

**PROJETO PEDAGÓGICO DO  
CURSO DE  
ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**Universidade Anhembi Morumbi**

**São Paulo/SP**

## 1. HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

A Universidade Anhembi Morumbi, com sede na cidade de São Paulo, iniciou suas atividades no ensino superior com o nome de Faculdade de Comunicação Social Anhembi, sendo naquela ocasião autorizado o funcionamento pelo Decreto n. 70.157, de 17 /02/1972, com publicação no Diário Oficial da União - Seção I - 18/2/1972, Página 1364.

Em 1982, a partir da união da Faculdade de Comunicação Social Anhembi com a Faculdade de Turismo Morumbi, surgiu a Faculdade Anhembi Morumbi, oferecendo os cursos de Comunicação Social, Turismo, Secretariado Executivo Bilíngue e Administração.

Em 1997, a Instituição credenciou-se como Universidade, pelo Decreto s/n., de 12/11/1997, DOU 13/11/1997. No ano seguinte, fundou o Campus Mooca, no prédio que abrigava a fábrica da São Paulo Alpargatas no bairro da Mooca, um marco da industrialização do Estado.

Em 2001 a Universidade instalou o programa de mestrado em Hospitalidade, inédito no País e recomendado pela Capes, cuja implantação se deu no ano seguinte.

Em 2005 com um portfólio de cursos bastante ampliado, a UAM passou a integrar a Rede Internacional de Universidades Laureate. No mesmo ano, a Universidade Anhembi Morumbi obtém o credenciamento para oferta de cursos na modalidade EAD, pela Portaria 4.594, de 29 de dezembro de 2005, DOU 30/12/2005, com autorização de oferta para três cursos superiores de tecnologia na área de negócios.

No ano de 2006, a Universidade obteve o reconhecimento, pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior – CAPES, de mais dois cursos de Mestrado. Em maio daquele ano foram oferecidas vagas para a turma inicial de Mestrado em Design, o primeiro na cidade de São Paulo, na época. Em agosto do mesmo ano foi a vez da primeira turma de Mestrado em Comunicação. A recomendação destes dois cursos de pós-graduação stricto sensu e a aprovação do doutorado em Design (2012), pela Capes, foi mais um passo em direção da cultura de pesquisa na Instituição, ratificando seu status de Universidade.

Em 2007, a instituição deu mais um grande passo em seu desenvolvimento, com a autorização o curso de Medicina, por meio da Portaria MEC n. 152, de 02/02/2007 publicada no DOU de 05/02/2007.

Em 2012 ocorre o Recredenciamento da Universidade Anhembi Morumbi, com a Portaria MEC Nº 595 de 16/05/2012, publicada no DOU de 17/05/2012, pelo prazo máximo de 5 (cinco) anos, com Conceito Institucional (CI) 3 (três).

A Educação a Distância iniciou a oferta em polos de apoio presencial a partir do segundo semestre de 2012, implantando dois polos: Campinas e São Bernardo do Campo, ao final de 2013 contava com 39 polos credenciados, tendo solicitado aditamento de 34 polos em 2014 e 18 em 2015, evidenciando planos de expansão arrojados neste segmento.

No mês de dezembro de 2015 a Universidade Anhembi Morumbi teve o curso de Mestrado Profissional em Alimentos e Bebidas recomendado pela Capes, totalizando sete cursos stricto sensu: 4 mestrados e 3 doutorados. Ainda no mês de dezembro obtém a primeira acreditação internacional da Universidade, por meio da obtenção desse status ao curso de Comunicação Social – Publicidade e Propaganda pela International Advertising Association – IAA.

Em 2018 a Universidade Anhembi Morumbi obteve o recredenciamento para oferta de Educação Superior na modalidade de Educação à Distância (EaD), com a Portaria nº 754, publicada no D.O.U. de 9/8/2018, Seção 1, Pág. 25, pelo prazo de 8 (oito) anos.

Em maio de 2021, a UAM, passou a integrar o grupo Ânima Educação, quarta maior organização educacional privada do cenário nacional, que tem como meta organizacional “transformar o país através da educação”, o que contribui, positivamente, para o fortalecimento da sua missão institucional, bem como para a formação sólida dos seus egressos.

A Universidade Anhembi Morumbi, com sede e limite territorial de atuação circunscrito ao município de São Paulo, Estado de São Paulo, é mantida pela mantenedora ISCP - Sociedade Educacional Ltda., conta com cinco campi na cidade de São Paulo,

localizados nas regiões da Avenida Paulista I e II, Vila Olímpia, Mooca, Morumbi e mais dois campi nos municípios de São José dos Campos e Piracicaba.

Neste contexto se destaca a Universidade Anhembi Morumbi (UAM) como instituição tradicional no município de São Paulo, com mais de 50 anos de existência com a intenção de propiciar o direcionamento dos rumos de uma organização, de forma desafiadora, abrangente e detalhada.

## 2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Curso:</b> Engenharia de Alimentos
<b>Grau:</b> Bacharelado
<b>Modalidade:</b> Educação a Distância
<b>Duração do curso:</b> 10 semestres
<b>Prazo máximo para integralização do currículo:</b> 16 semestres
<b>Carga horária:</b> 3.780 hora-relógio

### 3. PERFIL DO CURSO

#### 3.1. JUSTIFICATIVA DE OFERTA DO CURSO

É nesse contexto descrito anteriormente que o curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Anhembi Morumbi - UAM está inserido. Quando se analisa a situação dos profissionais de engenharia no Brasil, percebe-se uma grande defasagem no número de engenheiros e a real necessidade desse profissional dentro do plano de expansão econômica e das novas necessidades da sociedade atual, tais como moradia, infraestrutura, saneamento básico e campos industriais, comerciais, educacionais, alimentício, estruturais e tecnológicos. O cenário da Engenharia de Alimentos não é diferente, visto que os engenheiros de alimentos irão atuar em atividades de profissionais como autônomos, como empresários ou como funcionários de empresas, universidades, centros de desenvolvimento científico e tecnológico, órgãos governamentais de apoio e disseminação de tecnologia e promoção de desenvolvimento, organizações governamentais, dentre outros, visando, principalmente, o crescimento econômico, respeitando a legislação ambiental e o aumento das demandas sociais, tendo em vista o equilíbrio entre o desenvolvimento socioeconômico e a preservação ambiental.

As indústrias de alimentos são responsáveis por processar a matéria-prima agropecuária e transformá-la em produto final para o consumo. O setor agroalimentar, assim como outros setores do agronegócio nacional, também vem passando por um processo intenso de reestruturação. O grande número de fusões e aquisições no setor (com grande participação de empresas estrangeiras), a realocação de algumas agroindústrias, as novas tecnologias de informação, as rápidas mudanças nos hábitos de consumo alimentar, a desregulamentação de várias cadeias agroindustriais e as novas condições macroeconômicas do país têm elevado os padrões de concorrência no setor. Desta forma, parece claro que o paradigma competitivo que se revela nesta nova situação de concorrência acaba por demandar novas práticas gerenciais, que deverão ser asseguradas por profissionais com perfis adequados.

O mercado atual procura profissionais que atuem com o objetivo de melhorar a eficiência no uso de recursos naturais a fim de obter maior efeito econômico para atender à exigência nacional e internacional, além de assegurar que os processos

utilizados nos diferentes meios de produção sejam ambientalmente corretos.

Nesse contexto, o curso de Engenharia de Alimentos busca formar um profissional generalista, humanista, ético, crítico e reflexivo, capacitado a absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando a sua atuação crítica e criativa na identificação e solução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais em atendimento às demandas da sociedade.

Para que o Engenheiro de Alimentos da Universidade Anhembi Morumbi - UAM possa ter competência e capacidade, o currículo ofertado privilegia a transformação comportamental do aluno para que seja protagonista do seu processo de aprendizagem, estimulando a criatividade, a identidade, a resolução de problemas, a comunicação, a diversidade e o pensamento crítico.

## 4. FORMAS DE ACESSO

O acesso aos cursos superiores poderá ocorrer das seguintes formas: estudantes calouros aprovados no vestibular, na seleção do Prouni ou usando a nota do Enem. Os cursos superiores são destinados aos estudantes portadores de diploma de, no mínimo, ensino médio. A IES publicará o Edital do Vestibular, regulamentando o número de vagas ofertadas para cada um dos cursos, a data e o local das provas, o valor da taxa de inscrição, o período e o local de divulgação dos aprovados, além dos requisitos necessários para efetivação da matrícula. O edital contemplará também outras informações relevantes sobre os cursos e sobre a própria Instituição. Haverá, ainda, a possibilidade de Vestibular Agendado, processo seletivo em que o candidato poderá concorrer às vagas escolhendo a melhor data entre as várias oferecidas pela instituição.

O processo seletivo será constituído de uma prova de redação e de uma prova objetiva de conhecimentos gerais, composta por questões de múltipla escolha, nas áreas de Ciências da Natureza e Suas Tecnologias; Ciências Humanas e Suas Tecnologias; Matemática e Suas Tecnologias; e Linguagens, Códigos e Suas Tecnologias.

A prova de redação irá propor um tema atual a partir do qual serão verificadas as habilidades de produção de texto, raciocínio lógico, coerência textual, objetividade, adequação ao tema e aos objetivos da proposta, coerência, coesão, pertinência argumentativa, paragrafação, estruturação de frases, morfossintaxe, adequação do vocabulário, acentuação, ortografia e pontuação.

### 4.1. OBTENÇÃO DE NOVO TÍTULO

Na hipótese de vagas não preenchidas pelos processos seletivos, a Instituição poderá, mediante processo seletivo específico, aceitar a matrícula de portadores de diploma de curso de graduação, para a obtenção de novo título em curso de graduação preferencialmente de área compatível, nos termos da legislação em vigor.



## 4.2. MATRÍCULA POR TRANSFERÊNCIA

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei n. 9394/96), no artigo 49, prevê as transferências de estudantes regulares, de uma para outra instituição de ensino, para cursos afins, na hipótese de existência de vagas e mediante processo seletivo. De acordo com as normas internas, a Instituição, no limite das vagas existentes e mediante processo seletivo, pode aceitar transferência de estudantes, para prosseguimento dos estudos no mesmo curso ou em curso afim, ou seja, da mesma área do conhecimento, proveniente de cursos autorizados ou reconhecidos, mantidos por instituições de ensino superior, nacionais ou estrangeiras, com as necessárias adaptações curriculares, em cada caso.

Todas essas diretrizes valem para o curso e serão objeto de comunicação com o ingressante, pelo site institucional ou por comunicação direta.

## 5. OBJETIVOS DO CURSO

### 5.1. OBJETIVO GERAL

Este projeto Pedagógico do Curso (PPC) busca, à luz do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da Universidade Anhembi Morumbi - UAM, e da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, suportar a contínua reinvenção do curso de Engenharia de Alimentos frente às mudanças na realidade tecnológica, científica, econômica, ambiental e social atuais. O objetivo geral do curso de Engenharia de Alimentos, constitui-se em formar profissionais, engenheiros de alimentos, capazes de executar efetivamente as atribuições e desafios exigidos pelo mundo do trabalho.

### 5.2. OBJETIVO ESPECÍFICO

Além do objetivo geral acima descrito, o curso conta ainda com os seguintes objetivos específicos que compreendem competências e especializações definidas pelo Núcleo Docente Estruturante do curso para cada uma das unidades curriculares que compõem a matriz do curso, em alinhamento as normativas do curso. Esse conjunto de objetivos envolve:

- a) Formar profissionais para a área de Engenharia de Alimentos com embasamento teórico e prático e com capacidade de disseminar conhecimentos nesta área;
- b) Formar profissionais com capacidade de planejar, executar, supervisionar e inovar sistemas na área de Engenharia de Alimentos;
- c) Formar profissionais com a devida capacidade de planejar, executar e supervisionar sistemas na área de Engenharia de Alimentos;
- d) Habilitar profissionais quanto a aplicação de ferramentas para gestão de sistemas produtivos na área de Engenharia de Alimentos.

## 6. PERFIL DO EGRESSO

Por perfil e competência profissional do egresso, entende-se:

Uma competência caracteriza-se por selecionar, organizar e mobilizar, na ação, diferentes recursos (como conhecimentos, saberes, processos cognitivos, afetos, habilidades, posturas) para o enfrentamento de uma situação-problema específica. Uma competência se desenvolverá na possibilidade de ampliação, integração e complementação desses recursos, considerando sua transversalidade em diferentes situações (BRASIL Inep, 2019, p. 33).

O profissional formado em Engenharia de Alimentos pela Universidade Anhembi Morumbi - UAM, é um profissional dotado de uma sólida formação, que poderá adequar-se às constantes mudanças do mercado de trabalho e às exigências profissionais.

As seguintes fontes foram consideradas no mapeamento do perfil profissional do egresso:

- Documentos normativos que regem o curso;
- Documentos normativos de órgãos de classe que regem o curso, quando existente;
- Portarias e/ou editais de avaliações externas do curso;
- Publicações que apontam análise de tendências de mercado para os profissionais da área e/ou curso;
- Mapeamento de competências internacionalmente aceitas, quando disponível;
- Relatos de experts do curso.

Portanto, as seguintes competências expressam o perfil profissional do egresso do curso:

- Projetar equipamentos e processos viáveis em sistemas produtivos de alimentos, integrando técnicas e tecnologias de processamento com geração de valor, conforme características dos alimentos, de forma autônoma, com criatividade, cooperação e empreendedorismo;
- Desenvolver produtos alimentícios seguros, considerando as características físico-químicas, toxicológicas, microbiológicas e sensoriais dos alimentos,

normas legais e a diversidade sociocultural, segundo os preceitos éticos da profissão.

- Gerenciar projetos, na área indústria de alimentos considerando os aspectos legais de processos, qualidade, ambiental e laboral.
- Gerenciar processos de produção de alimentos, integrando ferramentas gerenciais e da qualidade, observando normas técnicas e legais, de forma sustentável, demonstrando respeito, autonomia, cooperação, solidariedade e dedicação.

## 7. METODOLOGIAS DO ENSINO/APRENDIZAGEM

A Universidade Anhembi Morumbi - UAM busca desenvolver os talentos e competências de seus estudantes para que se tornem profissionais éticos, críticos, empreendedores e comprometidos com o desenvolvimento social e ambiental. A aprendizagem é entendida como um processo ativo. Nesse sentido, o papel do educador se transforma e os currículos precisam incorporar a aprendizagem ativa e engajar os estudantes no processo de aprendizagem.

Para isso, o currículo do curso contempla novas ambientações e formas pedagógicas no processo de ensino-aprendizagem. Em termos didático-metodológicos de abordagem do conhecimento, isso significa a adoção de metodologias que permitem aos estudantes o exercício permanente do pensamento crítico, da resolução de problemas, da criatividade e da inovação, articulados a um itinerário de formação flexível e personalizado.

No contexto da matriz curricular, estão também previstos projetos ou trabalhos que potencializam a integração entre os saberes construídos e a realidade, fortalecendo a concepção de conhecimento como rede de significações e possibilitando, assim, uma visão global e sistêmica do conhecimento, em que se considera contexto histórico-social numa perspectiva relacional e de interdependência com o universo acadêmico e o mundo do trabalho. As experiências de aprendizagem dos estudantes possibilitam o alinhamento entre seus desejos, interesses e objetivos profissionais às demandas sociais, da comunidade local ratificando a função social da IES e a significatividade da aprendizagem.

Os procedimentos metodológicos adotados colocam ênfase nas metodologias ativas de aprendizagem<sup>1</sup>, comumente empregadas com o intuito de favorecer a autonomia e despertar o interesse do estudante, estimulando sua participação nas atividades em grupo ou individuais. As metodologias ativas consideram o estudante como sujeito social, não sendo possível o trabalho sem a análise das questões históricas, sociais e culturais de sua formação. Nesse contexto, em uma abordagem interacionista, o estudante não é visto como um ser passivo, que apenas recebe informações e conhecimentos, mas sim como um ser ativo, que

---

<sup>1</sup> O papel positivo que exercem nas formas de desenvolver o processo de aprender tem sido o maior impulsionador de sua proliferação nos ambientes educacionais e o motivo central que levou a IES à sua incorporação.

faz uso de objetos e gera suas significações para conhecer, analisar, aprender e, por fim, desenvolver-se. Aqui, o estudante é o autor de sua aprendizagem.

Didaticamente, com a adoção das metodologias ativas conquistamos uma maior eficiência na atividade educativa, deslocando-se o papel do educador, como mero transmissor de um conhecimento estanque, para o de um mediador, que favorece, de forma ativa e motivadora, o aprendizado do estudante crítico-reflexivo.

As metodologias ativas contribuem para o desenvolvimento, de fato, das competências necessárias ao egresso que se espera formar, considerando atividades pedagógicas que estimulem o pensamento crítico-reflexivo, o autoconhecimento e a autoaprendizagem. Para isso, estão no escopo o uso de diversas metodologias ativas, como a sala de aula invertida (*flipped classroom*), a instrução por pares (*peer instruction*), o PBL (*project based learning* e *problem based learning*), o *storytelling*, dentre outras de acordo com as especificidades do curso e das Unidades Curriculares, havendo inclusive capacitações e programas de treinamento para os educadores. Existe um programa de formação de docentes direcionado para a hibridiz, uso de tecnologias no ensino e aplicação das metodologias ativas de ensino e aprendizagem no ambiente digital.

Para que as metodologias ativas aconteçam não nos limitamos a todo aparato oferecido pela infraestrutura. No contexto da proposta pedagógica do curso, subsidiada pelo Ensino para a Compreensão (EpC), o conceito de compreensão está vinculado ao desempenho. Ter desempenho é mais do que "saber" é "pensar a partir do que se sabe".

Dessa forma a organização do trabalho pedagógico é orientada para uma constante atividade cognitiva dos estudantes, para a interação, debate e construção colaborativa dos conhecimentos. Elementos essenciais que embasam as metodologias ativas.

Neste contexto, as ferramentas tecnológicas e o aparato da infraestrutura cumprem papel de apoio e de cenário para o desenvolvimento e construção dos desempenhos a partir de metodologias ativas.

Observe-se que as metodologias ativas promovem a conexão com o sentido do que se constrói como conhecimento, ou seja, não se trata de atividades realizada com um fim em si mesmo.

Em síntese, as metodologias ativas conectam as experiências de aprendizagem à realidade dos estudantes e dos problemas do mundo real. Elas colocam o estudante no centro do processo ensino-aprendizagem, instigando sua autonomia na busca do conhecimento, estimulando sua capacidade crítica e reflexiva em torno do que está aprendendo e promovendo situações em que ele possa vivenciar e colocar em prática suas aprendizagens.

Elas promovem a aprendizagem ativa, possibilitando que os estudantes mobilizem os seus conhecimentos nas mais diversas situações, com flexibilidade e capacidade de resolução de problemas. O professor é um parceiro ativo neste processo, criando experiências de aprendizagem em que os estudantes possam vivenciar a colaboração, o compartilhamento de ideias e a pesquisa ativa.

Os estudantes são instigados a refletir e a se posicionar de forma crítica sobre problemas reais relacionados à futura profissão, a tomar decisões individuais e em grupo, propor soluções e avaliar resultados.

A **acessibilidade metodológica do currículo** concretiza-se nessa diversificação de métodos, adotados em razão da necessidade de atendimento especial. Em relação à acessibilidade plena, diversas ações são realizadas pelo Núcleo de Apoio Psicopedagógico e Inclusão (NAPI).

Em suma, a abordagem didático-metodológica, no conjunto das atividades acadêmicas do curso, favorece o aprimoramento da capacidade crítica dos estudantes, do pensar e do agir com autonomia, além de estimular o desenvolvimento de competências e habilidades profissionais em um processo permanente e dinâmico, estabelecendo a necessária conexão reflexiva sobre si e sobre a realidade circundante, em específico com temas contemporâneos, como ética, sustentabilidade e diversidade cultural, étnico-racial e de gênero.

O ensino digital é uma abordagem metodológica, na qual estudantes e educadores desenvolvem suas interações no ambiente digital, buscando o alinhamento das formas de interação com os objetivos educacionais. Essa modalidade permite maior flexibilidade, maior acessibilidade e interatividade na disponibilização de material didático. Com a constante evolução das tecnologias, as atividades digitais envolvem tanto momentos para autoaprendizagem quanto momentos síncronos, ao vivo, onde educador e estudante podem interagir em tempo real. Estes momentos síncronos são gravados para que o estudante se aproprie das discussões quantas vezes quiser e quando lhe for mais apropriado, além de utilizarem recursos tecnológicos que dão dinamismo aos encontros e atividades.

A partir de uma proposta pedagógica contemporânea, com uso de tecnologia em um cenário digital de aprendizagem, o curso propõe uma formação personalizada dos estudantes para o desenvolvimento de competências, conhecimentos, habilidades e atitudes de forma integrada, relacionando todo o processo de ensino-aprendizagem a uma conexão forte com o mundo do trabalho.

A convicção da necessária reconexão entre os mundos educacional e do trabalho levou à inserção de ferramentas tecnológicas no processo de aprendizagem. Para isso, a Instituição e o curso utilizam a tecnologia, desde sua concepção, como ferramenta de aprimoramento da experiência de aprendizagem e aproximação do educador ao estudante. **Temos nas tecnologias digitais de comunicação e informação um recurso para o aprimoramento da experiência de aprendizagem e de apoio à materialização dos princípios do currículo.**

**Os recursos digitais são atrativos e servem como instrumentos de envolvimento e desenvolvimento dos estudantes. Eles são cuidadosamente escolhidos tanto no momento de realização do encontro síncrono com o docente como na elaboração do material didático digital pelo Professor Curador. O ponto de partida para a tomada de decisão, em relação aos recursos digitais a ser utilizados, parte do Plano de Ensino da UCD, visando o atendimento de suas metas de compreensão. Nas Unidades Curriculares Digitais que demandam a mobilização de competências mais práticas, a instituição disponibiliza**



## **laboratórios virtuais de aprendizagem como um elemento imersivo no processo de ensino-aprendizagem.**

A instituição tem a inovação como um de seus pilares e a entende como um processo contínuo e de construção coletiva que se concretiza em um currículo vivo e em movimento que, com o apoio das tecnologias, busca integrar as experiências da formação profissional àquelas oriundas da relação com o mundo fora da escola.

De acordo com Moran (2015), há três dimensões importantes do currículo para a inovação na educação híbrida: ênfase no projeto de vida dos estudantes; ênfase em valores e competências amplas; integração de tempos, espaços, metodologias, tecnologias em equilíbrio com aprendizagens individuais e grupais (MORAN, 2015, p.29).

Nos currículos integrados às Unidades Curriculares Digitais, provocam um movimento de cooperação profissional e de integração de pessoas e saberes, que refletem nas diferentes comunidades de aprendizagem, frequentadas pelos estudantes durante o seu percurso formativo, aproximando a experiência acadêmica da realidade social e profissional.

A personalização traduz a hibridez no currículo e revela o modo como entendemos a educação e o seu papel diante das mudanças sociais impactadas pelos avanços tecnológicos. A personalização é uma forma de acolher as individualidades dos estudantes, suas preferências, ritmos e formas de aprender, assim como apoiá-los em suas dificuldades.

Aprender e ensinar em currículos integrados tendo a personalização como premissa da educação é um desafio permanente, que exige dos educadores e gestores, disposição para compartilhar saberes, dúvidas e perspectivas, assim como para planejar em conjunto.

## 8. ESTRUTURA CURRICULAR

Para a elaboração dos conteúdos curriculares foram analisados diversos fundamentos teóricos, em que se considerou a preparação curricular e a análise da realidade operada com referenciais específicos. Os currículos integrados têm a Unidade Curricular (UC) como componente fundamental, organizadas em 4 eixos: **Formação Geral, Formação na Área, Formação Profissional e Formação Específica**, que se integram e se complementam, criando ambientes de aprendizagem que reúnem os estudantes sob variadas formas, conforme detalhado no percurso formativo do estudante. A partir da estruturação das **Unidades Curriculares**, são formadas “**comunidades de aprendizagens**”, cujos agrupamentos de estudantes se diversificam.

A flexibilidade do Currículo Integrado por Competências permite ao estudante transitar por diferentes comunidades de aprendizagem alinhadas aos seus respectivos eixos de formação. O percurso formativo é flexível, fluído, e ao final de cada unidade curricular o aluno atinge as competências de acordo com as metas de compreensão estudadas e vivenciadas ao longo do semestre.

**Figura 1 – Comunidades de aprendizagem e diversidade de ambientes**



Assim, durante o seu percurso formativo, o estudante desenvolve, de forma flexível e personalizada, conforme perfil do egresso, as competências, conhecimentos, habilidades e atitudes de trabalho em equipe, resolução de problemas, busca de informação, visão integrada e humanizada.

O itinerário é flexível, visto que as atividades extensionistas e as complementares de graduação possibilitam diferentes escolhas, assim como as outras atividades promovidas pela instituição. A organização do currículo, contempla os conteúdos previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais, e inclui, a articulação entre competências técnicas e socioemocionais, sendo este um dos grandes diferenciais do curso.

## 8.1. MATRIZ CURRICULAR

<b>Curso: Bacharelado em Engenharia de Alimentos</b>				
<b>Carga Horária Total: 3.780</b>				
<b>Tempo de Integralização (em semestres)</b>			<b>Semestres</b> <small>Mínimo 10 Máximo 16</small>	
Tipo	Denominação	Total CH		
Unidade Curricular	Análise de fenômenos físicos da natureza	160	h	
Unidade Curricular	Medição em ciências e representação gráfica	160	h	
Vida & Carreira	Vida & Carreira	60	h	
Tipo	Denominação	Total CH		
Unidade Curricular	Comportamento químico e mecânico dos materiais	160	h	
Unidade Curricular	Modelagem e simulação do mundo físico-químico	160	h	
Tipo	Denominação	Total CH		
Unidade Curricular	Fenômenos elétricos, magnéticos e oscilatórios	160	h	
Unidade Curricular	Modelagem e simulação de sistemas elétricos e magnéticos	160	h	
Tipo	Denominação	Total CH		
Unidade Curricular	Core curriculum	160	h	
Unidade Curricular	Administração e integração de operações e qualidade	160	h	
Tipo	Denominação	Total CH		
Unidade Curricular	Química de alimentos	160	h	
Unidade Curricular	Microbiologia geral e de alimentos	160	h	
Tipo	Denominação	Total CH		
Unidade Curricular	Tecnologia de alimentos	160	h	
Unidade Curricular	Bioquímica geral e dos alimentos	160	h	
Tipo	Denominação	Total CH		
Unidade Curricular	Análise e simulação das variáveis de processo	160	h	
Unidade Curricular	Termodinâmica aplicada na engenharia de alimentos	160	h	
Tipo	Denominação	Total CH		
Unidade Curricular	Processamento de alimentos	160	h	
Unidade Curricular	Operações unitárias	160	h	
Tipo	Denominação	Total CH		
Unidade Curricular	Desenvolvimento de novos produtos	160	h	
Unidade Curricular	Gestão ambiental e tratamento de resíduos	160	h	
Tipo	Denominação	Total CH		
Unidade Curricular	Projetos, processos químicos e suas otimizações	160	h	
RESUMO DOS COMPONENTES CURRICULARES				
		CH EAD	CH PRES	Total CH
UNIDADES CURRICULARES		2560	480	<b>3.040</b>
VIDA & CARREIRA		60	0	<b>60</b>
EXTENSÃO		0	380	<b>380</b>
ESTÁGIO CURRICULAR		0	160	<b>160</b>
ATIVIDADES COMPLEMENTARES		0	80	<b>80</b>
TCC		60	0	<b>60</b>
CH TOTAL			<b>3780</b>	h
CH TOTAL PRESENCIAL			<b>1100</b>	h
CH TOTAL EAD			<b>2680</b>	h

De acordo com o Decreto nº 9.057 de 25 de maio de 2017 nos cursos de graduação EAD da instituição, além das possibilidades de interação síncronas e assíncronas entre os atores pedagógicos, há atividades presenciais que podem acontecer no território do estudante, na IES, nos polos de educação a distância ou em ambiente profissional.

Dentre os componentes curriculares com desdobramento presencial, destaca-se o estágio curricular supervisionado, cuja execução obedece a Diretriz Curricular Nacional (DCN) do curso, promove a relação teoria e prática e contempla a articulação entre o currículo e aspectos práticos da profissão. O estudante é assistido, de forma síncrona e assíncrona, durante todo o semestre, por um professor e um tutor que trabalham em parceria na condução deste componente curricular. Cabe ao professor orientar sobre os aspectos pedagógicos e da profissão e ao tutor apoiar o estudante nos elementos com enfoque mais administrativos do estágio. Também é atribuição do professor, acompanhar o estudante durante o período de execução do estágio obrigatório no campo de prática. Professores e tutores se comunicam, organizam e se conectam via AVA. Adicionalmente, utilizam um chat específico no Microsoft Teams, onde se comunicam entre eles, assim como com a respectiva área do conhecimento, gestores acadêmicos dos cursos EAD e time responsável pelos estágios. Há ainda materiais assíncronos de apoio ao estudante tais como FAQ, Manual e Regulamento de Estágio.

Além dos estágios e das atividades de extensão, quando a defesa de trabalho de conclusão está prevista para acontecer de forma presencial as apresentações são realizadas na sede da instituição da IES e/ou nos polos de educação a distância ou em ambiente profissional, conforme a respectiva Diretriz Curricular Nacional.

## 8.2. BUSCA ATIVA

A prática pedagógica denominada “**busca ativa**” consiste em uma metodologia ativa de ensino-aprendizagem na qual se busca o desenvolvimento de competências, conhecimentos, habilidades e atitudes por meio de ações dos estudantes, **orientadas e supervisionadas pelos educadores das respectivas Unidades Curriculares**

**Digitais**, com a finalidade de ampliar e problematizar a abordagem dos temas ministrados nos diversos ambientes de aprendizagem, trazendo à discussão novos elementos, promovendo uma reflexão crítica, ética e responsável sobre o tema e sobre o seu impacto na realidade de cada estudante e as possíveis respostas aos problemas da atualidade.

O estudante não é visto como um sujeito passivo, que apenas recebe informações e conhecimentos, mas sim como um **sujeito ativo**, incentivado a buscar outros pontos de vista e gerar suas significações, contribuindo para a ampliação e aprofundamento dos conhecimentos construídos.

Na prática, a busca ativa se concretiza por meio da pesquisa orientada em diversos tipos de formatos e linguagens, considerando a personalização do ensino, as individualidades dos estudantes e seus interesses, além da promoção da compreensão e da apropriação de linguagens, signos e códigos da área.

Com a busca ativa pretende-se despertar o interesse do estudante em relação aos temas propostos pelos educadores nas Unidades Curriculares, tornando-os mais independentes na busca do conhecimento, o que contribui inclusive com seu desenvolvimento profissional. Ao se tornar um hábito, a busca ativa perpetua o aprimoramento das competências, através da capacidade de seleção e identificação da relevância de um certo conteúdo a ser trabalhado.

Cabe aos professores de cada Unidade Curricular Digital propor as atividades acadêmicas relacionadas à busca ativa, informando as diferentes possibilidades aos estudantes com vistas a autonomia intelectual dos mesmos.

Os projetos dos cursos fomentam a pesquisa como metodologia de ensino-aprendizagem, por meio da **Busca Ativa** que engaja os estudantes na construção de suas aprendizagens, pelo trabalho de curadoria educacional, **orientada por projetos** cujos princípios norteadores são a pesquisa e a investigação ativa, além de fomentar a utilização dos recursos da plataforma Ulife (o ambiente virtual de aprendizagem da IES) em todas as suas funcionalidades.

Os conteúdos da Busca Ativa são inseridos no Ulife, o Ambiente Virtual de

Aprendizagem (AVA) institucional que visa à mediação tecnológica do processo de ensino-aprendizagem nos cursos.

### 8.3. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O estágio é um ato educativo, com desdobramento presencial, que oportuniza a preparação profissional por meio da vivência na área do curso em consonância com os conhecimentos adquiridos. É nele que o estudante poderá explorar seu potencial, desenvolver competências, habilidades e atitudes importantes para sua formação profissional e aplicar seus conhecimentos na prática.

O estágio supervisionado foi instituído pela Lei Nº 6.494/1977, atualmente é regulamentado pela Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, respeitadas as normas editadas pelo Conselho Nacional de Educação e Conselhos de Profissão e, ainda, atendendo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso.

Conforme legislação supra, o estágio poderá ocorrer em duas modalidades: obrigatório ou não-obrigatório, conforme determinação dos documentos normativos que regem o curso, cuja distinção é apresentada a seguir:

- **Estágio supervisionado obrigatório** é aquele presente como componente curricular obrigatório na matriz curricular do curso e cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção do diploma; e
- **Estágio supervisionado não-obrigatório** é aquele desenvolvido como atividade opcional e, por isso, não está presente na matriz curricular, não sendo um requisito para aprovação e obtenção do diploma. Deve, obrigatoriamente, compatibilizar-se com o horário escolar, não prejudicando as atividades acadêmicas do estudante conforme determina a Lei de Estágio.

As atividades do estágio supervisionado – obrigatório e não-obrigatório – devem estar necessariamente ligadas às competências do perfil do egresso do curso.

**A matriz curricular do curso contempla o estágio supervisionado como atividade obrigatória a ser cumprida**, em função das exigências decorrentes da

própria natureza da habilitação ou qualificação profissional O deferimento da matrícula na UC de Estágio Supervisionado será formalizado por meio da assinatura do Termo de Compromisso de Estágio e do Termo de Convênio pelos representantes legais da Instituição de Ensino.

O Estágio é um componente acadêmico determinante da formação profissional, uma vez que representa a principal oportunidade para o discente ampliar, na prática, o que foi estudado, permitindo a integração das unidades curriculares que compõem o currículo acadêmico, dando-lhes unidade estrutural e testando-lhes o nível de consistência e grau de entrosamento. Propicia o desenvolvimento da postura profissional e preparar os futuros egressos para novos desafios, facilitando a compreensão da profissão e aprimorando habilidades atitudinais relativas aos valores morais e éticos.

Compete ao professor supervisor de estágio acompanhar o cumprimento mínimo das horas de atividades relacionadas ao currículo, bem como avaliar todo o seu desenvolvimento, realizando a supervisão da produção de registros reflexivos e de outras avaliações periódicas das etapas, que culminam na apresentação de um relatório final de estágio.

O acompanhamento às unidades concedentes será organizado pelo responsável pelos estágios da IES. A unidade concedente será responsável em indicar um supervisor de estágio, sendo ele um funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário. O estudante deverá realizar a apresentação periódica de relatório de atividades, em prazo não superior a seis meses. O relatório deverá ser entregue na instituição de ensino ao responsável pelo estágio, assinado pelo supervisor da unidade concedente e pelo estudante.

A avaliação do estágio será realizada pelo orientador, levando em consideração: avaliação do Supervisor de Estágio; orientações realizadas; nota do Relatório Final.



#### 8.4. TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso, na forma definida nas Diretrizes Nacionais Curriculares e no Projeto Pedagógico do Curso, é um momento de síntese e expressão da totalidade da formação profissional. É o trabalho no qual o estudante sistematiza o conhecimento resultante de um processo investigativo, originário de uma indagação teórica, gerada a partir da prática do estágio ou dos trabalhos de investigação elaborados no decorrer do curso. Este processo de sistematização deve apresentar os elementos do trabalho profissional em seus aspectos teóricos, metodológicos e operativos, dentro dos padrões acadêmicos exigidos. O trabalho de conclusão de curso é regulamentado por resolução aprovada pelo Conselho Superior desta Instituição de ensino.

O TCC é uma atividade obrigatória do curso de Engenharia de Alimentos com uma carga horária de 60 horas e visa fortalecer as áreas de referência do curso, consistindo em uma atividade pertencente a um projeto relacionado às áreas de concentração do curso, previamente definido pelo NDE e aprovado pelo Colegiado de Curso.

O estudante terá um prazo de, no máximo, 15 dias para a entrega da versão corrigida do TCC, juntamente com cópia eletrônica, já com as alterações sugeridas pela banca examinadora, deverão ser entregues aos respectivos orientadores para conferência e aval de validação da nota.

#### 8.5. ATIVIDADES COMPLEMENTARES DA GRADUAÇÃO (ACGS)

As atividades complementares são práticas acadêmicas obrigatórias de múltiplos formatos, com o objetivo de complementar a formação do estudante, ampliar o seu conhecimento teórico-prático com atividades extraclasse, fomentar a prática de trabalho entre grupos e a interdisciplinaridade, estimular as atividades de caráter solidário e incentivar a tomada de iniciativa e o espírito empreendedor dos estudantes. Essas atividades poderão ser realizadas dentro ou fora da Instituição, desde que reconhecidas e aprovadas pela IES como úteis à formação do estudante. Essas

práticas se distinguem das unidades curriculares que compõem o currículo pleno de cada curso.

O estudante do curso de Engenharia de Alimentos deverá contabilizar 80 horas de atividades complementares. O modelo pedagógico Institucional prevê a categorização das atividades complementares, levando-se em consideração agrupamentos de ações similares que promovam a experiência a ser reconhecida, a título norteador, quais sejam: experiências de ensino e aprendizagem; experiências de pesquisa e produção científica; experiências culturais e desportivas; experiências administrativas e de representação estudantil; experiências de inovação tecnológica; experiências internacionais e experiências no mundo do trabalho.

As atividades complementares serão ofertadas de acordo com as diretrizes para esse curso, e algumas atividades serão oferecidas pela instituição para a formação complementar do estudante, com o objetivo de ampliar seu conhecimento teórico-prático, relacionadas ao desenvolvimento de determinadas competências aliadas ao currículo do curso.

## 8.6. EMENTÁRIO

<b>BIBLIOGRAFIA - CORE CURRICULUM</b>
<b>ÉTICA E LÓGICA</b>
Tipos e possibilidades do conhecimento. Produção de respostas a partir das dúvidas - do mito ao logos. Conhecimento e Ética. Noções de lógica matemática. Uso do raciocínio matemático na organização social. Quantificadores e conectivos. Implicações, negações e equivalências. Tabelas tautológicas. Modelos éticos e lógicos em uma perspectiva histórica. Contribuição da lógica para o debate ético e para a análise de problemas. Solução de problemas contemporâneos em situações complexas e em momentos de crise.
<b>CULTURA E ARTES</b>

Conceitos de cultura e arte. Inter-relações entre sociedade, cultura e arte. Identidades culturais. Cultura e relações interpessoais. Cultura e arte sob a perspectiva da ideologia. Cultura, arte, política e direitos humanos. Cidadania cultural. Paradigma da diversidade cultural. Inclusão pela cultura e para a cultura. Cultura e arte no tempo histórico. Cultura e território. Dimensões sustentáveis da cultura. Culturas brasileiras. Cultura e arte sob a perspectiva das relações étnico-raciais. Expressões e manifestações culturais e artísticas. Indústria cultural. Ética e estética. Relações entre gosto e saber. Feio versus bonito. Beleza. Radicalidade e transgressão. As linguagens da arte na realização cotidiana. O ser artístico e o ser artista. Criação, produção, circulação e fruição das artes. Arte e sustentabilidade. Inclusão pela arte. Cultura, arte e pensamento complexo. Cultura e arte na construção do ethos profissional. Vivências culturais. Vivências artísticas.

#### **MEIO AMBIENTE, SUSTENTABILIDADE E ANÁLISE SOCIAL**

Construção de uma visão macro de questões sociais, políticas, econômicas, culturais, e sua relação com o desenvolvimento humano e o equilíbrio ambiental. Tecnologia, inovação, educação ambiental, ética socioambiental, novas formas de consolidação dos direitos humanos, diversidade étnico racial, questões de gênero, processos de exclusão e inclusão social, pactos para o desenvolvimento sustentável. Criação de uma nova perspectiva destas relações e para a adoção de novas posturas individuais e coletivas voltadas à construção de uma sociedade mais justa e sustentável.

#### **INGLÊS INSTRUMENTAL E PENSAMENTO DIGITAL**

Vivemos diversas revoluções simultâneas: Cognitiva, Científica, Industrial e Tecnológica. Nesse cenário, a língua inglesa se mostra como uma importante ferramenta de apoio e meio de acesso a esses múltiplos saberes que envolvem o pensamento digital. O Core Curriculum de Inglês Instrumental e Pensamento Digital abordará estratégias e técnicas de leitura e interpretação de textos em inglês para analisar e discutir sistemas digitais de informação e comunicação. Serão abordados temas como: Inteligência Artificial, Pensamento digital e Análise de Dados. Sociedade digital. A revolução tecnológica. Indústria 4.0. Internet das Coisas, com vistas ao desenvolvimento das habilidades de leitura na língua inglesa.

#### **PORTUGUÊS E LIBRAS**

Língua Portuguesa e Língua Brasileira de Sinais: fundamentos, metodologias e tecnologias para comunicação. Diversidade dos gêneros textuais e literários. Concepções e estratégias de leitura e escrita. História dos direitos humanos; cidadania e democracia. Inclusão social e escolar; multiculturalismo, multiculturalidade, diversidades: étnico-racial, sexualidade e gênero. Políticas públicas de inclusão e suas bases legais específicas: PNE e BNCC. A argumentação nos textos orais e escritos. Libras como facilitador da inclusão. Libras: módulo básico, particularidades e práticas.

#### **SAÚDE INTEGRAL E AMPLIAÇÃO DA CONSCIÊNCIA**

Concepções de saúde e de saúde integral: práticas integrativas e complementares, alimentação saudável, saúde do sono, saúde mental e atividade física. Relação entre doenças crônicas não transmissíveis e estilo de vida. Políticas de promoção à saúde. Determinantes sociais em saúde. Anatomia e fisiologia básica do sistema nervoso central e conexões com o comportamento humano e as emoções. Abordagem multissistêmica, fisiológica e o gerenciamento do estresse: Modelagem do

comportamento humano. Mindfulness. Emoção, assinaturas emocionais, sentimentos e razão. Bem-estar e qualidade de vida: estratégias individuais e coletivas. Consciência e atenção plena: autoconsciência e competências autorregulatórias. Neurociência e neuropsicologia das emoções. Competências socioemocionais, relacionamentos interpessoais e comunicação não violenta. Transcendência humana: atitude mental positiva e fluida. Hierarquia e competências socioemocionais e suas relações com tomada de decisões. Consciência de sujeitos, profissionais e cidadãos. Responsabilidade social e ambiental. Direitos humanos, diversidade, igualdade e justiça social. Paz positiva e cultura de paz.

### **NOVA ECONOMIA E ESPAÇO URBANO**

Estudo das relações entre dinâmicas de poder e ocupação do território no mundo globalizado. Cidades globais como polos de poder econômico e político. A distinção entre fronteiras políticas e fluxos econômicos como desafios para a política internacional. Fundamento da economia urbana e regional. Externalidades e economias de aglomeração. Migrações de corpos e cérebros. City branding. O que é marca-lugar? Condições para a diversidade urbana. Economia 4.0, realidade digital e o mundo do trabalho. Políticas públicas para criação de novos negócios, profissões, e espaço para o surgimento de PMEs, em decorrência da informatização dos produtos e serviços. Fundamentos da economia urbana e regional. Direito à cidade, gentrificação e liberdade urbana.

### **BIBLIOGRAFIA – BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

#### **Administração e integração de operações e qualidade**

Visão estratégica das operações produtivas. Produtividade. Análise da previsão de demanda. Planejamento, programação e controle da produção. Ferramentas tecnológicas e estratégias de produção. Pesquisa operacional. Programação linear. Produção enxuta. Qualidade na produção de produtos e serviços. Sistemas de gestão. Certificações ISO e OHSAS. Melhoria contínua (kaizen) de processos e produtos/serviços. Controle estatístico de processos. KPI's - indicadores chaves de processos. Ferramentas da qualidade. Custos da produção (fixos diretos e indiretos. Variáveis) e da qualidade.

#### **Bibliografia Básica**

CORRÊA, Henrique L.; CORRÊA, Carlos A. **Administração de produção e operações: manufatura e serviços: uma abordagem estratégica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2017. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597013153>

PALADINI, Edson Pacheco. **Gestão da qualidade: teoria e prática**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597022032>

SLACK, Nigel; BRANDON-JONES, Alistair; JOHNSTON, Robert. **Administração da produção**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2020. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597015386>

#### **Bibliografia Complementar**

WIENEKE, Falko. <b>Gestão da produção</b> . São Paulo: Blucher, 2008. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215639/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215639/</a> . Acesso em: 15 fev. 2022.
GOZZI, Marcelo Pupim (org.). <b>Gestão da qualidade em bens e serviços</b> . São Paulo: Pearson, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/26517">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/26517</a>
MOREIRA, Daniel Augusto. <b>Administração da produção e operações</b> . 2. ed. São Paulo: Cengage, 2012. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522110193">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522110193</a>
TAHA, Hamdy A. <b>Pesquisa operacional: uma visão geral</b> . 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/689">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/689</a>
SHINGO, Shigeo. <b>O sistema Toyota de produção: do ponto de vista da engenharia de produção</b> . Porto Alegre: Bookman, 2007. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788577800995">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788577800995</a>
<b>Análise de fenômenos físicos da natureza</b>
Medidas e grandezas físicas. Funções matemáticas. Princípio da inércia. Princípio fundamental da dinâmica. Otimização de funções e derivadas. Movimento, gráficos e funções horárias. Grandezas vetoriais. Representação e operações com vetores. Composição e decomposição de forças. Funções trigonométricas e fundamentos do cálculo de integrais para a física. Sistemas conservativos e dissipativos.
<b>Bibliografia Básica</b>
HALLIDAY, Davis. <b>Fundamentos de física: eletromagnetismo</b> . 10. ed. Rio de Janeiro: LCT, 2022. v.3. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521632092">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521632092</a>
MOSCA, Gene; TIPLER, Paul A. <b>Física para cientistas e engenheiros: mecânica, oscilações e ondas, termodinâmica</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. v. 1. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2618-3">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2618-3</a>
STEWART, James. <b>Cálculo</b> . 8. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. <i>E-book</i> . v. 1. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522126859">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522126859</a>
<b>Bibliografia Complementar</b>
ANTON, Howard; RORRES, Chris. <b>Álgebra linear com aplicações</b> . 10. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788540701700">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788540701700</a>
GUIDORIZZI, Hamilton Luiz. <b>Um curso de cálculo</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018. <i>E-book</i> . v. 1. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521635574">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521635574</a>
TELLES, D. D.(org.). <b>Física com aplicação tecnológica oscilações, ondas, fluidos e termodinâmica</b> . São Paulo: Blucher, 2018. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/158845">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/158845</a>
SGUAZZARDI, Monica Midori Marcon Uchida (org.). <b>Física geral</b> . São Paulo: Pearson, 2014. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/22151">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/22151</a>
JEWETT JR, John W.; SERWAY, Raymond A. <b>Física para cientistas e engenheiros: mecânica</b> . 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2013. v. 1. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522127078">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522127078</a>
<b>Análise e simulação das variáveis de processo</b>

Apresentar técnicas de realização de balanços globais de massa e energia em processos químicos, bem como situar a importância da aplicação desta metodologia no projeto, análise e otimização de processos químicos industriais. Solucionar numericamente EDO/EDP. Realizar implementação computacional dos modelos matemáticos fenomenológicos. Interpretar e analisar resultados de simulações computacionais. Balanços diferenciais de massa e/ou energia dinâmicos e estacionários envolvendo as principais operações nas indústrias químicas. Métodos numéricos para solução de equações diferenciais ordinárias e equações diferenciais parciais. Análise da influência dos números adimensionalização. Introdução aos simuladores de processos comerciais utilizados como estudo de caso usando análise e simulação de plantas químicas. Técnicas de simulação e otimização de processos.

#### Bibliografia Básica

PERLINGEIRO, Carlos Augusto G. **Engenharia de processos: análise, simulação, otimização e síntese de processos químicos**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521213628>

KLUEVER, Craig A. **Sistemas dinâmicos: modelagem, simulação e controle**. São Paulo: LTC, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521634713>

FRANCHI, Claiton Moro. **Instrumentação de processos industriais: princípios e aplicações**. São Paulo: Érica, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536519753>

#### Bibliografia Complementar

MAYA, Paulo; LEONARDI, Fabrizio. **Controle essencial**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5674>

FELDER, Richard M.; ROUSSEAU, Ronald W.; BULLARD, Lisa G. **Princípios Elementares dos Processos Químicos**. 4. ed. São Paulo: LTC, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521634935>

UTGIKAR, Vivek. **Conceitos e cálculos fundamentais em engenharia química**. Rio de Janeiro: LTC, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521636229>

HIMMELBLAU, David M.; RIGGS, James B. **Engenharia química: princípios e cálculos**. Rio de Janeiro: LTC, 2017. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2711-1>

PALM III, William J. **Introdução ao matlab para engenheiros**. 3. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788580552058>

#### Comportamento químico e mecânico dos materiais

Propriedades da matéria. Atomística. Combinações químicas (tipos de ligação). Reatividade química. Estrutura molecular (geometria molecular) e ligações intermoleculares. Unidades de concentração. Tipos de misturas. Noções de eletroquímica. Introdução à ciência e engenharia dos materiais. Classificação dos materiais. Ligação química nos sólidos. Materiais cristalinos. Imperfeições cristalinas. Mecanismos de movimento atômico (difusão). Propriedades Mecânicas dos Metais. Deformação elástica e deformação plástica. Discordâncias e Mecanismos de Aumento de Resistência. Falha nos metais. Diagramas de fase em condições de equilíbrio. Transformações de fases em metais e microestruturas.

Propriedades elétricas e magnéticas. Corrosão e degradação dos materiais. Aplicações de materiais cerâmicos e poliméricos.

#### Bibliografia Básica

CALLISTER JUNIOR, William D.; RETHWISCH, David G. **Ciência e engenharia de materiais: uma introdução**. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2020. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521637325>

PAVANATI, Henrique Cesar (org.). **Ciência e tecnologia dos materiais**. São Paulo: Pearson, 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/22183/>

SHAKELFORD, James F. **Introdução a ciência dos materiais para engenheiros**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/424/>

#### Bibliografia Complementar

SERRA, Eduardo Torres. **Corrosão e proteção anticorrosiva dos metais no solo**. Rio de Janeiro, Interciência, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/41939/>

PAWLICKA, Agnieszka. **Curso de química para engenharia: materiais**. Barueri, SP: Manole, 2013. v. 2. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520436646/>

MCMURRY, J. **Química orgânica**. 3. ed. São Paulo: Cengage learnig, 2016. v. 1. E-book. Disponível em :<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522125296>

BRUICE, Paula Yurkanis. **Fundamentos de química orgânica**. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2014. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5676/>

SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, Craig B.; SNYDER, Scott A. **Química orgânica**. São Paulo: Grupo GEN, 2018. E-book. v. 1. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521635536/>

#### Fenômenos elétricos, magnéticos e oscilatórios

Vetores e aplicações. Cálculo vetorial. Princípios da eletrostática. Carga elétrica. Campo elétrico. O potencial eletrostático. Gauss e aplicações. Capacitores. Funções, derivadas e integrais de uma variável. Corrente e resistência elétrica. Introdução a circuitos elétricos. Campo magnetostático. Lei de Faraday. Geradores e Motores. Indutores. Oscilações eletromagnéticas. Princípios dos transformadores.

#### Bibliografia Básica

TIPLER, Paul Allen; MOSCA, Gene. **Física para cientistas e engenheiros: eletricidade e magnetismo, ótica**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2009. v. 2. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2622-0>

HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jearl. **Fundamentos de física: eletromagnetismo**. 10. ed. São Paulo: LTC, 2016. v. 3. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521632092>

SERWAY, Raymond A.; JEWETT JR, John W. <b>Princípios de física: eletromagnetismo</b> . 3. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2015. v. 3. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522118069">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522118069</a>
<b>Bibliografia Complementar</b>
ARRABAÇA, Devair Aparecido; GIMENEZ, Salvador Pinillos. <b>Eletrônica de potência: conversores de energia CA/CC: teoria, prática e simulação</b> . 2. ed. São Paulo: Erica, 2016. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536518473">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536518473</a>
FOWLER, Richard. <b>Fundamentos de eletricidade: corrente contínua e magnetismo</b> . 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013. v. 1. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788580551402">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788580551402</a>
CAPUANO, Francisco Gabriel; MARINO, Maria Aparecida Mendes. <b>Laboratório de eletricidade e eletrônica: teoria e prática</b> . 24. ed. São Paulo: Erica, 2007. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536519777">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536519777</a>
IRWIN, J. David; NELMS, R. Mark. <b>Análise básica de circuitos para engenharia</b> . 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-2320-5">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-216-2320-5</a>
LOPES, Guilherme de Lima; FERRAZ, Mariana Sacrini Ayres; KAUFMANN, Ivan Rodrigo. <b>Eletromagnetismo</b> . Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595023871">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595023871</a>
<b>Medição em Ciências e Representação Gráfica</b>
Manuseio e utilização de materiais de desenho técnico. Normalização: Caligrafia técnica, tipos de linhas, colocação de cotas e procedimentos de cotação, escalas. Projeções cilíndricas: Perspectivas cavaleira e isométrica. Projeções Ortográficas: Método mongeano. Projeções ortográficas seccionadas: Hachuras, corte total, meio corte, corte por planos paralelos (desvio), corte em paredes delgadas ou nervuras, corte rotacionado, corte auxiliar, corte parcial e seções. Desenho Auxiliado por Computador (CAD): Representação e construção bi e tri dimensional de peças e sólidos. Sistemas de unidades: Sistema Internacional de Unidades SI. Erros e incertezas na medição. Metrologia Científica (instrumentação, tolerâncias, ajustes, controle dimensional, tolerância geométrica e rugosidade superficial). Gestão dos instrumentos de medição. Calibradores. Medição de roscas e ângulos. Medição por comparação. Paquímetros, micrômetros, rugosímetro e relógio comparador.
<b>Bibliografia Básica</b>
LIRA, Francisco Adval de. <b>Metrologia dimensional: técnicas de medição e instrumentos para controle e fabricação industrial</b> . 10. ed. Erica: São Paulo: 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536519852">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536519852</a>
SILVA, Arlindo <i>et al.</i> <b>Desenho técnico moderno</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2006. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-216-2739-5">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-216-2739-5</a>
RIBEIRO, Antônio Clélio; PERES, Maura Pedro; IZIDORO, Nacir. <b>Curso de desenho técnico e autocad</b> . São Paulo: Pearson, 2013. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3624/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3624/pdf/0</a>
<b>Bibliografia Complementar</b>
GROOVER, Mikell P. <b>Automação industrial e sistemas de manufatura</b> . 3. ed. São Paulo: Pearson, 2011. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/2378/epub/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/2378/epub/0</a>



LIRA, Francisco Adval de. <b>Metrologia na indústria</b> . 10. ed. São Paulo: Érica, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536519869">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536519869</a>
LIRA, Francisco Adval de. <b>Metrologia: conceitos e práticas de instrumentação</b> . São Paulo: Érica, 2014. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536519845">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536519845</a>
ARMANDO, Albertazzi; SOUSA, André R. <b>Fundamentos de metrologia científica e Industrial</b> . 2. ed. São Paulo: Editora Manole, 2018. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520452172">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520452172</a>
ABRANTES, José; FILGUEIRAS FILHO, Carleones Amarante. <b>Desenho técnico básico: teoria e prática</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2018. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520454879">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520454879</a>
<b>Modelagem e simulação do mundo físico-químico</b>
Tipos de Reações. Estequiometria química. Cinética Química. Estado fluido da matéria. Líquidos: características gerais, pressão de vapor, viscosidade, coeficiente de expansão térmica e compressibilidade. Gases: gás ideal, equação de estado (efeito da temperatura e da pressão sobre as propriedades dos gases), gases reais, gás de Van der Waals, fator de compressibilidade. Princípios da termodinâmica: Lei Zero, primeira lei da termodinâmica, calor e trabalho. Energia interna. Entalpia. Efeito Joule-Thomson. Segunda lei da termodinâmica: processos reversíveis e irreversíveis. Entropia.
<b>Bibliografia Básica</b>
YAMASHIRO, S. <i>et al.</i> <b>Matemática com aplicações tecnológicas</b> . São Paulo: Blucher, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/177911">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/177911</a>
BASSANEZI, Rodney Carlos. <b>Introdução ao cálculo e aplicações</b> . São Paulo: Contexto, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/31203">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/31203</a>
PÍCOLO, Kelly Cristina S. de A. Química geral. São Paulo: Pearson, 2014. Ebook. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/22101/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/22101/pdf/0</a> .
<b>Bibliografia Complementar</b>
FERNANDES, Daniela Barude. <b>Cálculo diferencial</b> . São Paulo: Pearson, 2014. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/22092">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/22092</a>
BROWN, Theodore L. <i>et al.</i> <b>Química: a ciência central</b> . 13. ed. São Paulo: Pearson Educations Brasil, 2016. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/182726">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/182726</a>
TELLES, D. D.(org.). <b>Física com aplicação tecnológica oscilações, ondas, fluidos e termodinâmica</b> . São Paulo: Blucher, 2018. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/158845">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/158845</a>
SGUAZZARDI, M. M. M. U. <b>Física geral</b> . São Paulo: Pearson, 2014. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/22151">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/22151</a>
FINNEY, Ross L. <b>Cálculo de George B. Thomas Jr.</b> São Paulo: Addison Wesley, 2002. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/359">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/359</a>
<b>Modelagem e simulação de sistemas elétricos e magnéticos</b>
Matrizes. Sistemas lineares. Gráficos e funções: linear, exponencial, seno e cosseno. Derivadas. Equações diferenciais de primeira e segunda ordem. Métodos numéricos: Gauss, Gauss-Jacobi, Gauss-Seidel e Matriz Inversa. Números complexos. Medidas de grandezas elétricas. Elementos de circuitos. Métodos de análise. Teoremas. Circuitos em corrente contínua e alternada. Circuitos RL, RC e RLC.

Bibliografia Básica
HAYT JR., William H.; KEMMERLY, Jack E.; DURBIN, Steven M. <b>Análise de circuitos de engenharia</b> . 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580553840">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788580553840</a>
STEWART, James. <b>Cálculo</b> . 8. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2017. E-book. v. 1. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522126859">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522126859</a>
SOUZA, Marco Antonio Furlan de et al. <b>Algoritmos e lógica de programação: um texto introdutório para engenharia</b> . 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2019. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522128150">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522128150</a>
Bibliografia Complementar
SVOBODA, James A.; DORF, Richard C. <b>Introdução aos circuitos elétricos</b> . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521631309">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521631309</a>
FLEMMING, Diva Marília.; GONÇALVES, Mirian Buss. <b>Cálculo A: funções, limite, derivação, integração</b> . 6. ed. São Paulo: Pearson Educação. 2007. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/748">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/748</a>
BAUER, Wolfgang; WESTFALL, Gary D.; DIAS, Helio. <b>Física para universitários: eletricidade e magnetismo</b> . Porto Alegre : AMGH, 2012. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788580551266">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788580551266</a>
BOYLESTAD, R; NASHELSKY, L. <b>Dispositivos Eletrônicos e Teoria de Circuitos</b> . 11. ed. São Paulo: Pearson, 2013. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3787">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3787</a>
NAHVI, Mahmood; EDMINISTER, Joseph A. <b>Circuitos elétricos</b> . 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2014. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582602041">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582602041</a>
Operações unitárias
Operações envolvendo transporte de calor e massa (psicrometria, umidificação, secagem. Evaporação, cristalização). Equilíbrio de fases, equilíbrio líquido-vapor. Operações em estágios. Fluidodinâmica de colunas de recheio e de pratos. Destilação de equilíbrio, diferencial, fracionada e extrativa. Absorção de gases. Extração líquido-líquido. Adsorção e troca iônica.
Bibliografia Básica
MATOS, Simone Pires de. <b>Operações unitárias: fundamentos, transformações e aplicações dos fenômenos físicos e químicos</b> . São Paulo: Erica, 2015. E-book. Disponível: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520018">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520018</a>
CREMASCO, M. A. <b>Operações unitárias em sistemas particulados e fluidomecânicos</b> . 3. ed. São Paulo: Blucher, 2018. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/164079/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/164079/pdf/0</a>
LEVENSPIEL, Octave. <b>Engenharia das reações químicas</b> . São Paulo: Blucher, 2000. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/177646/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/177646/pdf/0</a>
Bibliografia Complementar
Rozenberg, I. M. <b>Química geral</b> . São Paulo: Blucher, 2002. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/172609/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/172609/pdf/0</a>

FELDER, Richard M.; ROUSSEAU, Ronald W.; BULLARD, Lisa G. <b>Princípios Elementares dos Processos Químicos</b> . 4. ed. São Paulo: LTC, 2017. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521634935">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521634935</a>
MOORE, Walter John. <b>Físico-química: volume 1</b> . São Paulo: Blucher, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/176474">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/176474</a>
MOORE, Walter John. <b>Físico-química: volume 2</b> . São Paulo: Blucher, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/176475">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/176475</a>
BROWN, Theodore L. <i>et al.</i> <b>Química: a ciência central</b> . 13. ed. São Paulo: Pearson Educations Brasil, 2016. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/182726">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/182726</a>
<b>Vida &amp; Carreira</b>
Identidade e autoconhecimento. Competências socioemocionais. Equilíbrio e dimensões da vida. Valores e talentos. Projeto de Vida e Carreira. Autogestão da carreira. Resolução de problemas. Ética. Cidadania. Diversidade Cultural. Tendências do mundo do trabalho. Autoavaliação. Metacognição. Projeto de Engajamento Social.
<b>Bibliografia Básica</b>
AMARAL, Felipe Bueno. <b>Cultura e pós-modernidade</b> . Curitiba: Intersaberes, 2020. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/186503">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/186503</a>
KUAZAQUI, Edmir. <b>Gestão de carreira</b> . São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122431">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522122431</a>
CARVALHO JUNIOR, Moacir Ribeiro de. <b>Gestão de projetos: da academia à sociedade</b> . Curitiba: Intersaberes, 2012. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/6189">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/6189</a>
<b>Bibliografia Complementar</b>
KUIAVA, Evaldo Antonio; BONFANTI, Janete. <b>Ética, política e subjetividade</b> . Caxias do Sul, RS: Educus, 2009. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3076">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/3076</a>
SILVA, Altair José da (Org.). <b>Desenvolvimento pessoal e empregabilidade</b> . São Paulo: Pearson, 2016. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/128195">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/128195</a>
FRANÇA, Ana Shirley. <b>Comunicação oral nas empresas: como falar bem e em público</b> . São Paulo: Atlas, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522499113">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522499113</a>
OLIVERIA, Mara de; AUGUSTIN, Sérgio. (Orgs.). <b>Direitos humanos: emancipação e ruptura</b> . Caxias do Sul: Educus, 2013. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5711">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5711</a>
GOLD, Miriam. <b>Gestão de carreira: como ser o protagonista de sua própria história</b> . São Paulo: Saraiva, 2019. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440340">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440340</a>
<b>Bioquímica geral e dos alimentos</b>
Introdução à Bioquímica. Composição, morfologia e fisiologia dos tecidos vegetais e animais. Aminoácidos, peptídeos, proteínas, enzimas, carboidratos, lipídeos, ácidos nucleicos e vitaminas. Purificação de Proteínas. Enzimologia básica. Metabolismo do nitrogênio. Transformações bioquímicas em alimentos, bioquímica da carne, bioquímica da maturação dos frutos. Enzimas importantes no processamento de frutas e hortaliças. Cinética

Enzimática. Fermentações Biológicas. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo dos lipídios. Produção de microrganismos de interesse industrial. Bioquímica dos vegetais, produção de enzimas de interesse tecnológico para alimentos. Reações de caracterização. Escurecimento enzimático. Mecanismos das reações, controle, importância em processamento e conservação de alimentos. Aplicação de enzimas no processamento de alimentos.

#### **Bibliografia Básica**

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica dos alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527735261>

MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Erica, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520810>

BRINQUES, Graziela Bruschi. Bioquímica dos Alimentos. Editora Pearson: 2015. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/35541>

#### **Bibliografia Complementar**

BELLÉ, Luziane Potrich. Bioquímica aplicada: reconhecimento e caracterização de biomoléculas. São Paulo: Erica, 2014. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536519623>

SILVA, Priscila Souza da. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595026605>

RIBEIRO, Bernardo Dias, et al. Microbiologia industrial, v. 2: alimentos. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595152151>

MATOS, Simone Pires de. Técnicas de análise química: métodos clássicos e instrumentais. São Paulo: Erica, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536531359>

OLIVEIRA, Vanessa da Gama. Processos biotecnológicos industriais: produção de bens de consumo com o uso de fungos e bactérias. São Paulo: Erica, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536520025>

#### **Desenvolvimento de novos produtos**

Importância, definição e caracterização de novos produtos. Pesquisa e etapas no desenvolvimento de novos produtos. Mercado de consumo e marketing. Estratégias utilizadas no lançamento de novos produtos. Ciclo de vida de produto. Análise e discussão de novas tecnologias. Legislação e procedimentos para rotulagem e registro de um novo produto. Apresentação de uma proposta de um novo produto ou processo para indústria de alimentos. Desenvolvimento experimental de um novo produto. Princípios gerais sobre controle de qualidade. Normas e padrões de identidade e qualidade para alimentos. Controle estatístico de processo. Amostragem e gráficos de controle. Análise de risco e pontos críticos de controle. Garantia e certificação de qualidade. Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. Limites mínimos de sensibilidade. Seleção de equipes. Métodos sensoriais. Correlação entre análise sensorial e análises químicas e físicas.

#### **Bibliografia Básica**

BAXTER, Mike. Projeto de produto: guia prático para o design de novos produtos. 3.ed. São Paulo: Blucher, 2011. E-book. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/169161/pdf/0>

ROSENFELD, H. FORCELINI, F.A.; AMARAL, D. C. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para melhoria do processo. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502111868/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502111868/</a>
BEXTER, Mike. Produção de produto: guia prático para design de novos produtos. São Paulo: Blucher, 2014. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521214380">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521214380</a>
<b>Bibliografia Complementar</b>
MATTAR, F. N.; SANTOS, D. G. Gerência de produtos. São Paulo: Atlas, 1999. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502111998">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502111998</a>
CHENG, L. C.; MELO FILHO, L. D. R. QFD: desdobramento da função qualidade na gestão de desenvolvimento de produtos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2010. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521216919">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521216919</a>
BACK, Nelson; DIAS, Acires; SILVA, Jonny Carlos da. Projeto integrado de produtos: planejamento, concepção e modelagem. São Paulo: Manole, 2008. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520452646">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520452646</a>
KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. 15. ed. São Paulo: Pearson, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/22443/pdf">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/22443/pdf</a> .
BARBOSA Filho, Antônio Nunes. Projeto e desenvolvimento de produtos. São Paulo: Atlas, 1999. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522464760">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522464760</a>
<b>Gestão ambiental e tratamento de resíduos</b>
Definições de Ecologia, meio ambiente e desenvolvimento sustentável. Disponibilidade, distribuição e utilização racional de recursos naturais. Águas de abastecimento. Tratamento de água. Efeito da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico. Geração de resíduos na indústria de alimentos. Impactos sociais e ambientais da indústria de alimentos. Problemas ambientais atuais: Poluição ar, água e solo. Característica das águas residuais na indústria de alimentos. Gerenciamento de resíduos sólidos. Gerenciamento de emissões gasosas. Certificação e legislação ambiental.
<b>Bibliografia Básica</b>
SÁNCHEZ, Luis Enrique. Avaliação de impacto ambiental: conceitos e métodos. 2. ed. São Paulo: Oficina de textos, 2013. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/170504/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/170504/pdf/0</a>
BARBOSA, Rildo Pereira. Avaliação de risco e impacto ambiental. São Paulo: Saraiva, 2014. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521510/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521510/</a> . Acesso em: 21 Aug 2020
METCALF & EDDY. Tratamento de efluentes e recuperação de recursos. 5. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555240/cfi/0!/4/2@100:0.00">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555240/cfi/0!/4/2@100:0.00</a>
<b>Bibliografia Complementar</b>
IBRAHIM, Francini Imene Dias. Análise ambiental: gerenciamento de resíduos e tratamento de efluentes. São Paulo: Erica 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521497/cfi/0!/4/2@100:0.00">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521497/cfi/0!/4/2@100:0.00</a>
BARBIERI, José Carlos. Gestão ambiental empresarial: conceito, modelos e instrumentos. 2.ed. São Paulo. Editora Saraiva, 2007. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788547208226">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788547208226</a>
ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. ISO 14001/2015 – Sistemas da gestão ambiental – Requisitos com orientações para uso.
SAIANI, Carlos César Sandejo; DOURADO, Juscelino; TONETO JUNIOR, Rudinei (org.). Resíduos sólidos no Brasil: oportunidades e desafios da lei federal nº 12.305 (lei de resíduos sólidos). Barueri, SP:

Minha Editora, 2014. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449240">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520449240</a> .
Xavier, Lúcia Helena. Gestão de resíduos eletroeletrônicos / Lúcia Helena Xavier, Tereza Cristina. Carvalho. - 1. ed. - Rio de Janeiro : Elsevier, 2014. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595152380/">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788595152380/</a>
<b>Microbiologia geral e de alimentos</b>
Características gerais e taxonomia de bactérias, fungos (bolores e leveduras) e vírus. Morfologia, ultraestrutura, fisiologia (nutrição, crescimento e metabolismo) dos microrganismos. Microscopia. Meios de cultivo. Técnicas de isolamento, identificação e quantificação de microrganismos. Técnicas de coloração, manuseio de culturas, semeadura, morfologia e fisiologia de bactérias e fungos. Esterilização e desinfecção. Isolamento e identificação de bactérias. Microrganismos de importância no estudo da conservação, deterioração e produção de alimentos. Microrganismos indicadores. Microbiologia da água. Princípios gerais de contaminação e conservação de alimentos. Deterioração dos alimentos. Microrganismos patogênicos. Métodos de laboratórios em microbiologia dos alimentos. Metabolismo dos microrganismos de interesse na microbiologia de alimentos. Conceitos gerais sobre toxi-infecções alimentares e os microrganismos que as produzem. Crescimento de microrganismos em alimentos, parâmetros intrínsecos e extrínsecos (Teoria dos obstáculos).
<b>Bibliografia Básica</b>
SALVATIERRA, Clabijo Mérida. Microbiologia: aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos. São Paulo: Erica, 2019. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536530550">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536530550</a>
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2013. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536327068">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536327068</a>
TORTORA, Gerard J. Microbiologia. Porto Alegre: ArtMed, 2017. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582713549">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582713549</a>
<b>Bibliografia Complementar</b>
RIBEIRO, Bernardo Dias, et al. Microbiologia industrial, v. 2: alimentos. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595152151">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595152151</a>
VERMELHO, Alane Beatriz, et al. Práticas de microbiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527735575">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527735575</a>
SCHIMIDELL, Willibaldo. Biotecnologia industrial, v. 2: engenharia bioquímica. São Paulo: Blucher, 2021. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555060195">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9786555060195</a>
ALTERHUM, Flávio. Biotecnologia industrial, v. 1: fundamentos. São Paulo: Blucher, 2020. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521218975">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521218975</a>
BLACK, Jacquelyn G. BLACK, Laura J. Microbiologia: fundamentos e perspectivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527737326">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788527737326</a>
<b>Processamento de alimentos</b>

Operações de pré-processamento. Processamento de sucos, polpa, geleias, doces em massa, frutas em calda e conservas de hortaliças. Extração e refino de óleos vegetais. Processamento e utilização dos subprodutos. Processamento de gorduras hidrogenadas e margarinas. Leite e seu beneficiamento. Processamento de queijos, manteiga, produtos fermentados, sorvetes, leites concentrados e em pó. Subprodutos da indústria de laticínios. Especificações, instalações e limpeza de equipamentos. Cálculo de rendimentos e custos industriais. Moagem de cereais. Produtos de panificação. Massas alimentícias. Produtos extrusados. Amido e féculas. Especificações, instalações e limpeza de equipamentos. Cálculo de rendimentos e custos industriais. Abatedouros. Controle e inspeção. Processamento da carne e produtos cárneos. Subprodutos da indústria de carnes. Especificações, instalações e limpeza de equipamentos. Cálculo de rendimentos e custos industriais.

#### **Bibliografia Básica**

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Editora Artmed, 2006.

DAMODARAN, Srinivasan. Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: ArtMed, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582715468>

TERRON, L. R. Operações unitárias para químicos, engenheiros e farmacêuticos. Rio de Janeiro: LTC, 2012. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2174-4>

#### **Bibliografia Complementar**

BIRD, R. B.; STEWART, W. E.; LIGHTFOOD, E. N. Fenômenos de transporte. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: LTC, 2004. 838 p.

ESTEBAN, M. C. L. Introducción al cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 2002. 229 p.

MACINTYRE, A. J. Bombas e instalações de bombeamento. 2 ed. Rio de Janeiro, RJ: Livros Técnicos e Científicos, 1997. 782 p.

SINGH, R. P.; HELDMAN, D. R. Introducción a la ingeniería de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1998. 544 p.

TADINI, C. C.; TELIS, V. R. N.; MEIRELLES, A. J. A.; Pessoa Filho, P. A. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos - Vol 1. 1. Wd. Rio de Janeiro: LTC, 2016, 562 p.

#### **Projetos, processos químicos e suas otimizações**

Planejamento de projeto industrial. Materiais empregados em instalações e equipamentos. Geração e distribuição de Vapor e ar comprimido. Impacto econômico e social. Projeção de mercado. Estudo do processo. Estudo dos processos: batelada ou contínuo, balanço de material e energia. Estudo de tamanho. Seleção de materiais e equipamentos. Estudo do arranjo físico. Fluxogramas, layout, plantas, isométrico e lista de materiais. Localização industrial. Avaliação econômica do projeto. Elaboração de um anteprojeto de uma indústria de alimentos ou correlata, cobrindo aspectos tecnológicos, econômicos e sociais.

#### **Bibliografia Básica**

CASAROTTO FILHO, N. Elaboração de projetos empresarias. São Paulo: Atlas, 2016. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597008180>

TEIXEIRA, Eliana Maria. Et al. Produção agroindustrial: noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial. São Paulo: Erica, 2019. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788536532547>

PAHL, Gerhard et. al. Projeto na engenharia. São Paulo: Blucher, 2005. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521215516/cfi/4!/4/4@0.00:58.4>

#### **Bibliografia Complementar**

BATALHA, M. O. (Coord.). Gestão agroindustrial. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 419 p.

RIBEIRO, O. M. Contabilidade de custos fácil. 9. ed., ampl. e atual. São Paulo: Saraiva, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502621848">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502621848</a>
GITMAN, L. J. Princípios de administração financeira. 12 ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2010. 775 p.
KERZNER, Harold. Gerenciamento de projetos: uma abordagem sistêmica para planejamento, programação e controle. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/163856/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/163856/pdf/0</a>
PERLINGEIRO, C. A. G. Engenharia de processos: análise, simulação, otimização e síntese de processos químicos. São Paulo: Blucher, 2005. 198 p.
<b>Química de alimentos</b>
Química dos Carboídratos. Química das proteínas. Lipídeos. Enzimas. Vitaminas e minerais. Pigmentos. Sabor e aroma.
<b>Bibliografia Básica</b>
RIBEIRO, Eliana Paula. Química de Alimentos. São Paulo: Blucher, 2007. 2, ver. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521215301/pageid/0">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521215301/pageid/0</a>
DAMODARAN, Srinivasan. Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: ArtMed, 2018. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582715468">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582715468</a>
SILVA, Priscila Souza da. Bioquímica dos alimentos. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595026605">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595026605</a>
<b>Bibliografia Complementar</b>
FRANCO, Guilherme. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Editora Atheneu - 2010. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/180696/pdf">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/180696/pdf</a>
BRUICE, Paula Yurkanis. Fundamentos de química orgânica, 2ed. Editora Pearson - 2014. E-book. Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5676/pdf/0?code=KJcnhIUPVGCfPwJJKKL9795tiIgzLxTQ3Swm8EiZeeDMLg3H9sNv7UilaEz8Gs/JEJKKPH3ogKyelmPbJiWBBg==">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/5676/pdf/0?code=KJcnhIUPVGCfPwJJKKL9795tiIgzLxTQ3Swm8EiZeeDMLg3H9sNv7UilaEz8Gs/JEJKKPH3ogKyelmPbJiWBBg==</a>
Campbell-Platt, Geoffrey, Editor. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520448458">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788520448458</a>
MARZZOCO, Anita. Bioquímica básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2782-2">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-277-2782-2</a>
BETTELEIM, Frederick A., et al. Introdução à química geral, orgânica e bioquímica: combo. São Paulo: Cengage Learning, 2016. E-book. Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522126361">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788522126361</a>
<b>Tecnologia de alimentos</b>
Matérias primas: Conservação e armazenamento. Manuseio, comercialização e transporte. Fatores que afetam a estabilidade dos alimentos. Operações básicas do processamento dos alimentos. Evolução dos métodos gerais de conservação. Princípios de preservação dos alimentos: redução do teor de água, abaixamento de pH, uso do frio na conservação de alimentos; utilização do calor (branqueamento, pasteurização, esterilização, evaporação, destilação, extrusão, desidratação, forneamento, aquecimento térmico com energia direta e radiante), irradiação. Processamento não térmico dos alimentos tais quais fermentação, separação e concentração pela adição de espécies químicas e novas tecnologias. Aditivos e coadjuvantes. Materiais de embalagem e suas funções na preservação e acondicionamento dos alimentos
<b>Bibliografia Básica</b>



OLIVEIRA, Ana Flávia de; STORTO, Letícia Jovelina. <b>Tópicos em ciências e tecnologia dos alimentos:</b> resultados de pesquisa acadêmica. São Paulo: Blucher, 2016. v.1. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/162989/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/162989/pdf/0</a>
OLIVEIRA, A. F. <b>Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos:</b> resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo: Blucher, 2016. v. 1. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/162989">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/162989</a>
OLIVEIRA, A. F. <b>Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos:</b> resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo: Blucher, 2016. v. 2. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/163025">https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/163025</a>
<b>Bibliografia Complementar</b>
LAJOLO, Franco Maria; MERCADANTE, Adriana Zelorlotti. <b>Química e bioquímica dos alimentos.</b> v. 2. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018. <i>E-book</i> Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/180465/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/180465/pdf/0</a>
NESPOLO, Cássia Regina <i>et al.</i> <b>Práticas em tecnologia de alimentos.</b> Porto Alegre: Artmed, 2015. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582711965">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788582711965</a>
FELLOWSII, P.J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos:</b> princípios e prática. 4 ed. Porto Alegre: 2019. <i>E-book</i> Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/pageid/1">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715260/pageid/1</a>
OLIVEIRA, A. F. <b>Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos:</b> resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo: Blucher, 2017. v. 3. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/163475/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/163475/pdf/0</a>
OLIVEIRA, A. F. <b>Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos:</b> resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo: Blucher, 2018. v. 4. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/171156/pdf/0">https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/171156/pdf/0</a>
<b>Termodinâmica aplicada na engenharia de alimentos</b>
Introdução à termodinâmica; Teoria cinética dos gases; Sistemas e funções de estado; trabalho, calor e energia interna. 1ª, e 2ª Lei da termodinâmica. Equações fundamentais e suas aplicações; Descrição do comportamento PVT, gás ideal, fluido real, equações de estado; Propriedades termodinâmicas das substâncias puras e das soluções. Equilíbrio de fase de substâncias puras, dados críticos, capacidade: - calorífica molar, entalpia de formação. Mudança de estado, regra e diagrama das fases e potencial químico. Apresentação do comportamento de soluções com o auxílio de grandezas de mistura, grandeza parcial molar, equação de Gibbs-Duhem, mistura ideal, definição de uma mistura ideal de um fluido real. Grandezas em excesso, fugacidade de misturas, atividade e coeficiente de atividade. Equilíbrio líquido-vapor. Equilíbrio líquido-líquido, solubilidade de gases. Equilíbrio sólido-líquido. Entalpia de reação, equilíbrio químico, dependência da constante de equilíbrio com a temperatura, diferentes formas de apresentação da constante de equilíbrio. Cálculos termodinâmicos necessários para o dimensionamento e a análise de processos reais. Equações de energia dos processos de fluxo de regime permanente. Ciclos de refrigeração. Sistemas de dois estágios. Refrigerantes. Compressores. Evaporadores. Condensadores. Acessórios e controles. Câmaras frigoríficas.
<b>Bibliografia Básica</b>
SCHMIDT, F. W.; HENDERSON, R. E.; WOLGEMUTH, C. H. Introdução às ciências térmicas: termodinâmica, mecânica dos fluidos e transferência de calor. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2014.
SMITH, Joe Mauk. Introdução à termodinâmica da engenharia química. 7.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. <i>E-book</i> . Disponível em: <a href="https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2200-0">https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2200-0</a>

MATSOUKAS, Themis. Fundamentos de termodinâmica para engenharia química: com aplicações aos processos químicos. Rio de Janeiro: LTC, 2016. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521632306>

#### **Bibliografia Complementar**

SERWAY, R. A.; JEWETT, W. J. Física para Cientistas e Engenheiros: Oscilações, ondas e Termodinâmica. 8.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. v.2.

WYLEN, Gordon Van; SONNTAG, Richard; BORGNAKKE, Claus. Fundamentos da termodinâmica clássica. São Paulo: Blucher, 1995. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521217862/pageid/4>

BORGNAKKE, Claus; SONNTAG, Richard E. Fundamentos da termodinâmica. 1.ed. São Paulo: Blucher, 2013. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521207931>

MATSOUKAS, Themis. Fundamentos de termodinâmica para engenharia química: com aplicações aos processos químicos. Rio de Janeiro: LTC, 2016. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521632306>

MORAN, Michael J. Princípios de termodinâmica para engenharia. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788521634904>

## 9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DISCENTE

As práticas avaliativas são orientadas pela compreensão da avaliação como uma experiência de aprendizagem, o que significa utilizá-la para oferecer feedback construtivo tanto para estudantes, quanto para educadores, motivando os estudantes a aprender e a diagnosticar seus pontos fortes e indicar caminho para as melhorias. Sendo importante entender que a avaliação é pensada e organizada para ser uma justa medida do desenvolvimento do estudante no seu percurso formativo, considerando o complexo e amplo processo de ensino e aprendizagem. A elaboração, correção e feedback das avaliações são prerrogativas do docente, podendo contar com o apoio do tutor e com uso de inteligência artificial.

A proposta de avaliação está organizada considerando o conceito de avaliação contínua, ou seja, avaliações e feedbacks mais frequentes, para que seja possível acompanhar o desenvolvimento dos estudantes e intervir com mais assertividade. Além disso, as avaliações propostas têm diferentes objetivos, todos alinhados com as competências que os estudantes devem desenvolver neste nível de ensino. Desta forma, as avaliações estão planejadas da seguinte forma:

### **Avaliação 1 (A1) – Dissertativa | 30 pontos**

Avalia a expressão da linguagem específica de determinada área. O estudante precisa saber se expressar, sobretudo, na área em que ele irá atuar – com os códigos, símbolos, linguajar e dialeto inerentes a determinada área do conhecimento, levando-se em conta a realidade profissional ali compreendida. Pretende-se, nessa etapa avaliativa, verificar a capacidade de síntese e de interpretação, analisando-se a capacidade do estudante de não apenas memorizar, mas expressar-se criativamente diante de situações semelhantes aos reais.

### **Avaliação 2 (A2) – Múltipla escolha | 30 pontos**

Avalia a leitura, a interpretação, a análise e o estabelecimento de relações considerando, portanto, essas competências.

### **Avaliação 3 (A3) – Avaliação dos desempenhos | 40 pontos**

Avalia a compreensão efetiva do estudante em relação à integração dos conhecimentos propostos na unidade curricular. Consistirá no desenvolvimento de um projeto em que demonstre, por meio de um produto que pode ser texto, artigo, vídeo, entre outros, a mobilização dos conteúdos para resolver uma situação problema do mundo contemporâneo. É analisada, especialmente, a capacidade e a tendência de usar o que se sabe para operar o mundo e, também, a criatividade na proposta de soluções.

Durante todo o processo da A3, também são desenvolvidas e avaliadas as *soft skills* – competências socioemocionais dos estudantes.

Ressalta-se que o *feedback* dos professores constituirá elemento imprescindível para construção do conhecimento, portanto, será essencial que o docente realize as devolutivas necessárias, ao longo do semestre letivo. Para a A1 e A2 a devolutiva deverá ocorrer, necessariamente, após a divulgação das notas e, no caso da A3, durante o processo.

Na unidade curricular presencial, estará aprovado – naquela unidade curricular – o estudante que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), a nota mínima de 70 pontos e atingir, no mínimo, 75% de frequência nas aulas presenciais. Nas unidades curriculares digitais (UCD), estará aprovado o estudante que obtiver, na soma das três avaliações (A1+A2+A3), a nota mínima de 70 pontos.

Para os estudantes que não obtiveram a soma de 70 pontos será oferecida a Avaliação Integrada, conforme esclarecido a seguir, com o valor de 30 pontos.

O estudante que tenha obtido nota final inferior a 70 pontos e, no mínimo 75% de presença nas aulas da unidade curricular presencial, poderá realizar avaliação integrada (AI) no início do semestre seguinte, que valerá de 0 (zero) a 30 (trinta) pontos.

### 9.1. AVALIAÇÃO INTEGRADA

A avaliação integrada consiste em uma prova, a ser realizada em data prevista no calendário acadêmico, abrangendo o conteúdo integral da unidade curricular e substituirá, entre A1 e A2, a menor nota. Após o lançamento da nota da avaliação integrada (AI), o estudante que obtiver 70 pontos, como resultado da soma das avaliações (A1, A2 e A3), será considerado aprovado. O estudante que, porventura, vier a ser reprovado na unidade curricular, deverá refazê-la, na modalidade presencial ou digital, respeitada a oferta. A reprovação em componente curricular não interromperá a progressão do estudante no curso.

### 9.2. AVALIAÇÃO DO COMPONENTE CURRICULAR VIDA & CARREIRA

O componente curricular Vida & Carreira é avaliado por atividades propostas no semestre letivo. O estudante recebe o conceito de “Plenamente Satisfatório”, “Satisfatório” ou “Insatisfatório”, a depender de seu desempenho. O estudante que obtiver menos de 70 pontos receberá o conceito “Insatisfatório” e deverá refazer o componente curricular.

### 9.3. AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

Na hipótese do estágio se constituir como competente curricular previsto no projeto pedagógico do curso de graduação, em conformidade com a legislação e as diretrizes curriculares pertinentes àquele curso, será ofertado e avaliado com os conceitos “Cumpriu” ou “Não Cumpriu”. A carga horária correspondente ao estágio, designada na matriz curricular do curso, será cumprida nos termos do projeto pedagógico do curso e do regulamento de estágio, quando existente. Referidas atividades serão supervisionadas por um professor orientador a quem cumprirá propor, acompanhar e avaliar o desempenho dos estudantes. Na hipótese de obter o conceito “Não Cumpriu”, o estudante deverá, observada a oferta e disponibilidade de horário, efetuar nova matrícula nesse componente.

#### 9.4. AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Caso o trabalho de conclusão de curso se constitua como componente curricular previsto no projeto pedagógico do curso de graduação, será orientado e avaliado com os conceitos aprovado (A) ou reprovado (R), observados os critérios, regras e regulamento específicos emanados do Núcleo Docente Estruturante do curso de graduação. Na hipótese de reprovação o estudante deverá, observada a oferta e disponibilidade de horário, efetuar nova matrícula neste componente.

#### 9.5. CUMPRIMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES E EXTENSÃO

Nas atividades complementares e nas atividades de extensão o estudante que comprovar, durante a integralização, o cumprimento integral da carga horária definida na matriz curricular, observado no Projeto Pedagógico do Curso, obterá o conceito “cumpriu”.

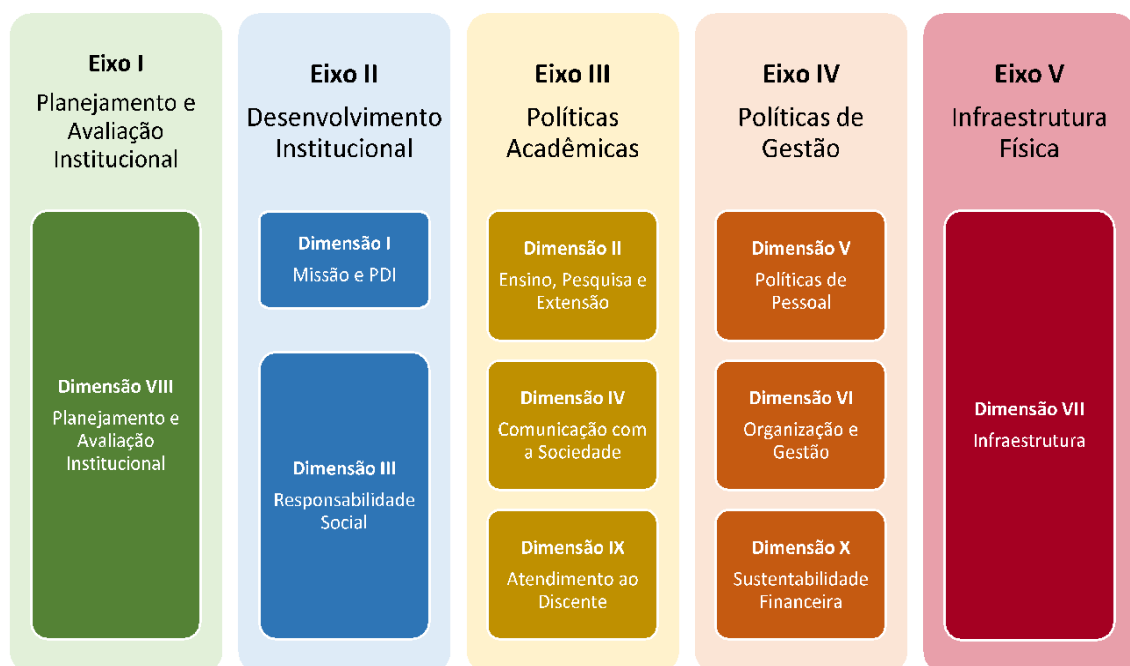
## 10. AVALIAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL E DO CURSO

Em atendimento as diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e às Orientações da Comissão Nacional da Avaliação da Educação Superior (CONAES), a instituição conta uma Comissão Própria de Avaliação (CPA) que atua junto aos setores da Instituição promovendo medidas de avaliação interna e de acompanhamento e análise das avaliações externas.

O processo de avaliação institucional compreende dois momentos: o da avaliação interna e o da avaliação externa. No primeiro, ou seja, na autoavaliação, a instituição reunirá percepções e indicadores sobre si mesma, para então construir um plano de ação que defina os aspectos que poderão ser melhorados a fim de aumentar o grau de realização da sua missão, objetivos e diretrizes institucionais, e/ou o aumento de sua eficiência organizacional.

Essa autoavaliação, realizada em todos os cursos da IES, a cada semestre, de forma quantitativa e qualitativa, atenderá à Lei do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), nº 10.8601, de 14 de abril de 2004. A legislação prevê a avaliação de dez dimensões, agrupadas em 5 eixos, conforme ilustra a figura a seguir.

**Figura 2 – Eixos e dimensões do SINAES**



Fonte: SINAES / elaborado pela CPA.

O processo de autoavaliação da Universidade Anhembi Morumbi - UAM foi idealizado em oito etapas, previstas e planejadas para que seus objetivos possam ser alcançados, conforme explicitado a seguir.

**Figura 3 – Diagrama do Processo de Autoavaliação**



Fonte: elaborado pela CPA.

De forma encadeada, as oito fases que compõem o processo de autoavaliação – Planejamento, sensibilização e engajamento dos participantes, execução da autoavaliação, coleta e análise dos dados, apresentação de resultados, elaboração de planos de ação, melhorias e elaboração do relatório final – devem promover o contínuo pensar sobre a qualidade da instituição.

Para isso, realiza uma avaliação continuada dos cursos de graduação, pós-graduação *lato sensu* e pós-graduação *stricto sensu*, tanto nas modalidades presencial quanto a distância. Esse processo envolve estudantes, professores e egressos, sendo totalmente voluntário e garantindo o anonimato dos participantes

Os objetivos traçados para a avaliação institucional são atingidos com a participação efetiva da comunidade acadêmica. Por isso, a importância da sensibilização, que tem



início, aproximadamente, um mês antes da data definida no calendário acadêmico para aplicação dos instrumentos e envolve, primeiramente os educadores, seguida dos estudantes. No processo de divulgação, a CPA amplia o canal de comunicação com a comunidade acadêmica, a fim de apurar as críticas e sugestões para o aprimoramento do modelo de avaliação institucional, incorporando sugestões de melhorias coletadas durante a autoavaliação.

Os resultados da avaliação servem como instrumento de gestão, buscando sempre melhorar o curso e a instituição. A partir dos resultados, inicia-se um processo de discussão com estudantes, Núcleo Docente Estruturante, Colegiado de Curso, educadores e gestores, para definir as ações a serem implementadas ao longo dos períodos.

As iniciativas descritas compõem recursos de avaliação interna. Contudo, destaque deve ser feito para a avaliação externa, que consideram: Avaliação do curso por comissões de verificação *in loco* designadas pelo INEP/MEC; Exame Nacional de Avaliação de Desempenho do Estudante (ENADE); Conceito Preliminar do Curso (CPC) que é gerado a partir da nota do ENADE combinado com outros insumos, como o delta de conhecimento agregado ao estudante (IDD), corpo docente, infraestrutura e organização didático-pedagógica

Sendo assim, esse segundo momento de acompanhamento e avaliação ocorre por mecanismos externos a IES. Considerando o trabalho realizado pelas comissões externas nomeadas pelo INEP/MEC, nos atos de autorização e reconhecimento de curso. Além das visitas *in loco*, e como componente do SINAES, o Exame Nacional do Desempenho dos Estudantes (ENADE) é outro instrumento avaliativo que irá contribuir para a permanente melhoria da qualidade do ensino oferecido.

O ENADE fornece informações que podem auxiliar a IES e o curso na análise do perfil de seus estudantes e, conseqüentemente, da própria instituição e o curso. Após a divulgação dos resultados do ENADE, realiza-se uma análise do relatório de avaliação do curso, a fim de verificar se todas as competências abordadas no Exame estão sendo contempladas pelos componentes curriculares do curso. Após a análise, elabora-se um relatório com as ações previstas para a melhoria do desempenho do curso. Ao integrar os resultados do ENADE aos da autoavaliação, a IES inicia um

processo de reflexão sobre seus compromissos e práticas, a fim de desenvolver uma gestão institucional preocupada com a formação de profissionais competentes tecnicamente e, ao mesmo tempo, éticos, críticos, responsáveis socialmente e participantes das mudanças necessárias à sociedade.

Dessa forma, a gestão do curso é realizada considerando a autoavaliação e os resultados das avaliações externas, por meio de estudos e planos de ação que embasam as decisões institucionais com foco no aprimoramento contínuo.

## 11. DOCENTES

O corpo docente do curso é composto por educadores com sólida e comprovada formação acadêmica, relevante qualificação profissional, além da experiência na docência superior (presencial e a distância). São priorizados profissionais que reúnem características compatíveis com o perfil do egresso e aptos a atuarem nos diversos ambientes de aprendizagem utilizados pelo curso. Sendo composto, preferencialmente, por docentes com título de mestre ou doutor, oriundos de reconhecidos programas de pós-graduação *stricto sensu*.

Os educadores são selecionados de acordo com as Unidades Curriculares Digitais a serem ofertadas, considerando o perfil do egresso, as demandas formativas do curso, os objetivos de aprendizagem esperados e o fomento ao raciocínio crítico e reflexivo dos estudantes, para além da bibliografia proposta, proporcionando o acesso a conteúdo e grupos de estudo ou pesquisas relacionados às UCDs.

Ainda que apresentem titulação que os qualifique para a prática docente, os educadores participarão de programas de formação de professores, internos e externos, visando ao constante aperfeiçoamento, à qualificação em práticas acadêmicas relevantes e atuais visando um ambiente de aprendizagem realmente transformador, com base no marco conceitual do Ensino para a Compreensão (EpC), na utilização de metodologias ativas e das ferramentas tecnológicas.

Os docentes do curso são incentivados e orientados a participarem da formação de professores, visando ao constante aperfeiçoamento na sua atuação como profissionais, assim como na preparação de atividades, objetivando a verticalização dos conhecimentos nas diversas áreas de atuação do profissional a ser formado. Os docentes do curso participam também de programas e projetos de extensão mediante editais internos e externos.

O Corpo Docente, enquanto núcleo de Trabalho, quando necessário participa ativamente na elaboração e atualização dos Projetos Pedagógicos do Curso (PPC) por meio de Reuniões Plenas de Colegiados, NDE e Fóruns Permanentes de Discussão para adequação das matrizes curriculares, instituídos por atualizações nas normativas e legislações relacionadas ao curso, ou por melhorias alinhadas as

necessidades do mercado e resultados das avaliações internas e externas. Nos finais dos semestres serão realizadas oficinas especialmente dedicadas às discussões de adequações necessárias, momento em que os professores assumem papéis de autores e se apropriam de convicções, retomam os resultados dos Planos de Ação de Gestão do Curso para reformular/atualizar o Currículo Pleno. Assim, enquanto autores da concepção, se empenharão na implantação do currículo em suas relações subjetivas com os estudantes nos ambientes de aprendizagem.

Além disso, é incentivado o comprometimento do Corpo Docente em contribuir de maneira significativa na produção de Projetos de Extensão, orientação de Iniciações Científicas e de Trabalhos de Conclusão de Curso.

### 11.1. ATORES PEDAGÓGICOS DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Para os cursos ofertados na modalidade EaD, dependendo da metodologia educacional empregada, as Unidades Curriculares (UC) ocorrem de forma digital, híbrida ou presencial, de acordo com o planejamento da oferta. As UCs são conduzidas por educadores cuidadosamente selecionados, que passam por um programa contínuo de formação docente composto por diversas atividades tais como: “Simpósio Docente”, “Sala Mais”, “Sala mais dos Tutores”, reuniões semanais de Horário Coletivo, Antessala Docente e encontros de Gestão por UC que ocorrem mensalmente. No decorrer desse processo os professores recebem formação para atuação em todos os ambientes de aprendizagem que a instituição oportuniza aos estudantes, visando o desenvolvimento de competências, habilidades, atitudes e ferramentas tecnológicas necessárias para a prática docente.

As metodologias acadêmicas dos cursos EAD podem ser estruturadas com 2 (dois) ou 3 (três) atores pedagógicos, detalhados a seguir, envolvidos no processo ensino-aprendizagem desde a concepção do material didático até a interação com os estudantes.

#### **A. Professor curador** das unidades curriculares digitais (UCD);

**B. Professor** responsável pela condução das unidades curriculares digitais (UCD) ou presencias, caso haja;

**C. Tutor mediador.**

### **11.1.1. Professor curador e atividades de curadoria**

O professor curador atua na seleção de materiais, tecnologias e objetos de aprendizagem e avaliações a partir do plano de ensino da unidade curricular. Para cumprir estas atividades, o professor passa por um processo de formação em curadoria digital, no qual compreende a melhor forma para buscar, selecionar e organizar conteúdos originais, tendo como base a própria voz do autor. Os professores curadores utilizam o Plano de Produção como base na construção de cada Unidade de Aprendizagem que compõe a UCD, sendo orientados a instigar a reflexão analítica e crítica por meio da intertextualidade.

A linguagem dialógica encoraja os estudantes a se posicionarem frente à resolução de problemas, tendo como base teórica todo arsenal tecnológico, científico e prático proposto na curadoria digital. O objetivo é que, na interação com o conteúdo, o estudante possa ampliar e aprofundar sua compreensão sobre o objeto de estudo, proporcionando a autorregulação da sua aprendizagem e a compreensão da sua própria realidade. A partir do material selecionado e dos livros e recursos disponíveis nas plataformas digitais da Ânima, os professores curadores constroem trilhas de aprendizagem. Para ampliar e diversificar a experiência de aprendizagem do estudante, os curadores de área auxiliam os professores curadores na busca de bases da Ânima, tecnologias e nos Recursos Educacionais Abertos, colaborando pedagogicamente para a produção dos materiais.

Para que um educador seja um professor curador de UCD, destaca-se como pré-requisito que tenha mestrado ou doutorado na área de conhecimento, que, preferencialmente, já tenha lecionado a UC na modalidade presencial e que passe pelo processo de formação em curadoria digital.

As principais atribuições do professor curador são:

- Planejar unidade de ensino e atividades avaliativas, considerando divisão da meta máxima e metas sequenciadas, tópicos geradores e conteúdos relacionados, bibliografia básica e complementar;
- Interagir com os profissionais do Núcleo de Curadoria Digital da VPA e Equipe Multidisciplinar sempre que necessário;
- Desenvolver conteúdos estruturados a partir de metas de compreensão;
- Curar o conteúdo de forma intratextual e dialógica;
- Curar materiais para Busca Ativa.

### **11.1.2. Professor responsável pela condução das unidades curriculares e encontros síncronos**

O professor selecionado para ficar responsável pela condução das UCs, possui formação e experiência comprovada na temática da unidade curricular que lhe for atribuída e é responsável por: conduzir a UC, conforme calendário acadêmico; mediar o processo de ensino-aprendizagem, realizando a orientação acadêmica e esclarecendo as dúvidas dos estudantes via AVA; fomentar o estudo autônomo do estudante; divulgar programas que auxiliem os estudantes com menor rendimento, como o Programa de Nivelamento; participar do processo de avaliação, assim como participar de ações contínuas de formação. É imprescindível que o educador trabalhe de forma articulada com o Projeto Pedagógico do Curso e com o plano de ensino proposto para a unidade curricular. Além disto, é o profissional responsável por planejar, estruturar e realizar experiências síncronas que integram o processo de ensino-aprendizagem.

No intuito de garantir uma efetiva interação entre professores e estudantes, o modelo acadêmico apresenta uma proposta inovadora, no qual os estudantes participam de encontros síncronos com o professor responsável de cada unidade curricular (UC). Os encontros síncronos possuem objetivos pedagógicos distintos, sendo eles:

- **PLENÁRIA:** O encontro tem como finalidade sistematizar e sintetizar o conteúdo (competências, habilidades e atitudes) que será desenvolvido ao longo da unidade curricular digital (UCD).

- **CONECTA:** Neste encontro o objetivo é conectar situações-problema com a futura atividade profissional, com base no material didático, e conectado com os cenários de prática e mundo do trabalho.
- **TALK:** O encontro tem como objetivo mobilizar competências desenvolvidas na unidade curricular digital (UCD) para situações reais e práticas da atividade profissional.

### **11.1.3. Tutor mediador e atividades de tutorial**

Elemento importante no processo educacional da metodologia E2A Digital, o Tutor Mediador é quem faz a mediação nos **fóruns de discussão** das UCDs, apoia o professor, atua no engajamento dos estudantes, comunicação e ambientação no Ambiente Virtual de Aprendizagem. O grande desafio do Tutor Mediador é superar a distância e buscar estabelecer um vínculo amistoso para comunicação dos prazos a serem cumpridos, orientações e sugestões aos estudantes.

Além das capacitações específicas, durante o processo de formação docente, que é promovido pela instituição a cada semestre, o tutor participa de momentos de formação concomitante com o docente que ficará responsável pela UCD, possibilitando alinhamentos importantes para a condução das atividades previstas para o período letivo.

## 12. INFRAESTRUTURA

A Instituição possui uma infraestrutura moderna, que combina tecnologia, conforto e funcionalidade para atender as necessidades dos seus estudantes e educadores. Os múltiplos espaços possibilitam a realização de diversos formatos de atividades e eventos como atividades extensionistas, seminários, congressos, cursos, reuniões, palestras, entre outros.

Todos os espaços da Instituição contam com cobertura *wi-fi*. As dependências estão dentro do padrão de qualidade exigido pela Lei de Acessibilidade n. 13.146/2015, e o acesso às salas de aula e a circulação pelo *campus* são sinalizados por pisos táteis e orientação em braile. Contamos, também, rampas ou elevadores em espaços que necessitam de deslocamento vertical.

### 12.1. ESPAÇO FÍSICO DO CURSO

Os espaços físicos utilizados pelo curso serão constituídos por infraestrutura adequada que atenderá às necessidades exigidas pelas normas institucionais, pelas diretrizes do curso e pelos órgãos oficiais de fiscalização pública.

#### 12.1.1. Salas de aula

As salas de aula do curso estarão equipadas segundo a finalidade e atenderão plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade necessários à atividade proposta. As salas possuirão computador com projetor multimídia e, sempre que necessário, os espaços contarão com manutenção periódica.

Ademais, serão acessíveis, não somente em relação à questão arquitetônica, mas também, quando necessário, a outros âmbitos da acessibilidade, como o instrumental, por exemplo, que se materializará na existência de recursos necessários à plena participação e aprendizagem de todos os estudantes.

Outro recurso importante será a presença do intérprete de Libras na sala de aula caso também seja necessário e solicitado. A presença do intérprete contribuirá para superar



a barreira linguística e, conseqüentemente, as dificuldades dos estudantes surdos no processo de aprendizagem.

### **12.1.2. Instalações administrativas**

As instalações administrativas serão adequadas para os usuários e para as atividades exercidas, com o material indicado para cada função. Além disso, irão possuir iluminação e ventilação artificial e natural. Todos os mobiliários serão adequados para as atividades, e as salas serão limpas diariamente, além de dispor de lixeiras em seu interior e nos corredores.

## **12.2. INSTALAÇÕES PARA OS DOCENTES**

### **12.2.1. Sala dos professores**

A instituição terá à disposição dos docentes uma sala coletiva, equipada com recursos de informática e comunicação. O espaço contará com iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação, comodidade e limpeza apropriados ao número de professores, além de espaço destinado para guardar materiais e equipamentos didáticos. O local será dimensionado de modo a considerar tanto o descanso, quanto a integração dos educadores.

### **12.2.2. Espaço para professores em tempo integral**

O curso irá oferecer gabinete de trabalho plenamente adequado e equipado para os professores de tempo integral, atendendo de forma excelente aos aspectos de disponibilidade de equipamentos de informática em função do número de professores, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade apropriados para a realização dos trabalhos acadêmicos.

Com relação aos equipamentos e aos recursos de informática, a facilitação do acesso por parte de professores com deficiência ou mobilidade reduzida poderá se dar por meio da adequação dos programas e da adaptação dos equipamentos para as necessidades advindas da situação de deficiência (deficiências físicas, auditivas, visuais e cognitivas) a partir do uso de *softwares* especiais, ponteiras, adaptações em

teclados e mouses, etc. A tecnologia assistiva adequada será aquela que irá considerar as necessidades advindas da especificidade de cada pessoa e contexto e favorecerá a autonomia na execução das atividades inerentes à docência.

### **12.2.3. Instalações para a coordenação do curso**

A coordenação do curso irá dispor de gabinete de trabalho que atenderá plenamente aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessários à atividade proposta, além de equipamentos adequados, conforme poderá ser visto na visita *in loco*. A coordenação do curso contará com uma equipe de apoio, uma central de atendimento ao estudante a fim de auxiliar e orientar os discentes em questões financeiras e em relação à secretaria, a estágio e à ouvidoria.

## **12.3. LABORATÓRIOS DO CURSO**

### **12.3.1. Laboratórios de informática**

A instituição providenciará recursos de informática aos seus discentes (recursos de *hardware* e *software*), a serem implantados de acordo com as necessidades do curso. Serão disponibilizados laboratórios específicos e compartilhados de informática entre os vários cursos, todos atendendo às aulas e às monitorias. Os estudantes terão acesso aos laboratórios também fora dos horários de aulas, com acompanhamento de monitores e uso de diferentes *softwares* e internet.

Os laboratórios de informática irão auxiliar tecnicamente no apoio às atividades de ensino e pesquisa, da administração e da prestação de serviços à comunidade. Os laboratórios de informática, a serem amplamente utilizados pelos docentes e discentes, irão garantir as condições necessárias para atender às demandas de trabalhos e pesquisas acadêmicas, promovendo, também, o desenvolvimento de habilidades referentes ao levantamento bibliográfico e à utilização de bases de dados. O espaço irá dispor de equipamentos para propiciar conforto e agilidade aos seus

usuários, que poderão contar com auxílio da equipe de Tecnologia da Informação (TI), nos horários de aulas e em momentos extraclasse, para esclarecer dúvidas e resolver problemas.

Existirão serviços de manutenção preventiva e corretiva na área de informática. O mecanismo *helpdesk* permitirá pronto atendimento pelos técnicos da própria IES, que também irá firmar contratos com empresas de manutenção técnica. A instituição irá dispor de plano de expansão, proporcional ao crescimento anual do corpo social. Será atribuição da área de TI a definição das características necessárias para os equipamentos, servidores da rede de computadores, base de dados, telecomunicações, internet e intranet.

#### 12.4. BIBLIOTECA

A biblioteca é gerenciada em suas rotinas pelo *software Pergamum*, programa desenvolvido pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná em conjunto com a Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Em seu acervo, constam não apenas livros da bibliografia básica das UCs ofertadas, mas também da bibliografia complementar, além de livros para consulta interna, dicionários, *e-books*, enciclopédias, periódicos, jornais e materiais audiovisuais especializados nas áreas de atuação das unidades, e está totalmente inserido no Sistema *Pergamum*, com possibilidade de acesso ao catálogo *on-line* para consulta (autor, título, assunto e booleana), reserva e renovação.

A composição do acervo está diretamente relacionada aos novos meios de publicação de materiais bibliográficos, constituindo uma variedade de recursos que atende às indicações bibliográficas dos cursos e da comunidade em geral.

A instituição mantém assinaturas das bases de dados multidisciplinares da EBSCO e Vlex, conforme quadro abaixo:

**Quadro 1 – Bases de Dados disponíveis**

Bases de Dados	Conteúdo
<b>Vlex</b>	Revistas especializadas e atualizadas, coleções de doutrinas essenciais, legislação comentada e pareceres da área jurídica.
<b>Academic Search Ultimate</b>	Oferece aos estudantes uma coleção sem precedentes de resenhas analisadas por especialistas, revistas científicas com texto completo, incluindo muitos periódicos indexados nos principais índices de citação.
<b>AgeLine</b>	O AgeLine é a fonte premier da literatura de gerontologia social e inclui conteúdo relacionado a envelhecimento das ciências biológicas, psicologia, sociologia, assistência social, economia e políticas públicas.
<b>Business Source Ultimate</b>	Oferece uma riqueza incomparável de periódicos com texto completo analisados por especialistas e outros recursos que fornecem informações históricas e tendências atuais em negócios que despertam discussões sobre mudanças e desenvolvimentos futuros no mundo empresarial.
<b>Computers &amp; Applied Sciences Complete</b>	O Computers & Applied Sciences Complete cobre o espectro de pesquisa e desenvolvimento da computação e disciplinas de ciências aplicadas.
<b>Dentistry &amp; Oral Sciences Source</b>	Odontologia geral e estética, anestesia dental, saúde pública, ortodontia, odontologia forense, odontologia geriátrica e pediátrica, cirurgia.
<b>Dynamed</b>	E uma ferramenta de referência clínica criada por médicos para médicos e outros profissionais de saúde para uso no local de atendimento. Com resumos clinicamente organizados com mais de 3.200 tópicos, a base fornece o conteúdo mais recente e recursos com relevância, validade e conveniência, tornando a ferramenta um recurso indispensável para responder a maioria das questões clínicas durante a prática.
<b>EBSCO Discovery Service</b>	Ferramenta de pesquisa on-line que reúne todas as bases assinadas pela Biblioteca para que possam ser explorados usando uma única caixa de pesquisa.
<b>Engineering Source</b>	Engenharia Civil, Elétrica, Computação, Mecânica, entre outras.
<b>Fonte Acadêmica</b>	Agricultura, ciências biológicas, ciências econômicas, história, direito, literatura, medicina, filosofia, psicologia, administração pública, religião e sociologia.
<b>Hospitality &amp; Tourism Complete</b>	Aborda a pesquisa acadêmica e novidades sobre o setor em relação à hospedagem e ao turismo.
<b>MedicLatina</b>	Coleção exclusiva de periódicos científicos de pesquisa e investigação médica de renomadas editoras latino-americanas e espanholas.
<b>MEDLINE Complete</b>	Revistas biomédicas e de saúde.
<b>Public Administration</b>	Inclui registros bibliográficos cobrindo áreas essenciais relacionadas à administração pública, incluindo teoria da administração pública e outras áreas essenciais de relevância fundamental para a disciplina.
<b>SportDiscus with Full Text</b>	Medicina esportiva, fisiologia do esporte e psicologia do esporte à educação física e recreação.
<b>World Politics Review</b>	Análise das tendências globais.

O acesso ao acervo é aberto ao público interno da IES e à comunidade externa. Além disso, é destinado espaço específico para leitura, estudo individual e em grupos. O empréstimo é facultado a estudantes, professores e colaboradores administrativos e poderá ser prorrogado desde que a obra não esteja reservada ou em atraso.

Além do acervo físico, a IES oferece também a toda comunidade acadêmica o acesso a milhares de títulos em todas as áreas do conhecimento por meio de cinco plataformas digitais. A Biblioteca Virtual Pearson, a Minha Biblioteca, Biblioteca Digital

Senac, que irão contribuir para o aprimoramento e aprendizado do estudante. Elas possuem diversos recursos interativos e dinâmicos que contribuirão para a disponibilização e o acesso à informação de forma prática, acessível e eficaz. A plataforma da Biblioteca Virtual Pearson é disponibilizada pela editora Pearson e seus selos editoriais. Na plataforma Minha Biblioteca, uma parceria dos Grupos A e Gen e seus selos editoriais. Com estas editoras o estudante poderá interagir em grupo e propor discussões no ambiente virtual da plataforma. Na plataforma Biblioteca Digital Senac nossa comunidade acadêmica terá acesso a títulos publicados pela Editora Senac São Paulo. É disponibilizado ainda, o acesso a plataforma de Coleção da ABNT, serviço de gerenciamento que proporciona a visualização das Normas Técnicas Brasileiras (NBR). As plataformas estarão disponíveis gratuitamente com acesso ilimitado para todos os estudantes e professores. O acesso será disponibilizado pelo sistema Ulife.

As bibliotecas virtuais têm como missão disponibilizar ao estudante mais uma opção de acesso aos conteúdos necessários para uma formação acadêmica de excelência com um meio eficiente, acompanhando as novas tendências tecnológicas. A IES, dessa forma, estará comprometida com a formação e o desenvolvimento de um cidadão mais crítico e consciente.