condicionador de ar SPRINGER, capacidade 15.000 BTUs.
16. Um banho Maria com aquecimento elétrico de 6 bocas.
17. Uma geladeira, marca CONSUL, 220 litros para armazenagem e conservação de meios de cultura.

Laboratório (Nº e/ou nome)	Área (m²)	m² por estação	m² por aluno
Laboratório 03 – ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	10	0,5	0,5

Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)

1. Um destilador de água, capacidade 3l por hora.
2. Uma estufa de secagem, temperatura máxima de aquecimento regulável até 300 graus Celsius.
3. Uma chapa de aquecimento circular, marca QUILMIS.
4. Um bico de Bunsen com tela de aquecimento.
5. Sessenta erlenmeyers, capacidade 125 ml.
6. Noventa tubos de ensaio 15 x 2,5 cm de diâmetro.
7. Vinte e quatro beakers, capacidade 250 ml.
8. Quinze beakers, capacidade 100 ml.
9. Quatro beakers, capacidade 1000 ml.
10. Nove balões volumétricos com as respectivas capacidades (100, 250 e 1000 ml).
11. Doze provetas plásticas, capacidade 1000 ml.
12. Nove provetas, capacidade 250 ml.
13. Um espectrofotômetro, marca BEL, com comprimento de onda variável de 300 a 1000 nm.

- Informar os horários de aula e horários livres para cada laboratório.

Quadro de Horários							
Lab. Nº	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
1 Manhã	7:45 às 11:00 h	Livre	Livre	7:45 às 11:00 h	Livre	----	----
1 Tarde	Livre	Livre	Livre	13:00 às 16:00 h	13:00 às 16:00 h	----	-----
2 Manhã	Livre	Livre	Livre	Livre	Livre	---	----
2 Tarde	13:00 às 16:00 h	13:00 às 16:00 h	Livre	Livre	Livre	----	----
3 Manhã	Livre	Livre	Livre	Livre	Livre	---	----
3 Tarde	13:00 às 16:00 h	13:00 às 16:00 h	Livre	Livre	Livre	----	----

Quadro resumo de pessoal de apoio quanto à disponibilidade, qualificação e regime de trabalho

04 professores da área, com disponibilidade de 40 horas semanais, em regime de 40 horas de trabalho/semana, com dedicação exclusiva.

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. Há necessidade de um controle do uso dos laboratórios, no que se refere à higiene e manutenção.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.20.1.13. Plano de atualização tecnológica e manutenção dos equipamentos

O Plano de manutenção preventiva de equipamentos difere em razão da particularidade de cada item, seguindo-se à recomendação do fabricante. A manutenção corretiva ocorre sempre que a situação assim o desejar, e na dependência da disponibilidade orçamentária da Instituição.

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.20.1.14. Sub-Planilha para Avaliação da Infra-Estrutura de Laboratórios Específicos à Área do Curso

- Avaliar o espaço físico, plano de atualização, manutenção, softwares disponíveis às necessidades da organização curricular e pessoal técnico de apoio, política de uso dos laboratórios.
- Cada item da tabela abaixo deverá atingir, no mínimo, 30% da pontuação máxima. Caso contrário, será atribuído o conceito E.

ITENS	Máximo	Pontos
A adequação do espaço físico, tendo em vista a quantidade de equipamentos e o número de usuários.	25	22
Plano de atualização tecnológica e manutenção dos equipamentos.	20	15
Disponibilidades dos equipamentos, materiais, ferramentas, softwares, etc em relação às necessidades da organização curricular.	25	25

Quadro de pessoal de apoio quanto à disponibilidade, qualificação e regime de trabalho.	15	15
Horário de funcionamento dos laboratórios; política de acesso aos laboratórios	15	15
	Total:	92
Escala de pontuação: A – de 91 até 100 B – de 71 até 90 C – de 61 até 70 D – de 51 até 60 E – de 0 até 50	CONCEITO DA INFRA-ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO	
	A	
<i>Exclusivo do MEC</i>		
<i>Exclusivo do MEC – Comissão Técnica</i>		
<i>Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora</i>		

BIBLIOTECA

1.20.1.15. Quadro resumo do acervo pela menor unidade curricular.

- Os exemplares do 1º ano deverão estar disponíveis, tombados e catalogados na biblioteca quando da visita da comissão verificadora.
- Identificar cada título existente por título, autor, edição (**ED**), editora, tipo { livro-texto como (**LT**) e bibliografia complementar como (**BC**) } e o número de exemplares (**Nº Ex.:**).
- Informar quantidade de livros no Quadro apresentado no item Organização Curricular.
- Todos os títulos indicados no item organização Curricular como bibliografia básica deverão estar obrigatoriamente disponíveis na biblioteca da instituição mantenedora.
- O(a) bibliotecário(a) deverá estar disponível quando da visita da Comissão Avaliadora.

- Parâmetro mínimo de qualidade para a quantidade de títulos/periódicos da bibliografia básica: **4 TÍTULOS/PERIÓDICOS POR UNIDADE CURRICULAR.**
- Parâmetro mínimo de qualidade para a quantidade de exemplares dos títulos/periódicos da bibliografia básica:

<p>R = Relação aluno/exemplar</p> <p>Pontos: 40, se $R \leq 10$ 28, se $10 < R \leq 20$ 0, se $R > 20$</p> <p>aluno: quantidade de alunos cursando a unidade curricular</p>

- Informar no quadro abaixo a quantidade de exemplares dos títulos/periódicos da bibliografia básica de cada unidade curricular

Unidade Curricular	Título/Periódico	Biblioteca	
		Nº Exemplares	Pontos
Desenho Técnico	Desenho Técnico Básico, FERREIRA, Aldemar, 9ª, Rio de Janeiro, Francisco Alves, 1990.	2	40
	Desenho Técnico, CUNHA, L.V. 12ª Lisboa Calouste Gulbenkian, 2002	3	40
	Desenho Técnico Fundamental, SILVA, E.O., 1ª, São Paulo, EPU, 1977	3	40
	Desenho Técnico de Peças e Máquinas, IOSHIDA, A, São Paulo, L. Oren,	1	28
	Curso de Desenho Geométrico, GIONGO, A . R., São Paulo, Nobel, 1990	1	28
Cálculo Matemático	Introdução ao Cálculo, Ávila, Geraldo., 1ª, Rio de Janeiro, LTC, 1998.	6	40
	Cálculo com Aplicações, Larson, et al., 4ª, Rio de Janeiro, LTC, 1995.	5	40

Biologia Celular	Biologia e Fisiologia Celular, Berkaloff, et al., 1ª, São Paulo, Edgard Blucher, 1975.	2	40
	Fundamentos da Biologia Celular, Alberts, et al., 1ª, Porto Alegre, Artmed, 1999.	3	40
Química Geral	Química Geral v.2, Brady & Humiston, 2ª Ed. LTC, Rio de Janeiro, 2004	6	40
	Química Geral v.1, Russel, J.B. 2ª Ed. Makron Books, São Paulo, 1994	3	40
	Química Geral v.2 Russel, J.B. 2ª Ed. Makron Books, São Paulo, 1994	4	40
	Fundamentos da Química Gera, Hein & Arena, 9ª Ed. LTC, Rio de Janeiro, 1996	3	40
Química Orgânica	Química Orgânica v.1, Solomons & Fryhle, 7ª Ed. LTC, Rio de Janeiro, 2000.	4	40
	Química Orgânica v.1, Solomons & Fryhle, 7ª Ed. LTC, Rio de Janeiro, 2000.	1	28
	Química Orgânica, Morisson, R. B. 13ª Ed. Calouste Gulbenjian, Lisboa, 1996.	2	40
	Química Orgânica v.3, Vogel, A . I., 3ª, LTC, Rio de Janeiro, 1978.	1	28
	Química Orgânica v.1, Vogel, A . I., 3ª, LTC, Rio de Janeiro, 1978.	1	28
	Química Orgânica para Cursos Profissionalizantes. Prado & Sanvido, Texto Novo, SP, 2002.	3	40
Iniciação à Estatística	Introdução à Estatística, Farias, et al, 2ª, Rio de Janeiro, LTC, 1991.	2	40
	Introdução à Estatística Aplicada, Farhat, C.A.V., São Paulo, FTD, 1998.	2	40
	Introdução à Estatística, Triola, Mário F., 7ª, Rio de Janeiro, LTC, 1999.	4	40

Estatística Experimental	Estatística Básica, BUSSAB & MORETTIN, 4ª, São Paulo, Atual, 1987.	2	40
	Curso Básico de Estatística, NAZARETH, H., 8ª, São Paulo, Ática, 1996.	3	40
	Introdução à Estatística, MORETTIN, P.A., São Paulo, Atual, 1981.	2	40
Introdução à Informática	Introdução à Informática, NORTON, P., São Paulo, Makron Books, 2004.	2	40
	Introdução à Informática, CAPRON, H.L.	3	40
	Introdução à Informática – teoria e prática, RAMALHO, J. A . A .	3	40
	Introdução à Informática – teoria e prática, RAMALHO, J. A . A ., 4ª, São Paulo, Futura, 2003.	4	40
	Segurança de Redes, WADLON, T. A ., Rio de Janeiro, Campus, 2000.	2	40
	Glossário de Informática, CAMARÃO, P.C., Rio de Janeiro, Livros Técnicos, 1989.	1	28
Metodologia Científica	Como Fazer uma Pesquisa Científica, ROCHA, P.F., Maceió, Catavento, 2002.	7	40
	Aprendendo Metodologia científica, CARVALHO, A .M.	3	40
	Fundamentos de Metodologia científica, BARROS & LHEFELD	3	40
	Introdução à Metodologia da Ciência, DEMO, P., São Paulo, Atlas, 1985	1	28
Física Geral	Física experimental, Ramos, L. A . Mercado Aberto, Porto Alegre, 1984	1	28
	Física Geral - Fundamentos de FísicaVol.1 . Walker, H. R	1	28
	Física Geral - Fundamentos de FísicaVol.2 Walker, H. R	3	40
	Física Geral - Fundamentos de FísicaVol.3 Walker, H. R	3	40
	Física Geral - Fundamentos de FísicaVol.4 Walker, H. R	3	40

Princípios de Conservação de Alimentos	Biotecnologia Industrial v.1: fundamentos, Borzani, et al., Edgard Blucher	3	40
	Alimentos: um estudo abrangente, Evangelista, João., Atheneu	6	40
	Biotecnologia Industrial v.3: processos fermentativos e enzimáticos, Lima, et al., Edgard Blucher	3	40
	Biotecnologia Industrial v.4: biotecnologia na produção de alimentos, Aquarone, et al., Edgard Blucher	3	40
	Química do Processamento de Alimentos, Bobbio & Bobbio, Varella	4	40
Bioquímica Geral	Biotecnologia Industrial v.1: fundamentos, Borzani, et al., São Paulo, Edgard Blucher, 2001.	3	40
	Biotecnologia Industrial v.2: engenharia bioquímica, Schmidell, et al., São Paulo, Edgard Blucher, 2001.	3	40
	Bioquímica Experimental dos alimentos, Wenzel, G.E., Porto Alegre, Unisinos, 2001.	4	40
	Introdução à Química de Alimentos, Bobbio & Bobbio, 2ª, São Paulo, Varella, 1989.	1	28
	Alimentos e Bebidas produzidos por fermentação, AQUARONE, São Paulo, Edgard Blucher, 2001.	1	28
Microbiologia Geral	Microbiologia: conceitos e aplicações v.1, Pelczar, et al., Makron Books.	3	40
	Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, Rodrigues, et al., Letras & Letras.	3	40
	Microbiologia da Segurança Alimentar, Forsythe, S.J., Artmed	3	40
	Microbiologia dos Alimentos, Franco & Landgraf, Atheneu	4	40

Matéria Prima Láctea	O leite v.1, LUQUET, F.M., Europa-América, 1985.	3	40
	O leite v.4, LUQUET, F.M., Europa-América, 1985.	3	40
	Leite de Qualidade, CHAPAVAL et al, Viçosa, Aprenda Fácil, 2000.	3	40
	Laticínios, BEHMER, 4ª, SP, Melhoramentos, 1968.	1	28
	Aproveitamento do Leite, TRONCO, Porto Alegre, Agropecuária, 1996.	3	40
Físico Química	Fundamentos de Físico-Química, Castellan, G. W. 1ª, LTC, Rio de Janeiro. 1986	4	40
	Físico-química:fundamentos, ATKINS, P.W. UFV, 1990.	3	40
TOTAL		PONTOS	2296

1.20.1.16. Relação dos títulos mais importantes utilizados no curso e disponíveis na biblioteca para consulta, mas não listados no Quadro apresentado no item Organização curricular.

Nº	Título	Exemplares
1	Gestão de Negócios	3
2	Gestão Estratégica de negócios	3
3	Economia e Gestão de Negócios Agroalimentares	2
4	Teoria Geral da Administração	2
5	O Leite – Leite, queijo e produtos, v2	3
6	O Leite – outros produtos leiteiros, v3	5
7	Química Analítica Quantitativa, v1	3
8	Química Analítica Quantitativa, v2	3
9	Química Analítica Quantitativa, v3	3
10	Química Analítica Quantitativa Elementar	2
11	Boas Práticas Q em Biossegurança	3
12	Biossegurança e Biodiversidade	3

13	S. no Trabalho e P de Acidentes	3
14	Manual de S. e Saúde no Trabalho	3
15	Manual de Biossegurança	3
16	Controle Sanitário dos Alimentos	2
17	Avanços em Análise Sensorial	4
18	Indústrias Rurais	3
19	Os Queijos na Fazenda	1
20	Queijo, Manteiga e Iogurte	1
21	Nutrição e Dietética	4
22	Nutrição e Dietética	4
23	Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa	2

Observações:

Os livros elencados correspondem somente àqueles específicos para o Curso Superior em Tecnologia de Laticínios, porém relativos às Unidades Curriculares do 2º e 3º anos do Curso. Embora não sejam suficientes, mostra que a Escola já iniciou a aquisição de referenciais para os anos seguintes.

OUTROS: periódicos, cadernos, normas, anuários, etc. (1 por linha)

Tipo	Descrição

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.20.1.17. Espaço Físico da Biblioteca.

- No caso de credenciamento, a área para usuários mínima aceitável é 1 m² para cada 3 alunos existentes na instituição.

Área total (m ²)	Área para usuários (m ²)	Capacidade (Nº de usuários)
199	105,3	345,9

Outras informações: Os horários dos Cursos Técnicos atuais, contemplam três horas diárias de atividade letiva, enquanto que o Ensino Médio é constituído de carga horária diária de 4 horas. Isto significa que, enquanto metade dos alunos está em sala de aula durante duas horas por dia (uma de manhã e a outra de tarde), a outra metade está livre podendo inclusive, nestas duas horas, acessar a biblioteca. Isto significa, em resumo, que durante os turnos matutino e vespertino, em um total de duas horas diárias, a biblioteca está inteiramente à disposição de somente metade dos alunos da instituição. No período noturno, embora seja facultado o ingresso de todos os alunos, basicamente só aqueles em regime de residência (150 no momento) se utilizam do espaço. Considerando que as aulas terminam às 17:00 horas, e que a biblioteca funciona até às 22:00 horas, temos que: durante cinco horas o espaço estará disponível para 150 alunos. Em suma: do período de 14 horas de funcionamento diário, em 7 horas (50% do total), a biblioteca estará disponível para no máximo a metade dos alunos, o que torna o resultado da equação aluno/metro quadrado diferente daquele que aparentemente se obtém ao analisar friamente os números.

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. A Instituição deve investir na modernização e ampliação do espaço.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.20.1.18. Acervo/Livros: (adequação dos títulos à organização curricular do curso e suficiência do número de exemplares à demanda real em um mesmo período letivo).

- O acesso ao material bibliográfico deverá ser de livre acesso pelos alunos.

Item	Quantidade	Observações
Títulos Existentes	64 (1º ano)	
Títulos Encomendados	4 títulos a encomendar	
Títulos Programados	60 (4 por Unidade Curricular do 1º ano)	
Volumes Existentes	173 (1º ano)	
Volumes Encomendados	a encomendar, no mínimo, 7	
Volumes Programados	15	

Os títulos atendem todos os Módulos/Disciplinas/Projetos e outros do Curso ? SIM ou NÃO **sim**

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. A Instituição deve investir na modernização e ampliação do espaço.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora.

1.20.1.19. Serviços de reprografia, catalogação, informação ao usuário, informatização, sistema de recuperação de informações, internet, empréstimo, recursos audiovisuais e outros

A biblioteca conta com serviço de reprografia distante cerca de 15 metros. Há catalogação e tombamento dos exemplares. Os usuários têm livre acesso às fichas catalográficas. Há oito computadores para uso dos alunos na biblioteca, com sistema de reserva de horários monitorado por computador central. As máquinas têm acesso à internet com conexão via rádio, em tempo integral. O empréstimo funciona através de sistema de reserva antecipada, sendo que durante a semana nem todos os exemplares são emprestados para retirada do ambiente. Aos finais de semana todos os exemplares são passíveis de empréstimo. A comunidade (alunos de outras instituições) utilizam seguidamente os espaços para pesquisa. Os recursos audiovisuais estão em sala distante cerca de 12 metros da biblioteca, sendo disponibilizados somente nos turnos matutino e vespertino. Há rampa de acesso para PNE. Há 4 servidores lotados na Biblioteca Escolar, sendo uma Bibliotecônoma e 3 assistentes em administração. A biblioteca funciona ininterruptamente das 7:45 às 21:45 horas.

ITEM	Comentários		
Reprografia	(X) Satisfatório	() Insatisfatório	() Inexistente
Catalogação	() Satisfatório	(X) Insatisfatório	() Inexistente
Informação ao usuário	() Satisfatório	(X) Insatisfatório	() Inexistente
Informatização	() Satisfatório	() Insatisfatório	(X) Inexistente
Sistema de recuperação de informações	() Satisfatório	() Insatisfatório	(X) Inexistente
Internet	(X) Satisfatório	() Insatisfatório	() Inexistente
Empréstimo	() Satisfatório	(X) Insatisfatório	() Inexistente
Recursos Audiovisuais	() Satisfatório	() Insatisfatório	(X) Inexistente
Recursos de Multimeios	() Satisfatório	() Insatisfatório	(X) Inexistente
			<i>Exclusivo do MEC</i>

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. A Instituição deve investir na modernização e ampliação do espaço.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora.

1.20.1.20. Horário de Funcionamento – a Biblioteca deverá funcionar obrigatoriamente no horário do curso e mais um horário complementar.

1.20.1.20.1.1.1.1.1.1. Quadro de Horários							
Biblioteca Nº	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
01	07:45 às 21:45 h	07:45 às 21:45 h	07:45 às 21:45 h	07:45 às 21:45 h	07:45 às 21:45 h	-0-	-0-

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. A Instituição deve investir na modernização e ampliação do espaço.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora.

1.20.1.21. Mecanismo e periodicidade de atualização do acervo.

O acervo bibliográfico é atualizado anualmente, de acordo com a parcela de recursos alocados no orçamento da Instituição, e via convênios como ocorrera com o PROEP. Paralelamente, há convênios com empresas como a EMBRAPA que permitem reforçar o acervo com publicações recentes e fruto de pesquisa. É destinada, anualmente, na composição orçamentária, parcela destinada à reposição bibliográfica.

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Parcialmente. A Instituição deve investir na modernização e ampliação do espaço.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora.

1.20.1.22. Recursos Humanos

O quadro funcional em atendimento à Biblioteca, é formado por quatro servidores sendo: uma Bibliotecônoma e três assistentes em administração, que se revezam em turnos de duas pessoas, de modo que a biblioteca permanece aberta durante o horário acima especificado.

Quantos profissionais compõem o corpo técnico?	4
	Sim ou Não
Os profissionais possuem formação técnica oficial?	Sim
Corpo técnico é um número suficiente para atender à demanda de serviço?	Sim
O recurso humano é satisfatório ?	Sim
<i>Exclusivo do MEC</i>	

Este item será verificado in loco.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Atendido Satisfatoriamente.

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

1.20.1.23. Sub-Planilha para Avaliação da Biblioteca

- Cada item da tabela abaixo deverá atingir, no mínimo, 30% da pontuação máxima. Caso contrário, será atribuído o conceito E.

ITENS	Máximo	Pontos
Existência de livros em quantidade suficiente para atender aos alunos.	40	37,64
Disponibilidade de periódicos/revistas/outros de bom nível.	10	3
Política para atualização do acervo ao material bibliográfico.	8	3
Horários de acesso, forma de acesso e empréstimo.	9	5
Serviços: reprografia e infra-estrutura para recuperação de informações (base de dados, Internet etc).	8	4
Espaço físico para leitura e trabalho em grupo e área física disponível, Planos de expansão, iluminação e ventilação adequados.	9	6
Grau de informatização do acervo e do acesso a redes de informação, bem como a infra-estrutura de apoio oferecida aos usuários da biblioteca.	8	3
Pessoal especializado (bibliotecários e outros).	8	8
	Total:	69,64

Escala de pontuação: A – de 91 até 100 B – de 71 até 90 C – de 61 até 70 D – de 51 até 60 E – de 0 até 50	CONCEITO DA BIBLIOTECA: <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px 0;">C</div>
<i>Exclusivo do MEC</i>	

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

Planilha de Consolidação da Avaliação da Infra-Estrutura

- Cada item da tabela abaixo deverá atingir, no mínimo, 50% da pontuação máxima. Caso contrário, será atribuído o conceito E.

Capítulo	Pontuação	Peso	Pontos
Infra-estrutura Física e Recursos Materiais.	79,00	0,2	15,80
Infra-estrutura de Informática.	77,00	0,2	15,40
Infra-estrutura de Laboratórios específicos à Área do Curso.	92,00	0,3	27,60
Biblioteca.	69,64	0,3	20,89
		Total:	79,69

Escala de pontuação: A – de 91 até 100 B – de 71 até 90 C – de 61 até 70 D – de 51 até 60 E – de 0 até 50	CONCEITO DA INFRAESTRUTURA: <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px 0;">B</div>
<i>Exclusivo do MEC</i>	

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

PARECER FINAL DA COMISSÃO TÉCNICA

- O Parecer da Comissão Técnica é o ponto de partida para os trabalhos da Comissão Verificadora. Esta última deverá completar a análise do processo de autorização do curso.

Exclusivo do MEC – Comissão Técnica

PLANILHA DE AVALIAÇÃO FINAL

A atribuição do **conceito final** ao curso deverá levar em conta a importância relativa de cada um dos indicadores de avaliação. Na determinação do conceito final, serão levados em consideração os seguintes itens, a saber: organização e desenvolvimento curricular; corpo docente e coordenador e infra-estrutura. O conceito final do curso será obtido a partir da média dos pontos de cada item acima citado. Segundo a escala adotada a média obtida indicará o conceito final do curso.

ITENS ANALISADOS	CONCEITO	TOTAL DE PONTOS OBTIDOS
Organização e Desenvolvimento Curricular	B	75,00
Corpo Docente e Coordenador	B	85,00
Infra-estrutura	B	79,69
	Total :	239,69
	Média obtida :	79,90
Escala de pontuação: A – de 91 até 100 B – de 71 até 90 C – de 61 até 70 D – de 51 até 60 E – de 0 até 50	CONCEITO DA AVALIAÇÃO FINAL <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block; font-size: 2em; font-weight: bold;">B</div>	
CONCEITO FINAL DO CURSO		B

Exclusivo do MEC – Comissão Verificadora

PARECER FINAL DA COMISSÃO VERIFICADORA.

PARECER CONCLUSIVO

INTRODUÇÃO

Observando as diretrizes gerais sobre a educação profissional existentes nos artigos 39, 40, 41 e 42 da Lei Federal nº 9.394/96; sua regulamentação estabelecida pelo Decreto Federal nº 5154/04; como também os procedimentos definidos pelo Parecer CNE/CES nº 1.070/99, pela Portaria MEC nº 1.574/2002 e pelo Parecer CNE/CES nº 436/2001, aprovado em 02/04/01 e homologado pelo Ministro de Estado da Educação em 04/04/01, a Comissão designada efetuou a Verificação das Condições de Oferta e Autorização do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria com Ênfase em Laticínios, (nova denominação: Curso Superior de Tecnologia em Laticínios), área profissional – Química, designada por meio da Portaria SETEC n.º 64 de 09 de Março de 2005, publicada no D.O.U de 11 de Março de 2005.

A visita ocorreu no período de 28/03/05 à 1º/04/05 e foi realizada pelos especialistas Carlos Alberto Fernandes de Oliveira (CEFET-PB – Presidente da Comissão) e Aníbal Sebastião Alves Filho (CEFET – Urutaí-GO). Durante a verificação, os especialistas participaram de reuniões com os dirigentes da Instituição, coordenadora de ensino, funcionários da biblioteca, responsáveis pelos laboratórios e professores. No decorrer da visita foi verificada, ainda, toda a infra-estrutura de salas de aula, biblioteca, laboratórios, áreas de lazer, cantina, refeitório, áreas de apoio, além da acessibilidade aos portadores de necessidades especiais.

ITENS AVALIADOS

1. Dados Gerais do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria com Ênfase em Laticínios, (nova denominação: Curso Superior de Tecnologia em Laticínios), pretendido pela Escola

Agrotécnica Federal de Satuba-AL, iniciará o seu funcionamento no primeiro semestre de 2006, com 40 (quarenta) vagas totais anuais, sendo 20 (vinte) vagas por semestre, em dois processos seletivos anuais, no período matutino, para a turma do primeiro semestre e vespertino para a turma do segundo semestre, matrícula por disciplina, com periodicidade letiva semestral. A carga horária do curso é de 2.400 (duas mil e quatrocentas) horas, acrescida de 400 (quatrocentas) horas de estágio supervisionado e 200 (duzentas) horas do Trabalho de Conclusão de Curso, totalizando 3.000 (três mil) horas.

A duração total do curso será de três anos, com integralização mínima de 06 (seis) semestres e máxima de 10 (dez) semestres, com anuidade gratuita.

A Escola Agrotécnica Federal de Satuba oferece cursos de nível técnico em Agropecuária, Pecuária, Zootecnia e Ensino Médio.

A comissão designada para a verificação das condições de oferta e autorização do curso alertou o Dirigente da Instituição quanto a necessidade de implementar o regimento do Trabalho de Conclusão de Curso, elaborar um plano de avaliação institucional e do curso, elaborar a política de capacitação docente, bem como modificar o regimento interno da Escola, com a inclusão, por exemplo, do sistema de aproveitamento de competências.

2. Organização Curricular

Durante a análise técnica, foram apresentadas diversas sugestões para melhoria da organização curricular, visando obter sintonia entre o perfil pretendido, o nome do curso e a estrutura curricular. Entre as sugestões pode-se citar:

- Readequação dos objetivos e finalidades, deixando mais claro quais os postos /ocupações/funções que o profissional poderá exercer no mercado de trabalho;
- Readequação do perfil profissional, de modo a estabelecer melhor sintonia entre as competências/habilidades e a estrutura curricular do curso;
- Deslocamento de algumas disciplinas de um semestre para outro; ajustes nas cargas horárias e nomenclatura de algumas unidades curriculares, bem como a exclusão de algumas dessas unidades;
- Readequação das competências, habilidades e bases tecnológicas nas unidades curriculares apresentadas;

- Elaboração de um fluxograma, deixando mais claro o percurso de formação do aluno.

As sugestões foram acatadas e implementadas na proposta pedagógica do curso. A justificativa foi apoiada em informações que fundamentam plenamente a oferta e a demanda do curso. Vale salientar que o estado de Alagoas vem implementando políticas de reativação da bacia leiteira, além de incentivar a prática agroindustrial, notadamente na cadeia produtiva do leite.

A Organização Curricular foi elaborada por competências, habilidades e bases tecnológicas agrupadas em disciplinas compondo os 6 (seis) semestres letivos.

A estrutura curricular apresenta flexibilidade parcial, pois possibilita o aproveitamento de estudos, assegurado em regimento interno, mas não contempla percursos alternativos de formação nem certificações parciais.

Após as melhorias promovidas, a Comissão Verificadora entende que esta organização curricular apresenta-se adequada e em sintonia com o perfil pretendido, sendo passível de implementar mudanças e atualizações, considerando a mutabilidade desse segmento, desde que sejam registradas e aprovadas pelos órgãos competentes. Vale salientar que a estrutura curricular, ainda necessita de ajustes em algumas unidades curriculares no que se refere às competências, habilidades e bases tecnológicas.

O número de alunos por turma (20) é um importante indicador de qualidade, não merecendo recomendações quanto divisão de turmas em grupos.

O Perfil Profissional do egresso, proposto no projeto foi considerado satisfatório, apresentando as seguintes competências:

- Coordenar atividades de instalação de indústria de laticínios;
- Planejar, programar, desenvolver e controlar a produção de produtos lácteos;
- Executar, avaliar e interpretar análises químicas e microbiológicas;
- Programar atividades de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;
- Empregar técnicas de gestão do agronegócio da indústria de laticínios;
- Supervisionar processos de industrialização de produtos lácteos;
- Gerenciar processos produtivos desde o recebimento de matéria prima até o escoamento da produção;
- Aplicar a legislação reguladora dos produtos e das atividades da indústria laticinista;

- Implantar, coordenar e supervisionar sistemas de controle de qualidade na indústria de laticínios;
- Orientar o desenvolvimento de produção e comercialização de leite e seus derivados.

Este item obteve **75** pontos, com conceito **B**.

3. Convênios e Parcerias

A Instituição mantém convênios e parcerias com empresas da região para realização de estágios e cooperação técnica, dentre elas citamos: UFAL, Fundação Alagoana de Amparo à Pesquisa, Centro de Estudos Superiores de Maceió, CEFET-AL, CHESF, SEBRAE, BNB, SENAC, Cooperativa Regional dos Produtores de Açúcar e Álcool de Alagoas, EMBRAPA, Cooperativa Agropecuária Regional de Palmeira dos Índios, Agropecuária Caso do Campo, Matadouro Frigorífico de Alagoas, etc.

4. Coordenador e Corpo Docente.

Referendamos o Professor Orlando de Oliveira Silva, com pós graduação (mestrado) na área, para Coordenadora do Curso.

Constatou-se, durante a entrevista, que o Corpo Docente, para o primeiro ano do curso, conhecia a filosofia e a metodologia utilizada nos Cursos Superiores de Tecnologia. Esses docentes, na sua grande maioria, atuam em cursos modulares de educação profissional de nível médio e existe uma grande interação entre eles, proporcionando o desenvolvimento de um trabalho interdisciplinar, aplicado e em equipe. Há necessidade de proporcionar capacitação para o trabalho por competências e habilidades, proposta do curso.

A Comissão Verificadora sugeriu que o Corpo Docente, juntamente com o Coordenadora Geral de Ensino da Instituição, promova reuniões periódicas avaliando a estrutura curricular, as práticas pedagógicas e as formas de avaliação, assim como acompanhamento dos indicadores relativos à situação escolar dos alunos. É importante que o corpo docente auxilie o coordenador e os demais professores que

comporão o curso, na manutenção da qualidade do mesmo, repassando a eles a experiência pedagógica construída, de maneira a assegurar o desenvolvimento de um curso de forma focalizada, conforme o projeto proposto.

O registro das titulações, qualificações e experiências docente e profissional do Corpo Dirigente da Instituição, do Coordenador e do Corpo Docente do primeiro ano do Curso correspondem ao estabelecido no projeto proposto e foram devidamente comprovados.

A seguir, apresenta-se a organização curricular e seu Corpo Docente para o primeiro ano de funcionamento do curso:

UNIDADE CURRICULAR	PROFESSOR
Iniciação a Estatística	José Wandemark Duarte Barros
Cálculo Matemático	Auxiliadora Baraldi Pacheco
Química Geral	José Carlos de Souza Lima
Físico-Química	Orlando de Oliveira Silva
Desenho Técnico	Ariadne Aguiar Vitorio Mendonça
Física-Geral	José Isnaldo de Lima
Biologia Celular	Maria Lausanne Damaceno
Bioquímica Geral	Maria Lausanne Damaceno
Microbiologia Geral	Marluce Alves Rocha
Introdução à Informática	Aginaldo Cavalcante A . P. Neto
Matéria Prima Láctea	Rubem Ramos Rocha
Princípios de Conservação de Alimentos	Maria Aparecida de M. Alves
Metodologia Científica	Paulo Felisberto da Rocha
Química Orgânica	Paulo Felisberto da Rocha
Estatística Experimental	Nélson Augusto do N. Junior

Este item obteve **85** pontos com conceito **B**.

5. Infra-Estrutura

5.1. Infra-Estrutura Física e de Recursos Materiais

A Infra-Estrutura Física e de Recursos Materiais está adequada ao primeiro ano do curso. No entanto, esta comissão recomenda melhorias no que se refere a conservação e modernização do mobiliário.

As salas de aulas possuem tamanho adequado, boa iluminação e ventilação. A Instituição possui:

- Um auditório (em reforma), duas salas adaptadas para funcionamento como auditórios;
- Cantina, refeitório, alojamento para alunos internos e almoxarifado,
- Campo de futebol, ginásio de esportes e gabinete médico e odontológico;
- Áreas com Olericultura, Fruticultura e Silvicultura, Pastagem, Reserva Nativa, Suinocultura, Bovinocultura, Avicultura, Ovinocultura, Apicultura e Piscicultura.
- Complexo Agroindustrial;
- Cooperativa-Escola;

Foi verificada a existência de recursos áudio visuais e de apoio às atividades pedagógicas, fazendo-se necessário o aumento do número de equipamentos de projeção multimídia ou equivalentes (DVD, Datashow).

Este item obteve **79** pontos, com conceito **B**.

5.2. Infra-Estrutura de Acessibilidade às Pessoas Portadoras de Necessidades Especiais

A Instituição dispõe de Infra-estrutura adaptada aos portadores de Necessidades Especiais, no que se refere a rampas, estacionamentos identificados. Há necessidade de adequação dos banheiros no que se refere a lavatórios, espelhos e papeleiras rebaixados e barras de apoio nos sanitários. A Instituição solicitou implantação de telefone público adaptado, possui banheiros adequados porém sem barras de apoio, mas não possui bebedouro e lavatório com altura adaptada. As rampas existentes são em numero razoável (sem corrimãos), para acesso às salas de aula, banheiros, secretaria, laboratórios de informática, biblioteca, sala de professores. Existem vagas no estacionamento devidamente sinalizados, próximo entrada para o Pavilhão pedagógico e outras instalações .

Este item obteve conceito B, com **4** pontos.

5.3. Infra-Estrutura de Informática

A Infra-Estrutura de Informática atende às necessidades para os alunos do Curso em autorização. Foi verificado um bom grau de informatização dos ambientes administrativos.

Os computadores da parte administrativa da instituição estão interligados em rede e possuem acesso a internet. O laboratório destinado ao Curso também disponibiliza este acesso. Sugerimos, com o início de funcionamento do referido curso, a construção de mais um laboratório de informática, visto que a sala existente é compartilhada com alunos do ensino médio e dos cursos técnicos.

Este item obteve **77** pontos com conceito **B**.

5.4 - Infra-Estrutura de Laboratórios Específicos à Área do Curso

A instituição dispõe de um Complexo Agroindustrial Modular, concentrado num único bloco, o qual será destinado à realização de aulas práticas (A Instituição não oferece Curso Técnico em Agroindústria). A Instituição realizou financiamentos com a Fundação Vitae, o qual proporcionou aquisição de equipamentos para os laboratórios de:

- Físico-Química (Bromatologia);
- Microbiologia de Alimentos;
- Processamento de Carnes;
- Processamento de Leite e Derivados;
- Processamento de Vegetais e Derivados;

A Escola Agrotécnica possui ainda laboratório de Biologia, Física e de Química, para os quais a Comissão recomendou melhorias e investimento em equipamentos. A construção de um laboratório de análise sensorial torna-se de fundamental importância e o Diretor Geral assinou termo para a implementação do mesmo.

Este item obteve **92** pontos, com conceito **A**.

5.5 Biblioteca

A Instituição conta em seu quadro permanente com a quantidade de funcionários necessários ao atendimento do público discente, com o horário de funcionamento

SATISFATÓRIO. O usuário não tem acesso livre às estantes nem existem salas para estudos em grupos, nem compartimentos para estudo individual. A Biblioteca não dispõe de recursos audiovisuais nem reprografia, mas funciona em local próximo ao Prédio pedagógico. Disponibiliza 08(oito) computadores com acesso a Internet para os alunos. O quantitativo do acervo é insatisfatório, com um compromisso formal da Instituição de adequar o necessário, para o funcionamento necessário já a partir do 1º ano do curso. Quanto ao nível de informatização da mesma, no que se refere a empréstimo, devolução e consulta ao acervo foi considerado insatisfatório, uma vez que todo o controle é feito através de fichas.

Esta comissão alertou o Coordenador do Curso quanto à necessidade de aquisição de periódicos, recursos áudio visuais e softwares específicos da área de laticínios.

Esta comissão sugere a implementação de um projeto que vise a construção de uma nova biblioteca que contemple os indicadores de qualidade do Ministério da Educação para os Cursos Superiores de Tecnologia.

Este item obteve **69,64** pontos, com conceito **C**.

PARECER

A Escola Agrotécnica Federal de Satuba - AL, proponente do CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM LATICÍNIOS, que funciona na Rua 17 de Agosto, s/n, Centro – Satuba – AL, iniciará o seu funcionamento no primeiro semestre de 2006, com 40 (quarenta) vagas totais anuais, sendo 20 (vinte) vagas por semestre, em dois processos seletivos anuais, no período matutino, para a turma do primeiro semestre e vespertino para a turma do segundo semestre, matrícula por disciplina, com periodicidade letiva semestral. A carga horária do curso é de 2.400 (duas mil e quatrocentas) horas, acrescida de 400 (quatrocentas) horas de estágio supervisionado e 200 (duzentas) horas do Trabalho de Conclusão de Curso, totalizando 3.000 (três mil) horas.

A duração total do curso será de três anos, com integralização mínima de 06 (seis) semestres e máxima de 10 (dez) semestres, com anuidade gratuita.

O curso proposto, integrante da área profissional de Química, obteve um total de **79,90** (setenta e nove e nove décimos) pontos, alcançando o **conceito final B**.

Portanto, a Comissão nomeada pela Portaria MEC/SETEC nº 64 de 09/03/2005 publicada no DOU, de 11/03/2005, constituída pelos professores: Carlos Alberto Fernandes de Oliveira (CEFET/PB) - Presidente da Comissão Verificadora e Anibal Sebastião Alves Filho (CEFET-Urutaí - GO) - Membro da Comissão, decide **REFERENDAR** como satisfatórias e adequadas as Condições de Oferta e **AUTORIZAR** o funcionamento do CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM LATICÍNIOS.

O conceito obtido para o Curso levou em consideração a Organização e Desenvolvimento Curricular, o Corpo Docente e Coordenador e a Infra-estrutura. O Conceito final do curso foi obtido da média dos pontos de cada item:

ITENS ANALISADOS	CONCEITO	TOTAL DE PONTOS OBTIDOS
Organização e Desenvolvimento Curricular	B	75,00
Corpo Docente e Coordenador	B	85,00
Infra-estrutura	B	79,69
	Total :	239,69
	Média obtida :	79,90
	CONCEITO	B

É parte integrante deste Parecer os seguintes documentos:

- 1 – Sugestões para a melhoria da qualidade do curso;
- 2 – Termos de compromisso.

PERFIL DO CORPO DOCENTE A PARITR DO 2º ANO DO CURSO			
Unidade Curricular	Titulação	Tempo de Experiência Profissional de Ensino	Tempo de Experiência Profissional Relevante na Área Profissional do Curso
Fenômenos de Transporte	Lato sensu	3 anos	3 anos
Química Analítica	Lato sensu	3 anos	3 anos
Inspeção, Higiene e Sanitização Industrial	Lato sensu	3 anos	3 anos
Química de Laticínios	Lato sensu	3 anos	3 anos
Nutrição e Dietética	Lato sensu	3 anos	3 anos
Bioquímica de Alimentos	Lato sensu	3 anos	3 anos
Análise Sensorial	Lato sensu	3 anos	3 anos
Embalagens de Alimentos	Lato sensu	3 anos	3 anos
Segurança e Biossegurança no Trabalho	Lato sensu	3 anos	3 anos

Análise Físico-química de alimentos	Lato sensu	3 anos	3 anos
Microbiologia do leite e Derivados	Lato sensu	3 anos	3 anos
Sistemas de Resfriamento	Lato sensu	3 anos	3 anos
Sociologia Geral	Lato sensu	3 anos	3 anos
Infra-estrutura da Indústria de Laticínios	Lato sensu	3 anos	3 anos
Inglês Técnico	Lato sensu	3 anos	3 anos
Biotecnologia	Lato sensu	3 anos	3 anos
Processamento de leite de Consumo	Lato sensu	3 anos	3 anos
Psicologia Organizacional	Lato sensu	3 anos	3 anos
Gerenciamento e Tratamento de Efluentes	Lato sensu	3 anos	3 anos
Introdução à Economia	Lato sensu	3 anos	3 anos
Tecnologia de Produtos Lácteos Fermentados	Lato sensu	3 anos	3 anos
Tecnologia de Creme e Manteiga	Doutorado	3 anos	3 anos
Tecnologia de Doces e Gelados Comestíveis	Lato sensu	3 anos	3 anos
Tecnologia de Queijos	Lato sensu	3 anos	3 anos
Gestão do Agronegócio	Lato sensu	3 anos	3 anos

Satuba -AL, 1º de Abril de 2005.

Prof. M.Sc Carlos Alberto Fernandes de Oliveira – CEFET-PB
SIAPE: 025475 - Presidente da Comissão

Prof^a. M.Sc Aníbal Sebastião Alves Filho– CEFET-Urutaí-GO
SIAPE: 0051543 - Membro da Comissão

SUGESTÕES DA COMISSÃO VERIFICADORA PARA A MELHORIA DA QUALIDADE DO CURSO ANALISADO

A Comissão para a Verificação das Condições de Oferta e Autorização do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria com Ênfase em Laticínios (Nova Denominação Curso Superior de Tecnologia em Laticínios), área profissional – Química, designada através da Portaria SETEC nº. 64 de 09 de Março de 2005, publicada no DOU de 11 de Março de 2005, após visita às instalações da Escola Agrotécnica Federal de Satuba-AI e entrevistas com os dirigentes da Instituição, corpo docente, coordenador de curso, funcionários da biblioteca e alunos, apresenta as seguintes sugestões:

1. Implementar uma política de Capacitação Docente na Comissão Permanente de Avaliação, de modo a propiciar a atualização constante dos docentes, mantendo e aprimorando uma política de incentivo à participação do corpo docente em seminários, congressos, feiras e outros eventos, além da participação dos docentes em cursos de pós-graduação;
2. Estimular a troca de experiências didáticas entre os professores do curso, independente da formação ou área de atuação, implementando mecanismos de interdisciplinaridade, incentivando e criando mecanismos de integração que favoreçam a aquisição de saberes e possibilitem a elaboração de propostas para futuros aperfeiçoamentos na organização curricular, através de periódicas reuniões pedagógicas;
3. Programar semanas de atividades tecnológicas, proporcionando a apresentação de trabalhos desenvolvidos pelos alunos, e palestras sobre o perfil do profissional formado na área de Laticínios, convidando representantes do setor produtivo, tendo por finalidade a divulgação e o esclarecimento das dúvidas sobre os cursos de tecnologia, assim como a valorização do profissional;
4. Procurar formas de incentivar e viabilizar a publicação dos trabalhos desenvolvidos pelos alunos e professores no decorrer do curso, interna e externamente;
5. Manter permanente articulação com os segmentos produtivos, aos quais está vinculado o curso, através de visitas técnicas, realização de seminários temáticos e outros, além de promover a integração do ensino, pesquisa e extensão;

6. Implementar, desde o início do curso, assinaturas dos principais periódicos na área do curso;
7. Realizar, para a recepção dos alunos novos, palestras sobre a Educação Profissional/Tecnológica, esclarecendo o papel do aluno na sua formação, o projeto pedagógico do curso, com ênfase nos objetivos, perfil do egresso, organização curricular e práticas pedagógicas que serão utilizadas no curso;
8. Adotar formas de avaliação que contemplem atividades como projetos, seminários, pesquisas, painéis, entre outros, em contraposição à realização de avaliações individuais meramente quantitativas.
9. Incentivar à pesquisa aplicada, propiciando uma maior articulação entre pesquisa, ensino e desenvolvimento. Segundo o Parecer CNE 436/2001:, o que reforça **“... a necessidade dos Cursos Superiores de tecnologia conduzirem à aplicação, desenvolvimento, pesquisa aplicada e inovação tecnológica, à gestão de processos de produção de bens e serviços e ao desenvolvimento da capacidade empreendedora, além de extrema sintonia com o mundo do trabalho, certamente nos afasta da possibilidade de os considerarmos como cursos seqüenciais, pois tais características não são obrigatoriamente inerentes aos cursos superiores e as situam muito melhor como cursos de graduação”** e exemplifica a necessidade de se praticar, exercitar e vivenciar a pesquisa aplicada como aprimoramento da Qualidade do ensino dos Cursos Superiores de Graduação, como os de Tecnologia;
10. Recomenda-se que o Coordenador ministre aulas para até no máximo 02 (duas) unidade/turma(s), de conteúdos similares por período/semestre, sem prejuízo dos seus vencimentos. As atividades de Coordenação exigem dedicação, as quais formam um elemento importantíssimo para o sucesso da execução do projeto pedagógico do curso;
11. Incrementar o acervo bibliográfico do Curso objeto deste processo, seja em número, especificidade e atualização e referentes à bibliografia complementar;
12. Promover o envolvimento de todo o Corpo Docente visando diluir, de uma forma criativa, gradativa e integrada, tópicos concernentes à Educação Ambiental (Lei 9.795 de 27/04/1999), Ética, Relações Interpessoais, entre outros, ao longo do processo ensino-aprendizagem;
13. Manter sempre atualizados os equipamentos e *softwares* em virtude da constante e acelerada dinâmica do setor produtivo;

14. Realizar palestras e debates para as Comunidades Interna e Externa, a fim de expor as questões inerentes à Educação Tecnológica, principalmente à metodologia de educação por competências e sua avaliação e, ao perfil/atuação dos tecnólogos no mercado de trabalho;
15. Propiciar um permanente intercâmbio com as empresas, através de parcerias, convênios e/ou acordos, na tentativa de trocar experiências, gerar oportunidades de estágios/empregos e favorecer o empreendedorismo, independente de marcas comerciais;
16. Incentivar às políticas de promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de necessidades especiais ou com mobilidade reduzida com os parceiros da Instituição, de forma a melhorar a qualidade de vida de tais pessoas;
17. Incrementar a aquisição de recursos audio-visuais (fitas de vídeo, fitas cassete, softwares, CDs) de apoio às disciplinas/áreas de conhecimento;
18. Desenvolver e efetivar a Política de Avaliação da Instituição e do Curso visando sua eficácia e eficiência, envolvendo Corpo Dirigente, Coordenação, Corpo Docente, Corpo Discente, Técnicos Administrativos e as Empresas conveniadas/parcerias;
19. Incentivar e apoiar os alunos na criação de um centro acadêmico representativo do Ensino Superior.

Satuba - AL, 01 de Abril 2005.

Prof. M.Sc Carlos Alberto Fernandes de Oliveira – CEFET-PB
SIAPE: 025475 - Presidente da Comissão

Prof^a. M.Sc Aníbal Sebastião Alves Filho– CEFET-Urutaí-GO
SIAPE: 0051543 - Membro da Comissão

ANEXOS

- Trâmites do MEC
- Da Mantenedora – Pessoa Física
- Da Mantenedora – Pessoa Jurídica
- Da Instituição de Ensino
- **Cópia dos atos legais**
- Projeto para Curso Proposto
- Dados Gerais do Curso Proposto
- Organização e Desenvolvimento Curricular
- Corpo Docente Pretendido
- Qualificação do Coordenador do Curso
- Infra-estrutura Física e Recursos Materiais
- Infra-estrutura de Acessibilidade às Pessoas Portadoras de Necessidades Especiais
- Infra-estrutura de Informática
- Infra-estrutura de Laboratórios Específicos à Área do Curso
- Biblioteca
- Planejamento Econômico e Financeiro
- Outros